



Époisses, A.O.P. – Berthaut

De tradition française, l'Époisses Berthaut est aujourd'hui distribué dans plus de 15 pays.

Après salage au sel sec, la croûte est régulièrement lavée, d'abord à l'eau (salée ou non), puis à l'eau additionnée de marc de Bourgogne (de plus en plus concentré) jusqu'à maturité à raison d'une à trois fois par semaine. L'affinage minimal est de 4 semaines et l'affinage maximal est de 8 semaines. Il est à noter que le colorant est strictement interdit dans la fabrication de l'Époisses. La coloration de la croûte est plutôt due à une bactérie communément appelée « bactérie du rouge ». Celle-ci est naturellement présente dans le lait, mais il peut arriver qu'on rajoute une petite quantité supplémentaire dans le lait lors de la fabrication du fromage pour favoriser l'apparence de la croûte.

L'Époisses a obtenu l'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) « Époisses de Bourgogne » en 1991, modifié en 1995 par le terme seul « Époisses ».



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Bourgogne et Champagne-Ardenne
Détails	Plusieurs départements
Producteur	Fromagerie Berthaut
M.G.	23%
Affinage minimum	4 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Affiné à l'alcool

Aspect

Forme de disque dans boîte de bois. Croûte ridée et brillante, orangée à rouge brique, sans colorant. Pâte onctueuse et souple, beige clair. Odeur caractéristique assez puissante, mais agréable, pénétrante, expansive, franche et bouquetée.

Goût

Prononcé. Arôme fruité et puissant, avec une note subtile de marc de bourgogne en fin de bouche.

ANECDOTE

Époisses est le nom d'un petit bourg où, selon la légende, l'Époisses aurait été créé au 16e siècle par des moines cisterciens.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et doux

Hermitage, Gewurtstraminer, Chardonnay des États-Unis

Vin rouge



Aromatique et souple

Bourgogne grand cru, Saint-Estèphe

Bière



Brune Acidulée

Brune des Flandres

Autres accords

Porto

PRODUITS SIMILAIRES

- » Langres, A.O.P.
- » L'Ami du Chambertin