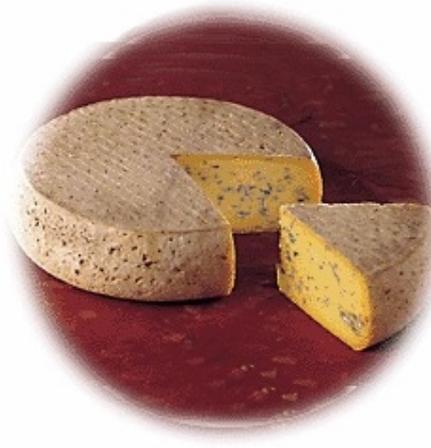


Le Bleu du Vercors–Sassenage

Présentation :		
<p>Le Bleu du Vercors–Sassenage est un fromage au lait de vache, à pâte persillée, en forme de cylindre plat à talon convexe.</p> <p>Sa croûte présente un léger duvet blanc avec éventuellement des marbrures rouge à ivoire.</p> <p>D'un poids de 4 à 4,5 Kg, il contient au minimum 48% de matière grasse.</p>		
Famille :		
Pâte persillée		
Terroir et origine		
<p>Au X^{IV}e siècle déjà, se fabrique sur tout le Vercors un fromage à pâte persillée qui porte alors le nom de fromage de Sassenage.</p> <p>Les terres du Vercors étaient à l'époque dénommées montagnes de Sassenage, du fait de leur appartenance aux Seigneurs de Sassenage, bourgade commandant l'un des principaux accès au Massif du Vercors.</p> <p>François 1er et Henri IV l'appréciaient ; Diderot le cite dans son Encyclopédie et Olivier de Serres dans son "Théâtre d'Agriculture" (1600).</p> <p>Toute récente AOC, le Bleu du Vercors–Sassenage est produit sur le plateau du Vercors dans une zone limitée à quelques communes de la Drôme et de l'Isère, à l'intérieur d'un parc naturel régional.</p>		
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins	
<p>L'isolement du Massif du Vercors a contribué à la préservation d'une fabrication traditionnelle du fromage.</p> <p>Autrefois, dans les fermes, le lait de la veille au soir était mis à bouillir, puis, après un léger écrémage, incorporé au lait cru de la traite du matin pour être emprésuré. Après brassage et égouttage, le caillé était mis dans des moules.</p> <p>Démoulés, les fromages étaient salés, puis affinés en subissant un certain nombre de retournements.</p> <p>Ce n'est qu'en 1933, que se développe une production en laiterie qui s'inspire de la tradition.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte naturelle, lisse et fine. ● Toucher : pâte souple et onctueuse. ● Odorat : légère odeur fruitée. ● Goût : saveur douce et subtile, arôme de noisette. <p>Le Bleu du Vercors–Sassenage s'apprécie aussi bien en apéritif accompagné d'une Clairette de Die AOC, qu'en fin de repas, servi avec un Châtillon en Diois rouge.</p> <p>Présentant l'immense avantage de fondre sans rendre de gras, il est idéal en cuisine pour la raclette ou la confection de sauces, et accentue la saveur des mets.</p>	