


## Le Reblochon

<b>Présentation :</b>		
<p>Le Reblochon est un fromage au lait de vache entier et cru, à pâte pressée non cuite, qui se présente sous la forme d'un cylindre plat, d'environ 500 g. Il peut se présenter aussi sous forme de petit reblochon d'un poids moyen d'environ 260 g.</p>		
<b>Famille :</b>		
Pâte pressée non-cuite		
<b>Terroir et origine</b>		
<p>184 communes réparties sur les départements de Savoie et de Haute-Savoie forment la zone AOC (177 communes en Haute Savoie et 7 communes en Savoie).</p> <p>Le Reblochon doit sa naissance vers la fin du Moyen-Age à la dissimulation par le fermier d'une partie de sa production de lait afin de diminuer le loyer qu'il devait aux propriétaires des alpages.</p> <p>Ce lait était transformé en fromage. Ce n'est qu'au XVIIIème siècle qu'il commence à être commercialisé et son développement date du XIXème siècle. Les producteurs cherchent très tôt à se prémunir contre les contrefaçons et obtiennent dès 1953 une définition réglementaire de leur fromage.</p>		
<b>Fabrication</b>	<b>Analyse sensorielle/ Accord vins</b>	
<p>Le Reblochon de Savoie est fabriqué exclusivement au lait entier mis en oeuvre à l'état cru et emprésuré au plus tard 24 heures après la traite.</p> <p>L'affinage dure au moins 15 jours.</p> <p>Son lien avec la zone d'appellation repose sur les conditions de production du lait : races locales et alimentation des vaches, excluant les produits d'ensilage, ce qui renforce l'influence de la flore des alpages.</p> <p>Des conditions spécifiques sont définies par la fabrication fermière (principalement par la fabrication deux fois par jour).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Oeil</b> : croûte jaune safran, recouverte d'une fine " mousse " blanche, pâte jaune ivoire.</li> <li>● <b>Toucher</b> : consistance onctueuse et très souple.</li> <li>● <b>Odorat</b> : légère odeur de cave, assez prononcée quand le fromage est " bien fait ".</li> <li>● <b>Goût</b> : saveur velouté, avec un arrière goût de noisette.</li> </ul> <p>Le Reblochon de Savoie est un fromage de fin de repas, mais il peut également être consommé en en-cas.</p> <p>Facile à digérer, crémeux et mou, il convient également aux enfants.</p> <p>Il s'accompagne avantagusement de vins blancs frais et fruités de Savoie, mais aussi de vins rouges légers et fruités comme le Beaujolais.</p> <p>Il est apprécié toute l'année, mais tout particulièrement en été et en automne.</p>	