



Gewurztraminer, Munster et Herve

Le Gewurztraminer convole en justes noces avec son inséparable Munster, mais ne se prive pas de l'une ou l'autre incartade...

Historiette

De passage en Belgique, le Gewurztraminer 2002 des Domaines Viticoles Schlumberger à Guebwiller ne peut s'empêcher de faire un saut jusqu'aux plateaux qui dominent l'est liégeois pour y rencontrer la seule AOP fromagère belge, le Herve. Presque tous sont malheureusement pasteurisés ! Notre choix s'est par conséquent porté sur l'un des rares Herve au lait cru : le *Herve fermier Le Vieux Moulin*. L'Alsacien, très séduisant avec ses grands yeux dorés, ses lèvres sucrées et son irrésistible parfum d'écorce de citron et d'orange amère, déballe rapidement le fromage. La pâte d'à peine 12 semaines d'affinage n'y résiste pas. Sapide, d'une jolie salinité, déjà minérale, le sourcil en angle de silex, l'haleine moka et la bouche crémeuse comme la pâte de pistache, elle cède après quelques paroles amères. Amertumes partagées bien vite sublimées en noisettes croquantes, en douceurs confites, en biscuit sablé.



Le Herve

Le Fromage de Herve est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, au lait de vache cru ou pasteurisé. De forme, cubique ou parallélépipédique, il peut peser net 50, 100, 200 ou 400 grammes. Sa croûte est lavée et présente une morge à odeur puissante. Sa pâte jaune paille se constelle de petites ouvertures. Elle doit être moelleuse à cœur, moment d'équilibre entre le salé et le crémeux, le minéral et les arômes de fruits secs et de torréfaction.

Il est dénommé doux ou piquant selon le degré de salage, plus important pour le deuxième. Son aire géographique de production et d'affinage est délimitée au sud par la Vesdre et l'Ourthe, à l'ouest par la Meuse, au nord par la frontière hollandaise, et à l'est par la frontière allemande



café, crépitation de chicorée, la température monte jusqu'à croquer avec soit le sel de la belle vosgienne.

Le Munster

Fromage au lait de vache, à pâte molle et croûte lavée, le Munster ou Munster-Géromé se présente sous forme cylindrique, de 13 à 19 cm de diamètre et de 2,4 à 8 cm de



De retour chez lui

Le Gewurz rentre à la maison et retrouve la bouche en cœur le Munster. Sa peau lisse, son teint ivoire, son odeur lui colle à la mémoire. Les retrouvailles n'en sont que plus intenses. Explosion de mirabelle, souffle chaud de

hauteur. Il pèse de 450 g à 1,5 kg. AOC depuis 1969, le Munster-Géromé se fabrique sur les versants alsaciens et lorrains des Vosges.

MARC VANHELLEMONT

