

Le Morbier

Présentation :		
<p>Le morbier est un fromage au lait cru de vache à pâte pressée non cuite. Il contient au minimum 45% de matière grasse. C'est une meule plate à faces planes et à talon légèrement convexe, mesurant de 35 à 40 cm de diamètre sur 5 à 8 cm de haut, et pesant de 5 à 8 kg. La durée d'affinage est d'au moins 45 jours.</p>		
Famille :		
Pâte pressée non-cuite		
Terroir et origine		
<p>Il trouve son origine dans les fermes et les fruitières du Doubs et du Jura. En hiver les fermiers de Franche-Comté n'avaient pas assez de lait pour fabriquer les grosses meules de Comté. Ils faisaient cailler le lait du matin, le recouvraient de cendre après l'avoir mis en moule et complétaient avec le caillé de la traite du soir pour fabriquer un petit fromage à raie noire. Ce " petit frère " du Comté n'a été baptisé définitivement Morbier qu'à la fin du 19ème siècle.</p> <p>La zone d'appellation d'origine contrôlée du Morbier correspond à une flore typique de la Franche-Comté et englobe le Doubs, la quasi-totalité du Jura puis quelques communes de Saône-et-Loire et de l'Ain.</p>		
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins	
<p>Le lait issu de vaches de race montbéliarde ou de race simmental française est mis en oeuvre à l'état cru dans les plus brefs délais après la traite. La raie noire centrale horizontale est obtenue exclusivement par enduction de charbon végétal sur l'une des faces avant le pressage. La durée minimale de l'affinage est de 45 jours. Le croûtage est obtenu par frottage à l'eau salée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûtage naturel, lisse, homogène, de couleur gris clair à beige orangé sans colorant. Pâte de couleur ivoire à jaune pâle à ouverture discrète. Raie noire bien soudée et continue sur toute la tranche. ● Toucher : pâte souple et onctueuse pouvant comporter quelques rares petits trous. ● Odorat : parfum franc et fruité. ● Goût : léger goût de crème. <p>Le morbier peut être servi sur le plateau de fromage pour la fin du repas. Compte-tenu de la subtilité de son goût, il faut le déguster avant les fromages plus forts. Il se laisse aussi très bien cuisiner. Les vins de son terroir d'origine l'accompagnent flatteusement, comme les vins d'Arbois rouges ou blancs et le vin jaune du Jura.</p>	