Bleu du Vercors-Sassenage

Si le Vercors n'était pas devenu un site touristique aussi fréquenté, qu'en serait-il advenu de ce fromage ? Sans doute aurait-il disparu. Heureusement, une poignée de producteurs s'est engagée à maintenir sa fabrication atypique qui consiste à mélanger le lait de la traite du matin à celui de la veille que l'on aura fait chauffer puis refroidir. Le bleu qui se développe pendant son affinage permet d'obtenir une pâte persillée douce et moelleuse.

FROMAGE
AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1998

CHIFFRES CLÉS

35
Producteurs de lait

9
Producteurs fermiers

1
Ateliers de fabrication

424
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.bleuduvercors-sassenage.com

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe

Découpe de la pointe au talon sous forme de part

Pains

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 avec à merveille avec les vins AOP de son territoire, la Clairette de Die et les vins de Châtillon en Diois.

Vue

Le bleu du Vercors-Sassenage se présente sous forme d'une meule de 4 à 4,5 kg. Sa croûte offre une fleur fine blanche à gris-bleu pouvant être marquée d'un marbrage de couleur orangé à ivoire.
Sa pâte ivoire à jaune clair est garnie d'un persillage bleu bien réparti.

Texture

Pâte souple, fondante et homogène.

Nez

Odeur de sous-bois.

Goût

Noix, noisette.