

# COMTÉ

Mars 2019

## Description :

Coût (indicatif) : 12,50 à 18,00 € le Kg (Varie selon la durée d'affinage).

Lait : Fromage au lait cru de vache.

Taux de Matières Grasses : 52% sur extrait sec, 32% sur produit frais.

Appellations : AOC (\*) depuis 1958, puis AOP (\*\*) depuis 1996.

Localisations : Région : Bourgogne-Franche-Comté/Auvergne-Rhône-Alpes - Départements : Ain/Doubs/Jura.

Le Comté est un fromage à pâte pressée cuite, fabriqué en Franche-Comté, dans le massif du Jura, dans les départements du Doubs, du Jura et de l'Ain, depuis le XI<sup>e</sup> siècle. Il est élaboré à partir de lait de vache cru (Vaches de races Montbéliarde ou Simmental française nourries exclusivement d'herbes d'alpages et de foin). De forme cylindrique et plate, d'une hauteur de 8 à 13 cm pour un diamètre de 55 à 75 cm, il est conditionné nu pour un poids de 32 à 45 Kg et nécessite environ 10 litres de lait par kg de fromage pour son élaboration. Il est affiné sur des planches d'épicéa entre 4 mois (120 jours minimum) et 8 mois et plus (jusqu'à 41 mois). Selon la note attribuée par les goûteurs, s'il obtient une note entre 12 et 15 la meule sera entourée d'un ruban marron, s'il obtient une note supérieure à 15 le ruban sera vert, ceux dont la note est inférieure à 12 sont déclassés, n'ont pas le droit à l'appellation « Comté » et sont utilisés notamment à l'élaboration des fromages fondus. Sous une croûte naturelle lisse, homogène, de couleur jaune dorée à brun, la pâte est souple et onctueuse et de couleur ivoire (Hiver) à jaune pâle (Été). Il développe une saveur fruitée avec un léger goût de beurre. Produit toute l'année, il est très bon de juin à décembre, la saison de dégustation optimale allant de juillet à septembre.



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

## Consommation et bonnes associations :

Fromage de plateau, il se révèle aussi excellent, dans une omelette, les quiches, les salades composées, dans une fondue savoyarde, pour accommoder les pâtes alimentaires (Crozets), ... Il s'associe très bien avec les noix sèches, les pommes, le pain aux noix, ...

## Recettes :

- Cake au jambon, comté et olives vertes
- Quiche vosgienne
- Salade des bords de Marne

## Boissons d'accompagnement :

Alsace Gewurztraminer, Arbois Chardonnay, Arbois Vin jaune, Beaujolais nouveau, Fixin-Villages rouge, Luberon blanc, Pomerol, Rully blanc, Saint-Véran, Vodka polonaise. (\*\*\*)

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