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

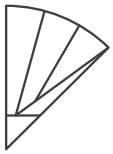
6
Ateliers d'affinage

13498
Tonnes commercialisées en 2020

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

SITE WEB LAIT CRU :
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
Champagne rosé

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