



Jac le Chevrier

Jac le Chevrier est un fromage fait à partir de lait de chèvre par Jacques Mailhot.

Jac le Chevrier est issu d'un caillage lactique et d'un moulage manuel à la louche. Il est produit environ 10 mois par année, donc habituellement de février à novembre.

Les 50 chèvres de la ferme de Jacques Mailhot sont élevées dans le respect des normes de l'agriculture biologique. Le lait sert uniquement à la confection du fromage Jac le Chevrier qui a vu le jour en 2004 ou à nourrir les chevrots.

Accords bières et fromages à essayer: Van Derbull (Brasseur de Montréal).
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur l'accord avec cette bière: "Jac Le Chevrier quant à lui, sur ses notes caprines, calme l'acidité de la bière et s'adoucit au contact de celle-ci." Avril/Mai 2013



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Chaudière-Appalaches
Détails	St-Flavien
Producteur	Fromagerie Jac le Chevrier
M.G.	22%
Affinage minimum	2 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A

Aspect

Petit cylindre. Croûte de couleur crème, cendrée ou non cendrée, plissée, recouverte en partie de mousse blanche. Pâte fine et très blanche, onctueuse lorsque le fromage est jeune, compacte et cassante lorsque le fromage est plus affiné.

Goût

Arôme lactique caprin, de noisettes et légèrement piquant.

ACCORDS

Vin blanc

 **Fruité et vif**
Jurançon, Pessac-Léognan

Vin rouge

 **Fruité et généreux**
Saint-Émilion, Moulis

Bière

 **Blanche Ronde**
Blanche

PRODUITS SIMILAIRES

- » Chabichou du Poitou, A.O.P.
- » Sabot de Blanchette (Le)