


Le Valençay

Présentation :	
<p>Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre, le Valençay se présente sous forme de pyramide tronquée, à base carrée de 6,5 cm de côté, à croûte fleurie, de couleur gris clair à gris bleuté.</p> <p>Il contient 45% de matière grasse.</p>	
Famille :	
Les chèvres	
Terroir et origine	
<p>L'origine de la pyramide tronquée, dérivée de la forme classique de pyramide, serait due à Talleyrand, châtelain de Valençay, qui s'était intéressé à la mise en valeur de ses immenses domaines.</p> <p>Au XIXe siècle, d'importants élevages caprins autour de Valençay expédiaient leurs fromages vers les Halles de Paris.</p> <p>Traditionnellement produit dans le Berry, le Valençay doit être fabriqué dans une zone qui s'étend essentiellement sur le département de l'Indre et quelques communes des départements limitrophes du Cher, de l'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher.</p> <p>C'est l'une des plus récentes AOC fromagères (décret du 13 juillet 1998).</p>	
	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>La méthode de fabrication du Valençay est identique à celle employée autrefois : lait cru de chèvre, présure naturelle d'origine animale, durée du caillage comprise entre 24 et 36 heures, moulage à la louche puis égouttage, démoulage et salage au sel cendré et enfin affinage pendant 11 jours minimum à compter du jour de l'emprésurage.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Oeil : croûte naturelle feutrée grise, avec des nuances de blanc et de bleuté tournant au vert.● Toucher : pâte ferme et homogène d'un blanc porcelaine.● Odeur : odeur de sous-bois, agrémenté de nuances florales.● Goût : saveur légèrement lactique, parfum de noix fraîche ou de fruits secs. <p>Le Valençay est le compagnon de tous les bons moments – apéritif, en-cas, casse-croûte, fin de repas – qu'il conviendra d'accompagner d'un vin de son terroir, Valençay blanc, rosé ou rouge.</p>