


Le Comté

Présentation :	
<p>Fromage au lait de vache, à pâte cuite et pressée, à croûte frottée, solide, et grenée, de couleur jaune dorée à brun.</p> <p>Il a une forme de meule à talon droit ou légèrement convexe, d'un diamètre de 50 à 75 cm, d'une hauteur de 8 à 13 cm.</p> <p>Le Comté contient au moins 45% de matière grasse.</p>	
Famille :	
Pâte pressée cuite	
Terroir et origine	
<p>Le massif jurassien composé des communes des départements du Doubs, du Jura, et certaines communes des départements de l'Ain, de la Saône-et-Loire et de la Haute-Savoie constitue la zone AOC.</p> <p>La fabrication des fromages dits " en grande forme " est immémoriale dans cette région qui fut province de " Franche-Comté ".</p> <p>Depuis le XI^{ème} siècle, les cultivateurs de cette région se sont associés pour réunir quotidiennement le lait produit par leurs différents troupeaux en vue de la fabrication d'une meule de Comté " à la fruitière ".</p> <p>Des auteurs antiques (Pline), mais également du XV^{ème} siècle ou encore du XIX^{ème} siècle (Victor Hugo) le citent.</p> <p>Sa renommée est attestée par les Bulletins Officiels de Cotations des Halles Centrales de Paris, puisque sa cotation était différente de celle des autres fromages du même type.</p> <p>Les vaches laitières, de race exclusivement locales (Montbéliarde ou Pie Rouge de l'Est) sont nourries par des fourrages provenant de la zone d'appellation.</p>	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>Fabriqué exclusivement au lait de vache, mis en oeuvre cru et en l'état. Le lait issu de deux traites consécutives est déversé dans de grandes cuves en cuivre. Il sera transformé en caillé par apport de présure naturelle.</p> <p>Ce caillé est chauffé à une température de 53–55°C pendant quarante cinq minutes pour assurer la sélection thermique des germes thermophiles.</p> <p>Il est ensuite soutiré, pressé, salé à sec ou en saumure.</p> <p>L'affinage est de 120 jours minimum pendant lequel le fromage est retourné et frotté régulièrement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : le Comté présente peu ou pas de trous. La couleur de la pâte varie du jaune crème en hiver au jaune plus soutenu en période de pâturage. ● Toucher : la pâte a du corps et elle présente une légère souplesse. ● Odorat : l'arôme n'est pas puissant, mais riche en nuances. ● Goût : saveur ni forte, ni faible. Une palette d'arômes fruités torréfiés, floraux, végétaux et lactiques. <p>Il se déguste nature ou en accompagnement.</p> <p>Exceptionnellement pour un fromage, il met en valeur les produits de la mer et de la pisciculture.</p> <p>Les Comtés d'été présentent des arômes plus diversifiés et fruités, alors que les Comtés d'hiver (pâte claire) se caractérisent par des nuances " noisette ", végétales et torréfiées plus marquées.</p> <p>Il se sert avec des vins rouges légers, des vins blancs secs, champagne y compris.</p>