

# Selles-sur-Cher



Fabriqué à partir de lait de chèvre, cru et entier, ce fromage à la forme ronde et tronconique est de tradition fort ancienne. Certaines sources, à la fin du XIXe siècle, mentionnent qu'une fermière native de Selles indiquait que sa mère en produisait avant elle. Moulé manuellement, il est ensuite démoulé puis cendré au moyen d'un mélange de charbon de bois et de sel. Traditionnellement, les fromagers utilisaient des cendres de sarments de vignes. Proposé à la consommation après une dizaine de jours d'affinage, sa croûte se pigmente de moisissures bleutées au fil des semaines pour offrir à nos papilles des arômes caprins bien développés. Le Selles-sur-Cher tire la diversité de ses saveurs des 400 espèces végétales recensées sur sa zone de production, située à la jonction de la Touraine, du Berry et de la Sologne. Petite astuce de dégustation : la consommation idéale se situe autour de 20 jours d'affinage !



FROMAGE  
AU LAIT DE CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1975

## CHIFFRES CLÉS

**40**

Producteurs de lait

**18**

Producteurs fermiers

**4**

Ateliers de fabrication

**4**

Ateliers d'affinage

**1066**

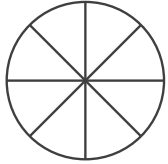
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

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



## Découpe



Découpe du centre du fromage vers le bord extérieur, en part.



## Accords gourmands

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

À consommer avec modération.

Le Selles-sur-Cher s'apprécie avec les vins de son terroir, blancs ou rouge, qu'il s'agisse des vins de la vallée de la Loire ou des Coteaux du Cher : Cheverny (rouge) ou Chenin de Touraine.



## Pains

Baguette aux graines

Pain viennois

Baguette tradition

pains aux fruits



## Vue

Le Selles-sur-Cher est reconnaissable à sa forme tronconnique (forme de galet) et à sa croûte naturelle, grise et cendrée.



## Texture

Sa texture est fraîche, fondante et très légèrement pâteuse. Délicatement humique et moelleux quand il est jeune, il devient plus ferme, serré et lisse avec l'affinage.



## Goût

En bouche, le goût est plutôt acidulé et doux lorsque le fromage est jeune puis devient plus salé avec des arômes de chèvre sur la croûte et de noisette dans la pâte de plus en plus marqué avec l'affinage.