

Saint-Nectaire



AOP depuis 1955



Zone de production

Famille technologique : pâte pressée non cuite

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

Ce rustique auvergnat connu pour sa pâte souple et moelleuse a connu les honneurs de la table royale de Louis XIV puisqu'il y fut introduit par un maréchal de France, Henri de Sennecterre. Si sa zone d'Appellation est l'une des plus petites de France (69 communes sur le Massif du Sancy, entre Puy de Dôme et Cantal), elle est située au cœur de la célèbre chaîne des volcans d'Auvergne et sa réputation n'est plus à faire. Ce fromage dont la croûte peut être grisâtre ou orangée est affiné de 4 à 6 semaines et ne laisse personne indifférent.

Que boire avec ? Un Côte d'Auvergne.

Format : rond, 21 cm de diamètre, 5 cm d'épaisseur .

Poids : 1,7 kg.

Points marquants du mode de production

Alimentation principale des vaches laitières exclusivement à l'herbe des prairies permanentes de la zone d'appellation, 140 jours de pâturage minimum par an.

Le lait est produit entre 800 et 1500 m d'altitude. Cette zone de montagne volcanique concentre une très grande biodiversité, avec une flore riche et spécifique.

Une production laitière dans 4 unités de fabrication et une production fermière au lait cru dans 214 ateliers fermiers.

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : croûte particulièrement fleurie qui révèle toute la richesse naturelle des pâturages de la zone d'élevage. Elle présente des moisissures blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à gris orangé. Pâte homogène, de couleur ivoire présentant quelques ouvertures de petites tailles réparties harmonieusement.

Texture : la pâte onctueuse et souple, qui fléchit sous le doigt, est fondante en bouche.

Nez : son parfum est généralement doux et lacté, sans excès d'acidité.

Goût : le goût est franc, légèrement salé, avec des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.

Site internet : www.fromage-aoc-st-nectaire.com