

## Chaource



AOP depuis 1970



Zone de production

**Famille technologique :** pâte molle à croûte fleurie

**Type :** fromage au lait de vache

**Astuces de découpe :**



### Description

Ce fromage qui porte le nom d'un bourg de l'Aube fait le bonheur des amateurs de pâte molle et onctueuse. Fabriqué avec du lait entier de vache, il est obtenu par coagulation lente avant d'être moulé puis égoutté naturellement. Il est salé au sel sec puis mis à sécher avant de rejoindre les caves d'affinage. Après quatorze jours, le Chaource se dote d'une croûte lisse et fleurie de moisissures blanches et dégage un arôme évoquant celui de la crème et des champignons frais.

**Que boire avec ?** Un Bouzy ou un rosé des Riceys ou même du Champagne.

**Format :** Petit : 85 à 90 mm.

Grand : 110 à 115 mm.

**Poids :** Petit : poids compris entre 250 et 380 grammes.

Grand : Poids compris entre 450 et 700 grammes

### Points marquants du mode de production

Même fabrication depuis le moyen-âge.

### Caractéristiques organoleptiques :

**Œil :** croûte bien fleurie d'un duvet blanc doux et épais. La pâte est généralement crémeuse sous croûte avec un cœur moelleux blanc et friable.

**Texture :** d'ensemble souple, elle peut être coulante sous la croûte et crayeuse mais très fondante en bouche, donnant une sensation de légèreté.

**Nez :** la croûte dégage une odeur marquée de champignon frais alors que la pâte donne des notes de crème fraîche.

**Goût :** fromage gourmand à la saveur acidulée et fraîche, accompagnée d'arômes marqués de crème et de champignon, pouvant également avoir un caractère fermier affirmé pour les fromages les plus affinés. Ce fromage peut développer des arômes fruités, dont la noisette.

**Site internet :** [www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)