

# SAVEURS SIMPLISSIME

## LE COMTÉ *La star du Jura*

Apprécié des petits comme des grands, ce fromage offre une incroyable variété de goûts. Voici toutes les informations pour bien le choisir et le déguster!

Texte *Émilie Esnaud-Victor*,  
Photo d'ouverture *Valérie Lhomme*.

### CÔTÉ NUTRITION

Le comté est riche en protéines et en calcium. C'est également une source de phosphore, de cuivre, de zinc et de vitamines A, B2 et B12. Autre bon point : avec 0,8 g de sel pour 100 g, c'est l'un des fromages les moins salés.



### QUE BOIRE AVEC?

Logiquement, un **vin jaune du Jura** accompagne très bien le comté. On peut aussi choisir un **viognier** pour plus de fraîcheur et de fruit, ou un **savennières** pour son côté intense et bien sec mais très parfumé.

**Les Jamelles, viognier, Pays d'Oc 2018, 7,25 €.** **Vin jaune, Côtes du Jura, Domaine Durand Perron, 25 €.**

