

Le Munster ou Munster–Géromé

Présentation :	
Fromage au lait de vache, à pâte molle et croûte lavée, le Munster ou Munster–Géromé contient au minimum 45% de matière grasse.	
De forme cylindrique, de 13 à 19 cm de diamètre et de 2,4 à 8 cm de hauteur, il pèse de 450 g à 1,5 kg. Il existe également un petit Munster ou petit Munster–Géromé de 120 g minimum.	
Famille :	
Pâte molle à croûte lavée	
Terroir et origine	
Le Munster ou Munster–Géromé est né au Moyen Age, au sud du massif vosgien. Des moines bénédictins remontent la vallée de la Fecht et fondent un couvent dédié à St Grégoire. Autour de l'abbaye se développent plusieurs annexes rurales dont un bourg dénommé Munster, dérivé du latin monasterium, qui donnera son nom au fromage.	
Le Munster sera également connu sous la dénomination de Munster–Géromé, du nom de la ville, Géromé, où s'effectuait la commercialisation du fromage.	
AOC depuis 1969, le Munster–Géromé continue d'être fabriqué sur les versants alsaciens et lorrains des Vosges s'étendant sur 7 départements.	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
Le Munster ou Munster–Géromé est fabriqué selon la tradition. Le caillé est brisé finement avant d'être mis en moules. L'égouttage se fait lentement. Une fois égoutté et salé, le fromage séjourne en cave d'affinage pendant vingt et un jours minimum pour le Munster ou Munster–Géromé et quatorze jours minimum pour le petit Munster ou petit Munster–Géromé, où il est lavé et retourné tous les deux jours.	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte lisse et légèrement humide, allant du jaune orangé au rouge orangé. ● Toucher : pâte souple et onctueuse. ● Odorat : odeur typique. ● Goût : saveur franche relevée, sans être forte. <p>Les vrais amateurs de Munster ou Munster–Géromé l'apprécient nature, sans pain, avec des pommes de terre chaudes en robe des champs.</p> <p>Il entre aussi dans la composition de plats régionaux savoureux, comme la quiche et l'omelette au Munster, la tourte aux pommes de terre et au Munster, le baeckeoffe de Munster, etc...</p> <p>Il peut s'accompagner de vins rouges puissants, Corton, Haut–Médoc, mais il s'harmonise encore mieux avec des produits du terroir alsacien, Gewurztraminer, Pinot Noir ou encore bière.</p>

