

# MORBIER

Mai 2006 (Actualisé en mars 2019)

## Description :

Coût (indicatif) : 9,00 à 16,00 € le Kg.

Lait : Fromage au lait de vache.

Taux de Matières Grasses : 45% sur extrait sec, 28% sur produit frais.

Appellations : AOC (\*) depuis 2000, puis AOP (\*\*) depuis 2009.

Localisations : Région : Bourgogne-Franche-Comté - Départements : Ain/Doubs/Jura/Saône-et-Loire.



Le Morbier est un fromage à pâte pressée et non cuite, à croûte lavée, fabriqué en Franche-Comté, dans les départements du Doubs et du Jura (plus quelques communes frontalières de l'Ain et de Saône et Loire), depuis le XIX<sup>e</sup> siècle (environ 1875). De production fermière ou laitière, il doit son nom à la localité de Morbier, située dans le Jura. Il est élaboré à partir de lait de vache cru (Vaches de race Montbéliarde ou Pie rouge de l'Est uniquement). De forme cylindrique et plate, d'une hauteur de 6 à 8 cm pour un diamètre de 25 à 40 cm, il est conditionné nu pour un poids de 3 à 8 Kg et nécessite environ 70 litres de lait pour son élaboration. Il est affiné entre 45 jours minimum et 12 semaines. Sous une croûte naturelle lisse, homogène, de gris clair à beige orangé, la pâte est souple et onctueuse, crémeuse et de couleur ivoire à jaune pâle, traversée en son milieu par une raie noire (Barre de suie à l'origine) constituée de charbon végétal. Il développe une saveur douce et fruitée avec un léger goût de crème. Produit toute l'année, il est très bon de mars à décembre, la saison de dégustation optimale allant d'avril à octobre.



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

## Consommation et bonnes associations :

Fromage de plateau, il se révèle aussi excellent, dans un gratin de pommes de terre, comme fromage dans une raclette, ... Il s'associe très bien avec oignons au vinaigre, raisins blancs, noix sèches, pommes, ...

## Recettes :

--

## Boissons d'accompagnement :

Arbois rouges et blancs, vin Jaune du Jura, Beaujolais, Côtes du Rhône rouge, Pouilly. (\*\*\*)

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