



Roquefort Carles, A.O.P.

Le Roquefort est fabriqué au pur lait de brebis de race lacaune. L'affinage doit absolument avoir lieu dans le Rocher de Combalou à Roquefort-sur-Soulzon. Certains fabricants de Roquefort, comme Papillon et Carles, utilisent du *Penicillium Roqueforti* issu du pain de seigle. La teneur en gluten est si faible dans ces Roqueforts (inférieur à 0,001 % ou nul) que les gens souffrant de la maladie coelique (intolérance au gluten) peuvent en consommer sans problème. Avant que les pains de Roquefort rentrent en cave d'affinage, ils sont percés d'une quarantaine de trous sur leur hauteur. Ils seront par la suite affinés de 15 jours à 3 semaines, jusqu'à ce que le chef de cave estime que le développement du *Penicillium Roqueforti* est suffisant. À ce moment-là, ils seront emballés et conservés dans des salles avec une température plus basse dans le but de poursuivre leur lente maturation.

Déjà connu au 1er siècle après J.-C., ce n'est qu'en 1411 que Charles VI accorde aux habitants de Roquefort le monopole de l'affinage de ce fromage qu'il aimait. Le Roquefort est le premier Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) à être reconnue en 1925.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Relevé
Type de lait	Brebis
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Midi-Pyrénées
Détails	Département Aveyron
Producteur	Carles
M.G.	28%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A

Aspect

Forme cylindrique dans papier d'aluminium. Croûte saine, blanche, légèrement luisante. Grandes ouvertures réparties sur l'ensemble de la surface, pâte couleur crème-jaune et abondamment persillée. Texture grasse et fondante, un peu granuleuse. Odeur de beurre noisette.

Goût

Très fort, puissant, sauvage et typique. Arôme de noix et de champignons, salé.

ANECDOTE

Le nom du Roquefort est celui du lieu où il doit obligatoirement être affiné: Roquefort-sur-Soulzon.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et extra-doux
Tariquet, Riesling

Vin rouge



Aromatique et souple
Pauillac, Saint-Julien, Madiran

Bière



Rousse Mordante
Rouge des Flandres

Autres accords

Banyuls, Sauternes, Porto, Vin de glace

PRODUITS SIMILAIRES

» Roquefort