



14 Arpents

De forme carrée avec une croûte orangée, le 14 Arpents est un fromage dont le nom est inspiré de la route qui longe la Fromagerie Médard.

Le 14 Arpents est fabriqué avec du lait de vaches de race suisse brune.

Élise Boulianne, veuve d'Euher Côté, prit possession de 100 acres de terre publique à St-Gédéon, Lac-Saint-Jean, en vertu de l'acte autorisant des octrois gratuits aux pères et mères de 12 enfants vivants, le 9 octobre 1895. Normand Côté et Madeleine Boivin sont propriétaires de la ferme Domaine de la Rivière inc. depuis 1986. M. Côté représente la cinquième génération de Côté propriétaires de cette entreprise. Avec la Fromagerie Médard, les promoteurs réalisent un vieux rêve en transformant chez eux le lait de leur troupeau de vaches suisses brunes. Leur fromagerie doit son nom à Médard Côté, fils d'Euher, pour la légende agricole qu'il représente. Le bâtiment de la fromagerie est une reproduction fidèle de l'école du village historique de Val-Jalbert. La production de fromages a débuté en 2005 avec du cheddar, le Rang-des-Îles et le 14 Arpents. La première production artisanale de 14 Arpents eut lieu le 23 février 2005.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Saguenay-Lac-Saint-Jean
Détails	St-Gédéon
Producteur	Fromagerie Médard
M.G.	27%
Affinage minimum	1 mois
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	
Forme carrée. Croûte orangée et pâte moelleuse, onctueuse et fondante. Odeur marquée et typée.	
Goût	
Doux. Arômes lactiques et de noisette.	

ANECDOTE

Le nom du 14 Arpents désigne la route qui longe les terres de la fromagerie: le chemin des 14 arpents.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Chardonnay, Côtes du Rhône

Vin rouge



Fruité et léger
Saint-Émilion, Côtes de Nuits

Bière



Fruitée Acidulée
Acide, Gueuze

PRODUITS SIMILAIRES

- » Pont-l'Évêque
- » Vieux Pané