

Epoisses



AOP depuis 1991



Zone de production

Famille technologique : pâte molle à croûte lavée

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

C'est dans le petit village d'Epoisses, il y a près de cinq siècles, qu'est né d'une communauté de religieux ce fromage de vache, puissant et élégant. Les fermières de la région, qui ont poursuivi, à partir du XVII^e siècle, la fabrication d'Epoisses, ont contribué par la qualité de leur savoir-faire à sa renommée. Un magnifique équilibre est ainsi créé, fruit d'un riche terroir et de l'opiniâtreté paysanne à préserver une recette très originale. L'engagement des fromageries à partir du milieu du XX^e siècle a permis à l'Epoisses de demeurer dans le paysage fromager bourguignon, puis de se développer.

*Regarde-moi, voyons, sa rougeâtre patine,
Vois les pleurs épais qui coulent sur ses flancs,
Sens ce fumet subtil adoré des gourmands,
Et conviens que c'est là dessert de haute mine.*

Charles Patriat, 1900. Poème sur l'Epoisses (extrait)

On jurerait, dans cette description du XIX^e siècle, voir un Epoisses tout juste sorti des caves d'affinage des fromageries d'aujourd'hui. L'odeur de l'Epoisses est pénétrante, aux arômes de sous-bois. En bouche, la pâte est douce et fondante, avec une partie centrale légèrement friable si le fromage est encore peu affiné. Son goût est subtil, fruité, franc et équilibré, et procure une délicieuse sensation de crémeux sous le palais. Sa couleur rouge-orangé est naturelle.

Que boire avec ? Un Bourgogne 'village' rouge, Irancy ou Savigny-lès-Beaune.

Format : Deux formats, pièce et coupe.

Poids : à la pièce, de 250g à 350g / à la coupe : de 700 à 1100g.

Points marquants du mode de production

Vaches de races locales, Brune, Montbéliarde ou Simmental françaises.

La fabrication de l'Epoisses n'a pas changé depuis sa création : on utilise du lait entier, n'ayant subi ni écrémage ni standardisation, le principe d'une coagulation lente, lactique, produisant un caillé fragile et délicat, difficile à égoutter, le salage au sel sec des fromages en blanc, l'affinage en caves fraîches et humides pendant au moins quatre semaines au cours desquelles les fromages sont lavés à l'eau salée, dans laquelle on mêle progressivement du marc de Bourgogne.

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : de couleur orangée à rouge brique selon la maturité du fromage, la croûte est lisse ou légèrement plissée et brillante. La pâte est de couleur blanche à beige clair, crémeuse sous croûte et blanche au cœur.

Texture : pâte onctueuse, souple avec un cœur pouvant être légèrement plus ferme et friable.

Nez : odeur prononcée, franche, fruitée, avec des arômes de sous-bois et des notes légèrement animales.

Goût : les arômes puissants et persistants au palais sont atténués par des notes fruitées et lactiques, par la texture fondante en bouche, le tout donnant une sensation de rondeur et rendant l'ensemble très gourmand et équilibré.

Site internet : www.fromage-epoisses.com