

# Vins et fromages: les couples de l'été

**CONSEILS** Des mariages orchestrés - après d'âpres discussions - par le maître fromager Jacques-Alain Dufaux et son ami Yves d'Andiran, de l'œnothèque Yatus, tous deux à Morges



► **Mozzarella di bufala:** Tomates et mozzarella di bufala, servies en version italienne avec un Ripassa Zenato Valpolicella 2001. Ou avec Les Larmes de Joie, rosé de pinot noir 2003, de Philippe Gex, à Yverne.



► **Les tommes:** Tomme de Brusson ou tomme de Saint-Martin, avec un gamar noir 2002 (dix mois en barrique) de Didier Gaille, à Onnens. Ou un gamaret 2003 des caves du Paradou, signé Augusto Magallanes, à Nax.



► **Les chèvre frais:** Assortiment libre, selon l'inspiration du moment, avec, par exemple, un calamin blanc de chez Pierre Fonjallaz, Epresses 2003.



► **Les brebis frais:** Parfaits avec le somptueux assemblage chasselas-sauvignon-pinot blanc Fredy Girardet de chez Raymond Paccot, Féchy 2003.



► **Le roquefort:** Choisir celui de l'année! Divin avec une Colline de Daval, un blanc de pinot noir flétri, signé Caloz et Evequoz, Sierre 2001. Ou un muscat doux Clos des Truits, vendanges tardives 2003, de Jean-Pierre et Philippe Rosset, à Mont-sur-Rolle.

