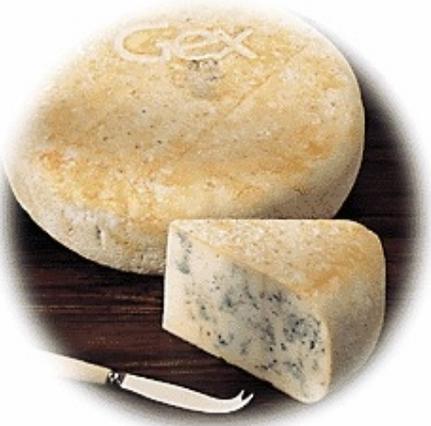


## Le Bleu de Gex ou Bleu du Haut Jura ou de Septmoncel

<b>Présentation :</b> C'est un fromage au lait cru de vache, à pâte persillée non présurée et non cuite se présentant sous la forme d'une meule à faces planes et au talon convexe d'un poids moyen de 7,5 kg. Sa teneur en matière grasse est au minimum de 50%.		
<b>Famille :</b> Pâte persillée		
<b>Terroir et origine</b> Ce fromage vient du massif des Monts du Jura, c'est-à-dire le Haut-Jura, à cheval sur les départements de l'Ain et du Jura. L'origine du Bleu de Gex remonte au XIVE siècle, à l'arrivée de moines du Dauphiné qui s'installent dans le Haut-Jura à l'abbaye de Saint-Claude et apportent avec eux la technique de fabrication d'un fromage à pâte persillée. Il prendra par la suite la dénomination de Bleu de Gex. Il est également appelé Bleu du Haut-Jura ou Bleu de Septmoncel.		
<b>Fabrication</b> Elle est restée très traditionnelle. Le caillé obtenu après emprésurage du lait à 27°C est ensuite découpé, brassé et moulé. Toutes ces opérations continuent d'être faites à la main. Le salage à sec qui s'effectue comme par le passé sur plusieurs jours donne à la croûte et à la pâte une texture très particulière. L'ensemencement se fait en cave fraîche et humide où le Bleu de Gex séjourne au minimum 3 semaines. En général, l'affinage se poursuit sur une période plus longue de 2 à 3 mois.	<b>Analyse sensorielle/ Accord vins</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Oeil</b> : croûte fine, sèche, blanchâtre à jaunâtre légèrement farineuse, avec présence éventuelle de petites tâches rougeâtres, pâte blanche à ivoire, à marbrures bleu-vert assez pâles bien réparties.</li> <li>● <b>Toucher</b> : pâte onctueuse et très légèrement friable.</li> <li>● <b>Odorat</b> : odeur peu prononcée.</li> <li>● <b>Goût</b> : légère saveur de noisette et de champignon.</li> </ul> <p>C'est un fromage de fin de repas. A cause de son goût léger et subtil, il doit ouvrir le plateau de fromages. Il entre aussi dans des préparations culinaires : fondues, gratins dauphinois, raclettes. Ses meilleures saisons sont l'été, l'automne et l'hiver.</p> <p>Ce fromage s'accommode des vins rouges de Bordeaux et des Côtes du Rhône, ainsi que des vins rouges et rosés du Jura.</p>	