

Brie de Meaux



AOP depuis 1980



Zone de production

Famille technologique : pâte molle à croûte fleurie

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

Figure incontournable des plateaux, le Brie de Meaux a été Couronné « Roi des Fromages » au Congrès de Vienne en 1815 au cours d'un dîner organisé par Talleyrand. D'un diamètre et d'un poids imposants, il est rarement présenté entier sauf chez les fromagers qui le conservent posé sur un paillon.

Sous sa croûte se cache une pâte souple et généreuse de couleur crème.

Que boire avec ? Un Givry (appellation mariée avec le Brie de Meaux).

Format : 36 à 37 cm de diamètre.

Poids : 2,5 à 3 kg

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : fine croûte blanche, duveteuse et vallonnée, parsemée de stries ou de taches rouges. Ces pigments apparaissent en surface, signe d'un bon affinage. La pâte est crémeuse avec une couleur ivoire.

Texture : moelleuse, bien souple, qui peut être légèrement collante en bouche.

Nez : sa croûte a un bouquet développé de sous-bois ; alors que sa pâte dégage principalement un arôme subtil de crème, de beurre et de noisette.

Goût : moelleux et légèrement salé, avec un goût typé qui s'amplifie lorsque l'affinage se prolonge. En fin de bouche, une petite pointe d'amertume peut donner encore plus de tempérament et de persistance à ce fromage de caractère.

Site internet : www.briedemeauxetdemelun.fr