

Le bleu des Causses

Le bleu des Causses, c'est le pendant du **roquefort**, dont il partage l'histoire. Élaboré au lait de **vache**, on le trouve dans la même région, du côté de **Saint-Affrique** et de **Millau**

Par Marc Vanhellemont, adresses en page Carnet



Une originalité géographique ! Si l'aire de production et de fabrication recouvre la majeure partie de l'Aveyron, la partie ouest de la Lozère et le sud du Lot, son affinage se limite aux caves creusées dans les calcaires des grands causses des cantons aveyronnais de Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau et Saint-Affrique, mais aussi aux falaises des gorges du Tarn. Quant à sa fabrication, elle est identique à celle du roquefort. Jadis, les petites entités laitières produisaient des fourmes mixtes, faites de laits de brebis et de vache. L'apparition des AOC a réduit cet usage. En 1925, le roquefort décroche l'AOC.

Les producteurs de bleu, privés du terme roquefort fondent un groupement syndical et définissent dans la foulée les critères de fabrication du bleu de l'Aveyron, qui changera de nom au profit de « bleu des Causses », reconnu AOC en novembre 1953 et AOP en 1996. Quant à sa fabrication, il reproduit les mêmes gestes que son cousin. Le lait de vache est versé dans une grande faisselle etensemencé à la fois en ferments lactiques et en *Penicillium roqueforti*. Le caillé obtenu est découpé et brassé, puis moulé, égoutté et salé, puis encore piqué pour faciliter le développement du *penicillium* avant de partir, emballé dans une feuille d'aluminium, à la cave d'affinage à fleurines (cheminées naturelles). Le bleu apparaît après quelques jours. L'affinage dure minimum 70 jours. De forme cylindrique, il pèse entre 2,30 et 3 kg pour 8 à 10 cm de haut et 20 cm de diamètre.



MAISON GABRIEL MEFFRE

Longue Toque 2019 - Côtes du Rhône (23,50 €)

L'or de sa robe se nuance d'émeraude, son parfum révèle tout de go son caractère solaire. Caractère qui se traduit par un mélange d'agrumes confits, de marmelades de poire et de pêche blanche, poudrée d'amande, relevée de poivre blanc, assortie de romarin. Voilà qui convient au bleu, séduit par l'onctuosité du vin, par sa délicate amertume qui vient souligner ses fragrances épicées, sa nature minérale qui rappelle le causse. En jaillissent herbes et fleurs sèches, bouquet superbe qui parachève avec élégance cette rencontre inopinée.



DOMAINE ALAIN CHABANON

Trelans 2016 - IGP Pays d'Oc (28 €)

Vert jaune, un nez qui révèle la maturité du raisin avec ses senteurs de pomme douce et de poire fondante, sa gelée de mandarine et sa confiture d'olive. La bouche prend le relais et entérine l'accent légèrement oxydatif pressenti. C'est ce qui plaît au fromage, qui voit du coup sa pâte se transformer en crème de noisette, son bleu en arabesques de réglisse, sa texture en suavité vanillée. L'Occitan le gratifie encore de son caractère salin qui étonnamment diminue le sien pour ne laisser à la fin que douceur et raffinement.



SIMON RIBERT

Stratéus 2017 Pacherenc du Vic-Bilh (15 €)

La robe d'or vert éclate de mille feux et hume la pâte d'amande qui semble se transformer en une cassate mouchetée d'abricot et de kumquat confits. Un léger effluve grillé évoque la fève de cacao. Le croquant de la bouche capte l'attention du bleu, lui donne l'envie de s'y frotter. Raison lui en est accordée. De l'accord se distillent petit à petit agrumes et fruits exotiques titillés par le sel du fromage. En contrepartie, la fraîcheur presque vive du vin souligne chaque trait aromatique. En final, la menthe poivrée fait son apparition et laisse baba notre palais, déjà bien sollicité.