



## 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

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