

Le Saint-Nectaire

Présentation :	
<p>Fromage au lait de vache, le Saint-Nectaire a une pâte demi-ferme pressée non cuite, recouverte d'une croûte naturelle fleurie avec des tâches blanches, jaunes ou rouges selon le stade d'affinage.</p> <p>Il contient au minimum 45% de matière grasse.</p> <p>En forme de disque plat, il pèse environ 1,7 kg.</p> <p>Il existe un format réduit, le petit Saint-Nectaire, qui pèse environ 600 g.</p> <p>Le Saint-Nectaire, présenté nu, porte une marque en caséine verte, de forme elliptique pour le Saint-Nectaire fermier, rectangulaire pour le Saint-Nectaire laitier.</p>	
Famille :	
Pâte pressée non-cuite	
Terroir et origine	
<p>Le Saint-Nectaire se fabrique depuis des siècles dans la région des Monts Dore, en Auvergne.</p> <p>Le maréchal de France, Henri de La Ferté-Senneterre (1600-1681) l'a rendu célèbre à la table du roi Louis XIV.</p> <p>Son territoire est limité à 72 communes s'étendant sur la partie sud-ouest du département du Puy-de-Dôme et la partie nord du département du Cantal.</p> <p>Il s'agit d'une zone volcanique au sol riche, aux innombrables ruisseaux, et d'une altitude moyenne de 1000 m où pousse une flore abondante et variée, parsemée de plantes aromatiques.</p> <p>C'est elle qui donne au lait, donc au fromage, son inimitable parfum de terroir.</p>	
Fabrication	
<p>Le caillé, obtenu à partir de lait emprésuré à chaud, est brisé, mis en moules et pressé.</p> <p>Il est ensuite salé puis entouré d'une toile, remis en moules et pressé encore. Après séchage, il est affiné pendant 21 jours au minimum en caves humides. Des lavages à l'eau salée entraînent le développement de fleurs blanches, jaunes ou rouges sur la croûte.</p>	
Analyse sensorielle/ Accord vins	
<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte fine couverte de fleurs blanches, jaunes ou rouges ; pâte fine. ● Toucher : pâte souple et onctueuse qui fléchit sous le doigt. ● Odorat : légère odeur de champignon. ● Goût : saveur de noisette caractéristique. <p>Le Saint-Nectaire se consomme à tout moment et s'accompagne de vins rouges légers et fruités.</p> <p>Il entre aussi dans des préparations culinaires régionales : soupe de Noël, brioche au Saint-Nectaire, croûtes rôties.</p>	

