

## Bleu du Vercors Sassenage



AOP depuis 1998



Zone de production

**Famille technologique :** pâte persillée

**Type :** fromage au lait de vache

**Astuces de découpe :**



### Description

Si le Vercors n'était pas devenu un site touristique aussi fréquenté, qu'en serait-il advenu de ce fromage ? Sans doute aurait-il disparu. Heureusement, une poignée de producteurs s'est engagée à maintenir sa fabrication atypique qui consiste à mélanger le lait de la traite du matin à celui de la veille que l'on aura fait chauffer puis refroidir. Le bleu qui se développe pendant son affinage permet d'obtenir une pâte persillée douce et moelleuse.

**Que boire avec ?** Clairette de Die – Chatillon en Diois.

**Format :** 28 à 32 cm de diamètre, 7 à 9 cm de hauteur.

**Poids :** 4 à 4,5 kg

**Points marquants du mode de production**

**Caractéristiques organoleptique :**

**Œil :** une très fine croûte striée, de couleur grise et blanche, couvre une pâte ivoire parsemée de petites taches de bleu gris clair et de veines de même couleur tracées par le piquage des aiguilles.

**Texture :** souple et moelleuse à la coupe, très onctueuse en bouche.

**Nez :** une odeur mêlée de lait frais, de crème et de champignon se dégage de la pâte.

**Goût :** les saveurs salées et subtilement amères s'ajoutent au goût délicat, lactique et végétal. Une note de noisette fraîche et de champignon s'affirme en fin de bouche.

**Site internet :** [www.bleuduvercors-sassenage.fr](http://www.bleuduvercors-sassenage.fr) et [www.fetedubleu.org](http://www.fetedubleu.org)