


Le Pouligny Saint Pierre

<p>Présentation :</p> <p>Le Pouligny Saint-Pierre est un fromage à pâte molle fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre entier et cru.</p> <p>Il se présente sous forme d'une pyramide élancée, à la base carrée, d'une hauteur de 12,5 cm et dont le sommet est un petit carré de 2,5 cm de côté.</p> <p>D'un poids de 250 g minimum, il existe aussi dans un format plus petit qui ne pèse alors que 150 g.</p> <p>Les crêtes de la pyramide sont franches et régulières, tandis que sa croûte fine est recouverte de moisissures superficielles, blanches et bleutées.</p>			
<p>Famille :</p> <p>Les chèvres</p>			
<p>Terroir et origine</p> <p>L'air d'appellation s'étend sur un territoire peu étendu de 22 communes de l'arrondissement de Le Blanc, dans la partie occidentale du Berry, au coeur du Parc Naturel Régional de la Brenne. C'est aujourd'hui la plus petite zone d'appellation d'origine fromagère, mais aussi la plus ancienne au niveau caprin.</p> <p>C'est le "pays des mille étangs", situé dans le prolongement de la Champagne Berrichonne qui tapissent de vastes étendues planes de bois et de landes dominées par des buttes de grès.</p> <p>La pauvreté des sols, d'un potentiel agronomique très faible, ajoutée à la singularité de la flore, landes, espèces odorantes, épineux et chênes, luzerne et sainfoin expliquent que depuis longtemps les habitants s'y soient livrés à l'élevage des chèvres.</p> <p>Le climat y est très particulier, plus chaud et plus sec que celui des secteurs environnant. C'est pourquoi les traditions d'élevage de chèvres et de fabrication fromagère soient ici très anciennes.</p>			
<p>Fabrication</p> <p>Le lait des chèvres de race Alpine, Saanen ou Poitevine est mis à cailler par adjonction d'une faible quantité de présure de caillette de chevreau, pendant un minimum de 18 heures.</p> <p>Il s'agit d'une coagulation lente qui va permettre d'obtenir un caillé régulier et ferme indispensable à une bonne fabrication</p> <p>Ensuite le caillé est moulu à la louche, afin qu'il se brise le moins possible. Il s'égouttera de manière spontanée pendant au minimum 24 heures.</p> <p>Après démoulage, le fromage est salé sur toutes ses faces puis mis à sécher environ 3 jours, avant de gagner le haloir pour y être affiné pendant un minimum de 7 jours.</p>	<p>Analyse sensorielle/ Accord vins</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte fine et bleutée ; pâte couleur ivoire. ● Toucher : pâte ferme mais souple. ● Odeur : légère odeur caprine. ● Goût : saveur de terroir prononcée. <p>Le Pouligny Saint Pierre présente une gamme étendue de saveurs lui permettant d'être dégusté par un large public.</p> <p>Peu affiné, son goût léger le fera apprécier dans des salades, coupés en petits cubes, avec de l'huile de noix ou sur des toasts chauds coupés en tranches fines.</p> <p>Légèrement piqué de bleu, il conviendra aux palais plus exigeants en quête d'un goût de noisette et de terroir. Enfin, affiné bleu, il sera recherché par les amateurs de goûts francs et affirmés.</p> <p>Pour l'accompagner, la tradition est stricte : "seul un bon vin blanc sec et fruité, met pleinement en valeur la saveur prononcée du Pouligny Saint Pierre".</p> <p>Un vin des vallées et coteaux du Cher et de la Loire permettra une belle harmonie, qu'il s'agisse d'un Rieully, d'un Quincy, d'un Menetou-Salon, d'un Sancerre ou d'un Sauvignon de Touraine ou du Berry</p>		