

Comté



AOP depuis 1958

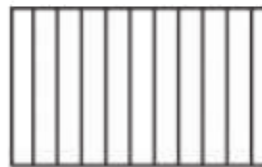


Zone de production

Famille technologique : pâte pressée cuite

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

Produit dans le Massif jurassien, région aux saisons très marquées, le Comté ne peut être fabriqué qu'avec du lait cru provenant des vaches de race Montbéliarde ou Simmental française. Le nombre de litres de lait nécessaires pour obtenir une meule (450 litres en moyenne) incita les paysans, dès le Moyen-Âge, à mettre en place une forme originale d'organisation villageoise : les fruitières, sorte de coopératives avant l'heure. Fromage à pâte pressée cuite le Comté est affiné quatre mois au minimum. Mais certaines meules de ce seigneur des fromages sont affinées jusqu'à dix-huit, voire vingt-quatre mois.

Il se caractérise par une étonnante diversité aromatique. Ses goûts nous parlent de ses prairies originelles, de sa saison, du tour de main particulier de son maître fromager, de sa maturation en cave d'affinage... Chaque meule de Comté est une histoire... et chaque histoire est différente.

Que boire avec ? Un vin blanc du Jura (en particulier le vin jaune), un champagne ou encore un Châteauneuf du Pape.

Format : 8 à 13 cm de haut

Poids : 30 à 48 kg

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptique :

Œil : pâte dense, très lisse et homogène, comportant peu ou pas de trous. Sa couleur varie de l'ivoire-crème en hiver au jaune plus soutenu en période de pâturage.

Texture : pâte ferme avec une certaine souplesse à 6 mois puis devient plus ferme, voire cassante en s'affinant. En bouche, le comté est onctueux, après de longs mois d'affinage la pâte peut comporter des cristaux de tyrosine (acide aminé) croquants sous la dent.

Nez : parfum très aromatique, riche en nuances avec des notes de fruits secs, d'herbage, de fleurs et de cuir... parfois aussi, de beurre, de cacao, de brioche ou d'agrumes,...

Goût : l'équilibre des saveurs, la persistance en bouche, l'extraordinaire palette d'arômes fruités, torréfiés, épicés, végétaux et lactiques en bouche comme au nez, donnent un ensemble unique et variable d'un comté à l'autre.

Site internet : www.comte.com