



Gré des champs (Le)

Certifié biologique par Ecocert Canada, le Gré des champs est un fromage à pâte ferme aux accents de noisettes.

Le Gré des champs est fait avec le lait du troupeau de vaches suisses brunes des propriétaires de la Fromagerie Au Gré Des Champs. En été, les vaches broutent de l'herbe fleurie et l'hiver du foin sec non ensilé. Le lait tiré des vaches est directement envoyé dans le bassin de fabrication de fromage, il y a donc moins de manipulations avec la transformation en fromage.

Suzanne Dufresne et Daniel Gosselin ont repris la ferme parentale des Gosselin en 1989. Ils ont effectué un changement vers le biologique et en 1995, ils ont obtenu la certification Écocert Canada. Ils se sont lancés dans la fabrication du fromage à la fin des années 90.

Accords bières et fromages à essayer: Jean Dit Laforge (Microbrasserie de l'île d'Orléans) - Février/Mars 2015 et Broken 7 (Bière Brisset) - Avril/Mai 2014.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Canada (Québec)
Région	Montérégie
Détails	St-Jean-sur-Richelieu
Producteur	Fromagerie Au Gré Des Champs
M.G.	33%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Biologique

Aspect

Forme cylindrique avec une croûte naturelle rugueuse dont la couleur varie avec le temps d'affinage et la saison de production. Pâte ferme de couleur jaune crème en été et un peu plus blanche en hiver.

Goût

Arôme floral, herbacé et fruité avec des accents de noisette.

ANECDOTE

Au début nommé Le Patriote, les producteurs ont dû changer son nom puisque celui-ci était déjà utilisé. Le nom du fromage est donc celui de la fromagerie.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Riesling, Pouilly-Fumé

Vin rouge



Fruité et généreux
Côtes de Bourg, Cabernet du Chili

Bière



Blanche Douce
Weissbier

PRODUITS SIMILAIRES

» Tomme de Savoie, I.G.P.

» Chemin Hatley