

Le Chabichou du Poitou

Présentation :	
<p>Le Chabichou du Poitou est un fromage au lait de chèvre entier, à pâte molle. Sa croûte fine présente des moisissures superficielles blanches, jaunes ou bleues. Sa pâte est blanche, ferme mais souple. Il a la forme caractéristique d'un petit tronc de cône, dite "bonde", de 6 cm environ de hauteur et de 5 à 6 cm de diamètre. Il pèse environ 150 g après une dizaine de jours d'affinage et contient 45% de matière grasse au minimum.</p>	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
<p>Son aire de production est très limitée. Elle correspond au Haut-Poitou calcaire qui s'étend sur une partie des départements de la Vienne, des Deux-Sèvres et de la Charente.</p> <p>La légende fait remonter le Chabichou du Poitou au VIII^e siècle. Il aurait été fabriqué par les Sarrasins abandonnés par les armées en fuite après la défaite infligée à Poitiers en 732 par Charles Martel. Le mot "Chabi", abréviation de Chabichou, serait une déformation de "Chebli" qui signifie chèvre en arabe.</p>	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>Le Chabichou du Poitou est fabriqué exclusivement à partir du lait de chèvre frais et entier. Le caillé frais est moulé dans un moule tronconique aux dimensions spécifiques, comprenant en son fond l'incrustation CdP (Chabichou du Poitou). Après démoulage et salage, le Chabichou du Poitou est affiné au minimum 10 jours.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte blanche teintée de gris-bleu. ● Toucher : pâte ferme mais souple, pouvant devenir légèrement cassante après un affinage prolongé. ● Odeur : légère odeur caprine. ● Goût : doux et onctueux, sans agressivité ; procure une délicate sensation de crémeux sous le palais. <p>Fromage de fin de repas, le Chabichou du Poitou peut se consommer à tout moment, à l'apéritif notamment. Selon sa durée d'affinage, son goût se révélera plus ou moins marqué.</p> <p>Un vin du Haut Poitou accompagnera naturellement le Chabichou du Poitou : tous deux sont unis par le même terroir.</p>