



Reblochon de Savoie, A.O.P.

Le Reblochon est produit dans les fermes du pays de Thônes ou en alpages de mai à septembre dans sa zone déterminée par l'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.). Le lait provient de trois races de vaches locales seulement: Abondance, Montbéliarde et Tarine. La zone de fabrication est limitée à la haute montagne où la flore naturelle donne un lait plus parfumé. Une plaque de caséine verte apposée sur une des faces permet d'identifier les Reblochons fermiers et une plaque de caséine rouge permet d'identifier les Reblochons laitiers.

Né en Haute-Savoie dans les montagnes, le Reblochon est connu dès le 14^e siècle. La rebloche, dernier égouttage de la traite, permet aux métayers de détourner un peu de lait aux contrôles des régisseurs et de se fabriquer ainsi des fromages à usage personnel.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Rhône-Alpes
Détails	Plusieurs départements
Producteur	N/A
M.G.	26%
Affinage minimum	3 semaine(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Variable
Particularités	N/A

Aspect

Cylindre plat sur feuille de bois. Croûte rose, orangée, recouverte d'une fine «mousse» blanche. Pâte blanc ivoire, onctueuse et très souple. Légère odeur de cave assez prononcée s'il est bien fait.

Goût

Arôme fruité de noisettes et goût plus soutenu si c'est un Reblochon fermier.

ANECDOTE

Le nom du fromage dérive du verbe reblocher, traire une seconde fois. Le Reblochon est en effet issu du lait de la seconde traite, plus riche et plus épais que celui de la première traite.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Côtes du Rhône

Vin rouge



Aromatique et souple
Côtes de Nuits, Saint-Émilion

Bière



Rousse Amère
Bock, Red Ale

PRODUITS SIMILAIRES

» Épicurien (L')