

AOP Fourme d'Ambert / Vins AOC du Languedoc

Les recettes d'une rencontre réussie



Les AOC du Languedoc

Autour de la Fourme
d'Ambert, découvrez
12 recettes de grands
chefs, associées à
une sélection de Vins
AOC du Languedoc.



Fermez les yeux et appréciez...

Imaginez la douceur parfumée de la Fourme d'Ambert, ses arômes délicats et son goût tout en rondeur associés à la force, la fraîcheur et la typicité des Vins du Languedoc.

C'est ce que le CIVL, Conseil Interprofessionnel des Vins AOC du Languedoc, et le SIFAm, Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert, vous proposent à travers ce livret de recettes associant l'AOP Fourme d'Ambert aux AOC Vins du Languedoc.

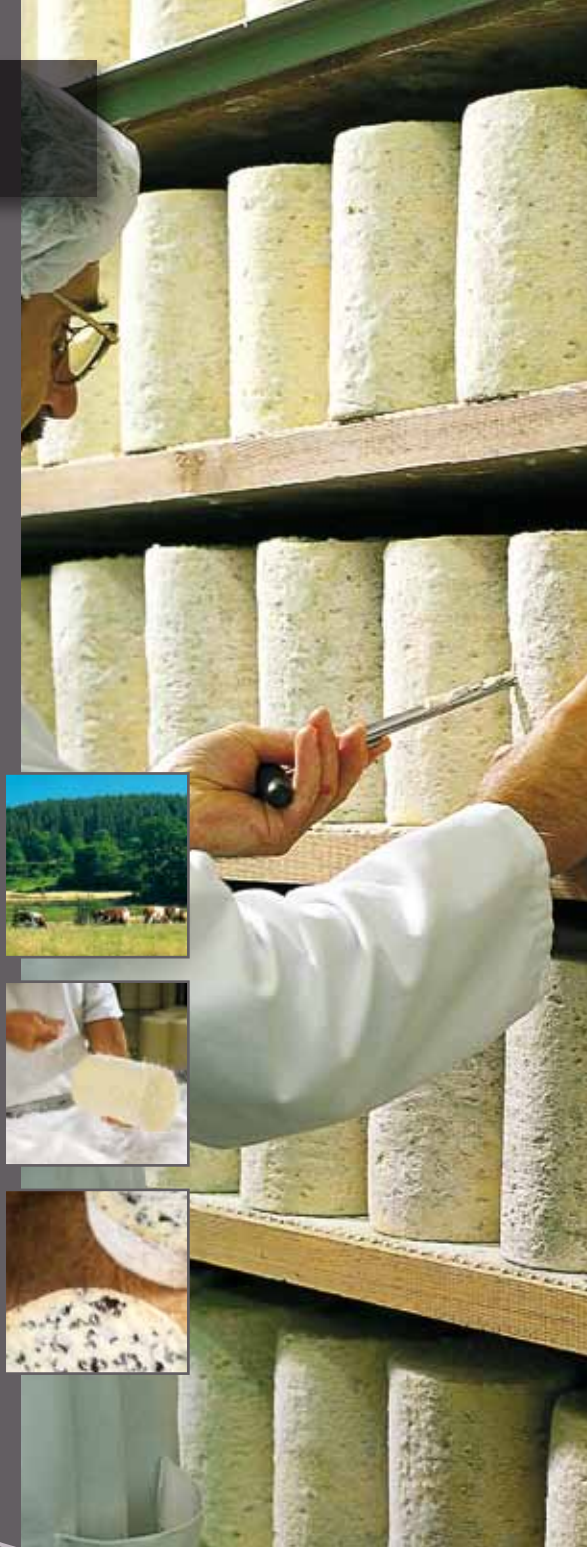
Plus qu'un carnet traditionnel de recettes, ce livret est une véritable ode à la gourmandise qui évoque l'union parfaite entre 2 fleurons de la gastronomie française.

Fort de ses 19 appellations, le Languedoc propose une palette de blancs, de rosés et de rouges, de toutes les couleurs et de tous les bouquets. Cette diversité leur attribue toutes les qualités pour accompagner tout aussi bien les grandes tables de la gastronomie comme les repas les plus quotidiens ou encore les moments de détente entre amis.

La Fourme d'Ambert, fromage doux et parfumé, fait quant à elle des merveilles en cuisine et s'accommode à tous les moments clés du repas.

Découvrez dans ce livret ces accords mets/vins créatifs et savoureux ...

Un mariage étonnant et détonnant à savourer sans plus tarder !



Les recettes d'une rencontre réussie

- 4 La Fourme d'Ambert
- 6 Les Vins du Languedoc
- 8 Croque pissaladière aux giroldes et à la Fourme d'Ambert
> AOC Corbières Boutenac
- 10 Terrine tiède à la Fourme d'Ambert
> AOC Fitou
- 12 Rouget Colbert, écailles de légumes à la Fourme d'Ambert
> AOC Corbières
- 14 Suprême de pigeon « royal » rôti, épeautre bio à la Fourme d'Ambert
> AOC Fitou
- 16 Pastilla d'agneau à la Fourme d'Ambert
> AOC Saint-Chinian
- 18 Transparence d'épaule d'agneau farcie à la Fourme d'Ambert
> AOC Minervois
- 20 Picatta de veau aux olives vertes et à la Fourme d'Ambert
> AOC Saint-Chinian
- 22 Lasagnes de légumes primeurs à la Fourme d'Ambert
> AOC Muscat de Mireval
- 24 Risotto de haricots tarbais à la Fourme d'Ambert
> AOC Corbières
- 26 Arlequin de légumes d'été à la Fourme d'Ambert
> AOC Muscat de Frontignan
- 28 Terrine de poires caramélisées au miel du Lubéron et à la Fourme d'Ambert
> AOC Muscat de Lunel
- 30 Bonhomme semi-glacé à la cannelle et à la Fourme d'Ambert
> AOC Muscat St. Jean de Minervois



Les AOC du Languedoc

La Fourme d'Ambert, une histoire passionnante

Jugez un peu...

L'histoire raconte que les druides connaissaient déjà la **Fourme d'Ambert** et l'utilisaient pour célébrer leur culte à « Pierre-sur-Haute », le point culminant du massif du Forez. Plus tard, au XVIII^e siècle, la **Fourme d'Ambert** servait de monnaie d'échange pour la location des jasseries, ces fermes d'estives couvertes de chaumes qui jalonnent les Monts du Forez.

À partir du XX^e siècle, les fromageries remplacent peu à peu les jasseries et les techniques de production sont améliorées pour assurer une meilleure qualité du produit.

La Fourme d'Ambert, en chiffres

20 litres de lait :

Il faut une vingtaine de litres de lait (cru ou thermisé) pour fabriquer une fourme d'environ 2 kg, 19 cm de haut et 13 cm de diamètre.

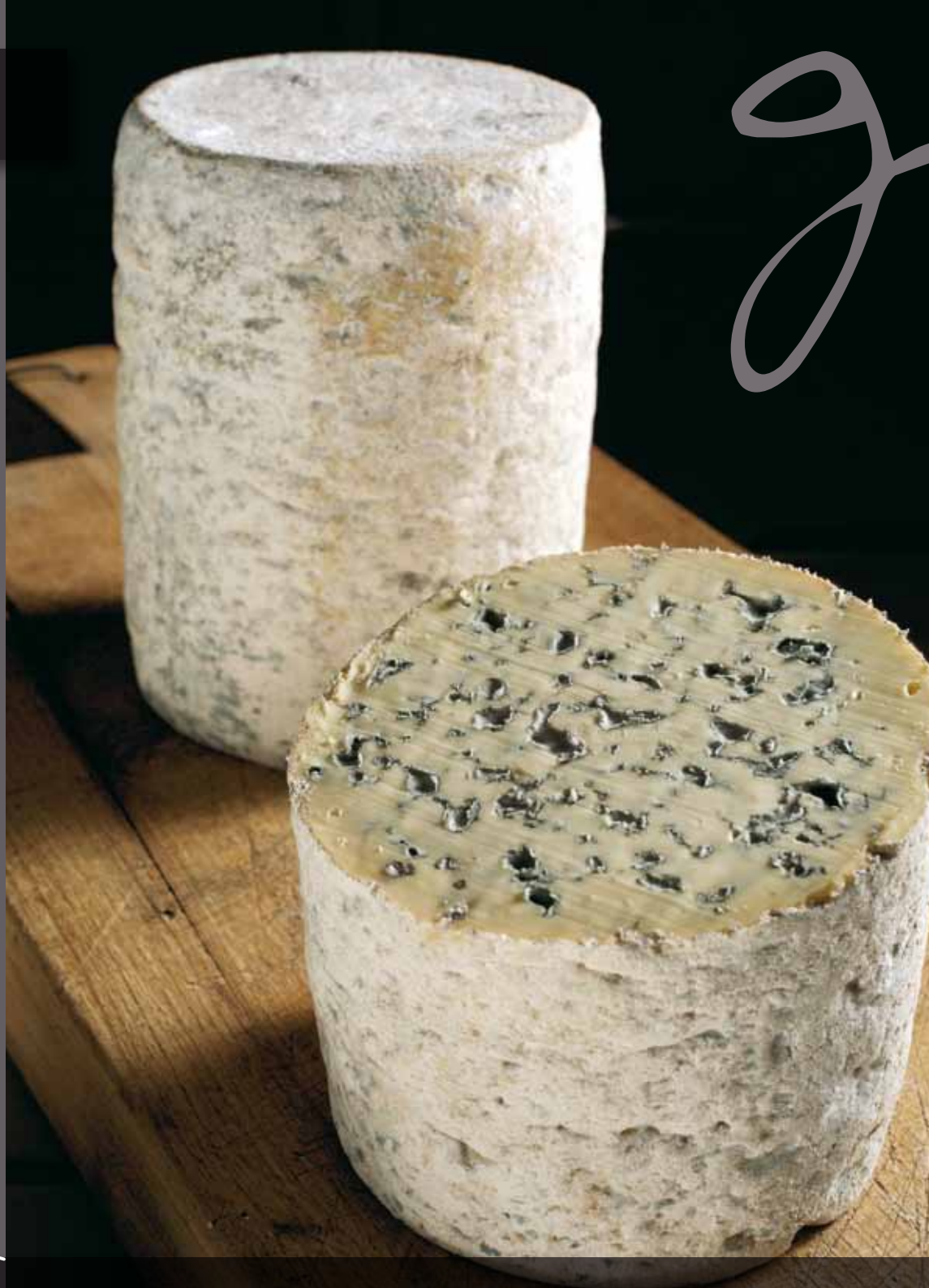
Avec près de 6 000 tonnes produites chaque année, elle fait aujourd'hui partie des dix premières AOP françaises.

- > 1 400 producteurs de lait
- > 3 producteurs fermiers
- > 6 fromageries
- > 28 jours d'affinage au minimum
- > 27% de matière grasse pour 100 g de produit fini



De fil en aiguille, le saviez-vous ?

Le développement du bleu (*Penicillium Roqueforti*) est tout un art. Lors de la fabrication, le fromager « coiffe » les grains de caillé, c'est-à-dire qu'il favorise la formation d'ouvertures dans la pâte. Il va ensuite transpercer de part en part le fromage à l'aide d'aiguilles pour apporter l'oxygène nécessaire. 28 jours d'affinage feront le reste.



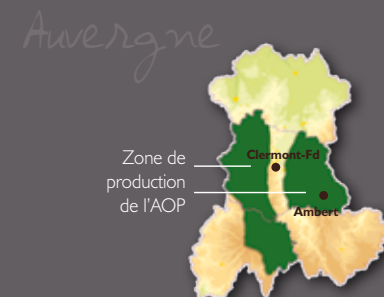
Tous les parfums d'un terroir

Reconnue AOC* depuis 1972, la **Fourme d'Ambert** est désormais une AOP**. Elle est fabriquée à partir du lait de vaches alimentées à base d'herbe (exclusivement des fourrages de la zone d'appellation). La **Fourme d'Ambert** est un fromage à pâte persillée.

Elle est produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire. C'est la richesse et la biodiversité de ce terroir qui confèrent au fromage son parfum subtil et délicat.

* Appellation d'Origine Contrôlée

** Appellation d'Origine Protégée.



L'invitation au voyage des saveurs

La douceur parfumée du plus doux des fromages bleus exalte toutes les saveurs.

Régaler ses invités avec des créations culinaires originales à la Fourme d'Ambert, c'est simple et facile !

Vous découvrirez dans ce livret des recettes créatives associant la douceur de l'AOP Fourme d'Ambert à une sélection de Vins AOC du Languedoc.

Languedoc, terre d'origine

Le vignoble languedocien s'étend principalement sur trois départements, de l'Aude au Gard en passant par l'Hérault et s'étire même désormais vers les Pyrénées-Orientales avec la nouvelle aire de l'appellation régionale AOC Languedoc.

C'est sur cette zone géographique que l'on trouve les 19 Appellations d'Origine Contrôlée qui totalisent une surface de 35 000 hectares. Inutile de préciser qu'une telle superficie est le théâtre d'une grande diversité de terroirs avec, pour chacun d'eux, des sols, des climats et des cépages divers, dont les différents mariages en font des vins uniques. Les contrastes sont nombreux entre les rigueurs des contreforts des Pyrénées et du Massif Central et les douceurs des rives de la Méditerranée.

Une grande variété de sols et un climat typiquement méditerranéen

En bordure de mer, les sols sont à tendance sablonneuse, calcaire ou encore argileuse.

À la naissance des petites crêtes et vallées, ils sont alors schisteux, marneux, avec de vastes terrasses de cailloux roulés. Le climat y est généralement méditerranéen mais plus on avance dans les terres, plus il peut adopter des caractéristiques océaniques. Les cépages du vignoble du Languedoc sont tout aussi diversifiés.

Aux côtés des plus renommés que sont la Syrah, le Grenache, le Mourvèdre et le Cinsault, on en trouve bien d'autres dont la connaissance est plus confidentielle (Cot, Malbec, Chenin et Rolle par exemple).

Les Vins du Languedoc, en chiffres

- 19 Appellations d'Origine Contrôlée :
 - 12 en vins tranquilles - production : 1 465 000 hl
 - 4 en vins doux naturels - production : 43 500 hl
 - 3 en vins effervescents - production : 70 000 hl
- Surface totale en AOC : 35 000 ha
- 1 350 entreprises :
 - 1 198 caves particulières
 - 152 caves coopératives



Un savoir-faire en héritage

Les crises des autres vignobles et surtout l'arrivée des transports fluviaux et ferroviaires (canal du midi et chemin de fer) ont favorisé le développement rapide mais très relatif du Languedoc.

Heureusement les vignerons de cette région n'ont jamais perdu de vue leur vraie richesse : la production de vins de qualité quoi qu'il en coûte.

Depuis 30 ans, ils ont réorienté leur vignoble vers une production contrôlée.

Comme les moines autrefois, ils défrichent, taillent, replantent, luttent contre le stress hydrique en s'efforçant de veiller au respect de l'environnement.

Les AOC du Languedoc, de Grands Vins

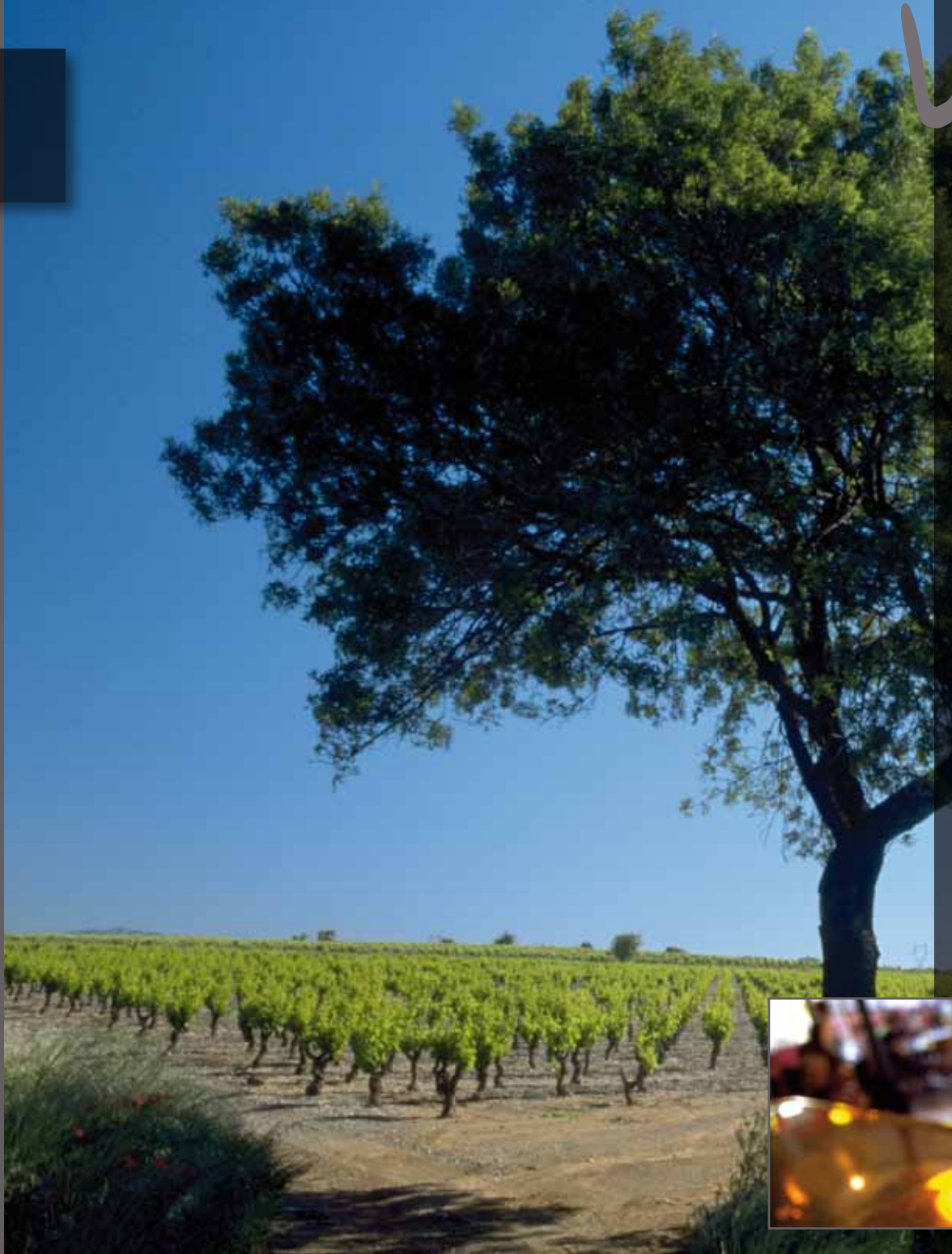
Les AOC du Languedoc ont participé depuis 30 ans aux efforts importants de restructuration de ce vignoble pour garantir la qualité et l'authenticité à des consommateurs toujours plus exigeants.

Le CIVL, jeune interprofession créée en 1994, a structuré et fédéré les vins doux naturels, effervescents et tranquilles de ses appellations par une stratégie Languedoc qui trouve son point d'orgue avec l'avènement, en 2007, de l'appellation régionale AOC Languedoc.

À chacun son Languedoc...

Ce n'est pas le moindre de ses atouts, le Languedoc offre au consommateur une gamme complète de saveurs, avec ses 19 Appellations d'Origine Contrôlée...

Rouges, rosés, blancs secs, effervescents et muscats... Le tour du monde du vin en une seule et même région !



Croque pissaladière aux girolles et à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches de pain de campagne
6 oignons blancs
50 g de Pissala (purée d'alevins d'anchois cuits au sel)
1 brin de marjolaine
300 g de girolles
1 échalote
5 brins de persil plat
4 fines tranches de **Fourme d'Ambert**
100 g de jus de viande rôtie
Quelques jeunes pousses de mesclun de première coupe
Huile d'olive au citron
Vinaigre balsamique
Sel, poivre

Préparation : 30 mn

Éplucher et émincer finement les oignons blancs. Les faire suer sans coloration à l'huile d'olive, ajouter les feuilles de marjolaine concassées et le Pissala, poivrer et réserver.

Poêler les girolles rapidement au beurre et ajouter en fin de cuisson le persil et l'échalote ciselés. Saler et poivrer. Toaster les tranches de pain de campagne. Les garnir des oignons Pissala.

Disposer une tranche de **Fourme d'Ambert**, parsemer de girolles.

Disposer harmonieusement les feuilles de mesclun, finir par un fin cordon de jus de viande, quelques gouttes de balsamique et de citrino.

Conseils...

Vous pouvez remplacer la Pissala par une anchoïade.



AOC Corbières Boutenac AOC rouge depuis 2005

S'étendant sur dix communes entre Lézignan (Corbières au nord) et Thézan (Corbières au sud), le terroir présente des sols d'origine secondaire (affleurements de calcaire dolomitiques et grès) et d'origine tertiaire (variétés de molasses). Des vieilles vignes à l'enracinement profond, pour trouver leurs ressources en eau, puisent ainsi les meilleures expressions de ce terroir. Les crus Boutenac s'adressent à une clientèle de connaisseurs recherchant des vins haut de gamme. Ils proposent trois styles de vins : les rencontres originelles, les rencontres coup de cœur et les rencontres uniques.

Chiffres clés :

1 429 hectares classés

4 caves coopératives

24 caves particulières

Rendement moyen : 45 hl / ha

Production moyenne : 6 084 hl

Château Ollieux Romanis

La cave et les chais, ainsi que la propriété, existent depuis la fin du XIX^e siècle et sont toujours gérés par la même famille. Les quelques 120 hectares sont situés au cœur du cru Boutenac, déjà travaillé dans l'Antiquité. On y retrouve tous les cépages méditerranéens, répartis en une multitude de cuvées. Le style des vins est moderne, avec une vinification parfaite.



Les AOC du Languedoc

Notre sélection :

- Château Ollieux Romanis
- Cuvée Aristide

Arômes de champignons et de truffes - Le poivre et les épices sont bien présents, le tout tout en rondeur.



Terrine tiède à la Fourme d'Ambert, pommes, artichauts et jambon de pays, salade d'endive et betterave

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de **Fourme d'Ambert**
2 tranches de jambon cru
1 pomme Granny Smith
10 g de pignons
10 g de noix
2 artichauts violets cuits (ou 1 fond d'artichaut)
1/2 cuillère à café de thym haché
50 g de crème liquide
75 g de lait
1 petite betterave
1 endive
1 œuf
Sel fin, poivre

Préparation :

30 mn + 1 nuit de repos

Chemiser une petite terrine (4 personnes) avec le papier film, puis avec le jambon cru. Réserver.

Préparer l'appareil à flan avec l'œuf, le lait, la crème, le thym, sel et poivre. Mixer le tout.

Tailler la **Fourme d'Ambert**. Hacher les pignons et les noix. Eplucher la pomme, la tailler en quartiers et la cuire quelques minutes au four. Tailler les artichauts en quartiers.

Montage :

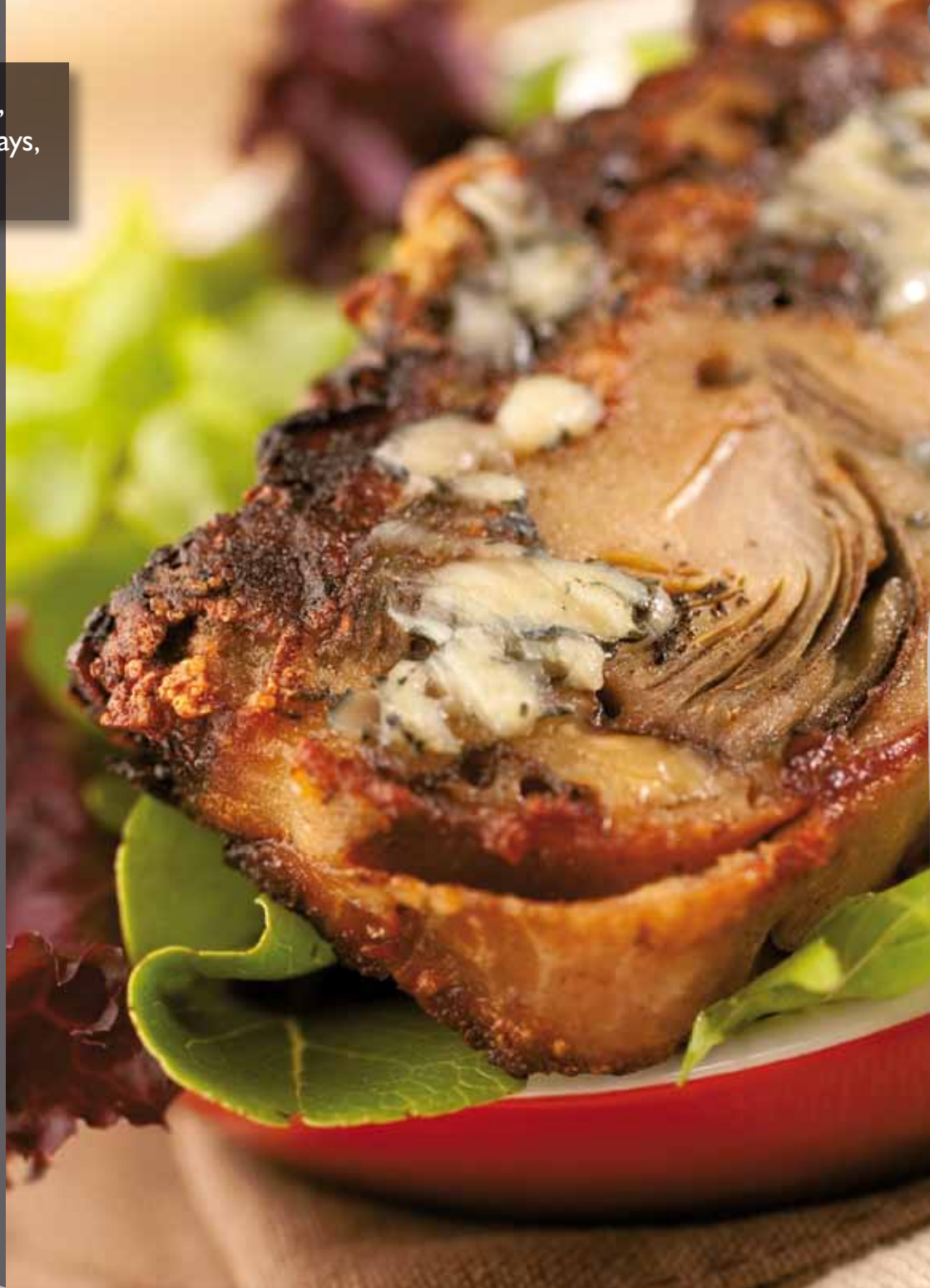
Intercaler dans la terrine l'appareil à flan, la **Fourme d'Ambert**, les pignons et les noix, les pommes et les quartiers d'artichauts puis filmer et cuire au bain marie au four à 120°C, pendant au moins 1 heure, température à cœur de minimum 65°C. Puis laisser refroidir une nuit au frigo.

Finition :

Démouler la terrine puis la tailler en tranches épaisses. Gratiner quelques minutes.

Dressage :

Dans l'assiette disposer la terrine, servir tiède avec une petite salade d'endive et betterave crue et une tranche de pain toastée.



AOC Fitou AOC rouge depuis 1948

Le vignoble du Fitou est planté sur l'un des terroirs les plus variés de tous les vignobles de France. Une diversité de sols qui donne une si belle complexité aux vins de l'appellation, parfaits supports d'expressions pour les différents cépages qui participent à leur assemblage. Outre l'alchimie de cépages résistants et de sols propices à la qualité : le climat méditerranéen. Un don de Dame Nature qui façonne, protège et embellit la vigne !

Chiffres clés :

2 500 hectares déclarés

270 producteurs

3 caves coopératives

37 caves particulières

Rendement moyen : 35 hl / ha

Production moyenne : 85 000 hl

Mont Tauch

Mont Tauch, la référence Fitou, est une des caves coopératives les mieux reconnues de France, et se situe dans le petit village de Tuchan dans la région du Fitou à la limite du Languedoc et du Roussillon. Les vins, notamment le Fitou, sont produits au travers de méthodes ancestrales, transmises de génération en génération, associées aux derniers progrès techniques de l'œnologie moderne. La cuvée Montluzzy est riche, équilibrée et possède un bouquet intense de fruits rouges et d'épices évoluant sur des arômes de cuir et de café. Elle se déguste admirablement dans la vigueur de sa jeunesse.



Les AOC du Languedoc

Notre sélection :

- Domaine Mont Tauch
- Cuvée Montluzzy

Superbe présence en bouche, composé de fruits rouges, où poivre et épices se mêlent, très belle longueur.



Rouget Colbert, écailles de légumes à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 6 personnes :

6 rougets barbet
1 courgette
1 aubergine
2 petites tomates bien fermes
1 dl de crème fraîche
100 g de **Fourme d'Ambert**
50 g de beurre
1 dl d'huile d'olive
Sel, poivre

Préparation : 75 mn

Ecailler et vider les rougets.

Lever les rougets en enlevant l'arête centrale située sur le dos pour garder la tête, les deux filets et la queue du poisson.

Enlever les arêtes avec une pince à arêtes.

Tailler des tranches de courgettes, d'aubergines et de tomates. Les passer à la poêle à l'huile d'olive. Assaisonner.

Porter à ébullition la crème fraîche et incorporer la **Fourme d'Ambert** qui va fondre.

Donner un petit coup de mixeur si vous voulez une sauce bien lisse.

Disposer les rougets sur une plaque beurrée, la tête droite et les deux filets ouverts, assaisonner.

Monter une écaille de légumes avec successivement les trois légumes sur la surface des filets. Beurrer légèrement et cuire au four 10/12 mn à 180°C.

Dresser les rougets au centre de l'assiette et verser la sauce à la **Fourme d'Ambert** autour.



AOC Corbières

AOC rouge, rosé et blanc
depuis 1985

Avec ses 17 200 hectares, l'appellation Corbières couvre un tiers du territoire du Languedoc. Elle est, en superficie, la première AOC du Languedoc et la quatrième de France.

Chiffres clés :

17 200 hectares déclarés

1 782 producteurs

27 caves coopératives

249 caves particulières

Rendement moyen : 36,68 hl / ha

Production moyenne : 461 000 hl / an

Domaine Serres Mazard

Jean-Pierre Mazard, fils et petit-fils de vignerons, a repris avec sa femme Annie, l'exploitation familiale. Passionnés par leur terroir, ils ont créé en 1990 un cellier au sein duquel ils font découvrir avec enthousiasme à leurs visiteurs la faune et la flore environnantes, ainsi que toutes les saveurs de garrigue si singulières que l'on retrouve dans leurs vins.



Les AOC du Languedoc

Notre sélection :

- Domaine Serres Mazard
- Cuvée Annie

La garrigue est très présente avec des arômes frais mentholés.



Suprême de pigeon « royal » rôti, petit épeautre bio à la Fourme d'Ambert et poire caramélisée

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de **Fourme d'Ambert**
4 pigeons « royal » effilés
100 g de beurre
300 g de bouillon de légumes
100 g de petit épeautre bio
2 poires
Cassonade
Huile d'olive
4 baies de genièvre
Poivre mignonnette
1 échalote
25 cl de vin rouge
Sel, poivre du moulin

Préparation :

Faire bouillir le bouillon de légumes puis y ajouter en pluie l'épeautre et faire cuire à feu doux après avoir assaisonné.

Faire colorer dans une cocotte les pigeons puis les rôtir au four thermostat 180° pendant 12 mn.

Mettre de côté le plat de cuisson avec les sucs, lever les cuisses et les suprêmes.

Concasser les os et les faire colorer dans le plat de cuisson avec l'échalote ciselée, le poivre concassé et les baies de genièvre écrasées.

Déglacer au vin rouge puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Cuire environ 5 mn, passer au chinois et monter au beurre.

Peler les poires, les couper en deux et les poêler avec la cassonade et une noix de beurre.

Mélanger l'épeautre avec le reste du beurre et la **Fourme d'Ambert**, bien poivrer.

Dresser au plat ou sur assiette l'épeautre et disposer le pigeon et la poire harmonieusement, rectifier l'assaisonnement de la sauce et servir.



AOC Fitou AOC rouge depuis 1948

Le vignoble du Fitou est planté sur l'un des terroirs les plus variés de tous les vignobles de France. Une diversité de sols qui donne une si belle complexité aux vins de l'appellation, parfaits supports d'expressions pour les différents cépages qui participent à leur assemblage. Outre l'alchimie de cépages résistants et de sols propices à la qualité : le climat méditerranéen. Un don de Dame Nature qui façonne, protège et embellit la vigne !

Chiffres clés :

2 500 hectares déclarés
270 producteurs
3 caves coopératives
37 caves particulières

Rendement moyen : 35 hl / ha

Production moyenne : 85 000 hl

Château le Champ des Sœurs

Le Champ Des Sœurs est une exploitation familiale dont les origines remontent au 17^e siècle. Aujourd'hui Marie et Laurent Maynadier cultivent le domaine, cueillent le raisin de leurs mains, les vinifient et les élèvent. Le Fitou 2010 est le premier Fitou du domaine. Il se révèle immédiatement sur des plats simples, grillade, couscous, ou poulet basquaise. Mais un filet de loup aux olives lui conviendra aussi parfaitement. C'est un vin qui se bonifiera pendant 3 à 5 ans. N'hésitez pas à le servir un peu frais 16°C il aura le temps de se réchauffer dans les verres.



Les AOC du Languedoc

Notre sélection :

- Château
Champ des Sœurs
- AOC Fitou 2010

Très floral - Tannins pointus qui rééquilibrent la fraîcheur - Élégant - Attaque franche.



Pastilla d'agneau à la Fourme d'Ambert et son carpaccio de pommes rôties

Ingrédients pour 4 personnes :

160 g de **Fourme d'Ambert**
4 filets mignons d'agneau
8 feuilles de pâte à filo
40 g de beurre
4 pommes de variétés différentes
5 c. à soupe de sirop d'érable
1 petite poignée de feuilles de thym frais
½ citron pressé
Sel, poivre du moulin

Préparation :

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).

Saisir les filets mignons 1 mn de chaque côté.
Les retirer puis les inciser sur la longueur en portefeuille.
Saler et poivrer l'intérieur des filets et les farcir de **Fourme d'Ambert** (40 g par filet).

Étaler 4 feuilles de pâte à filo et les badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Superposer les feuilles restantes sur chaque feuille, puis les beurrer à nouveau. Poser chaque filet sur les feuilles et les rouler comme des pastillas. Réserver.

Tailler en fines tranches les pommes en conservant la peau. Mélanger le sirop d'érable, les feuilles de thym et le jus de citron, enrober chaque tranche de fruit de cette préparation et les disposer sur la plaque du four recouverte d'un papier cuisson.

Faire colorer les pastillas à la poêle. Les mettre sur une grille avec un plat en dessous, enfourner pendant 14 mn puis enfourner les pommes 10 mn.

Sur une assiette, dresser les pommes rôties et disposer les pastillas d'agneau.



AOC Saint-Chinian

AOC rouge, rosé depuis 1982
et blanc depuis 2005

Située au nord-ouest de Béziers dans le département de l'Hérault, au pied du Massif du Caroux et de l'Espinouse, l'AOC Saint-Chinian regroupe vingt villages.

Chiffres clés :

3 300 hectares déclarés
100 caves particulières
8 caves coopératives
(environ 350 producteurs)

Production moyenne :

115 000 hl

En volume : 4^{ème} appellation du Languedoc

Répartition par couleur :

89% de vins rouges, 10% de vins rosés, 1% de vin blanc.

Château La Dournie

Situé au Nord-Ouest de Béziers sur le village de Saint-Chinian, la propriété compte 80 hectares dont 50 hectares de vignes installés d'un seul tenant, tout autour du domaine. Acquis en 1870 par la famille Etienne, La Dournie est une propriété familiale depuis plus de six générations, gérée de mère en fille. Le domaine a su évoluer, et s'est doté d'un outil de production performant pour produire des vins de qualité et préserver son patrimoine. Le soin particulier porté à la vigne permet de travailler la plante en culture raisonnée et à la cave de vinifier le plus naturellement possible.



Les AOC du Languedoc

Notre sélection :

- Château La Dournie
- Cuvée Élise

Épicé et rond.



Transparence d'épaule d'agneau farcie à la Fourme d'Ambert et son ragoût de légumes printaniers

Ingrédients pour 4 personnes :

1,5 kg d'épaule d'agneau à plat sans os (prête à farcir)

Fourme d'Ambert

1/2 mangue

1/2 citron

125 ml d'huile d'olive

60 ml de vinaigre Xérès

300 g de pois gourmands

200 g de fèves

200 g de petits pois

6 petites carottes fanes

12 tomates cerise grappes

Sel, poivre

Vin blanc

Sucre glace

Vinaigre balsamique

Préparation : 50 mn

Farcir l'épaule d'agneau avec la **Fourme d'Ambert**, parsemer de thym et de romarin. Refermer et ficeler délicatement l'épaule d'agneau.

Dans une poêle bien chaude, colorer la viande sur toutes ses faces quelques minutes afin qu'elle soit bien dorée.

Débarrasser la viande. La rouler à plusieurs reprises dans du film, afin qu'à la cuisson le fromage ne s'échappe pas de la viande. Laissez la viande au froid quelques heures afin que le fromage soit bien pris et se découpe mieux à la cuisson.

Confectionner la vinaigrette à la mangue : mixer la mangue, ajouter un demi jus de citron, le vinaigre Xérès, le sel, le poivre et l'huile d'olive. Mixer uniformément afin qu'il n'y ait pas d'aspérité.

Confectionner le ragoût : blanchir les petits pois, les pois gourmands, les fèves et les carottes.

Saupoudrer les tomates grappes au balsamique, de sucre glace, sel, poivre et huile d'olive. Confire à 100 °C pendant 1 heure.

Dressage : remettre en température tout doucement l'épaule d'agneau (maxi 130°C). Dans une cocotte en verre, placer l'épaule d'agneau au dessus du ragoût et la vinaigrette de mangue dans une cuillère chinoise en porcelaine.



AOC Minervois

AOC rouge, rosé et blanc depuis 1985

Le Minervois, niché entre les contreforts de la Montagne Noire et le canal du Midi, est une région au long passé viticole, qui revit notamment sous l'influence de nouveaux vignerons qui ont pris conscience du potentiel de cette région et ont mis en œuvre de nouveaux modes de vinification adaptés.

Chiffres clés :

61 communes dont 16 dans l'Hérault et 45 dans l'Aude

5 000 hectares identifiés

1 100 producteurs

30 caves coopératives

220 caves particulières

Rendement moyen : 50 hl/ha

Production moyenne : 170 000 hl
94 % rouge, 2 % blanc, 4 % rosé.

Cuvée Domaine

Saint-Jacques d'Albas

Issu d'un assemblage de vignes de Syrah (40%), Grenache (40%) et Mourvèdre (20%), le Domaine Saint-Jacques d'Albas est un vin assez simple mais au fruit tendre, aux saveurs chocolatées bien mûres, dont l'ensemble se montre précis et plein.



Les AOC du Languedoc

Notre sélection :

- Domaine Saint-Jacques d'Albas
- Cuvée Saint-Jacques d'Albas

Arôme de réglisse -
Rondeur - Belle amplitude.



Picatta de veau aux olives vertes et à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 6 personnes :

3 escalopes de veau bien fines
1 boîte d'olives vertes
6 tranches de **Fourme d'Ambert**
30 cl de crème fraîche liquide
1 branche de thym
1 noix de beurre
1 gousse d'ail
Pics en bois

Préparation :

Couper les escalopes en deux.
Mixer finement les olives vertes.

Étaler une petite cuillère à café d'olives vertes sur une moitié d'escalope et couvrir d'une tranche de **Fourme d'Ambert**.

Replier l'escalope en deux et refermer les bords avec des pics en bois.
Faire la même chose sur les autres escalopes.

Dans une poêle, faire fondre le beurre avec la branche de thym et la gousse d'ail fendue en deux.
Faire dorer les picatta sur chaque face, verser la crème, assaisonner et laisser mijoter quelques minutes pour terminer la cuisson.

Conseils...

Utiliser des pics pour bien fermer et, éventuellement, parfumer la sauce avec le reste d'olives et de **Fourme d'Ambert**.



AOC Saint-Chinian

AOC rouge, rosé depuis 1982
et blanc depuis 2005

Située au nord-ouest de Béziers dans le département de l'Hérault, au pied du Massif du Caroux et de l'Espinouse, l'AOC Saint-Chinian regroupe vingt villages.

Chiffres clés :

3 300 hectares déclarés

Exploitations viticoles :

100 caves particulières

8 caves coopératives

(environ 350 producteurs)

Production moyenne : 115 000 hl

En volume : 4^{ème} appellation du Languedoc

Répartition par couleur :

89% de vins rouges, 10% de vins rosés,
1% de vin blanc.

Domaine Les Eminades

Les Eminades est un jeune domaine, créé en janvier 2002, après un coup de foudre pour ce terroir du Saint-Chinian où se mêlent les grès rouges, les calcaires schisteux, les silex, et les petits galets, à cheval sur les communes de Cébazan et Villespassan.

La cuvée Sortilège est un assemblage à part égale des plus vieilles vignes de Carignan (plantées en 1902), de Grenache de 60 ans et de Syrah. Elevé 18 mois en fûts de chêne, c'est un vin d'une grande densité avec un grain fait pour la garde.



Les AOC du Languedoc

Notre sélection :

- Domaine Les Éminades
- Cuvée Sortilège

Rondeur et générosité en bouche - Arôme de garrigue légèrement fumé - Tanins fondus et onctueux.



Lasagnes de légumes primeurs à la Fourme d'Ambert, jus de tomates au balsamique

Ingrédients pour 4 personnes :

1 paquet de pâte à raviolis chinois
150 g de pois gourmands
4 jeunes carottes
6 champignons de Paris
100 g de petits pois écossés
150 g de roquette
120 g de **Fourme d'Ambert**
4 tomates ou 1 boîte de concassé de tomates
5 cl de vinaigre balsamique
Huile d'olive
Sel, poivre

Préparation : 30 mn

Laver et éplucher les légumes. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les petits pois et les pois gourmands. 1 mn après ébullition, les rafraîchir et les égoutter.

Tailler les carottes en lamelles puis les cuire 2 mn dans l'eau bouillante. Rafraîchir et égoutter.

Émincer les champignons. Dans une poêle avec de l'huile d'olive les faire sauter, saler, poivrer et réserver.

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, blanchir la pâte à raviolis 1 mn puis les rafraîchir et les disposer sur un torchon mouillé.

Mixer la tomate avec le vinaigre balsamique, saler, poivrer et porter à ébullition quelques minutes. Sucrez si nécessaire.

Mélanger l'ensemble des légumes, les saler, les poivrer et les mélanger avec de l'huile d'olive.

Sur des plats ou assiettes individuelles, dresser les lasagnes en intercalant la pâte, les légumes et la **Fourme d'Ambert**. Mettre au four 5 mn à 180°C. Servir bien chaud avec le jus de tomates.



AOC Muscat de Mireval AOC depuis 1959

Le Muscat de Mireval se caractérise par un vignoble situé au bord de l'étang de Vic La Gardiole près de la commune de Mireval sur la route qui relie Montpellier à Sète, ainsi que des sols d'origine jurassique avec de nombreux éclats calcaires.

Chiffres clés

260 hectares
1 cave coopérative
9 caves particulières

Domaine de la Rencontre

Le Domaine de la Rencontre compte 12 hectares d'un terroir très qualitatif. Le vignoble est entouré de garrigue, sur le versant sud du massif de la Gardiole.

Dès la première rencontre, laissez vous séduire par ce muscat sec. Sa longueur en bouche vous surprendra, ses arômes floraux sont très présents. Servez le bien frais, à déboucher au dernier moment, juste avant de le partager.



Les AOC du Languedoc

Notre sélection :

- Domaine de la Rencontre
- Cuvée Grand Éclat

Arômes de chèvrefeuille et de fleurs blanches.

Risotto de haricots Tarbais à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de haricots tarbais (secs)
60 g de **Fourme d'Ambert**
20 cl de vin blanc
1 échalote émincée
4 cuillères à soupe de crème fouettée
1 L de bouillon de volaille
20 g de poitrine de cochon séchée et
mise en poudre
20 g de beurre
Huile d'olive
Sel, poivre

Préparation :

Dans une sauteuse, faire revenir l'échalote avec un trait d'huile d'olive, déglacer avec le vin blanc et réduire au 2/3.

Ajouter les haricots tarbais et mouiller avec le bouillon de volaille, petit à petit jusqu'à la fin de la cuisson.

Le haricot doit être fondant mais ferme.

En fin de cuisson, lier le risotto de haricots avec la crème fouettée, le beurre ainsi que la **Fourme d'Ambert** et la poitrine en poudre.

Assaisonner le risotto et le servir aussitôt en accompagnement d'une viande blanche de préférence.



AOC Corbières

AOC rouge, rosé et blanc
depuis 1985

Avec ses 17 200 hectares, l'appellation Corbières couvre un tiers du territoire du Languedoc. Elle est, en superficie, la première AOC du Languedoc et la quatrième de France.

Chiffres clés :

17 200 hectares déclarés
1 782 producteurs
27 caves coopératives
249 caves particulières
Rendement moyen : 36,68 hl / ha
Production moyenne : 461 000 hl / an

Domaine Roque Sestière

Le vignoble de Roque Sestière, quant à lui, se compose de 15 hectares en AOC Corbières sur trois terroirs différents et complémentaires. Il est renouvelé par petites touches de manière à ne pas modifier la structure des vins. La dernière plantation est une parcelle de Vermentino de 45 ares.

La cuvée À l'Orée des Pins composée de Syrah (60%) et de Carignan (40%) idéale avec les grillades et rôtis, les spécialités italiennes, tous les plats à base de fromage...



Les AOC du Languedoc

Notre sélection :

- Domaine Roque Sestière
- Cuvée À l'Orée des Pins AOC Corbières Rouge 2010

Tanins fins et rafraichissants,
note florale.

Arlequin de légumes d'été, ananas et Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 40 toasts :

10 tranches de pain de mie
1/2 poivron jaune
1/2 poivron rouge
1 courgette
1 aubergine
2 tomates fermes
1/4 d'ananas frais
150 g de **Fourme d'Ambert**
1 dl d'huile d'olive
Herbes de Provence
Sel, poivre

Préparation : 30 mn

Couper les tranches de pain de mie en 4 et les toaster.

Tailler en petits cubes les poivrons, la courgette et l'aubergine.

Les faire sauter à la poêle avec l'huile d'olive, sel, poivre et herbes pendant 3 à 4 mn.
Faire de même avec la tomate en petits cubes mais juste 30 secondes.

Mélanger tous les légumes d'été et les monter sur les pains de mie toastés.

Tailler de petites tranches d'ananas et les disposer au centre. Poser un petit morceau de **Fourme d'Ambert** dessus.



AOC Muscat de Frontignan AOC depuis 1943

Un vignoble situé entre l'étang de Vic La Gardiole et l'étang de Thau près de la commune de Frontignan. Des sols argilo calcaires avec des teneurs en sable de plus en plus importantes quand on se rapproche de la Méditerranée. La bouteille torsadée est devenue le symbole de cette appellation.

Chiffres clés

AOC Muscat Frontignan :

690 hectares
1 cave coopérative
11 caves particulières
175 producteurs
Production annuelle : 17 706 hl
Rendement moyen : 23,41 hl / ha

Muscat de Frontignan

Le Muscat de Frontignan présente une belle robe jaune doré, brillante et limpide, associée à un nez puissant à dominante fruitée.

Son palais gras et persistant développera ses notes sur le fruit pour un apéritif de fraîcheur ou un mariage harmonieux avec un dessert. Un modèle d'équilibre.



Les AOC du Languedoc

Notre sélection :

- Les Vignerons de Frontignan
- Cuvée Grande Première

Vin aux notes de compotée de fruits exotiques.



Terrine de poires caramélisées au miel et à la Fourme d'Ambert, pâte de coing maison

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de poires
2 g d'Agar Agar ou pectine jaune
Fourme d'Ambert
200 g de coing
200 g de sucre
100 g de cassonade
300 g de pousses d'épinards
3 cuillères à soupe de miel

Préparation : 30 mn

Caraméliser les poires dans du miel bien mousseux et ayant pris une couleur légèrement dorée. Quand le jus des poires a un peu réduit ajouter le mélange cassonade et pectine. Laisser cuire 3 mn. À la fin débarrasser le tout.

Laisser refroidir quelques heures au réfrigérateur afin que le pouvoir fixant de la pectine fasse effet.

Mettre une feuille de film alimentaire sur votre plan de travail et rouler la préparation comme un maki.
Mettre les poires caramélisées sur une bande tout en longueur.

Attention : ne pas mettre la poire trop près des extrémités sinon il n'est plus possible de rouler ni de saucissonner le boudin de terrine.

Sur la bande de poire, poser la **Fourme d'Ambert** délicatement découpée en longueur.
Refermer le rouleau de poires / **Fourme d'Ambert** en le roulant à nouveau dans le film.

Dressage :

Agrémenter de pousses d'épinards légèrement assaisonnées et servir avec de la pâte de coing maison.



AOC Muscat de Lunel AOC depuis 1943

Le Muscat de Lunel est un vin Doux Naturel, produit exclusivement par cépage muscat à petits grains blancs. Le vignoble est implanté autour de la ville de Lunel, à mi-chemin entre Montpellier et Nîmes, pays de la bouvine et des courses à la cocarde. L'appellation est située sur des sols de grès à cailloutis siliceux rouges. Ces sols peuvent atteindre des profondeurs considérables.

Chiffres clés

AOC Muscat Lunel :
321 hectares
1 cave coopérative
6 caves particulières

Les Vignerons du Muscat de Lunel

Créée en 1957, la cave regroupe 92 coopérateurs repartis sur 350 hectares dont plus de 70% en AOC Muscat de Lunel.



Les AOC du Languedoc

Notre sélection :

- Les Vignerons du Muscat de Lunel
- Cuvée Château de Verargues

Note de genêt -
Équilibre entre sucrosité
et minéralité.



Bonhomme semi-glacé comme un souvenir d'enfance à la cannelle et à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

- Pour les spéculoos (à préparer la veille) :
250 g de farine
185 g de cassonade
125 g de beurre
1 œuf
50 g d'amandes en poudre
1/4 c. à café de cannelle
1/2 c. à café de 4 épices (anis, clous de girofle, muscade, gingembre)
1 c. à café de levure chimique
1 pincée de sel
- Pour le semi-freddo :
200 g de **Fourme d'Ambert**
200 ml de crème liquide pour chantilly
100 g de mascarpone
50 g de sucre
50 g de figues séchées
50 g de dattes dénoyautées
50 g d'abricots secs
1 verre de Marsala

Préparation des spéculoos :

Mélanger l'ensemble des ingrédients et laisser reposer dans un endroit sec et frais jusqu'au lendemain. Rouler la pâte finement, découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce en forme de bonhomme. Les poser sur une plaque de cuisson. Cuire 15 mn à 160° au four sur une feuille de papier sulfurisé.

Préparation du semi-freddo :

Sortir la **Fourme d'Ambert** une heure avant. Couper tous les fruits secs en petits morceaux, les faire mariner dans le Marsala minimum 30 mn. Monter la crème en chantilly. égoutter les fruits secs et réserver le Marsala. Travailler au batteur à faible vitesse la **Fourme d'Ambert** avec le mascarpone, le sucre et le Marsala de la marinade puis ajouter les fruits secs. Incorporer délicatement la chantilly. Verser la préparation dans le même emporte-pièce que pour les spéculoos et mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures. Pour le dressage, démouler les semi-freddos et les placer entre deux spéculoos.



AOC Muscat St Jean de Minervois AOC depuis 1949

Perchées à 250 m d'altitude, les parcelles de Saint Jean s'imbriquent dans un paysage typique de garrigues, sur un sol de calcaire blanc éclatant de lumière où apparaît à peine la coloration rouge de l'argile.

Chiffres clés

Saint Jean de Minervois :

230 hectares
1 cave coopérative
7 caves particulières

Muscat Saint Jean de Minervois

D'une belle couleur d'or soutenu, il se distingue par la complexité et la diversité de ses arômes : miel, garrigues, menthe, verveine, écorce de citron et d'orange confit et pâtes de coing.

En bouche, il s'épanouit en un bouquet d'arômes de liqueur de mandarine, de fruits secs et d'épices. L'onctuosité de la liqueur s'accorde à la nervosité composant un ensemble très harmonieux et délicat.



Les AOC du Languedoc

Notre sélection :

- Les Vignerons de la Méditerranée
- Cuvée Petit Grain

Arômes de miel et de fleurs blanches - Belle fraîcheur qui équilibrera l'onctuosité de la Fourme d'Ambert.

Les recettes d'une rencontre réussie



Conseil Interprofessionnel
des Vins du Languedoc



6, place des Jacobins
BP 221 - 11102 Narbonne
Tél : 04 68 90 38 37
Fax : 04 68 32 38 00
pcros@languedoc-wines.com
www.languedoc-wines.com



Syndicat Interprofessionnel
de la Fourme d'Ambert



Chambre de Commerce et
d'Industrie d'Ambert
BP 69 - 63600 Ambert
Tél : 04 73 82 01 55
Fax : 04 73 82 44 00
contact@fourme-ambert.com

Découvrez toutes nos idées recettes sur
www.fourme-ambert.com



Conception : www.quiplusest.com
Crédits photos : SIFAm, L. Combe, CIVL / C. & G. Deschamps.
Impression : **fusium** (Auvergne - France) - Tél. 04 73 73 25 25 - Imprimé sur du papier PEFC



N°10-31-1928

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

