

## Le Selles-sur-Cher

<b>Présentation :</b>		
<p>Le Selles-sur-Cher, au lait de chèvre entier, se reconnaît à sa pâte molle de couleur blanche et à sa croûte naturelle cendrée à la poudre de charbon de bois.</p> <p>Il contient au moins 45% de matière grasse et se présente sous une forme tronconique très plate à bords biseautés, d'un poids de 150 g environ.</p>		
<b>Famille :</b>		
Les chèvres		
<b>Terroir et origine</b>		
<p>Le Selles-sur-Cher est produit dans une aire délimitée correspondant à la Sologne occidentale et comprenant une partie des départements du Cher, de l'Indre et du Loir-et-Cher.</p> <p>L'unité florale et climatique de cette région donne au lait un goût particulier qui contribue aux arômes spécifiques du Selles-sur-Cher.</p> <p>A l'origine, c'est un fromage de consommation familiale.</p> <p>Son développement date du XIXe siècle, et la ville de Selles-sur-Cher, principal centre de collecte et de revente, lui donne son nom.</p>		
<b>Fabrication</b>		
<p>Le Selles-sur-Cher est obtenu à partir de lait additionné d'une faible quantité de présure. Les moules de forme tronconique sont remplis à la louche.</p> <p>Le fait de ne pas briser le caillé contribue à assurer toute la finesse originale de la pâte.</p> <p>Deux opérations demandent un tour de main spécial : le salage et le cendrage réalisés par pulvérisation de poudre de charbon de bois mélangée à du sel. L'affinage dure de dix jours (au minimum) à trois semaines.</p>		<p><b>Analyse sensorielle/ Accord vins</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Oeil</b> : forme bien nette, croûte bleu foncé, pâte d'un blanc pur.</li> <li>● <b>Toucher</b> : pâte ferme et très fine.</li> <li>● <b>Odorat</b> : odeur légèrement caprine.</li> <li>● <b>Goût</b> : saveur douce et noisétée, pâte fondante.</li> </ul> <p>Le Selles-sur-Cher est avant tout un fromage de fin de repas qui s'accompagne des vins de son terroir : un vin blanc sec, Touraine blanc, ou un rouge léger et fruité, Chinon, Bourgueil.</p> <p>Présenté en tranches fines, il peut aussi être servi à l'apéritif.</p> <p>Il ne faut surtout pas gratter la croûte : c'est elle qui donne au fromage son caractère particulier.</p> <p>Très décoratif, il apporte une note fraîche dans un buffet de fromages.</p>