


Le Pélardon

<p>Présentation :</p> <p>Le Pélardon est un fromage au lait de chèvre cru et entier à pâte molle. Sa croûte est fine. Sa pâte est de couleur blanche à ivoire, de texture homogène.</p> <p>Sa forme est celle d'un cylindre à bords arrondis d'environ 2,2 à 2,7 cm de hauteur et de 6 à 7 cm de diamètre.</p> <p>Il pèse un peu plus de 60 grammes onze jours après l'emprésurage, et contient 45% de matière grasse dans la matière sèche.</p>		
<p>Famille :</p> <p>Les chèvres</p>		
<p>Terroir et origine</p> <p>Le Pélardon est produit dans une aire délimitée qui s'étend des Cévennes et Garrigues de la Lozère, du Gard et de l'Hérault jusqu'à la Montagne Noire et les Hautes Corbières de l'Aude. Les chèvres parcourant cette zone typiquement méditerranéenne, avec un climat et un relief difficile, donnent ainsi un lait dont la composition confère au Pélardon sa typicité.</p> <p>Depuis toujours en Languedoc, les chèvres étaient principalement élevées avec les moutons, assurant ainsi la viande, lait et fromages aux hommes de notre région. C'est au 18ème siècle, et plus précisément en 1756 que l'abbé Boissier de Sauvages s'attarde sur la définition du fromage appelé PERALDOU, et présenté comme un petit fromage rond et plat, fabriqué en Cévennes. Les synonymes ne manquent pas (Pélardon, Paraldon, Pélardou, Péraudou), mais ceux-ci ne résistent pas au temps, et dès la fin du 19ème siècle, le terme Pélardon est employé par tout un chacun.</p>		
<p>Fabrication</p> <p>Les techniques de fabrication, définies il y a plusieurs années, restent les mêmes. Le lait ne subit aucun traitement thermique. L'ensemencement en ferments lactiques se fait à partir du lactosérum issu de la fabrication précédente. Une faible quantité de présure est ajoutée pour donner un caillage essentiellement lactique. Le moulage s'effectue à la louche, à partir de caillé frais.</p> <p>L'affinage du Pélardon doit être de onze jours minimum à compter de l'emprésurage, afin de lui permettre de développer ses meilleurs atouts grâce à sa texture onctueuse et crémeuse.</p>	<p>Analyse sensorielle/ Accord vins</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte fine, couverte en partie ou en totalité de moisissures jaunes pâles, blanches ou bleues. Pâte de couleur blanche à ivoire, d'aspect lisse à la coupe. ● Toucher : pâte de texture homogène, onctueuse et crémeuse, qui peut devenir cassante après un affinage prolongé. ● Odorat : odeur caprine puissante pas désagréable et odeurs florales ou de miel. ● Goût : goût de noisette quand il est jeune, et goût de chèvre plus marqué quand il est affiné. <p>De plus, depuis quelques années, le Pélardon sort du traditionnel plateau de fin de repas pour investir les entrées où on peut le déguster pané, doré au four avec un filet d'huile d'olive. Ainsi, il donne à la traditionnelle salade verte un intérêt insoupçonné. Le Pélardon se retrouve aussi dans les sauces accompagnant boeuf et agneau du Languedoc.</p> <p>Les vins AOC du Languedoc accompagnent l'AOC Pélardon: Parrains de l'AOC Pélardon, les grands vins qui parlent le Languedoc sont les parfaits complices du Pélardon. Citons, entre autres, ceux de Saint-Chinian, Minervois, Faugères et Coteaux du Languedoc.</p>	