

## Le Picodon

<b>Présentation :</b>		
<p>Le Picodon est un fromage au lait de chèvre entier, à pâte molle blanche ou jaune, recouvert d'une croûte naturelle fleurie.</p> <p>Sa teneur minimale en matière grasse est de 45%.</p> <p>Il se présente sous la forme d'un petit palet circulaire de 1,8 à 2,5 cm de hauteur.</p>		
<b>Famille :</b>		
Les chèvres		
<b>Terroir et origine</b>		
<p>Son terroir couvre les départements de l'Ardèche et de la Drôme, le canton de Barjac dans le département du Gard et le canton de Valréas dans le département du Vaucluse.</p> <p>Depuis toujours, le Picodon est connu comme le fromage de chèvre des montagnes de l'Ardèche et de la Drôme.</p> <p>Son nom, d'origine occitane, signifierait "piquer".</p> <p>Dans ces régions, la chèvre était souvent le seul animal laitier.</p> <p>Elle a donné lieu à une véritable civilisation. Mais la chèvre tarissant en hiver, il fallut trouver le moyen de conserver le lait sous forme de fromage.</p> <p>Ainsi est né le Picodon qui pouvait, selon les besoins, être consommé plus ou moins affiné, ce qui est toujours le cas aujourd'hui.</p>		
<b>Fabrication</b>	<b>Analyse sensorielle/ Accord vins</b>	
<p>Le Picodon est fabriqué avec du lait additionné d'une faible quantité de présure. Le caillé est versé avec une louche dans des moules percés de trous. Egouttage et salage se font en deux temps au sel sec.</p> <p>Le séchage est effectué sur grilles et l'affinage dure au moins quatorze jours.</p> <p>Le Picodon est dit "affiné méthode Dieulefit" quand il a subi un affinage d'au moins un mois entrecoupé de lavages.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Oeil</b> : croûte à belle fleur bleue ou blanche, coupe franche.</li> <li>● <b>Toucher</b> : pâte ferme, fine et homogène, pouvant être cassante après un affinage prolongé.</li> <li>● <b>Odorat</b> : légère odeur caprine.</li> <li>● <b>Goût</b> : saveur de chèvre d'autant plus prononcée que le fromage est mûr.</li> </ul> <p>Le Picodon se savoure le plus couramment en fin de repas. Suivant les goûts, on le choisira jeune ou sec. Chaud ou froid, il se mélange avec la salade. Il est excellent grillé et peut être macéré dans du vin blanc, de l'eau-de-vie ou de l'huile d'olive.</p> <p>Les vins des Côtes-du-Rhône, rouges ou blancs, l'accompagnent harmonieusement.</p>	