

Fourme d'Ambert



C'est dans la zone de Montagne du Puy-de Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire que naît la Fourme d'Ambert. Mais son histoire remonterait à l'époque des druides Gaulois qui en étaient, dit la légende, de grands amateurs. Là-haut dans les montagnes, le lait des vaches est récolté entre 600 et 1600 mètres d'altitude ce qui lui donne un parfum subtil et délicat. Affinée dans des caves fraîches et humides pendant un mois après avoir été piquée afin d'aérer la pâte et permettre au bleu de se développer, la Fourme d'Ambert est considérée comme le plus doux des fromages à pâte persillée. Autrefois, la production était exclusivement fermière. Le mot « Fourme » vient du latin « forma » qui signifie « forme » et désignait un récipient utilisé pour la fabrication de ce fromage. Il fait partie de la famille des fromages bleus avec des morceaux gris bleutés. Pour la dégustation il est conseillé d'accompagner la Fourme d'Ambert de vin blanc.



FROMAGE
AU LAIT DE
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1972



CHIFFRES CLÉS

832

Producteurs de lait

9

Producteurs fermiers

6

Ateliers de fabrication

5429

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.fourme-ambert.com

SITE WEB LAIT CRU :

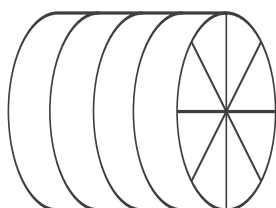
www.fromagesaulaitcru.fr



Découpe



Pains



Côté pains, elle s'accommode parfaitement avec une baguette d'artisan boulanger mais également avec un pain de campagne, un pain de seigle ou encore du pain d'épices légèrement toasté.



Accords gourmands

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

La fourme d'Ambert s'accordera parfaitement avec un vin blanc sec 100% chardonnay (AOC Côte de Beaune) ou un vin rond ayant un aspect fruité et floral. Le vin s'exprime dès la première dégustation et le vin est idéal car la rondeur du vin et la douceur de la Fourme d'Ambert s'accroissent. Le résultat est surprenant. Les arômes fruités et floraux se mêlent aussi avec l'arôme de sous-bois de la Fourme d'Ambert.

Vous pouvez aussi vous orienter vers le vin blanc de la région de la Loire.



Vue

La Fourme d'Ambert se présente debout dans son costume léger gris bleuté semblable à la pierre. Une Fourme d'Ambert pèse 2 kg et mesure 19 cm de haut pour 13 cm de diamètre.



Texture

Pâte ivoire brillante à la texture souple et onctueuse



Nez

La Fourme d'Ambert dégage la douce odeur subtile des sous-bois.



Goût

La Fourme d'Ambert libère en bouche des notes parfumées, des arômes délicats, un goût doux tout en rondeur.