

L 'Epoisses

Présentation :

L'Epoisses est un fromage au lait de vache entier, à pâte molle et croûte lavée, d'au moins 50% de matière grasse.

Sa couleur, due à la pigmentation naturelle de ses ferments, est rouge orangé.

Sa pâte, de couleur beige clair, est molle et souple et présente un coeur légèrement friable plus ou moins étendu selon la maturité du fromage.

De forme cylindrique, il existe en deux formats : diamètre de 95 à 115 mm, pour un poids de 250 à 350 g, un autre plus grand de diamètre de 165 à 190 mm, pour un poids de 700 g à 1,1 kg.

Famille :

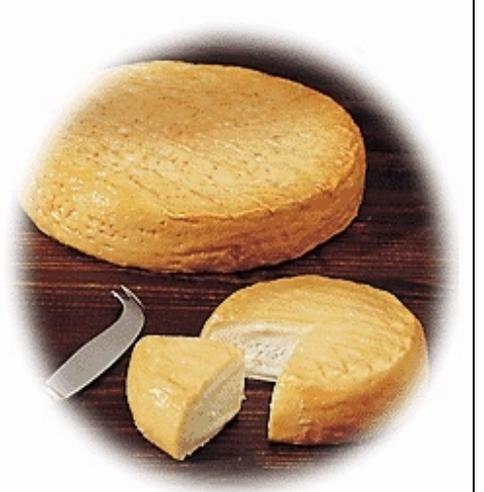
Pâte molle à croûte lavée

Terroir et origine

Ses origines remontent au XVIème siècle, d'une communauté de moines cisterciens installés à Epoisses. Mis au point par les religieux, le secret de fabrication est transmis ensuite aux fermières de la petite région, qui n'auront de cesse d'améliorer la qualité et la typicité de leurs fabrications.

Brillat-Savarin le consacre "Roi des fromages" et dès 1820, il s'en fait un commerce considérable.

L'Epoisses est fabriqué et affiné dans une région limitée, s'étendant sur une large partie ouest de la Côte d'Or, et dans quelques cantons de l'Yonne et de la Haute-Marne. Cette aire géographique correspond aux terres liasiques ou marneuses des étages géologiques du Jurassique.



Fabrication

L'Epoisses est un fromage à égouttage spontané, à coagulation lente (16 à 24 heures).

C'est l'un des derniers fromages à caillé lactique et croûte lavée existant en France.

Le caillé très fragile est mis à égoutter dans des moules pendant près de 2 jours.

Démoulé, le fromage est salé au sel sec, puis séché et enfin affiné pendant au minimum 4 semaines dans des caves humides et fraîches.

Deux fois par semaine, il est alors lavé à la main avec de l'eau enrichie au Marc de Bourgogne.

Analyse sensorielle/ Accord vins

- **Oeil** : croûte lisse ou légèrement ridée, brillante, de couleur ivoire orangé à rouge-brique selon le stade d'affinage.
- **Toucher** : pâte souple et onctueuse.
- **Odorat** : odeur marquée, agréable, pénétrante, expansive, franche, bouquetée.
- **Goût** : saveur relevée, typée, la pâte est fondante en bouche. Délicate sensation de crémeux sous le palais.

L'Epoisses est avant tout un fromage de fin repas qui s'harmonise au mieux avec un vin de Bourgogne, blanc ou rouge de la Côte de Beaune ou de la Côte de Nuits