

## Charolais



AOC depuis 2010

AOP depuis 2014



Zone de production

**Famille technologique :** chèvre

**Type :** fromage au lait de chèvre

**Astuces de découpe :** Vue du dessus.



### Description

Fromage généreux, le Charolais est l'un des plus gros fromages de chèvre : il pèse de 250 à 310 grammes pour 7 cm de hauteur et 6 cm de diamètre minimum à mi-hauteur. Il est produit à partir de lait cru et entier dans une zone qui s'étend dans un rayon de 60 km autour de Charolles, caractérisée par la forte présence de prairies permanentes et de bocage. À l'origine, le fromage Charolais était mis à sécher dans des cages à fromage traditionnelles, les «tzézires» ou «chazières». Souvent, les ouvriers des villes alentours achetaient les fromages blancs et conservaient eux-mêmes les fromages Charolais. La grande taille permet une meilleure conservation dans ces conditions. Le Charolais est d'ailleurs un fromage de garde d'exception à savourer sans modération.

**Que boire avec ?** Un vin blanc de Montagny.

**Format :** type « Tonnelet ».

**Poids :** 250 à 310g

### Points marquants du mode de production

Il faut plus de 2 litres de lait de chèvre pour faire un charolais.

### Caractéristiques organoleptiques :

**Œil :** haut fromage qui se caractérise par sa forme cylindrique.

**Texture :** onctueuse et fondante.

**Nez :** odeur subtile de sous-bois, de champignons.

**Goût :** noisetté.

**Site internet :** [www.aoc-charolais.com](http://www.aoc-charolais.com)