Pélardon

Pélardou, Péraldou, Paraldon, Péraldon, Péraudon...ce petit fromage de chèvre des Cévennes et des garrigues languedociennes a connu un certain nombre de dénominations avant de définitivement s'appeler Pélardon à la fin du XIXe. Chaque Pélardon est unique, grâce à un savoir-faire propre à chaque producteur, et grâce à la richesse et la diversité de l'alimentation des troupeaux. On y trouvera cependant toujours cette texture fine et fondante, ce goût délicat et équilibré entre arômes floraux, caprins et végétaux, avec souvent une pointe de noisette... A 11 jours, il présente une jolie croûte fine de couleur crème, parfois parsemée de moisissures superficielles blanches ou bleues. Plus affiné, sa croûte s'assombrit et il développe un goût de chèvre plus marqué.

FROMAGE
AU LAIT DE CHÈVRE

ANNÉE DE LABELLISATION
2001

CHIFFRES CLÉS

66
Producteurs de lait

51
Producteurs fermiers

2
Ateliers de fabrication

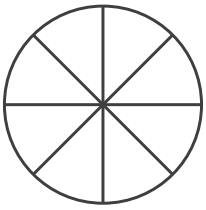
1
Atelier d'affinage

263
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.pelardon-aop.fr

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

Découpe



Vue

Le Pélardon est un petit palet aux bords arrondis. Son diamètre doit être compris entre 6 et 7 cm à 11 jours d'affinage. Sa hauteur doit être comprise entre 2.2 et 2.7 cm de hauteur.

Texture

A 11 jours, la texture doit etre fine et fondante. Elle peut aussi devenir crémeuse.

Nez

A 11 jours, le Pélardon a une odeur légère de caprin: pas trop forte mais reconnaissable.

Goût

A 11 jours, le Pélardon est jeune et ses arômes varient en fonction des saisons. Son gout peut se décliner selon trois axes : aromes végétaux (végétal vert, végétal sec, sous-bois, floral, ...), aromes animaux (bergerie, chèvre, ...) et aromes lactiques (beurre, lait, petit lait acide, crème...). Plus âgé, son gout s'affirme sans devenir piquant.