

EN COLLABORATION AVEC

#SpainFoodNation



ADRESSES

## Vins et fromages, les ingrédients de rêve pour un dîner romantique espagnol

La soirée parfaite repose sur de nombreux éléments. Parmi eux, les accords vins-fromages puisque l'Espagne compte des cépages fantastiques et plus de 200 types de fromages ibériques. Démonstration.

Par La rédaction



Pour célébrer dignement la Saint-Valentin, voici comment associer le vin et le fromage – qu'il s'agisse de brebis ou de chèvre, l'Espagne jouit d'un large choix de fromages et de vins, dont on vous révèle les associations de goûts et de saveurs idéales.



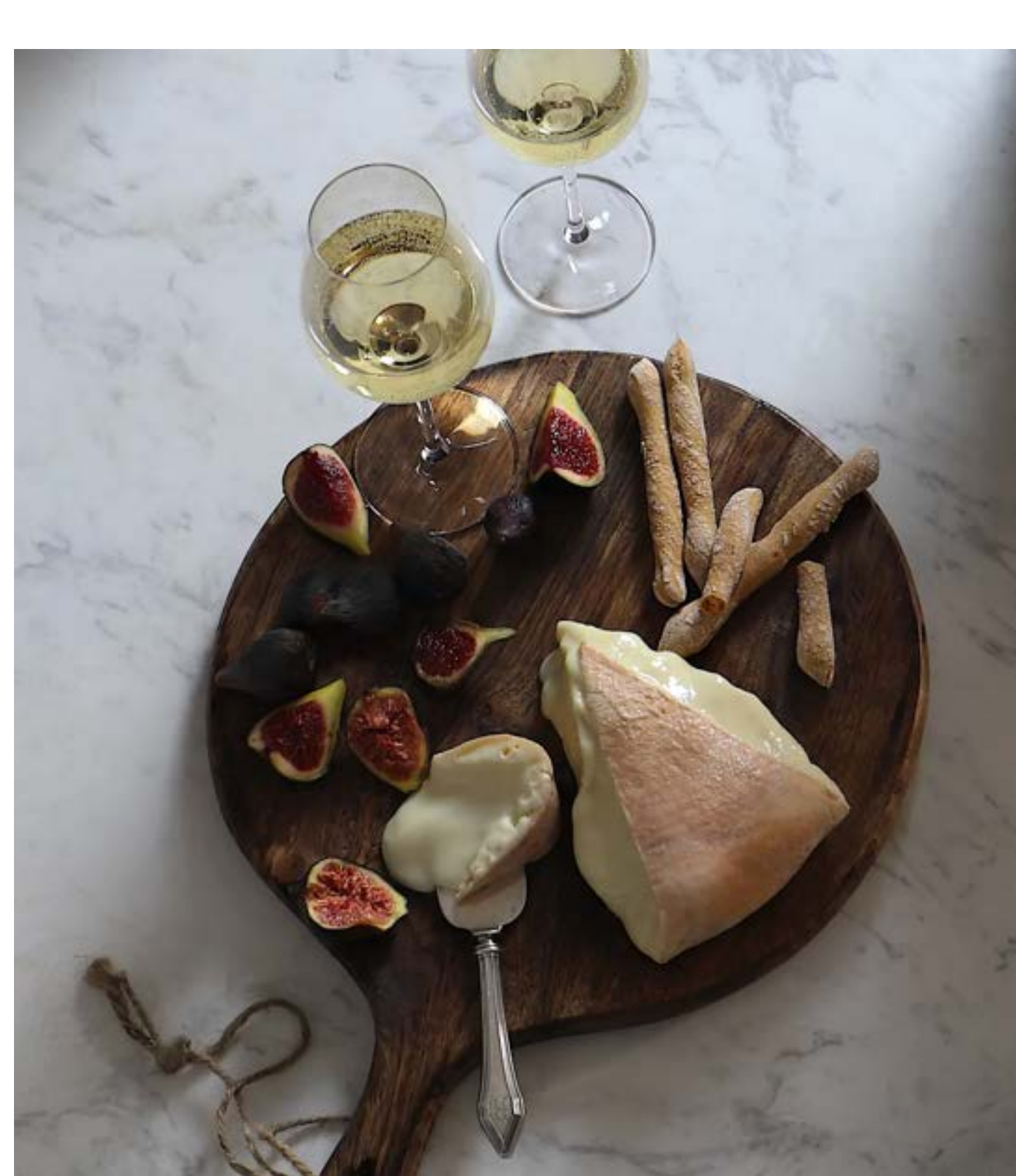
### Fromage de chèvre Payoya et Xérès : un rêve aux influences du sud

Originaire de Cadix au sud de l'Andalousie, le Xérès est reconnu pour ses vertus gastronomiques. Et c'est aussi dans cette région que vit la chèvre Payoya, entre vallons montagneux et grands prés, productrice du lait utilisé pour faire du fromage de chèvre Payoya, véritable pépite culinaire locale. La première combinaison met donc en avant ce délicieux fromage : plus ou moins affiné, on le saupoudre de romarin ou de *pimentón* et on le déguste avec les vins Marco de Jerez ou du Sherry. Fabriqué exclusivement à partir de raisins Palomino Fino, Pedro Ximénez ou Muscatel et mûré selon le processus traditionnel, cet élixir d'exception est l'allié d'un dîner aux chandelles.



### Fromage Idiazábal et vin de Navarre : l'alliance parfaite

Direction le nord de l'Espagne, où les vins rosés de Navarre révèlent une belle fraîcheur en bouche. Leur secret ? Ils sont fabriqués exclusivement avec des grains de raisin rouge de la variété Garnacha selon la technique Sangrado – à la fin de la macération avec les peaux, le liquide est incubé sans être pressé. Pour s'accorder avec ce vin, les fromages de Navarre et du pays basque sont les meilleurs. Et plus précisément, le fromage d'appellation d'origine Idiazábal qui est entièrement fabriqué à partir de lait de brebis Latxa et Carranzana sans pasteurisation. Affiné pendant deux mois minimum, il dévoile des saveurs intenses et équilibrées pour un repas mémorable.



### Fromage Flor de Guía et vin de Lanzarote : L'exotisme des îles

Au sud de l'Espagne, les îles Canaries ont beaucoup à offrir. Plages paradisiaques, et paysages lunaires riment avec une gastronomie de haut vol ! Produit à Gáldar, Moya et Santa María de Guía dans les Grandes Canaries, le fromage AOP Flor de Guía est fait à base de lait de brebis canariennes indigènes. Sa texture ultra crémeuse et son goût (très) légèrement amer le rendent unique. Pour trinquer avec ce fromage, rien de tel que les vins d'appellation d'origine Lanzarote pour leur saveur minérale.



### Fromage Cebreiro et vin rouge : célébrer l'amour

Plonger à deux, main dans la main, au cœur d'une expérience gastronomique unique, tel est le but du fromage à pâte molle AOP Cebreiro de Galice. Autrefois plébiscité par la famille royale portugaise, il révèle une texture granuleuse et fut, au XVIIe siècle, le quatrième fromage le plus cher au monde. Il faut le goûter pour comprendre... Pour l'accompagner, un vin rouge originaire du bassin de l'Ebre comme le AOP Toro est idéal.



### Torta del Casar et verre de Cava pour finir

Fabriqué selon une technique ancestrale qui met à l'honneur la fermentation, le Cava offre une fraîcheur pétillante à chaque gorgée. Et même si n'importe quel fromage serait exquis avec un tel partenaire, nous vous suggérons une appellation d'origine Torta del Casar. Son arôme intense et sa saveur amère sont inégalables. Fait à partir de lait cru de brebis qui paissent en Estrémadure, la principale caractéristique de ce fromage est sa naturalité. Un *must-do*.

Plus d'informations sur le site de [Spain Food Nation](#).

*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. À CONSOMMER AVEC MODERATION.*

Tags [voyages](#)

## A LIRE AUSSI



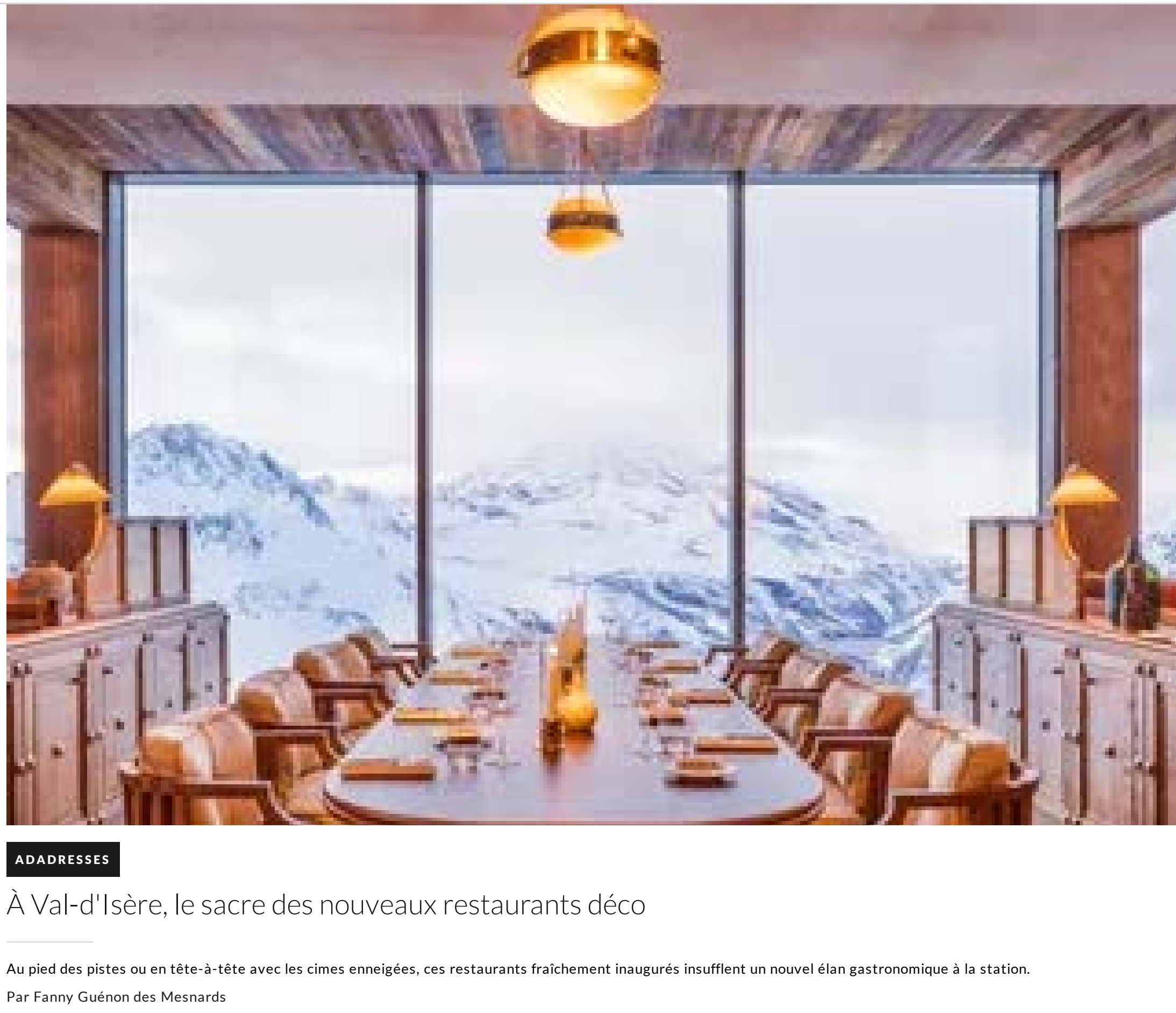
ADACTUALITES

Madrid va accueillir le premier musée de réalité virtuelle d'Europe

Madrid s'apprête à accueillir le premier centre d'arts numériques et de réalité virtuelle d'Europe : le MAD, pour Madrid Artes Digitales, un lieu d'expériences immersives.

Par Gala Mora

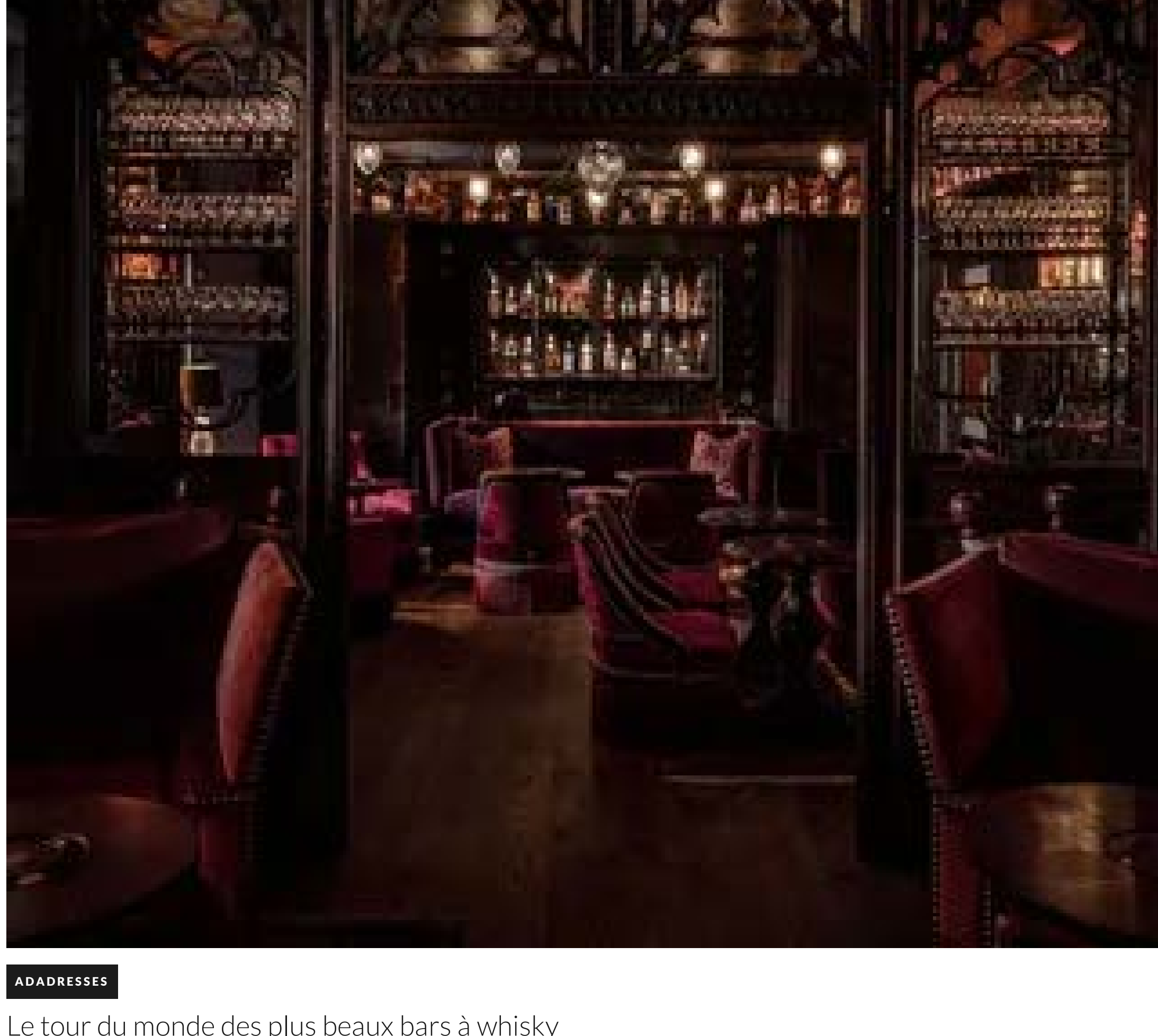




ADRESSES

## À Val-d'Isère, le sacre des nouveaux restaurants déco

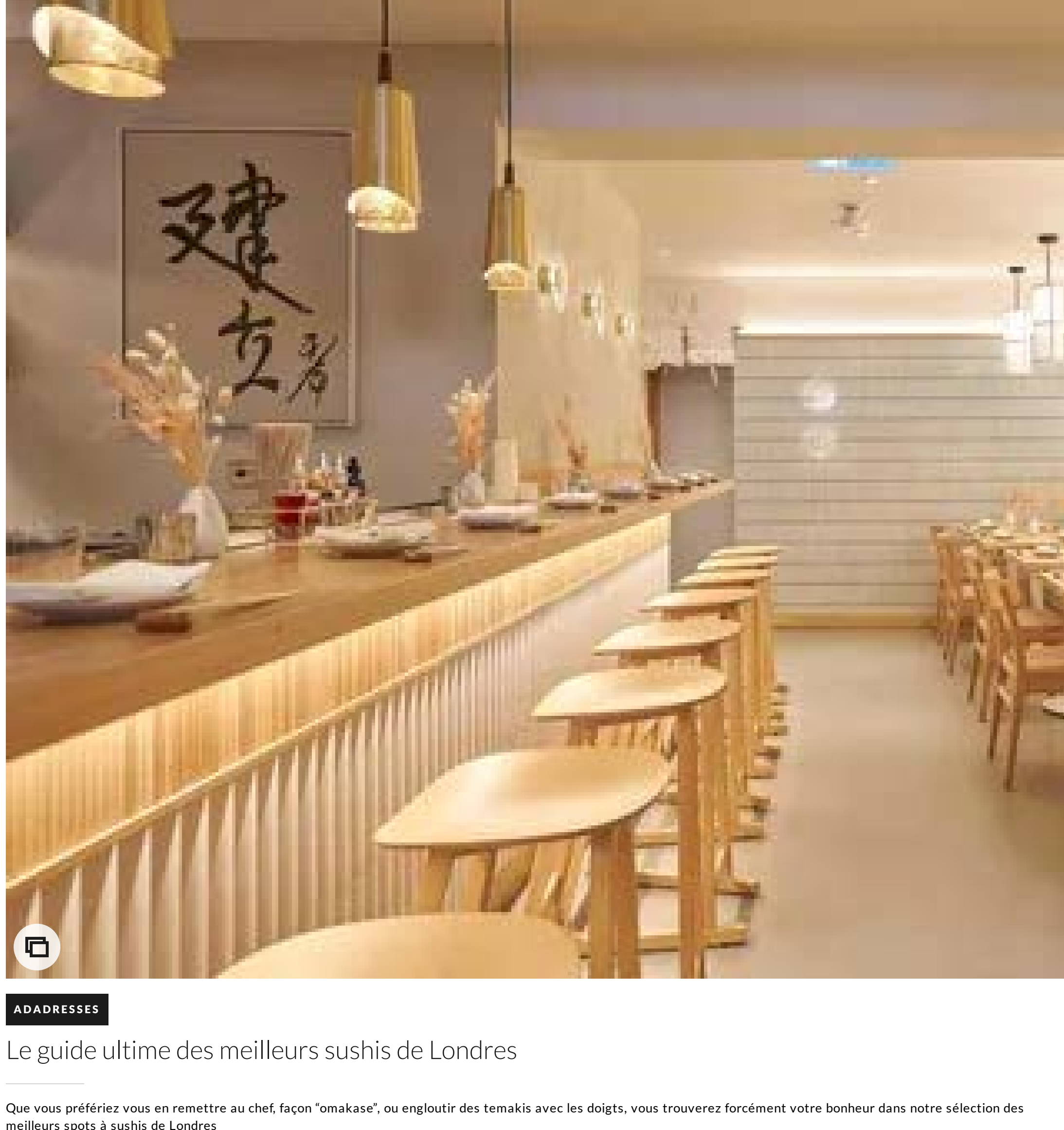
Au pied des pistes ou en tête-à-tête avec les cimes enneigées, ces restaurants fraîchement inaugurés insufflent un nouvel élan gastronomique à la station.  
Par Fanny Guénon des Mesnards



ADRESSES

## Le tour du monde des plus beaux bars à whisky

De Beverly Hills aux terres d'Écosse, voici un guide des enseignes où boire avec classe.  
Par Shivani Vora



ADRESSES

## Le guide ultime des meilleurs sushis de Londres

Que vous préférerez vous en remettre au chef, façon "omakase", ou engloutir des temakis avec les doigts, vous trouverez forcément votre bonheur dans notre sélection des meilleurs spots à sushis de Londres  
Par Arabella Bowes