

# VALENCAY

Mars 2019

## Description :

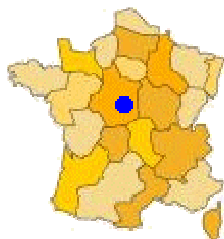
Coût (indicatif) : 4,30 à 8,50 € la pièce de 220 g et plus (2,50 € le petit Valencay de 110 g).

Lait : Lait de chèvre cru entier.

Taux de Matières Grasses : 45% sur extrait sec, 23/29% sur produit frais.

Appellations : AOC (\*) depuis 1998 – AOP (\*\*) depuis 2004.

Localisations : Région : Centre-Val-de-Loire - Départements : Cher/Indre/Indre et Loire/Loir-et-Cher.



Le Valencay est un fromage de chèvre, fermier ou laitier, fabriqué dans le Berry, autour de la ville de Valencay dont il doit son nom. D'abord artisanale et destinée à la consommation familiale, sa production sous son nom de Valencay, démarre sous l'Empire, au début du XIX<sup>e</sup> siècle à l'initiative de Talleyrand, l'occupant du château. Il est élaboré à partir de lait de chèvre cru entier et moulé à la louche. De forme pyramidale, base carrée de 6 à 7 cm de côté, d'une hauteur de 7 à 8 cm, son sommet est tronqué (Selon l'histoire ou la légende, Talleyrand qui le présenta à Napoléon 1er, le tronqua pour ne pas rappeler à ce dernier la déroute égyptienne, ou il rappellerait la forme du clocher de la ville voisine de Levroux). Il est conditionné généralement nu, avec une étiquette, pour un poids de 220 g à 280 g pour le Valencay, de 110 g pour le petit Valencay. Sa croûte fleurie de couleur gris-clair à gris-bleuté est cendrée avec un mélange de cendres de bois (à l'origine de sarments de vigne) et de sel. Il est affiné entre 11 jours minimum et 4 à 5 semaines. Sa pâte est molle, blanche, fine et onctueuse et devient cassante avec le temps. Il développe une odeur de sous-bois, une saveur caprine, lactique, s'affirmant avec l'âge, et un léger goût de noisette. Produit toute l'année, sa dégustation est appréciée de mars à novembre, et optimale entre juin et septembre.



(\*) **AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée - (\*\*) **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

## Consommation et bonnes associations :

Fromage de fin de repas (à consommer avec la croûte). On peut l'associer avec les amandes, les noix, les fruits rouges (groseilles, framboises, fraises, ...) ou noirs (mûres, cassis, myrtilles, ...) de saison. Il peut être incorporé dans les gratins (gratin de courgettes), les salades composées, les feuilletés apéritifs; très sec il peut être râpé sur des pâtes alimentaires, associé à des noix ou des carottes dans des muffins, ...

## Recettes :

--

## Boissons d'accompagnement :

Chinon, Bourgueil, Cheverny ou Valencay blanc, rosé ou rouge, Sancerre blanc ou rouge, Touraine Gamay. (\*\*\*)

(\*\*\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.