



## Langres, A.O.P.

**La cavité du Langres s'appelle la « fontaine », on peut y verser de l'eau de vie et flamber le fromage. Un succès assuré auprès des invités!**

Le Langres doit sa « fontaine » à la forme des moules légèrement tronconique utilisés pour sa fabrication, mais aussi au fait qu'il n'est jamais retourné en cours de production. Déposé toujours du même côté, il finit par se creuser. La croûte est lavée à l'eau salée additionnée de rocou (colorant végétal). Les producteurs de Langres avec lesquels nous travaillons les sélectionnent spécialement pour nous. Ils sont affinés à l'alcool de fruits: l'alcool versé dans la « fontaine » est réparti sur l'ensemble du fromage qui s'en imbibe.

Très ancien, le Langres date du 17e siècle.



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	France
Région	Champagne-Ardenne
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	24%
Affinage minimum	2 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Affiné à l'alcool

#### Aspect

Forme cylindrique avec cavité dans sa partie supérieure. Croûte orange clair à brun rouge avec éventuellement un petit duvet blanc qui deviendra rouge brun en s'affinant. Pâte blanche, légèrement crayeuse au centre. Odeur pénétrante, intense et typée.

#### Goût

D'une force agréable, il devient plus puissant avec l'âge. L'affinage à l'alcool de fruits apporte au fromage un caractère puissant et intense, des arômes légèrement fruités et fumés.

### ANECDOTE

*Le nom du fromage provient des hautes plaines de Langres, en Champagne, et de la petite cité du même nom près de la source de la Marne. Cette cité millénaire est située à 475 mètres d'altitude.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



#### Fruité et doux

Chablis Premier Cru, Gewurztraminer, Meursault

#### Vin rouge



#### Aromatique et souple

Brunello di Montalcino, Châteauneuf-du-Pape

#### Bière



#### Rousse Liqueuse

Bière tranquille

#### Autres accords

Marc de Champagne, Grappa

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Époisses, A.O.C.
- » Munster, A.O.C. et Munster Géromé, A.O.C.
- » Maroilles à la bière, A.O.P.