

Le Crottin de Chavignol

Présentation :	
<p>Le Crottin de Chavignol est un petit fromage au lait entier de chèvre. Sa pâte blanche ou ivoire est recouverte d'une croûte naturelle, fine et fleurie. Il contient au moins 45% de matière grasse. C'est un cylindre plat très légèrement bombé à la périphérie, pesant 60 g minimum. Il est présenté nu.</p>	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
<p>Son terroir couvre le Sancerrois, le Pays Fort, la Champagne berrichonne et les régions voisines, soit une zone qui s'étend sur la majeure partie du département du Cher et sur une petite partie des départements du Loiret et de la Nièvre.</p> <p>Depuis le XVI^e siècle, les paysans du Sancerrois élèvent des chèvres et fabriquent des fromages qui constituent leur principale richesse.</p> <p>Un ouvrage de 1829 mentionne que les fromages de chèvre du Sancerrois sont connus sous le nom de " Crottin de Chavignol ", le mot " crottin " désignant à l'origine, semble-t-il, une petite lampe à huile en terre cuite.</p>	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>Le Crottin de Chavignol est produit avec du lait très faiblement emprésuré, le plus souvent à chaud.</p> <p>Le caillé est mis dans des moules tronconiques percés de petits trous, les " faisselles ".</p> <p>Après démoulage et salage, il est séché, avec de fréquents retournements, puis affiné pendant au moins dix jours.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte à fleur bleue ou blanche, coupe lisse. ● Toucher : pâte ferme et homogène, pouvant être cassante après un affinage prolongé. ● Odeur : légère odeur caprine. ● Goût : saveur de chèvre très caractéristique, légère au printemps, plus prononcée en automne. <p>Consommé en fin de repas comme beaucoup de fromages, le Crottin de Chavignol est apprécié dans de nombreuses circonstances.</p> <p>Dans le Sancerrois, il reste le casse-croûte favori du vigneron et du paysan. Suivant les goûts, on peut le manger onctueux ou très sec, avec alors un goût confirmé apprécié des amateurs.</p> <p>Il entre dans de nombreuses recettes régionales.</p> <p>Essayez-le grillé ou macéré dans du vin blanc.</p> <p>Il s'accompagne parfaitement d'un vin de Sancerre, blanc ou rouge, d'un Pouilly, ou encore d'un Sauvignon de Saint-Bris, qui sont des vins issus du même terroir.</p>

