

Chevrotin



AOP depuis 2002



Zone de production

Famille technologique : pâte molle à croûte lavée

Type :: fromage au lait de chèvre

Astuces de découpe :



Description

Fromage exclusivement fermier et au lait cru, sa technique de fabrication, unique pour un fromage de chèvre, est de son voisin le Reblochon. L'élevage des chèvres cohabite avec les bovins. Si sa production est confidentielle, le savoir-faire de chaque producteur lui confère à l'appellation une diversité aromatique entre chaque Chevrotin. Avec sa texture onctueuse, ce qui est très original pour un fromage de chèvre, le Chevrotin ne laisse personne indifférent à la dégustation.

Que boire avec ? Un Chasselas Ripaille, un Jacquère ou une Roussette.

Format : 9 à 12 cm de diamètre et 3 à 4,5 cm de hauteur.

Poids : 250 à 350g

Points marquants du mode de production

Le Chevrotin est un fromage exclusivement fermier. Les chèvres doivent pâturer minimum 5 mois, dans la zone d'appellation montagnarde de Savoie-Haute Savoie (massif du Mont Blanc, Aravis, Chablais et Bauges). La transformation est manuelle, à partir de lait cru.

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : fine croûte rose et couverte d'une fine mousse blanche. Pâte de couleur blanche-ivoire, brillante pouvant contenir quelques petits trous.

Texture : souple au doigt, fine, fondante et onctueuse en bouche. Elle peut avoir un cœur plus ferme.

Nez : croûte à l'odeur cave, de chèvre et la pâte dégage des arômes de yaourt, petit lait et d'animal.

Goût : saveur équilibrée, délicat goût de chèvre, tonalité principale de lactique chauffé complétée par des arômes floraux et végétaux.

Site internet : www.chevrotin-aop.fr