

## Chavignol



AOP depuis 1976



Zone de production

**Famille technologique :** chèvre

**Type :** fromage au lait de chèvre

**Astuces de découpe :**



### Description

C'est sans conteste le plus célèbre des chèvres berrichons que chacun apprécie en fonction de son affinage. Certains le préfèrent demi-sec, affiné une dizaine de jours, bleu, avec l'apparition au bout d'un mois du *Penicillium* qui lui confère des senteurs de sous-bois ou très sec quand il dévoile des arômes de noix et de noisette. S'il tient magnifiquement sa place sur un plateau de fromages, ce chèvre est aussi très apprécié à l'apéritif accompagné d'un verre de Sancerre blanc : issus du même terroir, ils forment l'alliance parfaite ! Il est aussi très utilisé en cuisine où il peut être émincé, gratiné.

**Que boire avec ?** Un Sancerre blanc.

**Format :** Cylindre plat très légèrement bombé à la périphérie.

**Poids :** entre 60 et 90g.

### Points marquants du mode de production

Pré-égouttage sur toile obligatoire.

### Caractéristiques organoleptiques :

**Œil :** croûte naturelle finement plissée et généralement couverte d'un duvet (*penicillium*) blanc qui deviendra bleu en s'affinant. Sa pâte est aérée, bien blanche et lisse, d'aspect crayeux.

**Texture :** pâte ferme et homogène, pouvant être sèche et cassante après un affinage prolongé.

**Nez :** la pâte dégage une douce odeur à la fois caprine et lactique, alors que la croûte donne des notes de paille lorsque le chavignol est encore jeune ; lorsqu'il est bien affiné, c'est généralement un parfum de sous-bois et de champignon, très marqué qui se dégage.

**Goût :** l'arôme caprin caractéristique est léger en début d'affinage puis plus prononcé lorsque le Chavignol prend de l'âge. Des arômes très fins de noisette et de champignon se mêlent à la texture dense, mais très fine et fondante en bouche.

**Site internet :** [www.crottindechavignol.com](http://www.crottindechavignol.com)