


Le Roquefort

Présentation :	
<p>Le Roquefort, fabriqué exclusivement à partir de lait de brebis, cru et entier, est un fromage à pâte persillée, en forme de cylindre d'une dizaine de centimètres d'épaisseur et dont le poids varie entre 2,5 et 2,9 kg.</p> <p>Il contient au moins 52% de matière grasse et se présente dans un emballage de papier d'aluminium portant l'appellation " Roquefort ", accompagnée du sigle " AOC " et de la marque confédérale de la " Brebis Rouge ".</p>	
Famille :	
Pâte persillée	
Terroir et origine	
<p>Dès le VIII^e siècle, le Roquefort est cité dans de nombreux actes, donations, rentes, et autres. concernant le Rouergue.</p> <p>Charlemagne en avait fait son fromage favori.</p> <p>En 1411, une Charte de Charles VI reconnaît la nécessité vitale de défendre le Roquefort " en un pays où ne pousse ni pied de vigne, ni grain de blé ", et en 1666, un arrêt du Parlement de Toulouse concède aux habitants de Roquefort " le monopole de l'affinage du fromage tel qu'il est pratiqué de temps immémorial dans les grottes dudit village ".</p> <p>Malgré la Révolution, les privilèges accordés à Roquefort sont maintenus par la Convention qui décide que " ne sera Roquefort que ce qui sortira des caves de Roquefort ".</p> <p>C'est au sein d'un immense éboulis rocheux en bordure des Grands Causses, sous le plateau du Combalou, que les caves de Roquefort ont été aménagées. L'air humide, provenant des entrailles de la montagne, y pénètre par de longues failles appelées " fleurines ".</p> <p>Là s'accomplit un miracle de la nature qui donne au Roquefort sa saveur incomparable.</p> <p>Si l'affinage se fait uniquement à Roquefort, le lait nécessaire à la production du fromage est collecté dans une zone s'étendant sur le département de l'Aveyron et les départements limitrophes.</p>	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>Le Roquefort respecte des méthodes immuables.</p> <p>Le lait chauffé est caillé à l'aide de présure.</p> <p>L'ensemencement au pénicillium s'effectue soit au moment de l'emprésurage, soit à la mise en moules, après découpage et brassage du caillé.</p> <p>Le fromage est retourné cinq fois par jour au cours de l'égouttage.</p> <p>Après le salage effectué avec du gros sel marin, les pains sont transportés à Roquefort pour y être affinés.</p> <p>La phase d'affinage en caves ventilés naturellement est complétée par une maturation à basse température. Le roquefort ne peut-être vendu avant 3 mois d'âge.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : pâte veinée de bleu ou vert uniformément. ● Toucher : pâte onctueuse et bien liée. ● Odorat : bouquet très particulier, avec une légère odeur de moisissure. ● Goût : saveur à la fois fine et prononcée, piquante quand l'ffinage est avancé. <p>Il faut lui éviter les variations trop brusques de température.</p> <p>Le morceau destiné au plateau de fromages sera chambré, comme un grand vin, une heure au moins avant le repas.</p> <p>Le Roquefort entre aussi dans des préparations culinaires : canapés, salades, soufflés, feuilletés, etc...</p> <p>Il s'accompagne harmonieusement de vins liquoreux, Sauternes, Jurançon ou de vins doux naturels, Maury, Rivesaltes ou Porto.</p>