

Laguiole



Et dire que ce fromage qui peut peser jusqu'à cinquante kilos, a failli disparaître dans les années d'exode rural qui ont précédé l'obtention de son Appellation d'Origine Contrôlée. Heureusement, une coopérative redoubla d'efforts pour que cette pâte pressée non cuite fabriquée depuis le XIIe siècle, ne tombe pas dans l'oubli. Issu du lait cru et entier des vaches élevées sur le plateau de l'Aubrac, il est produit toute l'année et est affiné au minimum quatre mois. Considéré comme un fromage de garde, il est encore meilleur quand il est proposé après dix mois d'affinage. La Tome fraîche de l'Aubrac – au premier stade de fabrication du fromage – est connue pour entrer dans la composition de l'Aligot de l'Aubrac.



FROMAGE
AU LAIT DE VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1961

CHIFFRES CLÉS

74

Producteurs de lait

5

Producteur fermiers

2

Ateliers de fabrication

630

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.fromage-laguiole.fr

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr





Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Champagne brut
Bière brune
Whisky Islay tourbé
Vin rouge Jura
Vin rouge Loire
Vin rouge Bordeaux
Vin rouge Champagne
Champagne demi-sec
Bière blonde
Champagne rosé



Vue

Fromage de grand format, d'environ 50 kg. A la coupe, il présente une belle croûte régulière, et une pâte jaune, reflet de la richesse et de la diversité floristique du territoire de l'Aubrac



Texture

Ferme, souple et onctueuse



Nez

En fonction du stade d'affinage, on retrouve des odeurs subtiles avec des notes lactées, beurrées, d'herbe fraîche coupée ou de fruits secs.



Goût

Le Laguiole, fabriqué à base de lait cru et entier, a une texture fondante en bouche. Fromage naturel et vivant, ses arômes évoluent au fil de son affinage. Les notes lactées et beurrées du Laguiole jeune (4 mois) laissent place à des notes fruitées et herbacées jusqu'à 1 an d'affinage, avant l'apparition de notes plus typées sur des affinages prolongés.