



Brie de Meaux, A.O.P.

Nous commandons des Bries de Meaux affinés deux semaines de plus que la norme ainsi ils ont mûri avant d'entreprendre leur voyage.

Pour répondre aux normes de l'A.O.P., le Brie de Meaux doit être moulé manuellement à la pelle à brie. Le caillé est ensuite égoutté pendant environ 24 heures. Par la suite, les fromages sont placés sur des claies avant d'être salés au sel sec. Nous importons les Bries de Meaux de la famille Dongé qui en produit depuis trois générations; ils sont LA référence dans leur milieu.

C'est sous Charlemagne, au 8e siècle, que l'on commence à suivre l'histoire du Brie. En 1217, les comptes de Blanche de Navarre, comtesse de Champagne, soulignent l'envoi de Brie au roi français Philippe Auguste. Ce n'est qu'en 1815 qu'il recevra sa consécration. Lors d'un congrès à Vienne où Talleyrand et des ambassadeurs de 30 nations se sont réunis, un concours fut organisé pour désigner le meilleur fromage. À l'unanimité, le Brie de Meaux fut couronné « roi des fromages ».



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Lorraine
Détails	Département Meuse
Producteur	Fromagerie Dongé
M.G.	23%
Affinage minimum	6-8 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Variable
Particularités	N/A

Aspect

Disque plat de 35 à 37 cm de diamètre et 2,5 cm d'épaisseur. Croûte blanche et duveteuse avec pigments rougeâtres lorsque plus jeune. Croûte rouge tuilée lorsque plus âgé, les stries rougeâtres épousent la forme du jonc sur lequel il a fini de s'égoutter. Pâte jaune paille claire onctueuse, souple, mais non coulante. Bouquet développé, fruité. Parfum du terroir de pâturage.

Goût

Arôme subtil de crème, de beurre, de noisettes et de navet.

ANECDOTE

Le Brie de Meaux a pris le nom du marché principal où il était vendu.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Chardonnay des États-Unis, Chablis grand cru

Vin rouge



Fruité et généreux

Chinon, Rouge du Québec, Saint-Joseph

Bière



Blonde Acidulée

Blonde, Viennoise

PRODUITS SIMILAIRES

» Brie de Melun, A.O.P.