

## Langres



AOP depuis 1991



Zone de production

**Famille technologique :** pâte molle à croûte lavée

**Type :** fromage au lait de vache

**Astuces de découpe :**



### Description

Comment reconnaître si un Langres de fabrication fermière ou laitière est plus ou moins affiné ? Rien de plus simple, il suffit de jeter un œil à la cuvette qui s'est formée à son sommet. Plus elle est creuse, plus le Langres est affiné. Et la question qui suit est d'une logique implacable : pourquoi cette cuvette se forme-t-elle ? Parce que le Langres n'est jamais retourné. Une aubaine pour ceux qui voudraient le goûter d'une autre façon en glissant dans cette cuvette, appelée aussi fontaine, quelques gouttes de Champagne ou de marc de Bourgogne.

**Que boire avec ?** Un Chardonnay.

**Format :** petit de 7 à 8 cm de diamètre, moyen de 9 à 10 cm, à la coupe de 16 à 20 cm.

**Poids :** petit de 150 à 250 g, moyen de 280 à 350 g et à la coupe de 800 à 1 300 g.

### Points marquants du mode de production

Le fromage n'est pas retourné pendant son affinage ce qui crée sa fontaine.

### Caractéristiques organoleptiques :

**Œil :** fine croûte très plissée et humide, jaune à orangé recouverte d'un léger duvet blanc qui brunit après un affinage prolongé. La pâte présente un cœur blanc lisse et une couche très crémeuse sous croûte.

**Texture :** la surface est très souple et fragile alors que le cœur forme un noyau blanc plus ferme et friable.

**Nez :** franche odeur de levure, de cuir sur la croûte, alors que la pâte dégage des arômes frais et acidulés de lait caillé.

**Goût :** d'abord acidulé avec une texture crémeuse qui donne une sensation de légèreté puis devient progressivement chaleureuse, dégageant des arômes tourbés et de levures qui perdurent longuement en bouche.

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