

## Le Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs

<b>Présentation :</b>	
<p>C'est un fromage à pâte molle non cuite, légèrement pressée, de consistance crémeuse, légèrement salée, de couleur blanc à ivoire, à croûte lavée, légèrement fleurie de couleur jaune à brun clair, cerclé d'une sangle d'épicéa et inséré dans une boîte en bois d'épicéa. La sangle et la boîte font partie intégrante des conditions de production et d'appellation d'origine contrôlée "Mont d'Or" ou "Vacherin du haut Doubs". Il a la forme d'un cylindre plat pesant, boîte comprise, soit 480 g à 1,3 kg, soit de 2 kg à 3,2 kg. Il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage, son humidité dans le fromage dégraissé ne doit pas être supérieur à 75 %.</p>	
<b>Famille :</b>	
Pâte molle à croûte lavée	
<b>Terroir et origine</b>	
<p>La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués à une altitude au moins égale à 700 mètres dans l'aire géographique qui s'étend le long de la frontière Suisse entre le source du Doubs et le saut du Doubs.</p> <p>Les premières traces écrites le concernant datent du 18<sup>e</sup> siècle mais ses origines sont probablement plus anciennes. L'origine lointaine de ce fromage remonterait à l'époque des premiers défrichements des hauts plateaux du Doubs sous les auspices des grandes abbayes, comme celle de Monbenoît où le développement de l'élevage a entraîné une augmentation de la production de lait et favorisé l'apparition des fruitières.</p> <p>A l'époque lorsque durant l'automne apparaissent les premières neiges dans la région du Mont d'Or, les troupeaux de vaches regagnaient les étables après avoir passé l'été dans les hauts pâturages.</p> <p>Alors, lorsque les quantités de lait nécessaires à la production de fromage type gruyère commencent à faire cruellement défaut, il devenait nécessaire de fabriquer des fromages plus petits et beaucoup moins gourmands en litre de lait. On les appelait "fromages de boîte" ou "de crème". Ceci explique pourquoi le Mont d'Or reste encore aujourd'hui un fromage saisonnier et perpétue cette tradition du Haut Doubs.</p>	
<b>Fabrication</b>	
<p>La production du Mont d'Or s'échelonne du <b>15 août au 31 mars</b>. Le Mont d'Or est fabriqué exclusivement avec du lait entier de vaches de race Montbéliarde, mis en oeuvre à l'état cru.</p> <p>Le caillage du lait est obtenu à l'aide de présure. Après le démoulage, le caillé est cerclé dans une sangle d'épicéa. Affinés en cave pendant 21 jours sur des planches d'épicéa, les fromages sont retournés et frottés quotidiennement à l'eau salée.</p> <p>L'affinage se termine dans sa boîte en épicéa également, trop petite pour que la croûte plisse joliment comme les massifs montagneux du Haut Doubs.</p> <p>La vente au consommateur est autorisée du <b>10 septembre au 10 mai</b>.</p>	<b>Analyse sensorielle/ Accord vins</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Oeil</b> : croûte plissée, légèrement fleurie de couleur jaune clair à doré, pâte blanche.</li> <li>● <b>Toucher</b> : pâte de texture légèrement coulante.</li> <li>● <b>Odorat</b> : parfum franc caractéristique du Mont d'Or avec une note d'épicéa.</li> <li>● <b>Goût</b> : goût boisé, saveur de crème et parfum persistant.</li> </ul> <p>Le Mont d'Or se savoure froid ou chaud.</p> <p>Ce fromage s'accompagne des vins blancs et rouges du Jura et d'Arbois, mais aussi des vins de Savoie blancs et de Jurançon sec.</p> <p>Note : le service de ce fromage se fait à la cuillère, après avoir incisé et soulevé le croûte qui forme alors un couvercle.</p>

