

# Laguiole



Et dire que ce fromage qui peut peser jusqu'à cinquante kilos, a failli disparaître dans les années d'exode rural qui ont précédé l'obtention de son Appellation d'Origine Contrôlée. Heureusement, une coopérative redoubla d'efforts pour que cette pâte pressée non cuite fabriquée depuis le XIIe siècle, ne tombe pas dans l'oubli. Issu du lait cru et entier des vaches élevées sur le plateau de l'Aubrac, il est produit toute l'année et est affiné au minimum quatre mois. Considéré comme un fromage de garde, il est encore meilleur quand il est proposé après dix mois d'affinage. La Tome fraîche de l'Aubrac – au premier stade de fabrication du fromage – est connue pour entrer dans la composition de l'Aligot de l'Aubrac.



FROMAGE  
AU LAIT DE  
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1961



## CHIFFRES CLÉS

**74**

Producteurs de lait

**5**

Producteur fermiers

**2**

Ateliers de fabrication

**630**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.fromage-laguiole.fr](http://www.fromage-laguiole.fr)

SITE WEB LAIT CRU :

[www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)



## Accords gourmands

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

À consommer avec modération.

Champagne brut  
Bière brune  
Whisky Islay tourbé  
Vin rouge Jura  
Vin rouge Loire  
Vin rouge Bordeaux  
Vin rouge Champagne  
Champagne demi-sec  
Bière blonde  
Champagne rosé





## Vue

Fromage de grand format, d'environ 50 kg. A la coupe, il présente une belle croûte régulière, et une pâte jaune, reflet de la richesse et de la diversité floristique du territoire de l'Aubrac



## Texture

Ferme, souple et onctueuse



## Nez

En fonction du stade d'affinage, on retrouve des odeurs subtiles avec des notes lactées, beurrées, d'herbe fraîche coupée ou de fruits secs.



## Goût

Le Laguiole, fabriqué à base de lait cru et entier, a une texture fondante en bouche. Fromage naturel et vivant, ses arômes évoluent au fil de son affinage. Les notes lactées et beurrées du Laguiole jeune (4 mois) laissent place à des notes fruitées et herbacées jusqu'à 1 an d'affinage, avant l'apparition de notes plus typées sur des affinages prolongés.