

Langres



Comment reconnaître si un Langres de fabrication fermière ou laitière est plus ou moins affiné ? Rien de plus simple, il suffit de jeter un oeil à la cuvette qui s'est formée à son sommet. Plus elle est creuse, plus le Langres est affiné. Et la question qui suit est d'une logique implacable : pourquoi cette cuvette se forme-t-elle ? Parce que le Langres n'est jamais retourné. Une aubaine pour ceux qui voudraient le goûter d'une autre façon en glissant dans cette cuvette, appelée aussi fontaine, quelques gouttes de Champagne ou de marc de Bourgogne. Ce fromage au lait de vache possède une pâte molle et une croûte lavée de couleur jaune clair virant au brun-rouge. Il est originaire du pays de Langres où il était autrefois mis à sécher sur des feuilles de platane. L'affinage est aujourd'hui réalisé dans une cave humide. Vous pouvez notamment le déguster, avec modération, avec du vin rouge. Il possède son appellation d'origine protégée AOP depuis 1996.



FROMAGE
AU LAIT DE
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1991



CHIFFRES CLÉS

22

Producteurs de lait

1

Producteur fermier

2

Ateliers de fabrication

622

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELATION :

www.fromagedelangres.com

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



Découpe



Découpe du centre du fromage vers le bord extérieur, en part.



Pains

Pain complet ou aux céréales



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
Bière ambrée
Pommeau
Jus de pomme ou jus d'ananas
Vin blanc savoie
Vin effervescent rosé
Vin blanc alsace



Vue

Présence d'une cuvette au sommet du fromage d'au moins 5 mm de profondeur. Croûte jaune clair à orangé, avec éventuellement un petit duvet blanc virant au rouge brun au fur et à mesure de l'affinage



Texture

Pâte fine et fondante mais ne coulant pas



Nez

Odeur animale pouvant être intense et typée



Goût

Saveur fruitée et lactique (goût de yaourt, de crème) devenant plus typée à mesure que le fromage s'affine (avec notamment un renforcement des saveurs animales).