



Selles-sur-Cher, A.O.P.

Le Selles-sur-Cher est un excellent fromage pour les néophytes de la famille des chèvres. Il ne faut surtout pas gratter sa croûte, c'est elle qui donne au fromage son caractère particulier.

Le lait utilisé pour le Selles-sur-Cher provient exclusivement de 2 races de chèvre: l'« alpine » et la « saanen ». Il est fait à partir de lait entier de chèvre faiblement emprésuré et moulé à la louche dans une fromagerie du centre de la France. Il est salé, cendré et affiné un minimum de 10 jours avant de nous être expédié par avion.

Le Selles-sur-Cher a été commercialisé vers la fin du 19e siècle, mais il existait avant. Il existe aussi des productions laitières.

Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur les accords avec une bière Blanche Douce : "Fromage de chèvre et bière blanche douce sont très difficiles à marier. On ira au cas par cas. La subtilité des ingrédients, des méthodes de brassage et du savoir-faire du brasseur seront à considérer." Août/Septembre 2015



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Centre
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	25%
Affinage minimum	2 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Cendré

Aspect

Disque plat à bords biseautés, forme bien nette. Croûte fine cendrée à la poudre de charbon de bois et naturellement parsemée de fines moisissures bleues et blanches. Pâte d'un blanc pur, homogène, lisse et onctueuse. Odeur légèrement caprine et de champignons.

Goût

Saveur douce et arôme « noisetté ». Pâte fondante.

ANECDOTE

Le nom provient de la ville du même nom qui était un des principaux centres de collecte et de revente de ce fromage.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger
Sancerre, Touraine

Vin rouge



Fruité et léger
Chinon, Bourgogne, Bourguel

Bière



Blonde Amère
Abbaye blonde, Kölsch, Belge forte

PRODUITS SIMILAIRES

- » Valençay, A.O.P.
- » Mothais sur feuille