


L'Abondance

<p>Présentation :</p> <p>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.</p>		
<p>Famille :</p> <p>Pâte pressée semi-cuite</p>		
<p>Terroir et origine</p> <p>Située dans la zone de montagne Haute-Savoie, le berceau de l'AOC est la Vallée d'Abondance.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Louis XIV en était friand et, depuis, le fromage "Abondance" a maintenu sa renommée.</p> <p>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.</p>		
<p>Fabrication</p> <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>	<p>Analyse sensorielle/ Accord vins</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>	