Epoisses

C'est dans le petit village d'Epoisses, il y a près de cinq siècles, qu'est né d'une communauté de religieux ce fromage au lait de vache entier, puissant et élégant. Les fermières de la région, qui ont poursuivi, à partir du XVIIe siècle, la fabrication d'Epoisses, ont contribué par la qualité de leur savoir-faire à sa renommée. Un magnifique équilibre est ainsi créé, fruit d'un riche terroir et de l'opiniâtreté paysanne à préserver une recette très originale. L'engagement des fromageries à partir du ,milieu du XXe siècle a permis à l'Epoisses de demeurer dans le paysage fromager bourguignon, puis de se développer., On jurerait, dans cette description du XIXe siècle, voir un Epoisses tout juste sorti des caves d'affinage des fromageries d'aujourd'hui. L'odeur de l'Epoisses est pénétrante, aux arômes de sous-bois. En bouche, la pâte est douce et fondante, avec une partie centrale légèrement friable si le fromage est encore peu affiné. Son goût est subtil, fruité, franc et équilibré, et procure une délicieuse sensation de crémeux sous le palais. Sa couleur rouge-orangé est naturelle. Ce fromage à pâte molle et à croûte légèrement ridée est originaire du département de la Côte d'Or. Il possède son appellation d'origine contrôlée depuis 1991. C'est la fromagerie Berthaut qui sauve ce fromage menacé de disparition pendant les deux guerres mondiales.

FROMAGE
AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1991

CHIFFRES CLÉS

43
Producteurs de laits

1
Producteur fermier

3
Ateliers de fabrication

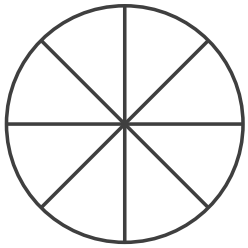
1409

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.fromage-epoisses.com

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

Découpe



Découpe du centre du fromage vers le bord extérieur, en part.

Pains

Pain complet, pain de seigle et plus osé, pain d'épices !

Accords gourmands

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

Champagne brut
Vin rouge Jura
Vin rouge Loire
Vin rouge Bordeaux
Thé rouge de Chine
Vin rouge Bourgogne
Vin rouge Rhône
Vin blanc sec Bourgogne
Vin blanc sec Alsace
Bière ambrée
Jus de pomme ou jus d'ananas
Vin blanc savoie
Vin efferverscent rosé

Vue

Croûte orangée, brillante et légèrement ridée. Pâte de couleur crème.

Texture

Crémeuse et fondante

Nez

Odeur animale marquée.

Goût

Arômes subtils de sous-bois, mais également de fruits secs, et des saveurs

devenant plus animales (étable, vache) à mesure que le fromage s'affine.