Brie de Meaux

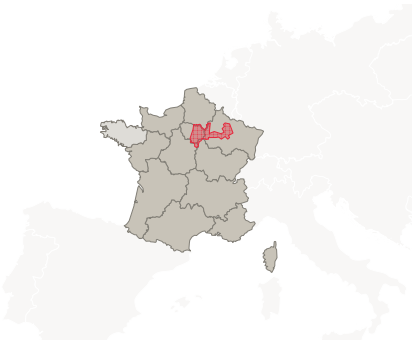

Figure incontournable des plateaux, le Brie de Meaux est un fromage au lait cru de vache et a été couronné « Roi des Fromages » au Congrès de Vienne en 1815 au cours d'un dîner organisé par Talleyrand. D'un diamètre et d'un poids imposants (36 à 37 cm), il est rarement présenté entier sauf chez les fromagers qui le conservent posé sur un paillon. Sous sa croûte se cache une pâte souple et généreuse de couleur crème.

FROMAGE
AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1980

CHIFFRES CLÉS

208
Producteurs de lait

1
Producteurs fermiers

7
Ateliers de fabrication

4
Ateliers d'affinage

6227
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.briedemeauxetdemelun.fr

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

Découpe

Découpe de la pointe au talon

Pains

Baguette aux graines
Baguette tradition
Pain de campagne
Baguette aux herbes
Pain aux raisins
Pain aux figues
Pain aux lardons
Pain au levain
Baguette au sésame

Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Vin rouge de Loire
Champagne brut
Vin rouge Jura
Vin rouge Bordeaux
Vin rouge Bourgogne
Vin rouge Rhône
Vin blanc sec Bourgogne
Vin blanc sec Alsace
Vin blanc sec Savoie
Bière ambrée
Vin effervescent rosé
Pommeau
Cidre

Vue

Il se présente sous la forme d'un cylindre plat.
La taille du moule utilisé est comprise entre 36 cm et 37 cm de diamètre intérieur. Son poids est compris entre 2,6 et 3,3 kg.
Le fromage présente une croûte fine recouverte d'un feutrage blanc, parsemé de stries ou de taches rouges.

Texture

Sa pâte est homogène, sa consistance est souple à légèrement coulante.

Nez

Typée, sous-bois (champignon et feuilles mouillées).

Goût

Noisettes, crème.