

Reblochon ou Reblochon de Savoie



AOP depuis 1958



Zone de production

Famille technologique : pâte molle à croûte lavée

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

Vert ou rouge le Reblochon ? Non, il ne s'agit pas de la couleur de la croûte dont on sait qu'elle est toujours jaune-safran. Il s'agit de la couleur de la plaque de caséine apposée sur ce fromage de plateau, issu de l'agriculture des montagnes de Savoie, au lait exclusivement cru et produit par des races montagnardes (Abondance, Montbéliarde et Tarine) nourries principalement d'herbe en été et de foin en hiver. Couleur verte signifie que le fromage est fermier et donc élaboré manuellement, à la ferme, après chaque traite avec le lait d'un seul troupeau. Couleur rouge qu'il est laitier c'est-à-dire fabriqué en laiterie ou en fruitière avec le lait de plusieurs exploitations. Après 15 jours en cave, le Reblochon est emballé et poursuit son affinage jusqu'à dégustation grâce à une fine rondelle d'épicéa sur laquelle il est posé. Côté gastronomie, si le Reblochon reste le fromage de l'incontournable tartiflette, il sera tout aussi facile grâce à sa texture onctueuse et à son goût doux et parfumé à associer en entrée ou en plat léger avec des fruits, légumes et épices d'été.

Que boire avec ? Un Jacquère ou une Mondeuse.

Format : 13 à 14 cm de diamètre, 3 à 3,5 cm d'épaisseur

Poids : 450g à 550g

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : fine croûte rose orangé lisse et couverte d'une fine mousse blanche. Pâte de couleur jaune-ivoire, brillante pouvant contenir quelques petits trous.

Texture : très onctueuse et souple au doigt, se révèle ronde et soyeuse en bouche avec une croûte un peu plus ferme sous la dent.

Nez : croûte à l'odeur boisée et parfois de cuir ou de ferme, alors que la pâte dégage des arômes de beurre et/ou de crème.

Goût : saveur équilibrée, ensemble doux et parfumé laissant en bouche un goût crémeux et/ou de noisette, généralement plus marqué (animal) et persistant pour le reblochon fermier.

Site internet : www.reblochon.fr