



Roquefort Société 1863, 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 utilisent du *Penicillium Roqueforti* issu du pain de seigle. La teneur en gluten est si faible dans ces Roqueforts (inférieure à 0,001 % ou nul) que les gens souffrant d'intolérance au gluten peuvent en consommer sans problème. Avant l'affinage, le Roquefort est percé d'une quarantaine de trous sur leur hauteur. Il sera par la suite affiné 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, il sera emballé et conservé dans des salles avec une température plus basse dans le but de poursuivre sa 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	Société des caves
M.G.	28%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	Forme cylindrique dans papier d'étain. Croûte saine, blanche, légèrement luisante. Pâte de couleur ivoire, bleu éparpillé et rare, cassant, suintant. Granuleux et sec vers l'extérieur, plus onctueux au centre. Nez légèrement agressif.
Goût	Fort, puissant. Arôme de noix et de champignons, un peu piquant et 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
Madiran, Rioja Reserva

Bière



Noire Liqueuse
Imperial Stout, Porter Baltique

Autres accords

Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes, Porto, Banyuls

PRODUITS SIMILAIRES

» Roquefort