

Le Chevrotin

Présentation :	
Le Chevrotin est un fromage au lait de chèvre cru et entier à pâte pressée non cuite et à croûte lavée. Son diamètre est de 9 à 12 cm et sa hauteur de 3 à 4,5 cm pour un poids de 250 à 350 g environ. Une plaque de caséine posée sur chaque fromage garantit son authenticité	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
Le terroir du Chevrotin se situe essentiellement dans les Préalpes de Savoie (Les Aravis, Les Bauges, Le Chablais) où, depuis plus de trois siècles, la fabrication de ce fromage de chèvre coexiste avec celle du Reblochon.	
A l'époque, chez les montagnards, deux ou trois chèvres fournissaient lait et viande pour la famille, ainsi que le suif pour la fabrication des chandelles. L'excédent du lait était alors transformé en Chevrotin.	
Aujourd'hui, des producteurs se spécialisent dans l'élevage des chèvres, qui sont particulièrement à l'aise sur les pentes abruptes de la région, avec la volonté de conserver les pratiques traditionnelles de fabrication du Chevrotin.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Chevrotin est un produit exclusivement fermier, de fabrication manuelle.	<ul style="list-style-type: none">● Oeil : croûte dorée, fleurie de tâches rouges et orangées ; pâte ivoire.● Toucher : consistance moelleuse.● Odorat : légère odeur de sous-bois.● Goût : saveur de terroir.
Depuis la traite jusqu'au plateau de fromages, la lente transformation du lait de chèvre en Chevrotin est ponctuée d'étapes immuables : le caillage, le moulage, le salage, le séchage, le lavage et l'affinage.	Il est préférable de garder le Chevrotin dans son papier d'origine.
L'affinage, qui dure au moins trois semaines, est conduit sur des planches en épicea. Lorsque le Chevrotin atteint sa maturité, sa pâte douce et onctueuse développe toute sa saveur.	Pour qu'il révèle sa pâte fine et onctueuse et son goût subtil, il convient de le laisser au moins deux heures à température ambiante avant de le déguster.
Dans la région des Aravis, les affineurs collectent le Chevrotin dans les fermes et poursuivent l'affinage dans les mêmes caves que le Reblochon fermier.	Le Chevrotin se consomme avec une tranche de pain de campagne et un vin de Savoie, blanc ou rouge.

