

Picodon



AOP depuis 1983



Zone de production

Famille technologique : chèvre

Type : fromage au lait de chèvre

Astuces de découpe :



Description

Le Picodon, petit fromage de chèvre au nom qui chante, autrefois simple laitage sur la table des fermes les plus modestes où l'herbe ne poussait pas assez drue pour nourrir des vaches, trône aujourd'hui parmi les grandes Appellations d'Origine françaises. Le Picodon est un petit palet rond sans prétention, dont les secrets de fabrication, portés par la tradition populaire, ont suivi sans se perdre dans les méandres de l'histoire. Confidences paysannes ou arguments des autorités pour la survie économique d'un terroir, les mérites du Picodon ont fait battre les cœurs à l'unisson dans l'Ardèche et la Drôme. Souvent présentés en plateau, à différents degrés d'affinage, ou affinés «méthode Dieulefit», les Picodons se choisissent comme des fruits. Ils ont le goût de la rocaïlle escarpée, du foin odorant et ce quelque chose de subtil qui rappelle les mains du chevrier...Racontée par un ancien du pays, la petite histoire qui les accompagne presque toujours se savoure avec un égal bonheur.

Que boire avec ? Un vin de Drôme ou d'Ardèche.

Format :

Classique : 5 à 7 cm de diamètre, 1,8 à 2,5 cm de haut.

Affiné «méthode Dieulefit» : 4,5 cm à 6 de diamètre, 1,3 à 2,5 cm de haut.

Poids :

Classique : 60g

Affiné «méthode Dieulefit» : 45g

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : croûte finement fleurie allant du blanc crème à totalement bleu. La pâte est homogène, bien blanche, lisse et dense.

Texture : texture fine et fondante en bouche, souple à ferme selon l'âge du fromage. Il devient sec et cassant avec le temps. Il ne doit pas être coulant ni avoir une croûte trop plissée ou craquelée.

Nez : croûte aux notes de paille, de cave humide et légèrement caprine. Peut devenir un peu piquant au nez pour les plus vieux fromages. Les arômes de la pâte sont un peu plus légers et lactés.

Goût : saveur équilibrée avec un goût typiquement caprin plus ou moins développé en fonction de la durée d'affinage. La pâte dégage des notes délicates de noisette et de sous-bois. Il peut parfois devenir légèrement piquant lorsqu'il est très sec.

Site internet : www.picodon-aop.fr