



Comté Réserve, A.O.P.

Le Comté, c'est le fruit d'une tradition fromagère de plusieurs siècles dans le Massif du Jura.

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.

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

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Bourgogne, Franche-Comté et Rhône-Alpes
Détails	Plusieurs départements
Producteur	Fromageries Marcel Petite
M.G.	28%
Affinage minimum	16 mois
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A

Aspect

Meule à talon convexe d'environ 75 cm de diamètre et 13 cm de hauteur. Croûte jaune dorée. Pâte ferme jaune, 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 torrification. L'arôme n'est pas puissant, mais riche en nuance : notes florales, délicates et fruitées.

Goût

Arôme fruité, torréfié et de noisette. Note plus lactique.

ANECDOTE

Le Comté Réserve est nommé ainsi puisque nous réservons à l'avance nos meules pour l'année en cours. Par la suite, elles nous sont envoyées selon nos besoins.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Arbois, Côtes du Jura, Vouvray, Vin jaune

Vin rouge



Aromatique et souple

Beaune, jeune Bourgogne, Mâcon, Mondeuse de Savoie

Bière



Rousse Acidulée

Rouge des Flandres

PRODUITS SIMILAIRES

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