



## Comté 3 ans, A.O.P.

**Selon son origine, la saison, le fromager et l'affinage, chaque meule de Comté se distinguera par son unicité.**

Pour la fabrication du Comté, seul le lait provenant de vaches de race Montbéliarde ou Simmental est utilisé. Ce Comté est fabriqué de façon artisanale par la fruitière (une petite coopérative de producteurs laitiers) Chapelle d'Huin. Il est par la suite transféré dans les caves du fort St Antoine pour être affiné par les maîtres des Fromageries Marcel Petite. La fromagerie Hamel ne reçoit des meules de ce Comté d'exception qu'en quantité limitée. Les vieux comtés sont comme les grands vins : seuls les plus grands sont dignes d'un long vieillissement! Nous avons l'exclusivité des meules provenant de la fruitière Chapelle d'Huin pour l'est du Canada.

On nomme fruitière l'endroit où est produit le Comté, car comme le bois, le fromage faisait partie des « fruits » de la montagne. La gestion collective de ces fruits a donné leur nom aux « fruitières » qui sont, en fait, de petites coopératives.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Ferme
<b>Intensité</b>	Relevé
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Cru
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Bourgogne, Franche-Comté et Rhône-Alpes
<b>Détails</b>	Plusieurs départements
<b>Producteur</b>	Fromageries Marcel Petite
<b>M.G.</b>	28%
<b>Affinage minimum</b>	3 an(s)
<b>Famille</b>	Pâte pressée cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Artisanal
<b>Particularités</b>	N/A

#### Aspect

Meule à talon convexe d'environ 75 cm de diamètre et 13 cm de hauteur. Croûte épaisse de jaune doré à brun foncé. Pâte ferme jaune paille à jaune soutenu, mais non cassante. Plus le fromage est affiné, plus les cristaux de tyrosine apparaissent. Au nez : notes d'ananas, de noisettes grillées, de caramel et de torréfaction.

#### Goût

Palette d'arômes fruités, torréfiés, floraux, végétaux et épicés. Une très belle longueur en bouche.

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Aromatique et rond**  
Arbois, Côtes du Jura, Vin jaune

#### Vin rouge



**Aromatique et souple**  
Mâcon

#### Bière



**Brune Ronde**  
Old Ale, Weizenbock

#### Autres accords

Xérès

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Beaufort d'été Réserve, A.O.P.
- » Gruyère Kaltbach, A.O.P.
- » Comté 4 ans, A.O.P.