Valençay



Le Valençay se caractérise par sa forme de pyramide tronquée et une croûte cendrée. L'histoire raconte que le Valençay était au départ un fromage de forme pyramidale élancée. Afin que ceux qu'il offrit à Napoléon ne lui rappellent pas sa défaite en Egypte, Talleyrand, résidant au Château de Valençay, les fit décapiter. Fabriqué à partir de lait cru et entier, le Valençay, une fois démoulé, est salé et cendré au charbon de bois. Il peut être dégusté à compter du 11ème jour d'affinage.

FROMAGE AU LAIT DE CHÈVRE

ANNÉE DE LABELLISATION
1975



CHIFFRES CLÉS

47
Producteurs de lait

24
Producteurs fermiers

5
Ateliers de fabrication

4
Ateliers d'affinage

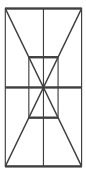
298
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.aop-sellessurcher.com/

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe



Pains

Baguette aux graines
Pain viennois
Baguette tradition
Pains aux fruits

Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Le Valençay se marie divinement avec un vin de Valençay AOC, son homonyme viticole, en rouge, blanc et rosé !

Vue

Croûte fleurie oscillant entre le fris clair et le gris bleuté.

Texture

Il peut être dégusté jeune avec une pâte onctueuse et une texture fondante comme plus affiné avec des arômes allants de la noix fraîche aux fruits secs.

Goût

Notes de sous-bois et de noisettes.