

Chabichou du Poitou



AOP depuis 1990



Zone de production

Famille technologique : chèvre

Type : fromage au lait de chèvre

Astuces de découpe :



Description

Star incontestée de la région, le Chabichou du Poitou a la forme caractéristique d'un petit tronc de cône dit bonde. Son aire de production recouvre une zone limitée correspondant au Haut-Poitou calcaire. Doux et crémeux lorsqu'il est jeune, le Chabichou du Poitou développe ses arômes et sa pâte devient cassante si l'affinage est prolongé.

Que boire avec ? Un Sauvignon du Haut-Poitou, un vin de Pays Charentais ou un Pineau des Charentes.

Format : 6 cm de haut

Poids : 150g

Points marquants du mode de production

Chèvres de races alpines, poitevine et leurs croisements. Moule spécifique présentant une incrustation « CdP » qui laisse une marque caractéristique sur les fromages. Durée d'affinage 10 jours minimum.

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : une croûte fine blanche, nervurée, qui peut comporter des îlots de bleu. Un léger coulage sous croûte est possible. La pâte est blanche et lisse.

Texture : la pâte est fondante lorsque le fromage est jeune ; après un affinage prolongé elle devient cassante.

Nez : odeur caprine ; champignon et sous-bois sur les fromages affinés.

Goût : lorsque le fromage est jeune, le goût est doux avec un caractère lactique. Au bout de plusieurs semaines d'affinage, le goût chèvre se révèle plus marqué et persistant. On perçoit quelquefois des arômes de fruits secs.

Site internet : www.chabichou-du-poitou.eu