

# Saint-Nectaire



Le Saint-Nectaire, fromage à pâte pressée non cuite et au lait de vache, est originaire de la région de Saint-Nectaire, ville thermale d'Auvergne, dans les Monts Dore. Ce rustique auvergnat connu pour sa pâte souple et moelleuse a connu les honneurs de la table royale de Louis XIV puisqu'il y fut introduit par un maréchal de France, Henri de Sennecterre. Si sa zone d'Appellation est l'une des plus petites de France (69 communes réparties sur le Massif du Sancy, le Cézallier et l'Artense, à cheval sur les départements du Puy de Dôme et du Cantal), elle est située au cœur de la célèbre chaîne des volcans d'Auvergne et sa réputation n'est plus à faire. Le Saint-Nectaire peut être fermier (fabriqué à la ferme, au lait cru) ou bien laitier (fabriqué en laiterie, au lait pasteurisé). Affiné pendant 28 jours minimum, il ne laisse personne indifférent. Consommé nature en plateau ou cuisiné dans des préparations culinaires, c'est le fromage convivial par excellence.



FROMAGE  
AU LAIT DE  
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1955



## CHIFFRES CLÉS

**459**

Producteurs de lait

**212**

Producteurs fermiers

**4**

Ateliers de fabrication

**20**

Ateliers d'affinage

**13658**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.aop-saintnectaire.com](http://www.aop-saintnectaire.com)

SITE WEB LAIT CRU :

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



## Découpe



Découpe en parts pointues, en partant du centre du fromage jusqu'au talon vers l'extérieur.



## 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.

Côtes d'Auvergne  
Côtes du Rhône  
Vin blanc sec Jura  
Vin rouge de Loire  
Champagne brut  
Bière brune  
Whisky Islay tourbé  
Vin rouge Bourgogne  
Vin rouge Champagne  
Champagne demi-sec



## Vue

Le fromage présente un croûtage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. La pâte est de couleur ivoire et peut présenter quelques ouvertures de petite taille réparties harmonieusement.



## Texture

La pâte est onctueuse et souple, elle fléchit sous le doigt.



## Nez

Ambiance de cave d'affinage, pouvant évoquer des nuances d'odeur de sous-bois ou de paille humide.



## Goût

Le goût est franc, doux, légèrement salé, sans excès d'acidité, avec des saveurs lactiques variées (lactique frais, crème, beurre) et des arômes d'ambiance d'affinage (cave, paille d'affinage, terre ou sous-bois), le tout souvent relevé d'une subtile tonalité de noisette.