Bleu de Gex Haut-Jura

S'il n'est pas le plus connu des Bleus, il n'est pas peu fier d'avoir été au XVIe siècle, le fromage préféré de Charles Quint, alors Maître de la région. Il est produit dans le Haut-Jura, où les paysages de moyenne montagne alternent entre prés, bois et combes.

Fabriqué avec du lait cru de vache de race Montbéliarde ou Simmental, il est affiné en cave sur des planches d'épicéa où sa pâte se mouchette de bleu au fil des semaines. Surprenant par sa douceur, il révèle excellent chaud en raclette, gratin, quiche... S'il n'est pas le plus connu des Bleus, il n'est pas peu fier d'avoir été au XVIe siècle, le fromage préféré de Charles Quint, alors Maître de la région. Il est produit dans le Haut-Jura, où les paysages de moyenne montagne alternent entre prés, bois et combes.

FROMAGE AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1977

CHIFFRES CLÉS

45
Producteurs de lait

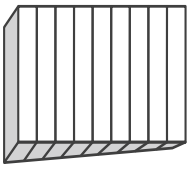
4
Ateliers de frabrication

490
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.bleu-de-gex.com

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

Découpe



Découpe de la meule sous forme de part

Pains

Pain viennois
Pain au levain
Pain aux fruits sec
Pain de seigle

Accords gourmands

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

Il s'accorde à merveille avec la douceur sucrée d'un vin de paille du Jura ou le pétillant d'un Cerdon du Bugey

Vue

Texture

Nez

Goût

Le Bleu de Gex se présente sous la forme d’une meule de 6 à 9kg dotée d’une croûte blanchâtre légèrement farineuse. A la découpe, la pâte est de couleur blanc à ivoire et marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles.	Souple, douce et légèrement friable	Peu d’odeur	Un bleu surprenant par sa douceur avec des notes de champignons, légèrement fruité et lacté. Il peut se doter d’une légère amertume.