

## Le Langres

Présentation :	
<p>Le Langres est un fromage au lait entier de vache, à pâte molle, à croûte lavée, de couleur jaune clair à brun, à pâte blanche.</p> <p>Il se présente sous forme cylindrique, avec une cavité dans sa partie supérieure, en deux tailles : un grand format d'un poids de 800 g minimum, et un petit format d'un poids de 150 g minimum.</p> <p>Sa teneur en matière grasse est de 50% minimum.</p>	
Famille :	
Pâte molle à croûte lavée	
Terroir et origine	
<p>L'aire de production s'étend sur une zone très limitée centrée sur une partie des départements de la Haute-Marne et quelques cantons des Vosges et de la Côte d'Or.</p> <p>La tradition de ce fromage remonte au XVIIIe siècle : il est évoqué dans un chant composé par le Prieur des Dominicains de Langres.</p> <p>Un ouvrage spécialisé de 1874 le cite.</p> <p>Peu à peu se développe un courant commercial : les établissements de Langres achètent le fromage en blanc et réalisent l'affinage, puis l'expédient jusqu'à Paris et Genève.</p> <p>L'appellation est demandée par les professionnels en 1989, et reconnue en 1991.</p>	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>Le Langres est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache.</p> <p>Après division ou non, le caillé, non lavé, non malaxé, est mis en moule.</p> <p>Il est ensuite égoutté pendant environ 24 heures, puis démoulé, salé à sec et séché sur grille.</p> <p>Affinage par frottages successifs en cave, pendant une durée minimum de 15 jours pour le petit format et 21 jours pour le grand format.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Oeil</b> : croûte jaune clair à brun-rouge, avec éventuellement un petit duvet blanc virant au rouge brun en s'affinant.</li> </ul> <p>Sur le dessus, sa cuvette ou " fontaine ", à peine prononcée quand il est jeune, s'accroît au cours de l'affinage.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Toucher</b> : pâte souple en fin d'affinage.</li> <li>● <b>Odorat</b> : odeur pénétrante, intense, typée.</li> <li>● <b>Goût</b> : saveur particulière caractéristique, d'une force agréable et sans outrance.</li> </ul> <p>Fromage de fin de repas, le Langres peut également servir à la confection de plats chauds.</p> <p>Depuis plusieurs centaines d'années, pour les vrais gourmets, la "fontaine" des Langres a servi à terminer l'affinage en y versant de l'alcool, Marc de Bourgogne ou de Champagne.</p> <p>Tous les vins rouges bien charpentés l'accompagnent agréablement.</p>

