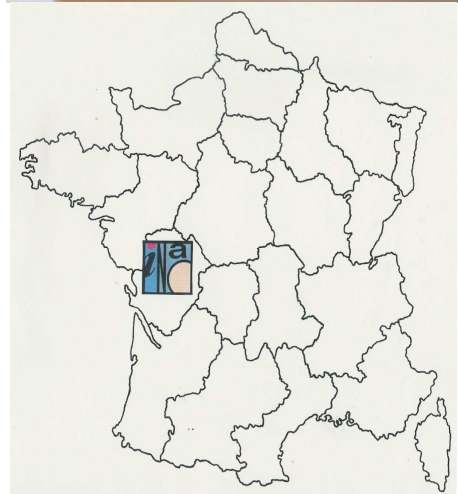
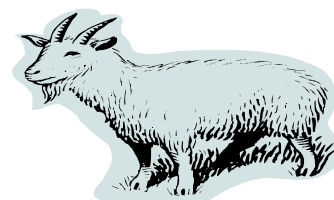


A.O.P. Chabichou du Poitou

A.O.C. depuis 1990

<http://www.chabichou-du-poitou.eu/>



Pâte : Molle

Croûte :

Caractéristiques du produit :

● Il a la forme d'un petit tronç de cône dit « bonde » par analogie avec la pièce de bois obturant une barrique, et mesure à peu près 6 cm de hauteur pour 6 cm de diamètre à la base.

● Etapes de fabrication :

1. Le lait de chèvre entier est emprésuré, il coagule pendant environ 24 h.
2. Le caillé obtenu, pré égoutté ou non, est moulé à la louche, ou avec répartiteur, dans des moules spécifiques perforés et tronconiques.
3. Il s'égouttera pendant 18 à 24 heures.
4. Les fromages sont ensuite démoulés et salés, le plus souvent à la main au sel sec, ou par immersion dans un bain de saumure.
5. Les fromages sont alors entreposés dans une salle de ressuyage pendant 24 à 48 heures afin de parfaire l'égouttage, puis dans un hâloir où la température est comprise entre 10 et 12°C et l'hygrométrie entre 80 et 90% d'humidité. Ils y restent au minimum 10 jours comme l'exige la réglementation mais le plus souvent 15 jours à 3 semaines, voire plusieurs mois selon la consistance de la pâte souhaitée et la saveur recherchée, plus ou moins corsée.

● Ils ne peuvent être commercialisés qu'à partir de 10 jours à compter du jour d'emprésurage.

Aire géographique et production :

L'aire géographique occupe la moitié est du département des Deux-Sèvres, la moitié ouest de la Vienne, ainsi que le nord de la Charente. La superficie de la zone AOC équivaut à celle d'un département. On produit approximativement 406 tonnes par an dont 23 tonnes pour l'export et 31 tonnes de production fermière.

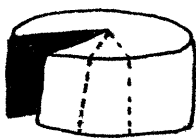
Prix Moyen au Kg

16,60 €

Poids

120 à 150 g.

Découpe



Saison

P +	E +
A	

Historique et observations

■ Comme la légende fait remonter l'origine du mot "Chabichou" au 8ème siècle suite à la défaite en 732 des armées arabes par Charles Martel à Poitiers, on peut penser que l'extension de l'implantation de la chèvre date de cette période et que les arabes en ont été l'élément moteur. En effet, les armées arabes étaient composées à l'époque non seulement de guerriers mais également de toute sorte de cohorte de serviteurs ayant chèvres, volailles, etc. Lorsque, après la bataille de Poitiers, les soldats abandonnèrent le terrain dans l'espoir de trouver ailleurs meilleure fortune, nombreux, sans doute, furent les serviteurs, accompagnés de leurs familles et de leurs troupeaux de chèvres ("cheblis" en arabe), qui restèrent sur place. Le pays était bon, les pâturages de qualité et les chèvres qui les appréciaient fort donnèrent un lait riche et abondant dont on fit un fromage "de cheblis" qui progressivement se transforma en Chabichou. Évidemment, tout ceci n'est qu'une légende, puisque la chèvre était déjà domestiquée et consommée dans la région dès le néolithique ancien. L'origine assez ancienne du Chabichou a pu être établie. S'il est mentionné pour la première fois dans un écrit en 1732, c'est surtout au 19ème siècle qu'il commence à être répertorié dans le Glossaire du patois poitevin de Charles-Claude Lalanne où il est écrit que ce petit fromage est appelé aussi fromage de Montbernage, un faubourg de Poitiers.

■ Le moule présente une incrustation CdP (« Chabichou du Poitou ») qui laisse une marque caractéristique sur le dessus du fromage.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none">● Sortez le au moins une heure avant de le déguster.● Bien sur en fin de repas mais aussi en apéritif.● Quinoa fruité au Chabichou du Poitou.	<ul style="list-style-type: none">● Nous vous proposons un VDP du haut Poitou en cépage sauvignon ou bien un rouge léger des Deux Sèvres.● Nous avons aussi une A.O.C. Sancerre ou bien une A.O.C. Cheverny.	<ul style="list-style-type: none">● Dans une cave où l'hygrométrie est de 80 à 95% et la température de 6 à 10°C, mais le bac à légumes du réfrigérateur fera l'affaire.● Correctement emballés dans leur papier d'origine ou dans le l'aluminium, le Chabichou du Poitou se conservera ainsi 2 à 3 semaines sans problèmes.