



Valençay, A.O.P.

Le Valençay est le compagnon de tous les bons moments - apéritif, casse-croûte, fin de repas, etc.

Le Valençay est moulé à la louche. Il y a coagulation lactique du pur lait de chèvre qui est faiblement emprésuré. Par la suite, il est salé au sel et cendré de charbon de bois en surface. Il est affiné un minimum de 12 jours avant que nous l'importions par avion.

La notoriété du Valençay remonte à 1896.

La forme de ce fromage serait attribuable à Talleyrand qui, recevant Bonaparte dans son château de Valençay, aurait décapité les fromages de chèvre en forme de pyramide pour éviter de mauvais souvenirs à son ami à son retour d'Égypte.



CARACTÉRISTIQUES

| | |
|---------------------|-------------------------------|
| Pâte | Molle |
| Intensité | Moyen |
| Type de lait | Chèvre |
| Traitement du lait | Cru |
| Pays | France |
| Région | Centre |
| Détails | N/A |
| Producteur | N/A |
| M.G. | 24% |
| Affinage minimum | 12 jour(s) |
| Famille | Pâte molle à croûte naturelle |
| Mode de fabrication | Laitier |
| Particularités | Cendré |

Aspect

Pyramide tronquée à base carrée de 6,5 cm. Croûte cendrée et fleurie grise, avec des nuances de blanc et de bleu. Pâte d'un blanc porcelaine, ferme et compacte. Odeur de sous-bois, agrémenté de nuances florales.

Goût

Saveur légèrement lactique, parfum de noix fraîches ou de fruits secs.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Riesling, Sancerre, Sauvignon

Vin rouge



Fruité et généreux
Chinon, Morgon

Bière



Blanche Mordante
Berliner Weisse

PRODUITS SIMILAIRES

» Sainte-Maure