

# Rigotte de Condrieu



La Rigotte de Condrieu est un petit fromage de chèvre au lait cru entier. Au bout d'une dizaine de jours, elle offre une jolie croûte ivoire et une pâte tendre et fondante aux arômes délicats de noisette. La Rigotte de Condrieu est fabriquée sur les pentes du massif du Pilat, depuis le 19ème siècle. Ce fromage tire son nom de l'association de Rigotte venant du terme « rigol » ou « rigot » désignant les petits ruisseaux du Pilat qui dévalaient vers les vallées et de Condrieu, principal marché de commercialisation à l'époque.



FROMAGE  
AU LAIT DE CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION  
2009

## CHIFFRES CLÉS

**19**

Producteurs de lait

**13**

Producteurs fermiers

**1**

Ateliers de fabrication

**71**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

SITE WEB LAIT CRU :

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





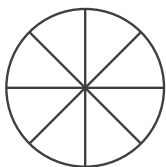
## Découpe



## Pains



## Accords gourmands



Baguette aux graines  
Pain viennois  
Baguette tradition  
Pains aux fruits

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

À consommer avec modération.

Vin rouge de Loire  
Vin rouge Bourgogne  
Vin blanc sec Bourgogne  
Vin blanc sec Loire  
Spiritueux aromatisé aux plantes  
Spiritueux aromatiser aux plantes saveur anis  
Cidre brut de Normandie  
Vin blanc sec de Corse