

Rocamadour



AOP depuis 1996



Zone de production

Famille technologique : chèvre

Type : fromage au lait de Chèvre

Astuces de découpe :



Description

Ce petit fromage de chèvre au lait cru entier, rond et plat fait partie de l'illustre famille des cabécous qui signifie en langue d'Oc, « petit fromage de chèvre ». Il fut d'ailleurs appelé pendant très longtemps, cabécou de Rocamadour avant de ne conserver que le nom de ce village situé au centre de l'Appellation. Il est réellement difficile de résister à cette petite gourmandise crémeuse dont on ne fait que deux bouchées. Généreusement étalé sur une tranche de pain légèrement toastée, c'est un concentré de plaisir.

Que boire avec ? Un Cahors.

Format :

Poids : 35g environ

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : la très fine peau blanche ivoire, légèrement veloutée, striée, est très souple. Elle ne doit pas présenter de flore grise ou bleutée. La pâte est bien blanche, lisse, brillante et crémeuse sous croûte alors qu'un fin noyau ferme peut subsister au centre.

Texture : peau veloutée, texture fondante en bouche. Entre sa peau qui reste souple et le cœur du fromage, se développe une fine couche de crème que l'on peut sentir au toucher. On dit que le fromage « piaule ». Le cœur est bien souple, onctueux et même parfois coulant sous la croûte.

Nez : légère odeur caprine qui s'accroît avec le temps, accompagnée de notes de paille et de crème.

Goût : saveur très peu salée, peu acide et qui semble parfois sucrée donne une sensation de douceur veloutée. Jeune, on lui trouve un goût très doux de chèvre et de noisette. A partir de 15 jours d'affinage, le rocamadour devient plus sec et dense avec une texture en bouche fine et fondante mais serrée, des arômes de sous-bois et un goût caprin plus prononcé et plus long en bouche.

Site internet : www.aop-rocamadour.com