



ACCORDS VINS /FROMAGES



07 Mars 2024

Trouvé Gérard

Sauzet Claude

Sauzet Marie-Line

Harrault Juliette

1^{er} service : Les Chèvres

Chabi du Poitou

Valençay

Tomme d'Auvergne de Chèvre /Lavort /Médiéval

Valençay Rouge 2022 Domaine Sinson

Menetou-Salon 2022 Domaine Van Remoortere

2^{ème} service : Les Pâtes pressées non cuites

Saint Nectaire fermier

Maroilles fermier

Langres

Alsace Pinot gris Domaine Zind-Humbrecht -Roche Roulée- 2021

Chignin - Bergeron 2021 Domaine du Coteau de Tormery

3^{ème} service : Les Pâtes pressées cuites

Comté 18 mois

Morsled / Pavé du Nord

Laguiole grand Aubrac

Côtes du Jura 2019 Domaine Berthet-Bondet tradition

Chablis Domaine de la Motte Chablis 1^{er} Cru Vau-Ligneau 2022

4^{ème} service : Les Pâtes persillées

Roquefort

Fourme d'Ambert

Bleu du Vercors Sassenage

Jurançon Clos Lapeyre -La Magendia de Lapeyre- 2019

Maury blanc Vintage 2022 Domaine Mas Amiel

5^{ème} service

Brie de Meaux truffé

Gigondas Domaine Pierre Amadieu « Le pas de l'aigle » 2019

Chabi du Poitou : Earl De la Grande Saunière 86400 La Chapelle-Bâton



Selon la légende le chabi était fabriqué par les Sarrasins jusqu'à leur départ, après leur défaite à Poitiers en 732, face à Charles Martel. « Chabi » serait dérivé de « chebli » qui signifie chèvre en arabe. Ce fromage à pâte molle est fabriqué exclusivement à partir de lait de chèvre entier rapidement mis à emprésurer. Le caillé est moulé à la louche, dans des moules tronconiques appelés « bondes », dont le fond est incrusté des trois lettres « C.D.P » Durant l'affinage, qui dure dix jours dans un

hâloir, sa croûte devient blanche, teintée de gris bleu. Sa pâte est ferme, parfois cassante. Doux et onctueux, il procure une délicate sensation crémeuse.

Tomme d'Auvergne de Chèvre :



La tomme de chèvre est un produit traditionnel et ancestral. À l'origine, sa production s'est développée en zone de montagne : Savoie, Haute-Savoie et Pyrénées. De nos jours, elle est fabriquée dans toute la France. La durée d'affinage de la tomme de chèvre est de plusieurs jours à plusieurs mois selon le producteur.

La Tomme d'Auvergne porte aussi le nom de Lavort ou encore Médiéval. Jolie tomme au lait cru de chèvre, provenant du Puy-de-Dôme, dont les moules ne sont autres que des moules à boulets de canon, rapportés du sud de L'Espagne

Le Lavort est une découverte récente, crée par le fromager Patrick Beaumont dans les années 1990. C'est un fromage peu courant mais délicieux.

Sa forme est celle d'un disque de 20 cm de diamètre et d'une épaisseur de 12 cm et rappelle la forme d'un cratère. Il pèse 2 kilogrammes.

L'affinage dure cent jours et est effectué sur des planches de sapin. Sa saveur fruitée s'intensifie au cours de l'affinage.

Le Lavort, est un fromage sec et parfumé et dégage une odeur légèrement boisée.

Valençay :



Le Valençay est originaire de la Champagne berrichonne dont la capitale est Valençay, et du Boischaud dont la ville principale est Levroux.

Le fromage de Valençay devrait sa forme pyramidale tronquée à Talleyrand. L'histoire raconte que celui-ci aurait fait décapiter ce fromage pour ne pas rappeler à Napoléon la défaite de ses campagnes égyptienne.

En effet, Talleyrand fin organisateur de soirées et ne laissant rien au hasard aurait fait décapiter le fromage de chèvre, car sa forme originale étant une pyramide élancée, elle ressemblait trop aux pyramides d'Egypte.

Fabriqué à partir de lait de chèvre cru et entier, il est légèrement emprésuré après maturation pour obtenir son caillé lactique.

Plusieurs étapes sont nécessaires pour le moulage. L'égouttage qui suit s'effectue sans pression sur le caillé, pendant au moins 20 heures.

On égalise ensuite le futur fromage pour obtenir sa forme finale avant de faire le salage et le cendrage sur les 6 faces du fromage.

Il est alors affiné pendant une durée minimum de 11 jours, c'est à dire le temps nécessaire pour former sur sa fine croûte fleurie des moisissures superficielles et donner ses petites nuances bleutées.

AOC Valençay Rouge "Cuvée Prestige » 2022- Domaine Hubert et Olivier Sinson

Viticulteurs depuis quatre générations aux confins du Berry, de la Sologne et de la Touraine, Hubert et Olivier SINSON recherchent en permanence à offrir une production de qualité. Les vins sont élaborés dans le respect de la tradition, en production raisonnée avec un outil de production moderne. La vinification des blancs se fait avec une fermentation de 12 à 15 jours.

Le vignoble SINSON est présent sur le marché national et international, à travers une clientèle de particuliers, restaurants et distributeurs à l'exportation.

L'exploitation est conduite avec la participation dans une CUMA avec 9 viticulteurs. Cette coopérative permet de disposer de tous les matériels –tracteurs-enjambeurs-machines à vendanger-et également embouteilleuse...

Caractéristiques :

CERTIFICATION HVE3

APPELLATION : AOC VALENCAY
ROUGE

TERROIR : ARGILE A SILEX

RENDEMENT : 50 HL/HECTARE

CEPAGE : 1/3 COT (MALBEC), 1/3 GAMAY & 1/3
PINOT NOIR

VINIFICATION : CUVE INOX avec contrôle des températures, Fermentation de 10 à 15 jours ; Les vins restent en cuve entre 12 et 18 mois avant la mise en bouteille

ANALYSES :

Degré d'Alcool : 12 % vol

Acidité : 4.5 g/l

Acidité volatile : 0.45

Potentiel de Garde : 1 à 5 ans

Commentaire de Dégustation : Le cépage Cot est une très vieille variété de raisin de la région qui donne un vin riche avec beaucoup de caractère. Il se marie très bien avec des viandes rouges, des gibiers et les fromages. Le Gamay et le Pinot Noir donnent la souplesse au vin.

A servir à environ 16° C.



Menetou- Salon Blanc 2022 domaine Van Remoortere

Histoire du domaine

Suite à ses expériences variées sur des domaines différents : en Afrique du Sud ou encore chez Julien Zernott au Domaine du Pas de l'Escalette, Antoine est ensuite revenu au domaine familial, le Château de Maupas, auprès de son père, Joseph Van Remoortere, installé depuis 1989 à Morogues, petite commune du Cher. Ce jeune viticulteur exploite aujourd'hui, sur cette même commune, quatre hectares sous l'appellation Menetou-Salon. Respectueux de la terre et de l'environnement, il se dirige progressivement vers une agriculture biologique.

Sous un climat septentrional, ce vignoble se situe à l'extrême Est de la Loire exposé Sud-Est sur un sol argilo-calcaire d'âge kimméridgien. Ce terroir offre deux cépages uniques de l'appellation, Pinot noir et Sauvignon sur les coteaux de Fourchet et Reigny appartenant au domaine. Ses premières bouteilles sortent en 2011 sous l'étiquette Remoortere

Caractéristiques :

Domaine Domaine Van Remoortere

Millésime

2022

Appellation

Menetou-Salon

Région

Loire

Cépages

Sauvignon

Terroirs

Argilo-calcaire

Viticulture

En conversion vers l'agriculture biologique

Vendanges

À maturité optimale

Vinification

Pressurage pneumatique, débourbage à froid, levures indigènes

Élevage

Sur lies fines

Degré d'alcool

13%



Saint-Nectaire fermier



Fromage ancestral au lait de vache, c'est le maréchal de France Henri de la Ferté-Senneterre qui lui aurait donné son nom, par déformation de la dernière partie de son patronyme. Le maréchal le présenta à la table de Louis XIV qui l'apprécia, lui donnant ses lettres de noblesse.

Le Saint-Nectaire bénéficie depuis 1955 d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP). Il a été reconnu par le ministère de la Culture et est inscrit à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France en 2019.

Les femmes et les hommes œuvrent à son élaboration, sur l'une des plus petites zones AOP d'Europe, entre Puy-de-Dôme et Cantal. De l'élevage des vaches, jusqu'à l'affinage, ils perpétuent un savoir-faire transmis depuis des générations.

Le saint-Nectaire voué au commerce est un fromage à pâte pressée non cuite se présentant sous la forme d'un cylindre légèrement détalonné de 20 à 24 cm de diamètre et de 3,5 à 5,5 cm de hauteur et dont le poids n'excède pas 1,850 kg. Le petit format (petit-saint-nectaire) est d'un diamètre de 12 à 14 cm, d'une épaisseur de 3,5 à 4,5 cm et dont le poids n'excède pas 0,650 kg. Les fromages doivent présenter un croûtage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises.

13 à 14 litres de lait de vache sont nécessaires pour un fromage. Après chaque traite pour le fermier, et après éventuelle pasteurisation du lait acheté pour l'artisan et l'industriel, le lait emprésuré est mis à cailler pendant 30 à 45 minutes. Le caillé obtenu est décaillé à la lyre en vue de l'obtention de grains de la taille de grains de blé. Vient l'étape du brassage qui permet de raffermir les grains. L'étape suivante est le ramassage : les grains tombent au fond de la cuve et sont regroupés à l'aide de palmes. Ensuite, l'opérateur soutire le petit-lait qui représente environ 80 % de la quantité du lait de départ. Une fois bien égouttés, les grains de caillé ainsi obtenus sont pressés une première fois dans des moules à l'aide d'une machine. La tome qui en résulte est emballée dans un linge, équipé d'une plaque de caséine verte ovale ou carrée, et salée (saumure). Elle est ensuite replacée sous un pressoir durant 12 à 24 heures, enfin le fromage est déballé et mis dans une chambre froide à 10 °C avec 40 à 60 % d'hygrométrie pour l'étape de ressuyage durant deux jours. La fabrication ainsi terminée les fermiers et les transformateurs affinent les fourmes ou les vendent en blanc ou mi-affinées à des affineurs.

L'affinage peut commencer pour, selon le cahier des charges, une durée minimum de 28 jours (réduite à 21 jours pour le petit-saint-nectaire) sur de la paille de seigle. Dans les faits, en moyenne, ce sont cinq à six semaines pour le saint-nectaire fermier, pouvant aller jusqu'à deux ou trois mois. Durant cette période les fromages sont lavés plusieurs fois à l'eau salée et sont ensuite régulièrement retournés pour obtenir la croûte fleurie de couleur gris orangé spécifique au saint-nectaire.

Maroilles fermier



Le Maroilles est le seul fromage AOP/AOC du Nord !

Il a été inventé il y a un millénaire par les moines de l'Abbaye de Maroilles. Henri IV appréciait beaucoup ce fromage renommé, qu'il allait acheter lui-même 4 sous pièce, quai de Bercy à Paris.

Cette appellation est enregistrée comme AOC en 1976 et a reçu son AOP en 1996. Il est concocté avec du lait de vache de la Thiérache, territoire des Hauts-de-France.

Le maroilles est transformé à partir de lait cru ou pasteurisé. Après un temps d'attente suite à l'emprésurage, le fromage est démoulé et aussitôt salé, puis placé dans un hâloir où il se couvre d'une légère moisissure bleue. Il est ensuite débleui par brossages puis mis dans des caves aux caractéristiques naturelles.

Différents formats et affinages existent pour ce fromage au lait cru de vache à pâte molle et croûte lavée : le Quart de 180 g est affiné 21 jours, le Mignon de 360 g, 28 jours, le Sorbais de 540 g durant 28 jours et le Maroilles de 720 g, affiné 35 jours. Quant au Maroilles gris, il bénéficie d'un temps d'affinage autour de 5 mois, ce qui renforce son goût.

En 2020, 113 producteurs ont transformé 35 millions de litres de lait en Maroilles, et chaque année, plus de 4 000 tonnes de ce fromage sont produites.

Langres



Le fromage Langres est la spécialité de la Champagne humide. Son nom provient du plateau de Langres et de la petite cité du même nom située près de la source de la Marne qui est le centre de commercialisation de ce fromage au lait de vache, dans le département de la Haute-Marne. Le fromage Langres se caractérise par sa forme tronconique marquée d'une dépression centrale, de 10 cm de diamètre, 5 à 6 cm d'épaisseur pour un poids de 250 à 300 grammes.

Il possède son appellation d'origine protégée AOP depuis 1996.

La fabrication : le caillé est mis en moule, il est égoutté pendant 24 heures avant d'être démoulé, séché puis salé.

La phase d'affinage commence alors et dure deux à trois mois en cave humide, durant laquelle le fromage sera régulièrement frotté avec une solution pouvant contenir du roucou (fruit tropical donnant à la croûte du Langres sa teinte orangée). Pendant sa phase de maturation, le Langres n'est que très peu, voire pas retourné et c'est à cela que l'on doit la formation de sa cuvette

Plus la cuvette d'un Langres est prononcée, plus celui-ci a été affiné.

Chignin-Bergeron Domaine du Coteau de Tormery 2021 Guillaume Quenard – (Savoie)

La tradition de la vigne et du vin dans la famille Quenard remonte au 17ème siècle ! Créé sous sa forme actuelle en 1976. Adresse historique, ancrée sur le terroir le plus au sud de Chignin, le Domaine André & Michel Quenard s'est magistralement relancé il y a quelques années avec l'arrivée aux manettes du fils Guillaume qui officie désormais, en parallèle, sur son propre vignoble en conversion biologique. Une enclave aux côtés de la trentaine d'hectares des vignes paternelles couvrant la majeure partie du coteau de Torméry, sur le piémont du massif des Bauges ; une pente impressionnante qui peut atteindre les 60%! Connu pour sa topographie extrême, les vignes du domaine sont plantées à partir de 300 mètres d'altitude et s'élèvent jusqu'à 400 mètres. La roussanne reste le cépage phare du domaine.

Caractéristiques :

Domaine

Domaine du Coteau de Tormery

Cuvée

Coteau des Ducs

Millésime

2021

Appellation

AOP Chignin-Bergeron

Région

Savoie

Cépages

100% Bergeron (Roussanne) vieilles vignes

Terroirs

Éboulis calcaire, coteau de Tormery, forte pente, exposition sud

Viticulture

En conversion vers l'agriculture biologique

Vendanges

Manuelles

Vinification

Fermentation naturelle en jarre en grès, œuf béton et foudre de chêne (Stoeckinger), fermentation malolactique réalisée

Élevage

En œuf béton, jarre en grès et foudre de chêne (Stoeckinger)

Degré d'alcool

13%



Domaine Zind-Humbrecht – Alsace- Pinot gris

Roche Roulée 2021

Le **Domaine Zind-Humbrecht** a été créé en 1959 par la fusion des exploitations viticoles des familles Humbrecht, viticulteurs à Gueberschwihr, et Zind, viticulteurs à Wintzenheim. Le Domaine Zind-Humbrecht figure parmi les plus renommés d'Alsace et de France, situé au cœur du vignoble du Herrenweg de Turckheim, et qui étend ses parcelles sur les plus beaux terroirs de la région. Héritier d'une tradition familiale remontant à 1620, Léonard Humbrecht passe désormais le flambeau à son fils Olivier, ingénieur agronome de formation, qui a fait évoluer progressivement l'ensemble du vignoble vers la culture en biodynamie, couronné par une certification ECOCERT dès 2000.

Caractéristiques :

Domaine

Domaine Zind-Humbrecht

Cuvée

Pinot Gris Roche Roulée

Millésime

2021

Appellation

Alsace

Région

Alsace

Cépages

100% Pinot Gris (âge moyen des vignes : 30 ans)

Terroirs

Graves quaternaires sur cône de déjection de la rivière Fecht

Viticulture

Biologique et biodynamique certifiée

Vendanges

Manuelles

Vinification

Traditionnelle

Degré d'alcool

13%

Sucres résiduels

0.6 g/l



Comté 18 mois



Le Comté est l'appellation d'origine d'un fromage transformé principalement en Franche-Comté et bénéficiant d'une AOC depuis 1958 et d'une AOP depuis 1996.

Son aire de production s'étend dans les départements du Jura, du Doubs, et de l'est de l'Ain. Elle englobe également une commune de Haute-Savoie et quelques-unes de Saône-et-Loire.

C'est un fromage de lait cru de vache, à pâte pressée cuite. Il se présente en meules de 55 à 75 cm de diamètre et d'une masse de 32 à 45 kg. Il faut environ 450 litres de lait cru pour fabriquer une meule de comté.

Avec 60 000 tonnes, le comté est la première AOC fromagère française en volume fabriqué.



Le comté est un fromage de garde connu depuis le moyen âge. Très gros, il nécessite une énorme quantité de lait pour sa fabrication. Aujourd'hui encore, il est fabriqué et affiné dans des fruitières, les descendantes des « fructeries » des XIIème et XIIIème siècles. Le principe n'a pas changé : chaque fermier donne matin et soir le lait de ses vaches à la laiterie, où toutes les traites sont rassemblées et aussitôt transformées par un fromager. Quelques mois plus tard, quand les côtés sont affinés, la laiterie redonne aux fermiers le fruit de leur travail, sous forme de fromages ou d'argent, d'où le nom de fruitière. Ce système coopératif ancien perdure et fait du comté un fromage aux racines fortes ; cette spécificité fait aussi qu'il n'existe pas de comté fermier.

Chaque meule de Comté doit passer au minimum 4 mois en cave d'affinage avant d'être proposée aux gourmands. Certaines y séjournent même 12, 18, 24 mois voire plus. Ça prend du temps de prendre du goût !

Galette de Morsled ou Pavé du Nord



C'est un fromage apparenté à la vieille Mimolette. Le Pavé du Nord est un fromage à pâte pressée demi-cuite d'environ 4,5 kg et de forme parallélépipédique.

Il est fabriqué en France ou en Belgique. à partir de lait exclusivement issu du Nord-Pas de Calais, rentré à l'âge de 4 semaines et affiné durant 3 mois minimum dans des caves naturelles à Roubaix.

Laguiole grand Aubrac



Le laguiole est un fromage très ancien, qui dispute le titre de « plus vieux fromage de France » au cantal, au salers et au roquefort. Ce sont les moines d'une abbaye de l'aubrac fondée en 1120, située sur le chemin de Saint- Jacques-de-Compostelle qui auraient été les premiers à le fabriquer. La tâche des moines était d'abriter et de restaurer les pèlerins. Ils créèrent donc un fromage qui répondait parfaitement à ce dernier objectif.

Et dire que ce fromage qui peut peser jusqu'à cinquante kilos, a failli disparaître dans les années d'exode rural qui ont précédé l'obtention de son Appellation d'Origine Contrôlée en 1961, et AOP depuis 2008.

Heureusement, une coopérative redoubla d'efforts pour que cette pâte pressée non cuite fabriquée depuis le XIIe siècle, ne tombe pas dans l'oubli. Issu du lait cru et entier des vaches élevées sur le plateau de l'Aubrac, il est produit toute l'année et est affiné au minimum quatre mois. Considéré comme un fromage de garde, il est encore meilleur quand il est proposé après dix mois d'affinage. La Tome fraîche de l'Aubrac – au premier stade de fabrication du fromage – est connue pour entrer dans la composition de l'Aligot de l'Aubrac.

Il existe 4 affinages pour des fromages aux saveurs variées

Laguiole AOP 4 mois

Laguiole AOP Sélection

Laguiole AOP Grand Aubrac

Laguiole AOP Affinage Long

Laguiole AOP Grand Aubrac :

Fromage d'herbage par excellence, le Laguiole AOP Grand Aubrac est un produit saisonnier d'exception composé exclusivement de lait issu de la période de pâturage. À la belle saison les vaches pâturent dans les prairies de l'Aubrac et se nourrissent de la flore locale, riche en plantes aromatiques. Le lait d'été, collecté durant cette période, est utilisé pour la fabrication de ce fromage au lait cru. Ce lait confère au Laguiole Grand Aubrac des notes florales et végétales qui en font un produit saisonnier d'exception. Un parfum intense où s'exprime toute la richesse de la flore de l'Aubrac et un goût corsé qui révèle des arômes de noisette sèche, une longueur en bouche soutenue par la fabrication au lait cru sont la conséquence des soins apportés à sa sélection et à son affinage (entre 7 et 12 mois).

Côtes de Jura Domaine Berthet-Bondet -Tradition- 2019

Chantal et Jean Berthet-Bondet, tous deux ingénieurs agronomes, ont délaissé la ville en 1985 pour créer ce domaine de 11 hectares, situés à parité en appellation Château-Chalon et en Côtes du Jura, et certifiés en agriculture biologique depuis 2013. Hélène, la fille de Jean, est désormais aux commandes. La qualité progresse dans le sens de l'expression et de la pureté du fruit. De nouvelles cuvées et étiquettes de vins ouillés ont été intelligemment redéfinies, même si les cuvées élevées sous voile demeurent les vedettes incontestées du domaine, avec un château-chalon pouvant servir de modèle à la prestigieuse appellation.

Caractéristiques :

Domaine

Domaine Berthet-Bondet

Cuvée

Tradition

Millésime

2019

Appellation

Côtes du Jura

Région

Jura

Cépages

70% Chardonnay, 30% Savagnin

Terroirs

Sols de graviers et de marnes

Viticulture

Biologique certifiée

Vendanges

Manuelles

Vinification

Pressurage de la vendange entière, fermentation en cuve inox

Élevage

2 ans en fût de chêne (228 L) sous voile de levures (élevage oxydatif, fûts non ouillés)

Degré d'alcool

14%

Bio

Oui



Chablis 1^{er} cru Vau-Ligneau 2022 Domaine de La Motte.

Le **Domaine de la Motte** est une exploitation viticole appartenant à la **famille Michaut** de père en fils depuis 1950. Les vignes exploitées sont toutes situées sur la commune de Beines, près de Chablis. Le vignoble du **Domaine de la Motte**, situé sur différents coteaux du kimméridgien et portlandien, compte 25 hectares de vignes en appellation : Petit Chablis - Chablis - Chablis 1^{er} Cru Vauligneau et Chablis 1^{er} Cru Beauroy.

L'élaboration des différents crus du **Domaine de la Motte** est le fruit d'un travail d'équipe, auquel s'associent tous les membres de la famille Michaut. La production annuelle est d'environ 100 000 bouteilles selon la vendange, qui sont exportées dans le monde entier.

Caractéristiques :

Domaine

Domaine de La Motte

Cuvée

1^{er} Cru Vau-Ligneau

Millésime

2022

Appellation

Chablis 1^{er} Cru Vau-Ligneau

Région

Bourgogne

Cépages

100% Chardonnay

Terroirs

Sols kimméridgiens exposés sud sud-est, composés d'argile blanche en profondeur

Viticulture

Raisonnée

Vendanges

À maturité optimale

Vinification

Fermentation alcoolique en cuve inox avec système de thermorégulation environ 15 jours, fermentation malolactique pendant environ 5 semaines à 20°C

Élevage

12 mois en fûts de chêne pour 35% du volume et 65% en cuve inox

Degré d'alcool

13%



Roquefort : Producteurs Vernières frères



Une légende romantique explique les conditions de sa naissance. En des temps reculés, un pâtre aurait abandonné son pain et un morceau de fromage de brebis pour suivre sa belle. Revenu quelques jours plus tard, il aurait retrouvé le pain moisi ; quant au fromage, il était recouvert d'un duvet bleuté. Le pâtre l'aurait goûté et trouvé bon... ainsi serait né le roquefort !

Au XVIII, Diderot affirma que le Roquefort était le premier fromage d'Europe. Voltaire, Chaptal et bien d'autres auteurs écrivirent sur le roquefort. Le gastronome Curnonsky le célébra, décrivant, « l'odeur puissante de la terre et l'arôme des prairies ». Quant à Casanova, il le considérait tout simplement comme ...un aphrodisiaque !

Plus près de nous, en 1925, en France, « roquefort » est la première appellation d'origine dont l'emploi, du moins dans sa désignation d'un fromage voué au commerce, est encadré administrativement. Depuis 1979, cette appellation bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) et, depuis 1996, d'une appellation d'origine protégée (AOP). C'est le plus célèbre des fromages occitans, il est fabriqué dans le sud-Aveyron. Ici le roquefort est roi : source d'emploi pour plus de 5000 personnes, il permet de maintenir l'élevage de brebis Lacaune dans un rayon de 100 kilomètres autour du petit village de Roquefort-sur-Soulzon, au sud-est de Rodez. Ils sont 7 fabricants : Carles, Gabriel Coulet, Fromageries Occitanes, Papillon, Société, **Vernières** et Le Vieux Berger. Pas un de plus, les sept fabricants de l'AOP Roquefort sont rassemblés au sein du collège « fabricants » de la Confédération Générale de Roquefort. Chacun d'eux développe des souches différentes de *Penicillium roqueforti* et c'est ce qui fait la différence entre leurs produits. La marque Société du groupe Lactalis produit 70% du roquefort en France et domine donc largement le secteur de production de ce fromage.

Le *penicillium roqueforti* est une moisissure, un champignon microscopique. C'est l'élément essentiel pour en obtenir le goût et la couleur bleue. Le roquefort est élaboré dans le sud de la France exclusivement avec des laits crus de brebis.

Fabrication : Le lait est réchauffé pour monter à une température située entre 28 et 34°. Il peut alors être additionné de ferments lactiques, présure et *Penicillium roqueforti* qui vont assurer sa transformation. La masse obtenue deux heures plus tard est tranchée afin d'obtenir de petits cubes. Une phase de repos et une autre de brassage permettent de séparer les grains de caillé du lactosérum. Le moulage peut alors débuter. Les pains sont d'abord égouttés et seront retournés régulièrement avant l'étape essentielle du salage : durant 5 jours, la face et le talon du fromage sont imprégnés de gros sel marin à sec. Une fois débarrassés de l'excédent de sel et brossés, percés dans la hauteur d'une cheminée nécessaire à l'expulsion du gaz carbonique issu de la fermentation et qui permet également le développement du *Penicillium roqueforti*, les fromages à blanc partent pour les mythiques caves de Roquefort-sur-Soulzon. C'est là, dans cette atmosphère sombre, saturée d'humidité à la température et à l'hygrométrie constantes grâce aux failles ventilantes baptisées fleurines, que les pains vont être affinés grâce à l'expertise de l'affineur... et devenir ainsi des Roquefort AOP. A Roquefort-sur-Soulzon il y a tellement de caves que l'on estime que le village est 3 fois plus grand sous terre qu'à la surface.

Fourme d'Ambert : Producteur Mélodie Hostein



Ce fromage est l'un des plus anciens de France : une légende veut que la fourme se préparât au temps des puissants Arvernes, avant la conquête de la Gaule par César (selon cette légende, ce dernier, avant d'aller à Gergovie, serait passé par Ambert où il aurait consommé le fromage) mais ses premières traces remontent aux environs du VII^e siècle où il était dû par les serfs au seigneur pour une partie de la dîme. La fourme d'Ambert a fait office de monnaie d'échange au XVIII^e siècle, pour

la location des jasseries, fermes d'estive des Hautes Chaumes des monts du Forez servant d'habitation temporaire et d'étable.

La Fourme d'Ambert est produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire. Reconnue AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis 1972, la Fourme d'Ambert possède désormais l'AOP (Appellation d'Origine Protégée). Elle est fabriquée à partir du lait de vaches nourries à base d'herbe provenant exclusivement de la zone d'appellation.

C'est un fromage à pâte persillée, non cuite et non pressée, à croûte sèche et fleurie, se présentant sous la forme d'un cylindre dont les dimensions sont d'environ 13 cm de diamètre, 19 cm de hauteur et dont le poids oscille entre 2 et 2,5 kg.

Avec 5 800 tonnes fabriquées en 2020, 1 200 agriculteurs producteurs de lait, 16 fromageries (7 industrielles et 9 fermes), la fourme d'Ambert est la neuvième appellation fromagère protégée française de par ses volumes.

Après la réception et les contrôles de la qualité du lait, le processus de fabrication peut commencer :

- Préparation du lait, ajout du *Penicillium Roqueforti*
- Caillage : le lait va alors coaguler grâce à l'action naturelle de la présure
- Travail en cuve : découpage, brassage d'environ une heure pour obtenir des grains coiffés, qui ressemblent à de petites billes plus fermes en surface. Ces billes permettront de maintenir des ouvertures entre elles pendant le moulage
- Mise en moules à l'aide d'un tapis pour préserver les grains coiffés
- Égouttage dans une salle plus chaude avec de nombreux retournements des fromages durant 24 à 48 heures (les fromages ne sont pas pressés pour préserver les ouvertures)
- Salage manuel en surface, au sel sec ou en saumure
- Piquage : à compter du 4^{ème} jour après l'emprésurage, création de cheminées à l'aide de grandes aiguilles qui conduisent l'air jusqu'au cœur du fromage pour permettre le développement du bleu

Enfin, départ des fourmes pour les caves d'affinage. Le fromage ne pourra s'appeler Fourme d'Ambert qu'à compter du 28^{ème} jour.

Bleu du Vercors-Sassenage :



Les origines du Bleu du Vercors-Sassenage AOP remontent à l'époque médiévale. Au Moyen-Âge, les fermiers du Vercors payaient leur droit de fermage au seigneur de Sassenage avec le Bleu dit de Sassenage. Au fil des siècles, le Bleu de Sassenage a fait son chemin pour prendre son essor à partir des années 20. En effet, à cette époque, des passionnés se remettent à fabriquer en laiterie ce fromage ancestral. L'aboutissement se fera en 1998 avec l'obtention de l'AOC Bleu du

Vercors-Sassenage. Le Bleu du Vercors-Sassenage AOP est fabriqué sur le plateau du Vercors, dans une zone limitée, à cheval sur les 2 départements de la Drôme et de l'Isère. La production se fait à l'intérieur du parc naturel régional du Vercors, véritable citadelle naturelle bordée de falaises où l'altitude moyenne est de 1000 mètres. Le lait collecté est issu d'une agriculture, douce, extensive et respectueuse de l'environnement. L'alimentation des vaches, rigoureusement réglementée, se compose durant l'été, de pâturages et prairies naturelles et l'hiver, de fourrages récoltés dans le périmètre de l'AOP. L'ensilage est ainsi proscrit. Les troupeaux à races sélectionnées (Montbéliarde, Abondance et une race locale : la Villarde) produisent un lait riche et parfumé qui donne au fromage un goût beurré et noisette propre au Bleu du Vercors-Sassenage AOP. Le Bleu du Vercors-Sassenage AOP et la Coopérative Vercors lait font vivre une partie de l'agriculture laitière du Vercors et participe ainsi grandement à la vie sociale et économique du Vercors.

- La fabrication du bleu du Vercors-Sassenage AOP se réalise avec du lait entier de vache.
- Après avoir été chauffé, le lait est transféré dans des cuves demi-lune où le fromager y incorpore les ferments pour une maturation. • Au bout de 45 minutes, le décaillage se fait en 2 passages pour obtenir un grain de caillé de la taille d'une noisette. Ce caillé est brassé, et ensuite moulé. Le fromage s'égoutte pendant 4 heures et 4 retournements sont effectués.
- Le salage à sec s'effectue dans des saloirs individuels, chaque face est salée manuellement et reste au contact du sel minimum 18h.
- 48h après l'emprésurage, le bleu du Vercors-Sassenage AOP est mis sur grille pour être amené en cave d'affinage à 11°C. Durant cette phase, chaque fromage va être piqué deux fois sur chaque face (7ème et 14ème jour). Cette opération permet au "pénicillium roqueforti" de se développer, le persillage apparait et se développe à l'intérieur du fromage.
- Le fromage reste ensuite 21 jours minimum en cave d'affinage, des arômes de crémeux, doux, beurré et noisette apparaissent.
- Le Bleu du Vercors-Sassenage AOP peut être commercialisé.

Jurançon Clos Lapeyre -La Magendia de Lapeyre- moelleux 2019

Le **Clos Lapeyre**, situé au cœur de l'Appellation Jurançon fut acheté en 1920 par Jean Larrieu. Son fils Marcel continua un travail assidu pour cultiver la vigne du Clos Lapeyre et développa l'élevage bovin et la culture des fraisiers.

Aujourd'hui conduit par Jean-Bernard Larrieu, le vignoble du **Clos Lapeyre** compte 17 hectares, et est situé sur les côteaux de l'AOC Jurançon, occupant le haut du plateau avec des expositions variées allant de plein Sud, face au Pic du Midi d'Ossau, à Sud-Est ou Sud-Ouest. Conduit en agriculture biologique, le **Clos Lapeyre** fait la part belle aux cépages du cru : le gros manseng et le petit manseng, qui donnent des vins de caractère, qui figurent parmi l'élite de l'AOC Jurançon.

Caractéristiques :

Domaine Clos Lapeyre

Cuvée La Magendia de Lapeyre (moelleux)

Millésime

2019

Appellation

Jurançon

Région

Sud-Ouest

Cépages

100% Petit Manseng

Terroirs

Sols argilo-sableux et argilo-siliceux

Viticulture

Biologique certifiée

Vendanges

Manuelles en plusieurs passages

Vinification

Pressurage lent de vendange entière, fermentation longue en demi-muids

Élevage

12 mois en fûts puis le second hiver en cuve

Degré d'alcool

12%

Sucres résiduels

96 g/l

Bio Oui



Maury vintage Mas Amiel 2022

Le Mas Amiel est un domaine situé près du village de Maury, dans le Roussillon à 30 km de Perpignan. Fondé en 1815, le vignoble du Mas Amiel s'étend aujourd'hui sur 220 hectares dont 150 plantés de vignes, profitant d'un climat méditerranéen très ensoleillé. Avec 70% de Grenache noir, le Mas Amiel garantit dès la vigne la qualité de ses produits.

Riches en sucre, les grappes du vignoble de Mas Amiel donnent des vins colorés, peu acides et d'un fruité remarquable.

En 1999 Olivier Decelle découvre le domaine, riche d'une volonté déjà mise à profit au Château Jean Faure, au Château Haut-Maurac, et au Château Haut-Ballet, il veille sur ce domaine deux fois centenaire et n'a qu'un objectif : faire du Mas Amiel un domaine de référence dans l'appellation Maury, reconnu dans le monde entier. Une mission qu'il a fort bien réussie !

Caractéristiques :

Domaine : Mas Amiel

Cuvée : Vintage

Millésime : 2022

Appellation : Maury

Région : Roussillon

Cépages : 100% Grenache Gris, vignes de 60 à 75 ans

Terroirs

Coteaux sur schistes, sols légers, pierrade importante, argiles en profondeur

Viticulture

Biologique et biodynamique certifiée

Vendanges

Manuelles

Vinification

Double tri, pressurage direct sans éraflage, vinification en cuves inox thermorégulées, vinification qui prend soin de protéger le vin de toute oxydation, fermentation alcoolique à 18°C, avec mutage à l'alcool sur jus à mi-fermentation

Élevage

10 mois en cuves sur lies

Degré d'alcool

15.5%

Sucres résiduels

106 g/l



Brie de Meaux Fromagerie Dongé



Le Brie de Meaux est un fromage au lait cru dont l'AOC existe depuis 1980.

Son aire de production s'étend des plaines briardes jusqu'à la Meuse.

Son appellation vient de la région de la Brie et de la commune de Meaux en France.

La tradition de ce grand fromage remonte au cœur du Moyen Age. Après avoir conquis la Lombardie en 774, Charlemagne fit une halte au prieuré de Rueil-en-Brie, les moines lui offrirent du brie. Il trouva ce fromage délicieux et demanda qu'on lui en envoyât régulièrement dans son palais d'Aix-la-Chapelle. Quelques siècles plus tard, Rabelais mentionnera ce fromage dans Gargantua.

Lors de sa fuite en 1791 Louis XVI fit étape à Varennes où il se délecta d'un Brie de Meaux. Alors que ses proches le pressaient de poursuivre sa route il voulut absolument terminer ce délicieux fromage. Terrible erreur politique ! il avait été reconnu et ce repas improvisé laissa à ses adversaires le temps d'organiser son arrestation. On connaît la suite... Depuis, de mauvaises langues chuchotent que le Brie de Meaux a fait perdre la tête au roi trop gourmand !

Fabrication : Il est fabriqué avec 25 litres de lait cru de vache pour un fromage entier d'environ 3,5 kg. Après un écrémage partiel à 40°C, le lait est emprésuré avec de la présure d'origine bovine uniquement. Ensuite, le caillage se fait à une température inférieure ou égale à 37°C. Il est ensuite coupé en petits cubes avec un tranche-caillé. Enfin, il est moulé à la main par fines couches successives à l'aide d'une « pelle à brie », sorte de grande écumoire. La température de la pièce dans laquelle est effectué le moulage doit être portée à 33 °C durant 4 heures, afin de faire évacuer le lactosérum, puis à 24 °C durant six heures et enfin à 19 °C. L'égouttage s'effectue sur des nattes de roseaux. Le lendemain, les fromages sont démoulés puis salés au sel sec : ils restent alors dans la salle de salage durant deux jours. Ensuite, les fromages sont mis dans une salle à 12 °C dans laquelle ils vont commencer à s'affiner. Leur couleur blanche commencera à apparaître. Au bout d'une semaine, les fromages seront mis dans un autre réfrigérateur à 7 °C. Il faut attendre encore 3 semaines au minimum mais les bries n'atteignent leur complète maturité qu'au bout de 6 à 8 semaines. Pendant toute la période d'affinage, les fromages sont retournés régulièrement à la main.

Brie de Meaux truffé



Gigondas Pierre Amadiou -Le Pas de l'Aigle- 2019

Pierre Amadiou a fondé et donné son nom au domaine en 1929. Il est l'un des premiers à avoir inscrit l'appellation Gigondas sur ses bouteilles et a obtenu dès 1932 une médaille d'or au Concours Agricole de Paris.

Le **domaine Pierre Amadiou** a commencé avec 7 hectares de vignes, pour s'étendre désormais sur 137 hectares au cœur du massif des Dentelles de Montmirail, et est aujourd'hui dirigé par son fils Claude et d'autres membres de sa famille, qui s'attachent tous à perpétuer l'esprit familial, dans le respect du terroir et des traditions.

Les cuvées produites par le **domaine Pierre Amadiou** révèlent un caractère unique, tout en élégance et en puissance, et qui expriment la fraîcheur et la finesse de leur terroir.

Caractéristiques :

Domaine

Pierre Amadiou

Cuvée

Le Pas de l'Aigle

Millésime

2019

Appellation

Gigondas

Région

Rhône

Cépages

90% Grenache, 10% Syrah

Terroirs

Sols de marnes bleues du Gargasien, exposition nord-ouest, 400m d'altitude

Viticulture

Traditionnelle et soignée

Vendanges

Manuelles

Vinification

Éraflage partiel, cuvaision de 30 jours, délestages, extraction délicate

Élevage

24 mois en foudres puis un an minimum en bouteilles avant sa commercialisation

Degré d'alcool

15%

