


## Le Beaufort

<b>Présentation :</b>	
C'est un fromage au lait de vache, cru et entier, à pâte pressée cuite, se présentant sous la forme d'une meule à talon concave de 20 à 70 kg. La durée d'affinage est d'au moins 5 mois.	
<b>Famille :</b>	
Pâte pressée cuite	
<b>Terroir et origine</b>	
Les hautes vallées de Savoie, au climat rude, aux pentes abruptes et aux vastes surfaces d'alpage : Beaufortin, Tarentaise, Maurienne et une partie du Val d'Arly constituent la zone AOC. La dénomination " Beaufort " n'apparaît qu'en 1865, mais l'existence d'un fromage similaire à la cour de l'empereur Trajan est déjà signalée par Pline le Jeune. Les communautés monastiques et villageoises du Moyen-Age lui donnent son essor. Des écrits du XVIIIème siècle témoignent de sa notoriété.	
	
<b>Fabrication</b>	<b>Analyse sensorielle/ Accord vins</b>
<p>Le lait, issu des vaches de race Tarine ou Abondance, est emprésuré à l'état cru dans un délai très court après la traite, avec de la présure préparée à partir de caillotte de veau selon des méthodes ancestrales.</p> <p>Après avoir été découpé en petits grains, le caillé est chauffé et brassé, puis mis dans une toile de lin, moulé et pressé dans un cercle de bois, " le cercle à Beaufort " qui lui donne son talon concave caractéristique.</p> <p>Le fromage obtenu après 20 heures de pressage est plongé dans un bain de saumure, puis affiné en cave pendant 5 mois minimum et jusqu'à 12 mois.</p> <p>Toujours fabriqué selon des méthodes artisanales et traditionnelles dans des ateliers de taille modeste, le Beaufort a su maintenir un système agro-pastoral en zone difficile, optimisant l'utilisation de la végétation très spécifique des pâturages alpins de haute et moyenne montagne.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Oeil</b> : croûte lisse, jaune à brun, pâte unie presque sans trous, avec quelques fines " lainures ".</li> <li>● <b>Toucher</b> : consistance ferme, souple et grasse.</li> <li>● <b>Odorat</b> : odeur franche, fruitée.</li> <li>● <b>Goût</b> : fine saveur de noisette.</li> </ul> <p>Le Beaufort est un excellent fromage de fin de repas. Il se consomme aussi en en-cas à l'apéritif coupé en petits cubes. Il sert à confectionner la fondue savoyarde et entre dans la composition de croûtes, tartes, gratins... Les meilleures saisons sont l'hiver, le printemps et l'été. Le Beaufort s'apprécie avec les vins blancs et rouges fruités de la région.</p>