



Vacherin Mont-d'or, A.O.P.

Le Vacherin Mont-d'or est un fromage saisonnier. Quelques minutes au four dans sa boîte de bois permettront de l'apprécier pleinement.

Pour la production du Vacherin Mont-d'or, le lait est caillé à la présure. Après l'égouttage, le moulage et le démoulage, le cerclage intervient, puis le salage et l'affinage en cave sur une planche d'épicéa avec retournements et lavages à l'eau salée pendant 3 semaines. Il est finalement placé dans sa boîte de bois pour terminer sa maturation pendant une semaine minimum afin d'être commercialisé.

Certains documents font mention de livraison de Vacherin Mont-d'or dès 1845. Par contre, la légende locale dit que ce serait un soldat qui aurait apporté avec lui la recette en 1871. Son ancêtre serait un fromage de chèvre du nom de chevrotin. On suppose que lorsqu'on manqua de lait de chèvre, on utilisa du lait de vache et on passa tout aussi naturellement du nom de chevrotin à celui de vacherin.



CARACTÉRISTIQUES

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Pâte | Molle |
| Intensité | Relevé |
| Type de lait | Vache |
| Traitement du lait | Thermisé |
| Pays | Suisse |
| Région | Canton de Vaud |
| Détails | N/A |
| Producteur | Fromagerie Hauser |
| M.G. | 23% |
| Affinage minimum | 3 semaine(s) |
| Famille | Pâte molle à croûte lavée |
| Mode de fabrication | Artisanal |
| Particularités | Saisonnier |

Aspect

De forme cylindrique, il est cerclé d'une écorce d'épicéa et placé dans une boîte en copeaux de sapin. Croûte est épaisse, humide, souple et ondulée de couleur jaune-rosé à rougeâtre. Pâte molle, tendre et coulante de couleur ivoire. Légère odeur de fermentation.

Goût

Arôme délicat de crème avec une exquise touche de tanin fin apportée par l'écorce de sapin qui entoure le fromage.

ANECDOTE

On peut chauffer le Vacherin Mont-d'or au four durant environ 10 minutes avant de le consommer. Certains y versent du vin blanc (avant de le mettre au four). La boîte doit être humectée ou enrobée de papier d'aluminium. C'est un fromage qui se mange traditionnellement à la petite cuillère directement dans sa boîte lorsqu'il est à point après avoir enlevé la croûte du dessus. On peut en prolonger la conservation en enveloppant la boîte d'un linge maintenu humide.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Chablis grand cru, Château Chalon

Vin rouge



Aromatique et souple

Bourgogne grand cru de 10 ans

Bière



Rouse Mordante

Rouge des Flandres

PRODUITS SIMILAIRES

» Mont d'Or, A.O.P.

» Crémeux du Jura

» Grand Paccard

