

FROMAGES DE CHEVRES AOP

CHEVROTIN – PICODON – RIGOTTE DE CONDRIEU

Ces 3 fromages AOP, Chevrotin, Picodon et Rigotte de Condrieu, fabriqués dans la région Auvergne-Rhône-Alpes uniquement à partir de lait cru de chèvre séduiront à coup sûr votre palais ! Riches de leurs terroirs et encadrés par un cahier des charges, ces fromages AOP garantissent un lien fort à l'authenticité, au savoir-faire, à la tradition et à la qualité sanitaire et gustative.

LE PICODON AOP

Le Picodon ou « Picaoudou » en langue d'oc, qui fête cette année les 40 ans de sa reconnaissance en tant qu'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), est un petit fromage de caractère, fabriqué dans le respect de la tradition artisanale, au goût de chèvre unique qui séduira à coup sûr votre palais !

Derrière un goût franc et parfois piquant, le Picodon cache un cœur tendre et des saveurs subtiles, de noisette et champignon. Sa croûte blanche et fleurie peut alors prendre une couleur bleue. Sa texture est fine, souple et se veut parfois cassante en fonction de l'affinage. Il peut également être lavé. On parle alors de Picodon affiné « méthode Dieulefit ».

Pas de doute, le Picodon a le goût de son terroir ! À savoir l'Ardèche et la Drôme, celui-ci incluant aussi le canton de Barjac dans le Gard et l'enclave de Valréas dans le Vaucluse. Riche de son terroir, le Picodon, réalisé avec du lait de chèvre, cru et entier, nous parle de soleil, de rocailles, de foin odorants et de coteaux escarpés.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) garantit un lien fort au territoire, à l'authenticité. Ainsi ce terroir exceptionnel, toutes les plantes que vont manger les chèvres comme le foin, l'herbe, la luzerne, les châtaignes, les glands, les baies, les céréales, le thym, le serpolet et bien plus encore se retrouvent dans le lait et apporte tout le bon goût et le caractère au Picodon. En apéritif, sur un plateau, en association avec d'autres produits ou encore cuisiné en salade, en tarte, en gratin ou en burger, le Picodon se consomme de 1000 façons.

LA RIGOTTE DE CONDRIEU AOP

Venue du Parc Naturel Régional du Pilat entre Rhône et Gier, dans les Départements du Rhône et de la Loire, la Rigotte de Condrieu est un petit fromage de chèvre au lait cru, fabriqué selon un savoir-faire transmis de génération en génération.

La Rigotte de Condrieu se présente sous la forme d'un petit cylindre plat de 5cm de diamètre et de 2cm de haut. Sa croûte est couleur blanche, ivoire ou bleue selon l'affinage. Sa pâte est ferme, souple, lisse et fondante.

La Rigotte de Condrieu développe un goût de champignon et des flaveurs de noisette et de beurre.

À déguster sur un plateau de fromage mais aussi en apéritif, cuisinée ou en pique-nique.

LE CHEVROTIN AOP

Les saveurs des Chevrotins sont le reflet d'une tradition et d'un savoir-faire perpétués et authentiques.

Ils sont exclusivement fabriqués à la ferme...et à la main, dans les massifs du Mont-Blanc, du Chablais, des Aravis en Haute-Savoie et dans le massif des Bauges en Savoie. Sa technique de fabrication est d'ailleurs unique pour un fromage de chèvre : c'est une pâte pressée non cuite à croûte lavée. Il se distingue des autres fromages de chèvre par son procédé de fabrication qui n'est pas sans rappeler celui du reblochon.

Le chevrotin est un fromage rond avec un diamètre compris entre 9 à 12 cm et une hauteur de 3 à 4,5 cm. Son poids varie entre 250 et 350g. L'affinage, qui dure au moins 21 jours, est conduit sur des planches d'épicéa dans des caves similaires à celles utilisées pour l'affinage du reblochon. Présenté sous la forme d'un cylindre plat, sa croûte est rosée recouverte d'une fine mousse blanche et sa pâte, de couleur crème, pouvant être parsemée de quelques trous, est souple et onctueuse.

SYNDICAT DU PICODON AOP

2185 chemin de Chassenette

26120 MONTÉLIER

Tél. : +33 (0) 4 75 56 26 06

Mail : info@picodon-aop.fr

Site Internet : www.picodon-aop.fr

Facebook : AOP Picodon

SYNDICAT DE DEFENSE DE L'APPELLATION RIGOTTE DE CONDRIEU

2185 chemin de Chassenette

26120 MONTÉLIER

Tél. : +33 (0) 4 75 56 26 06

Mail : info@rigottedeconddrieu.fr

Site Internet : www.rigottedeconddrieu.fr

Facebook : AOP Rigotte de Condrieu

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU CHEVROTIN

28 rue Louis Haase BP 55

74 230 Thônes

Tél : +33 (0) 4 50 32 05 79

Mail : contact@chevrotin-aop.fr

Site Internet : www.chevrotin-aop.fr

Facebook : Chevrotin AOP