Fourme d'Ambert

C'est dans la zone de Montagne du Puy-de Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire que naît la Fourme d'Ambert. Mais son histoire remonterait à l'époque des druides Gaulois qui en étaient, dit la légende, de grands amateurs. Là-haut dans les montagnes, le lait des vaches est récolté entre 600 et 1600 mètres d'altitude ce qui lui donne un parfum subtil et délicat. Affinée dans des caves fraîches et humides pendant un mois après avoir été piquée afin d'aérer la pâte et permettre au bleu de se développer, la Fourme d'Ambert est considérée comme le plus doux des fromages à pâte persillée. Autrefois, la production était exclusivement fermière. Le mot « Fourme » vient du latin « forma » qui signifie « forme » et désignait un récipient utilisé pour la fabrication de ce fromage. Il fait partie de la famille des fromages bleus avec des morceaux gris bleutés. Pour la dégustation il est conseillé d'accompagner la Fourme d'Ambert de vin blanc.

FROMAGE
AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1972

CHIFFRES CLÉS

832
Producteurs de lait

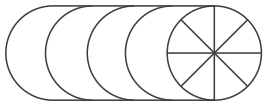
9
Producteurs fermiers

6
Ateliers de fabrication

5429
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.fourme-ambert.com

Découpe



Pains

Côté pains, elle s'accommode parfaitement avec une baguette d'artisan boulanger mais également avec un pain de campagne, un pain de seigle ou encore du pain d'épices légèrement toasté.

Accords gourmands

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

La fourme d'Ambert s'accordera parfaitement avec un vin blanc sec 100% chardonnay (AOC Côtes d'Auvergne) , un vin rond ayant un aspect fruité et floral. Son équilibre s'exprime dès la première dégustation. Cet accord mets-et-vin est idéal car la rondeur du vin et l'onctuosité de la Fourme d'Ambert s'accommodent. Le mariage de texture est surprenant. Les aromes fruités et floraux du vin parlent aussi avec l'arôme de sous-bois de la Fourme d'Ambert.

Vous pouvez aussi vous orienter vers les vins moelleux comme le Coteaux du Layon ou le Muscat de St Jean de Minervois sauront parfaitement libérer tous ses arômes.

Vue

La Fourme d'Ambert se

Texture

Pâte ivoire brillante à la

Nez

La Fourme d'Ambert

Goût

La Fourme d'Ambert libère

présente debout dans son costume léger gris bleuté semblable à la pierre. Une Fourme d'Ambert pèse 2 kg et mesure 19 cm de haut pour 13 cm de diamètre.

texture souple et onctueuse

dégage la douce odeur subtile des sous-bois.

en bouche des notes parfumées, des arômes délicats, un goût doux tout en rondeur.