



# Oste- "Tour de France"

11. september 2008

## Ostefat med fem oster

Man regner ca. 30g ost per pers.

### 1. Chèvre: **Sainte Maure de Touraine AOC** (side 108 i "Franske oster")

Upasteurisert geitost fra Touraine

Vin anbefaling:

**Hvitvin fra Loire dalen: "Roche Fleurie Vouvray" 2003.** Vouvray-distriktet ligger i det sentrale Loire. Her lages det bare hvitvin, alt fra de helt tørre typene til ganske søte. I tillegg dyrkes det store mengder druer som går til produksjon av musserende vin. Druetyper som benyttes i Vouvray er Chenin Blanc. I det svært kalkstensholdige jordsmonnet gir varianten ganske fruktige og friske viner med god fylde og karakter. Vinmarken til firmaet Jean-Claude Bougrier, Roche Fleurie, ligger like ved landsbyen Vernou. Vinmarksarealet her er kun 12 hektar.

### 2. Ku: **Camembert AOC** (side 92 i "Franske oster")

Upasteuriset kumelkost fra Normandie

Vin anbefaling:

**Rødvin: "Guigal Gigondas" 2004 fra Rhône i sør.** Vinen er laget av et av Rhône-dalens aller fremste vinhus, Etienne Guigal. Firmaet ble stiftet i 1946. I dag er Guigal mest kjent for sine Côte Rôtie-viner, men også viner med Côtes du Rhône- og Gigondas-betegnelser er meget anerkjente. Guigal eier kun 12 hektar vinmarker. Årsproduksjonen totalt inkludert noe hvitvin, er ca. 300.000 flasker

### 3. Saue: **Etorki**

Pasteuriset sauemelk ost fra franske Baskerland

Vin anbefaling:

**Tørr hvitvin fra sørvest: "Colombelle" 2007.** Vinen er en vin de pays, nærmere bestemt fra distriktet Côtes de Gascogne i den sørvestlige delen av Frankrike. Vinene herfra blir stadig mer anerkjente, spesielt gjelder dette de friske og delikate unge hvitvinene. Det lages også en del rødvin i området, kjent for god fruktighet og fin fylde. Jordsmonnet i denne delen av Frankrike er en blanding av sand og leire. Klimaet er preget av Atlanterhavet og Pyreneene med forholdsvis varme dager og kjølige netter. Vinmarkene ligger for øvrig i et kupert terreng.

### 4. Ku: **Laguiole AOC** (side 98/99 i "Franske oster")

Upasteuriset kumelkost fra Sør-Frankrike

Vin anbefaling:

**Rødvin fra sørvest: "Madiran" 2005.** Purpurrød farge. Rik, krydret aroma. Smak av modne røde frukter, skogsbær og vill-kirsebær. Lang, elegant ettersmak

### 5. Saue: **Roquefort AOC** (side 216-219 i "Franske oster")

Upasteuriset sauemelk ost fra Sør-Frankrike

Vin anbefaling:

**Søt hvitvin fra sørvest: "Chateau Bellevue" 2005.** Ch. Bellevue ligger i vindistriktet Monbazillac i Bergerac-området. Med andre ord, -grensede til Bordeaux i Sørvest-Frankrike. Nærheten til Bordeaux-distriktet gjør at vinene herfra minner om naboens. Monbazillac-vinene er alltid hvite og søte, men normalt ikke så søte som Bordeaux' Sauternes-viner. Bruksområdet er imidlertid som sistnevnte. Jordsmonnet i Monbazillac er en fet kalkjordtype, mikroklimaet er som i Sauternes, velegnet for edel-råte (pourriture noble).

## Tilbehør:

Nøtt- og fruktbrød, Baguette, Hjemmelaget syltetøy til ost, Valnøtter