

Le Charolais

Présentation :

Le Charolais est un fromage de lait de chèvre laissé cru, à pâte molle à croûte naturelle. Originaire des collines du Charolais et du Brionnais, en Bourgogne, ce fromage est aujourd'hui produit dans certaines communes des départements de Saône-et-Loire, de l'Allier, de la Loire et du Rhône. C'est l'un des plus gros fromages de chèvre fabriqué avec du lait de chèvre cru entier.

Famille :

Pâte molle à croûte naturelle

Terroir et origine

La production est essentiellement fermière, il existe également un affineur et une laiterie qui collecte le lait des agriculteurs. La zone couverte par l'AOC dépasse le Charolais et s'étend, dans un rayon d'environ 60 km autour de Charolles, en Saône-et-Loire majoritairement mais déborde aussi sur les départements de l'Allier, de la Loire et du Rhône.



Fabrication

Le fromage Charolais est fabriqué au lait cru et entier de chèvre. Il est moulé à la louche dans des faisselles de grande taille avant d'être salé et manuellement retourné deux fois par jour. Il est démoulé après trois jours puis affiné sur claie au minimum 16 jours, et jusqu'à plusieurs mois.

Sa croûte évolue du beige/ivoire à l'état jeune vers le bleuté en fleurissant. Des taches bleues, principalement de pénicillium, peuvent apparaître en cours d'affinage.

Analyse sensorielle/ Accord vins

- Oeil : une croûte légèrement crème, blanche ou bleutée... allure assurée et régulière.

- Toucher : une pâte blanche, fine, tendre et onctueuse

- Odorat : léger parfum de cave, bouqueté de fruits secs : amande, noisette...

- Goût : saveur douce de crème, arômes de végétaux (herbe, foin, paille fraîche) évoluant avec l'âge vers des arômes plus affirmés de sous-bois, champignon, beurre...

Le fromage de chèvre Charolais et le vin blanc de Montagny ne sont pas seulement géographiquement liés, ils sont aussi d'excellents alliés gastronomiques. Équilibre entre gras et acidité, arômes de fruits secs, noisette... sont des termes qui peuvent s'associer aussi bien au Montagny qu'au Charolais, donc rien de plus naturel que de les accorder. Sur un Charolais peu affiné, on choisira un Montagny jeune, fruité et minéral qui sera parfait pour relever le caractère moelleux du fromage.

Copyright 2016 technorest.org