


Le Mâconnais

Présentation :	
<p>De forme tronconique, de 4 à 5 centimètres de diamètre sur 3 à 4 centimètres d'épaisseur, le Mâconnais pèse 60 grammes et contient au moins 45% de matière grasse</p>	
Famille :	
<p>Chèvre</p>	
Terroir et origine	
<p>Originaire de Bourgogne du sud, le Mâconnais a obtenu son AOC en décembre 2005. Fromage de chèvre fabriqué à base de lait cru et entier, le Mâconnais était historiquement consommé pour le casse-croûte lors des travaux de la vigne : l'élevage de chèvres était traditionnellement une activité complémentaire des exploitations viticoles du Mâconnais. De fabrication artisanale, ce petit fromage de forme tronconique est aussi appelé Chevreton de Mâcon. De couleur crème, sa pâte lisse et ferme, à la texture fine, s'assouplit avec l'affinage qui doit durer 10 jours au minimum.</p> <p>Le Mâconnais est un fromage de chèvre de Bourgogne du Sud, aussi appelé Chevreton de Mâcon. Il est fabriqué artisanalement dans cette région viticole, où il était destiné au casse-croûte lors des travaux à la vigne.</p> <p>Historiquement, l'élevage des chèvres a toujours été une activité complémentaire à la viticulture mâconnaise : le pâturage des chèvres sur les prairies intercalées entre les vignobles à flanc de coteaux permettait de produire le fumier nécessaire à la vigne et ... des fromages !</p> <p>La notoriété du Mâconnais a dépassé sa région d'origine dès le XIX^{ème} siècle. Douzième fromage de chèvre à en bénéficier, le Mâconnais a obtenu l'AOC en décembre 2006</p>	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>Le Mâconnais est un petit fromage au lait cru de chèvre, à pâte non pressée et non cuite. Il est moulé dans des faisselles spéciales de forme tronconique (66 mm de grand diamètre et 78 mm de hauteur). Après 24h d'égouttage entre 18 et 22°C, il est salé puis démoulé. Traditionnellement, le Mâconnais sèche à l'air libre dans des cages à fromages installées à l'ombre, avant d'être affiné en cave ou en hâloir . Il y reste au moins 6 jours entre 8 et 12°C, et 70 à 90% d'hygrométrie. Durée d'affinage minimum : 10 jours</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : Il présente une croûte naturelle de couleur crème ou La pâte du Mâconnais doit être de couleur crème, ivoire, parfois bleutée. ● Toucher : la pâte est dense et lisse, et présente une texture fine. Elle s'assouplit à l'affinage. ● Odeur : Selon la durée de l'affinage, le Mâconnais dégagera des saveurs herbacées (jeune) ou lactiques et salées (affiné). <p>Avec des vins... de Bourgogne évidemment ! Bourgogne aligoté ou chardonnay blanc pour le mi-sec, Mâcon rouge ou Beaujolais pour le fromage plus fait.</p>