



Beaufort d'été Réserve, A.O.P.

Le Beaufort d'été Réserve est un fromage de caractère qui peut seulement être produit pendant la belle saison dans les Alpes.

Seul le lait des vaches de race Tarine ou Abondance est permis pour la fabrication du Beaufort. De juin à septembre (durant 100 jours), les vaches sont rassemblées en grands troupeaux et elles sont amenées des prairies aux Alpes. Les « montagnards » les font grimper jusqu'à 2500 mètres d'altitude. Le Beaufort fabriqué à l'été est donc un Beaufort de lait d'alpage. Il est fabriqué selon les méthodes traditionnelles : avec le lait d'un seul troupeau, 2 fois par jour et au-dessus de 1500 mètres d'altitude en chalet d'alpage.

Les premiers Beaufort ont été fabriqués au 17^e siècle sous le nom de Grovire. Le lait utilisé pour les fabriquer servait auparavant à la production du Vachelin, un plus petit fromage qui, contrairement au Beaufort, ne se conservait pas jusqu'à la fin de l'hiver. De plus, le talon concave du Beaufort a facilité le transport à dos d'âne. Le grand gastronome français, Brillat-Savarin, a baptisé ce fromage « Prince des gruyères ».



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Rhône-Alpes
Détails	Département Savoie
Producteur	N/A
M.G.	31%
Affinage minimum	6 mois
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Variable
Particularités	N/A

Aspect

Croûte nette dorée uniforme à talon concave. Pâte ferme et souple jaune pâle pouvant présenter quelques fines rainures (fentes horizontales) et petits trous.

Goût

Marqué. Arômes fruités (devenant plus complexes après un an) avec une belle longueur et une salinité subtile.

ANECDOTE

Le nom Beaufort est celui d'un petit bourg du nom de Beaufort, proche d'Albertville.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Vins de Savoie (Abymes, Apremont, etc.)

Vin rouge



Aromatique et souple

Mondeuse, Beaujolais (avec Beaufort de plus de 12 mois)

Bière



Brune Mordante

Gueuze, Abbaye brune

PRODUITS SIMILAIRES

- » Comté
- » Etivaz, A.O.P.