

L'Abondance

Présentation :		
L'abondance est un fromage au lait cru de vache à pâte demi-cuite se présentant sous la forme d'une meule de 7 à 12 kg, à talon concave. La durée d'affinage est d'au moins 3 mois.		
Famille :		
Pâte pressée semi-cuite		
Terroir et origine		
Située dans la zone de montagne Haute-Savoie, le berceau de l'AOC est la Vallée d'Abondance. Dès avant l'an mille, les chanoines du monastère d'Abondance développent l'élevage des vaches de race Abondance, implantée dans la région par les Burgondes, et la fabrication d'un fromage de qualité.		
En 1381, lors de la réunion du conclave en Avignon pour procéder à l'élection du nouveau pape, 15 quintaux de fromages "Abondance" y sont expédiés. Louis XIV en était friand et, depuis, le fromage "Abondance" a maintenu sa renommée.		
Zone d'alpage, et de prairie de montagne, l'aire de production du fromage "Abondance" se caractérise par des pâturages d'une grande richesse floristique et aromatique, un climat très particulier, à la pluviosité élevée.		
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins	
<p>Le lait issu de vaches de races Abondance, Tarine et Montbéliarde est mis en oeuvre à l'état cru dans les plus brefs délais après la traite.</p> <p>Le moulage est effectué sous toile dans un cercle en bois qui donne sa forme concave. L'affinage se poursuit pendant 3 mois au minimum dans des caves fraîches et humides.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûtage lisse présentant les marques de la toile, de couleur ambrée, pâte jaune-ivoire avec quelques trous. ● Toucher : pâte souple et fondante. ● Odeur : odeur agréable. ● Goût : fin, franc, noisette. Légère pointe d'amertume caractéristique. <p>L'abondance est apprécié en fin de repas servi sur un plateau ou à "chaud" en "berthoud" (Spécialité culinaire savoyarde à base d'abondance et de vin blanc).</p> <p>Il s'accompagne de vins légers et notamment des vins de Savoie de préférence les chasselas produits au bord du Lac Léman (Crépy, Marignan, Marin, Ripaille).</p> <p>Il se déguste en toute saison.</p> <p>Toutefois, il développe un goût et un arôme plus subtils lorsqu'il est fabriqué en été, grâce à la riche flore des alpages.</p>	