



AOP depuis 1975



Zone de production

Famille technologique : chèvre

Type : fromage au lait de chèvre

Astuces de découpe :



Description

Fabriqué à partir de lait de chèvre, cru et entier, ce fromage à la forme ronde et tronconique est de tradition fort ancienne. Certaines sources, à la fin du XIXe siècle, mentionnent qu'une fermière native de Selles indiquait que sa mère en produisait avant elle. Moulé manuellement, il est ensuite démoulé puis cendré au moyen d'un mélange de charbon de bois et de sel. Proposé à la consommation après une dizaine de jours d'affinage, sa croûte se pigmente de moisissures bleutées au fil des semaines pour offrir à nos papilles des arômes caprins bien développés, dus notamment au foin de la Vallée du Cher consommé par les chèvres.

Que boire avec ? Un vin de Cheverny ou de Touraine.

Format : 8 à 9 cm de diamètre, 2 à 3 cm de haut

Poids : 150g

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : fine croûte cendrée noire et humide en début d'affinage qui se couvre progressivement d'un voile poudreux blanc et plissé. Après quelques semaines il peut présenter quelques flores bleutées en surface. La pâte est bien blanche, lisse et homogène avec un liseré crémeux plus ou moins épais sous la croûte.

Texture : légèrement humide et moelleux lorsqu'il est jeune, puis la pâte devient plus ferme, serrée et lisse avec le temps. Texture fondante et très lisse en bouche avec une croûte plus crémeuse.

Nez : l'odeur de la croûte est légèrement caprine ainsi que minérale, alors que la pâte donne des notes fraîches et lactiques.

Goût : la saveur est plutôt acidulée et douce lorsque le fromage est jeune puis devient légèrement plus salée, avec des arômes de chèvre sur la croûte et de noisette dans la pâte de plus en plus marqués avec l'affinage.

Site internet : www.aop-sellessurcher.com