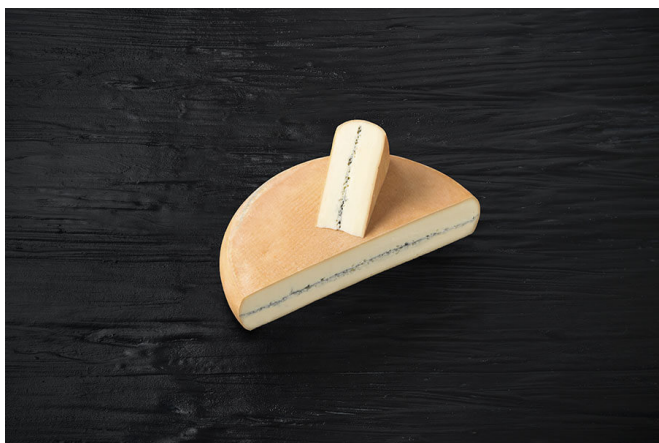


# Morbier



Mais d'où provient cette ligne cendrée qui semble couper le Morbier en deux. Il faut remonter deux siècles en arrière pour comprendre la particularité de ce fromage au lait cru de vache. Dans les fermes isolées de Franche-Comté, les agriculteurs préparaient un fromage en deux fois. Avec la traite du matin, ils confectionnaient un caillé qu'ils moulaient et qu'ils recouvraient d'une fine couche de cendre de bois pour le protéger. Le lendemain matin, ils ajoutaient le caillé issu de la deuxième traite. Aujourd'hui, cette raie noire, désormais tracée avec du charbon végétal, reste la signature de ce fromage à la pâte lisse et fondante, qui se prête heureusement à tous les jeux culinaires. Son terroir de production correspond au massif jurassien. Il est donc idéal accompagné d'un vin jaune du Jura, à consommer avec modération bien entendu. Ce fromage à pâte pressée non cuite et à chair jaune pâle se trouve souvent sur un plateau de fromage classique. La meule de morbier mesure 35 cm de diamètre et 5 à 8 cm d'épaisseur. Il a obtenu son appellation d'origine contrôlée / protégée AOP en 2000.



FROMAGE  
AU LAIT DE  
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION  
2000



## CHIFFRES CLÉS

**2276**

Producteurs de lait

**5**

Producteurs fermiers

**46**

Ateliers de fabrication

**6**

Ateliers d'affinage

**13498**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.fromage-morbier.com](http://www.fromage-morbier.com)

SITE WEB LAIT CRU :

[www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)



## Découpe



Découpe de la meule sous forme de part



## Pains

Pain aux noix  
Pain aux céréales  
Pain au cacao  
Pain viennois  
Pain complet



## Accords gourmands

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

À consommer avec modération.

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



## Vue

Le Morbier se présente sous la forme de meule à la fine croûte rose orangé. A la découpe, la pâte jaune ivoire est traversée par une raie noire nette et centrée faite de charbon végétal.



## Texture

Texture souple et fondante en bouche



## Nez

Odeur typée et soufrée de la croûte. Pâte au parfum doux et franc lactique et végétal.



## Goût

Un Morbier AOP doit avoir un goût franc et des saveurs équilibrées. Les arômes complexes peuvent être multiples. Avec des nuances lactiques, de caramel, de vanille et de fruits, la palette aromatique s'enrichit en vieillissant de nuances torréfiées, épicées et végétales