

Saint-Nectaire



Le Saint-Nectaire, fromage à pâte pressée non cuite et au lait de vache, est originaire de la région de Saint-Nectaire, ville thermale d'Auvergne, dans les Monts Dore. Ce rustique auvergnat connu pour sa pâte souple et moelleuse a connu les honneurs de la table royale de Louis XIV puisqu'il y fut introduit par un maréchal de France, Henri de Sennecterre. Si sa zone d'Appellation est l'une des plus petites de France (69 communes réparties sur le Massif du Sancy, le Cézallier et l'Artense, à cheval sur les départements du Puy de Dôme et du Cantal), elle est située au cœur de la célèbre chaîne des volcans d'Auvergne et sa réputation n'est plus à faire. Le Saint-Nectaire peut être fermier (fabriqué à la ferme, au lait cru) ou bien laitier (fabriqué en laiterie, au lait pasteurisé). Affiné pendant 28 jours minimum, il ne laisse personne indifférent. Consommé nature en plateau ou cuisiné dans des préparations culinaires, c'est le fromage convivial par excellence.



FROMAGE
AU LAIT DE
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1955



CHIFFRES CLÉS

459

Producteurs de lait

212

Producteurs fermiers

4

Ateliers de fabrication

20

Ateliers d'affinage

13658

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.aop-saintnectaire.com

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



Découpe



Découpe en parts pointues, en partant du centre du fromage jusqu'au talon vers l'extérieur.



Pains

Pain aux noix
Pain aux céréales
Pain au cacao
Pain viennois
Pain complet



Accords gourmands

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

À consommer avec modération.

Côtes d'Auvergne
Côtes du Rhône
Vin blanc sec Jura
Vin rouge de Loire
Champagne brut
Bière brune
Whisky Islay tourbé
Vin rouge Bourgogne
Vin rouge Champagne
Champagne demi-sec



Vue

Le fromage présente un croûtage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. La pâte est de couleur ivoire et peut présenter quelques ouvertures de petite taille réparties harmonieusement.



Texture

La pâte est onctueuse et souple, elle fléchit sous le doigt.



Nez

Ambiance de cave d'affinage, pouvant évoquer des nuances d'odeur de sous-bois ou de paille humide.



Goût

Le goût est franc, doux, légèrement salé, sans excès d'acidité, avec des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.