



Etivaz, A.O.P.

L'Etivaz n'est pas un fromage banal!

L'Etivaz est un fromage d'alpage, fabriqué du 10 mai au 10 octobre dans le Pays-d'Enhaut, dans le canton de Vaud. Le règlement lié à l'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) oblige les troupeaux à pâturer au-dessus de 1000 mètres (pouvant aller jusqu'à 3700 mètres); ce règlement oblige également sa fabrication au lait cru, en alpage, dans des chaudrons de cuivre et sur feu de bois. Une fois les meules cuites et pressées, elles sont acheminées aux caves de la coopérative où elles seront plongées dans un bain de sel durant 24 h avant d'être déplacées. Elles resteront une semaine dans les caves du bain de sel (13 à 15 °C) où elles seront frottées au sel tous les jours. Ensuite, les meules seront transférées dans des caves chaudes (15 à 17 °C) où elles seront frottées à l'eau salée durant 3 semaines. Enfin, elles iront dans des caves d'affinage (12 à 14 °C) où elles seront entretenues à l'eau légèrement salée tous les 5 jours.

L'Etivaz est encore fabriqué selon une tradition dont les premières traces écrites remontent au 14^e siècle.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Suisse
Région	Canton de Vaud
Détails	N/A
Producteur	Emmi
M.G.	34%
Affinage minimum	135 jour(s)
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Sans lactose

Aspect

Meule cylindrique. Croûte naturelle morgée de couleur or. Pâte fine, légèrement souple, de couleur jaune paille, à petits yeux sphériques espacés. Ferme avec de la souplesse. Arômes racés.

Goût

Arômes lactique, végétal et fruité bien développés et complexes. Long en bouche.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Fendant du Valais, Soave

Vin rouge



Aromatique et souple
Gamay, Minervois

Bière



Blonde Amère
Maibock

PRODUITS SIMILAIRES

- » Gruyère suisse Réserve, A.O.P.
- » Gruyère Kaltbach, A.O.P.
- » Louis d'Or