

# CHAOURCE

Novembre 2005 (Mis à jour en décembre 2018)

## **Description :**

Coût (indicatif) : 2,20 à 3,50 € les 250 g.

Lait : Fromage au lait de vache.

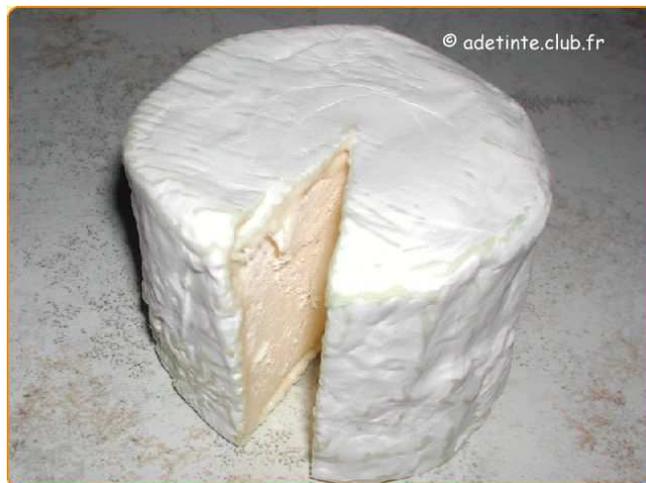
Taux de Matières Grasses : 50% sur extrait sec, 20-25% sur produit frais.

Appellations : AOC (\*) depuis 1977 – AOP (\*\*) depuis 1996.

Localisations : Régions : Bourgogne-Franche-Comté/Grand-Est - Départements : Aube/Yonne.



Le Chaource est un fromage naturel, à pâte molle et à croûte fleurie, fabriqué au cœur de la Champagne humide, autour de la ville de Chaource (quelques communes de l'Aube et de l'Yonne). Légèrement salé, il est élaboré à partir de lait de vache entier selon des méthodes traditionnelles. De forme cylindrique, d'une hauteur de 6 cm, il est conditionné enveloppé de papier (laitier) ou nu (fermier) pour un poids de 250 g ou 450 g et nécessite de 2 à 4 litres de lait pour son élaboration. Il est affiné entre 2 semaines minimum et 2 mois. La pâte doit être souple mais sans mollesse. Fromage consistant, à la texture toujours un peu granuleuse à cœur, à la croûte blanche immaculée, il dégage une faible odeur de champignon. Il développe un goût de crème, fruité avec un léger arôme de noisette. Produit toute l'année, il est au summum entre juillet et octobre, lorsque les vaches paissent aux prés.



(\*) **AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée - (\*\*) **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

## **Consommation et bonnes associations :**

Fromage de plateau

## **Recettes :**

- Quiche au chaource

## **Boissons d'accompagnement :**

Saint Emilion, Bourgogne rouge, Chablis, Gewurztraminer ou Champagne (\*\*\*)

(\*\*\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.