

# 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.



## Découpe



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



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'APPELLATION :

[www.fromagedelangres.com](http://www.fromagedelangres.com)

SITE WEB LAIT CRU :

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



## 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).