

Valençay



AOP depuis 1998

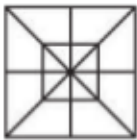


Zone de production

Famille technologique : chèvre

Type : fromage au lait de chèvre

Astuces de découpe :



Description

L'histoire raconte que le Valençay était au départ un fromage de forme pyramidale élancée. Afin que ceux qu'il offrit à Napoléon ne lui rappellent pas sa défaite en Egypte, Talleyrand, résidant au Château de Valençay, les fit décapiter. Fabriqué à partir de lait cru et entier, le Valençay, une fois démoulé, est salé et cendré au charbon de bois. Il peut être dégusté à compter du 11^{ème} jour. Frais, sa pâte est fine et onctueuse. Plus longuement affinée, elle devient légèrement cassante.

Que boire avec ? Un vin de Valençay (blanc, rouge ou rosé).

Format : 6 à 7 cm de côté sur la base de 7 à 8 cm de haut

Poids : 220g pour le Valençay et 110g pour le Petit Valençay

Points marquants du mode de production

Après une phase de maturation, le lait est faiblement emprésuré pour obtenir un caillé lactique. Le moulage est réalisé en une ou plusieurs opérations successives. L'égouttage s'effectue de manière spontanée, sans pression exercée sur le caillé, pendant une durée minimale de 20 heures. Ensuite, il peut être procédé à une égalisation du caillé. S'ensuit le salage et le « cendrage » des fromages en surface et sur toutes les faces. L'affinage comprend une phase de ressuyage qui s'effectue en salle de fabrication ou au séchoir. La température de l'air du lieu d'affinage est supérieure ou égale à 10°C. Les fromages peuvent être dégustés à compter du 11^{ème} jour.

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : il présente, sur toute sa surface, une croûte formée, fleurie de moisissures superficielles.

Texture : en bouche, sa pâte étonne par sa fermeté et sa souplesse.

Nez : il dévoile des odeurs légèrement caprines, de sous-bois, accompagnées de nuances florales

Goût : sa saveur lactique, allant de la noix fraîche aux fruits secs, est accompagnée d'arômes nuancés de fruits et de foin.

Site internet : www.vins-fromages-valencay.com