

Le Sainte-Maure de Touraine

Présentation :	
<p>Le Sainte-Maure de Touraine, fabriqué avec du lait de chèvre entier, est un fromage à pâte molle, à moisissures superficielles.</p> <p>La pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine, d'au moins 45% de matière grasse, est traversée par une paille de Seigle gravée au nom de l'appellation et attestant l'origine de la fabrication.</p> <p>Il se présente sous la forme d'une bûche allongée tronconique, d'un poids minimum de 250 g.</p> <p>Le Sainte-Maure est un fromage de chèvre produit dans la région de Touraine, mais seul le " Sainte-Maure de Touraine " bénéficie de l'AOC.</p>	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
<p>L'élevage de troupeaux de chèvres et la production de fromage dans la région tourangelle remonteraient, selon certaines sources (Archives d'Indre-et-Loire), à la période carolingienne (VIII^e et IX^e siècles).</p> <p>De nombreux documents, à diverses époques, attestent de la qualité et de la notoriété de ce fleuron de la gastronomie tourangelle.</p> <p>De nos jours, le Sainte-Maure de Touraine est produit dans une zone délimitée correspondant à l'ancienne province de Touraine, c'est-à-dire le département d'Indre-et-Loire, les cantons limitrophes du Loir-et-Cher, de l'Indre et quelques cantons et communes limitrophes de la Vienne.</p> <p>Sa réputation n'est plus à faire.</p>	
Fabrication	
<p>Le Sainte-Maure de Touraine est obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre frais avec addition d'une faible quantité de présure.</p> <p>Le caillage s'effectue pendant une durée d'environ 24 h.</p> <p>Le pré-égouttage est interdit.</p> <p>Le caillé est versé de façon à le briser le moins possible dans des moules tronconiques, évasés.</p> <p>Le fromage est démoulé, salé légèrement et saupoudré de charbon de bois.</p> <p>La durée d'affinage est de dix jours au minimum à compter du jour d'emprésurage.</p> <p>L'utilisation de caillé congelé est interdite.</p>	
Analyse sensorielle/ Accord vins	
<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte bien fine et régulière avec moisissures superficielles gris-bleutées. ● Toucher : pâte ferme et homogène. ● Odeur : odeur légèrement caprine. ● Goût : saveur de chèvre très caractéristique, douce et au goût de noisette selon les saisons. <p>Le Sainte-Maure de Touraine est souvent consommé en fin de repas. Présenté en tranches fines, il peut aussi être servi à l'apéritif.</p> <p>On peut également le rôtir au four.</p> <p>Il s'apprécie onctueux ou sec, accompagné de vins de sa région, un vin rouge léger et fruité, Bourgueil, Chinon, Gamay ou Cabernet d'Anjou, ou un vin blanc sec, Touraine blanc.</p>	

