



Mothais sur feuille

Sur sa feuille de Châtaignier, le Mothais sur feuille attire les regards.

Notre Mothais sur feuille est moulé à la louche dans une fromagerie familiale. La feuille de Châtaignier permet de réguler l'affinage et l'humidité du fromage. En effet, lorsque le fromage est humide, la feuille absorbe l'humidité alors que lorsque le fromage sèche, elle rend l'humidité. En aucun cas, la feuille de Châtaignier ne doit être en contact avec le sol pour être utilisée dans la production du Mothais sur feuille: elle doit être cueillie sur l'arbre ou avec un système de filet.

Le Mothais sur feuille est l'un des plus vieux fromages de chèvre fermiers de la région du Poitou avec le Chabichou. Ce fromage remonterait au Moyen Âge quand les Arabes envahirent le sud de la France et atteignirent Poitiers. Il était appelé fromage à la feuille.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Poitou-Charentes
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	25%
Affinage minimum	4 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Importation privée par avion

Aspect

Disque plat d'un diamètre de 10 à 12 cm et présenté sur une feuille de Châtaignier ou, dans certains cas, de platane. Croûte blanc beige pouvant devenir bleutée avec l'affinage. Pâte blanche ferme, mais souple, pouvant devenir légèrement cassante après un affinage prolongé. Légère odeur caprine.

Goût

Jeune, il est doux et onctueux, sans agressivité, la feuille de Châtaignier lui conférant un goût légèrement végétal. Plus il est affiné, plus il acquiert un goût végétal et « noisetté ».

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif

Albarino, Blanc du Québec, Mâcon-Villages, Pouilly, Sancerre

Vin rouge



Fruité et généreux

Alba, Rouge du Québec, Saumur, Valpolicella

Bière



Blanche Douce

Weissbier

PRODUITS SIMILAIRES

» Chabichou du Poitou, A.O.P.