

## Morbier



AOP depuis 2000

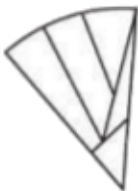


Zone de production

**Famille technologique :** pâte pressée non cuite

**Type :** fromage au lait de vache

**Astuces de découpe :**



### Description

Mais d'où provient cette ligne cendrée qui semble couper le Morbier en deux. Il faut remonter deux siècles en arrière pour comprendre cette particularité. Dans les fermes isolées de Franche-Comté, les agriculteurs préparaient un fromage en deux fois. Avec la traite du matin, ils confectionnaient un caillé qu'ils moulaient et qu'ils recouvraient d'une fine couche de cendre de bois pour le protéger.

Le lendemain matin, ils ajoutaient le caillé issu de la deuxième traite. Aujourd'hui, cette raie sombre, désormais tracée avec du charbon végétal, reste la signature de ce fromage à la pâte lisse et fondante, qui se prête heureusement à tous les jeux culinaires. Son terroir de production correspond au massif jurassien.

**Que boire avec ?** Un vin du Jura, rouge (Poulsard) ou blanc (Charbonnay ou Savagnin).

**Format :** 30 à 40 cm de diamètre, 5 à 8 cm de haut

**Poids :** 5 à 8 kg

**Points marquants du mode de production**

**Caractéristiques organoleptiques :**

**Œil :** sa croûte est lisse, très fine, de teinte rose poudrée à beige orangé, et légèrement humide. Sa pâte est traversée sur toute la tranche d'une fine ligne de cendre noire, le reste de la pâte est de couleur ivoire à jaune pâle et comporte quelques petits trous ronds.

**Texture :** sous la croûte humide et légèrement collante, la texture de la pâte est souple et moelleuse, lisse et tendre en bouche.

**Nez :** alors que sa croûte a une odeur typée et soufrée, sa pâte dévoile un parfum doux et franc à la fois lactique et végétal.

**Goût :** les saveurs subtiles salées et acidulées s'accompagnent d'un léger goût de crème et de noisette, ainsi que d'une texture tendre et ronde en bouche donnant de la douceur.

**Site internet :** [www.fromage-morbier.com](http://www.fromage-morbier.com)