

Le Chaource

| | |
|---|--|
| Présentation : | |
| <p>Le Chaource est un fromage à pâte molle au lait de vache à croûte fleurie. Sa pâte, légèrement salée, contient au moins 50% de matière grasse.</p> <p>Il est fabriqué en deux formats, tous les deux cylindriques : l'un d'un poids de 450 g environ, l'autre de 250 g.</p> <p>Il est conditionné sous emballage papier.</p> | |
| Famille : | |
| Pâte molle à croûte fleurie | |
| Terroir et origine | |
| <p>Le Chaource est un fromage fort ancien, déjà connu au Moyen Age. Charles le Bel, de passage à Chaource, se le fit présenter, et Marguerite de Bourgogne l'exigeait à sa table.</p> <p>Fabriqué dans la région de Chaource, son aire de production recouvre une zone géographique très restreinte.</p> <p>Elle s'étend sur quelques cantons des départements de l'Aube et de l'Yonne dans la région naturelle de la Champagne humide.</p> | |
| Fabrication | Analyse sensorielle/ Accord vins |
| <p>Le Chaource est un fromage à égouttage spontané et lent, fabriqué avec du lait de vache mûré.</p> <p>Le caillé est mis dans des moules ronds sans fond et perforés, permettant l'égouttage qui se termine sur des planches après démoulage.</p> <p>L'affinage s'effectue pendant au moins quatorze jours.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte à fleur blanche, riche et régulière, à légère pigmentation rougeâtre ; pâte fine et lisse d'un blanc homogène. ● Toucher : pâte onctueuse, souple sans mollesse. ● Odorat : légère odeur de champignon et de crème. ● Goût : saveur douce et fruitée de noisette relevée par une petite pointe d'acidité. <p>Le Chaource se consomme essentiellement à la fin des repas.</p> <p>Il se marie parfaitement aux vins de la région, comme le rosé des Riceys ou un vin blanc de Chablis.</p> <p>Il est aussi très bon en apéritif, découpé en cubes, accompagné d'un Porto ou d'un Champagne.</p> |

