Comté



Produit dans le Massif jurassien, région aux saisons très marquées, le Comté ne peut être fabriqué qu'avec du lait cru provenant des vaches de race Montbéliarde ou Simmental française nourries exclusivement avec des fourrages provenant de la zone d'appellation. Le nombre de litres de lait nécessaires pour obtenir une meule (450 litres en moyenne) incita les paysans, dès le Moyen-Âge, à mettre en place une forme originale d'organisation villageoise : les fruitières, sorte de coopératives avant l'heure. Fromage à pâte pressée cuite, le Comté est affiné quatre mois au minimum. Mais certaines meules de ce seigneur des fromages sont affinées jusqu'à dix-huit, voire vingt-quatre mois. Il se caractérise par une étonnante diversité aromatique. Ses goûts nous parlent de ses prairies originelles, de sa saison, du tour de main particulier de son maître fromager, de sa maturation en cave d'affinage... Chaque meule de Comté est une histoire... et chaque histoire est différente.

FROMAGE AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1958



CHIFFRES CLÉS

2389
Producteurs de lait

140
Ateliers de fabrication

15
Ateliers d'affinage

64500
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.comte.com

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe



Pains

Pain aux noix
Baguette aux graines

Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Côté boissons, les vins du Jura sont particulièrement recommandés avec les Comté, un mariage de terroir incontournable. Châteauneuf-du-pape blanc ou Champagne se défendent aussi très bien, des mariages élégants apportant fraîcheur et équilibre . Pour des mariages complices, les bières blondes sont au RDV. A tester aussi dans les moments coconning, les accords thés/Comté. Et pour les petites faims, les bouchées Comté/vanille ou Comté griottines vous surprendront.

Vue

Élaboré sans ajout de colorant, le Comté reflète sa saison de fabrication à travers la couleur de sa pâte. Jaune très pâle, elle correspondra à un « Comté d'hiver » fabriqué lorsque les vaches restent à l'étable et sont nourries avec du foin. A l'inverse, une pâte jaune correspondra à un « Comté d'été » fabriqué lorsque les vaches pâturent dans les prairies jurassiennes et se nourrissent d'herbe et de plantes fraîches, riches en carotène, colorant végétal naturel. La croûte du Comté, dont la couleur peut varier de jaune doré à brun, nous parle aussi de l'ambiance de la cave et du temps d'affinage.

Texture

Pâte ferme, onctueuse, fine, avec la présence de cristaux de tyrosine dans les vieux Comté.

Goût

Les goûts du Comté sont nombreux, reflets de l'origine géographique, la saison, le savoir-faire, la durée d'affinage...un jeune Comté sera caractérisé par des arômes lactiques. Un autre, plus vieux, surprendra par sa cascade d'arômes fruités (noisettes, agrumes), torréfiés (brioché, chocolat noir), qui se révèlent longuement en bouche.