

## Le Brie de Melun

<b>Présentation :</b>	
<p>Le Brie de Melun est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle, dont la croûte fine est recouverte d'un feutrage blanc (la fleur), légèrement taché de rouge. Sa teneur en matière grasse est de 45%. Plus petit que le Brie de Meaux, il est aussi plus léger (1,5 kg environ).</p>	
<b>Famille :</b>	
Pâte molle à croûte fleurie	
<b>Terroir et origine</b>	
<p>Le Brie de Melun, dont l'origine fort ancienne est mal connue, pourrait bien être l'ancêtre de tous les bries. Autrefois, sa préparation très délicate se faisait exclusivement à la ferme.</p> <p>Aujourd'hui, il est produit par de petites laiteries qui ont conservé les traditions fermières de fabrication et d'affinage, sa zone de production correspond à l'aire d'origine, elle est caractérisée par des sols calcaires et des vallées humides : la Seine et Marne et une partie des départements de l'Aube et de l'Yonne.</p>	
<b>Fabrication</b>	<b>Analyse sensorielle/ Accord vins</b>
<p>Le Brie de Melun est un fromage à égouttage lent, fabriqué exclusivement avec du lait cru. Après avoir été emprésuré, le lait subit un temps de caillage d'au moins 18 heures. Le fromager, travaillant à partir de lait cru, modifie chaque jour ses données de préparation en fonction du temps, de la température extérieure, de la nourriture des bêtes, etc... La pâte obtenue, très fragile, est ensuite moulée manuellement à la louche. L'affinage dure au minimum quatre semaines.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Oeil</b> : croûte fleurie blanche, parsemée de stries ou de tâches rouges ou brunes ; pâte jaune d'or bien homogène.</li> <li>● <b>Toucher</b> : pâte souple, élastique, sans mollesse.</li> <li>● <b>Odorat</b> : forte odeur de terroir.</li> <li>● <b>Goût</b> : saveur très fruitée avec du bouquet.</li> </ul> <p>Le Brie de Melun se savoure habituellement en fin de repas. Il peut aussi entrer dans la confection de spécialités régionales, dont la plus connue est la croûte au brie.</p> <p>On l'accompagne de préférence de pain de campagne et de vins rouges de Bourgogne ou de la Vallée du Rhône, généreux et corsés, avec du bouquet.</p>

