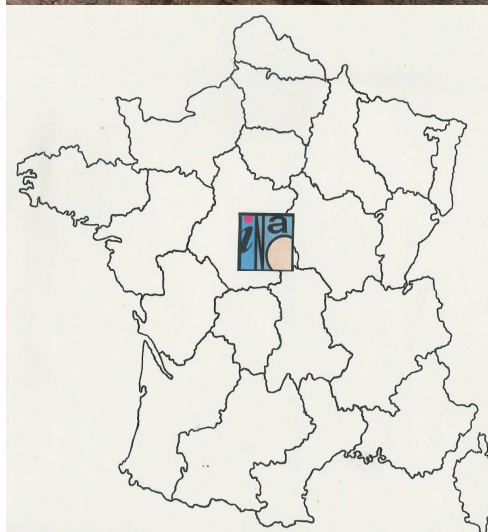
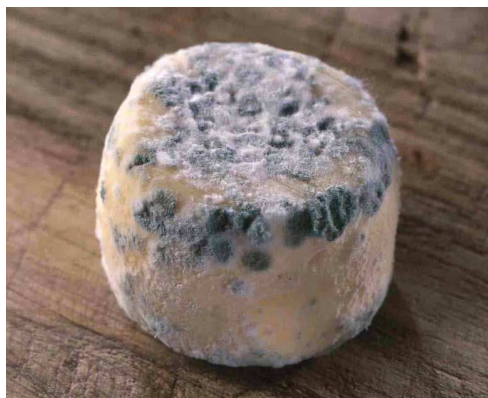
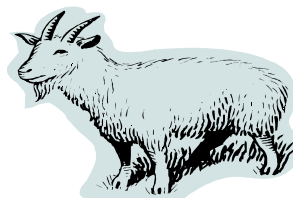


A.O.P. Chavignol

A.O.C. depuis 1976

<http://www.crottindechavignol.com/>



<i>Pâte :</i>	<i>Molle</i>
<i>Croûte :</i>	

Caractéristiques du produit :

- Son nom est « Chavignol » ou « Crottin de Chavignol ».
- La production du lait, pouvant être reportée éventuellement sous forme de caillé congelé, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique.
- La mention "Fabrication fermière" ou "Fromage fermier" ou tout autre laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs fermiers transformant le lait produit sur leur exploitation. Le fromage obtenu à partir du caillé congelé ne pourra en aucun cas comporter cette mention

Etapes de fabrication :

1. Il est fabriqué avec du lait de chèvre cru. Peu après la traite, le lait est emprésuré.
2. Le caillage se fait lentement (durée supérieure à 24 heures) à une température proche de 20 °C. Le caillé doit ensuite être pré-égoutté sur un linge, processus traditionnel d'égouttage.
3. Puis le caillé pré-égoutté est déposé dans des moules tronconiques percés de petits trous appelés faisselles. Le caillé reste en moule pendant 12 à 24 heures où il est fréquemment retourné, ce qui lui donne sa forme arrondie.
4. Après le démoulage et le salage, les fromages sont ensuite séchés et affinés.
5. La durée de séchage et d'affinage est de dix jours au minimum à compter du jour de fabrication.

Aire géographique et production :

Son terroir couvre le Sancerrois, le Pays Fort, la Champagne berrichonne et les régions voisines, soit une zone qui s'étend sur la majeure partie du département du Cher et sur une petite partie des départements du Loiret et de la Nièvre. On produit 908 tonnes de fromages par an ce qui correspond à plus de 15 millions de fromages.

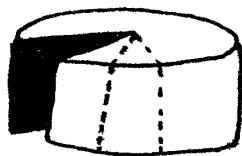
Prix Moyen au Kg

50 €

Poids

70 à 90 g.

Découpe



Saison

P +	E +
A	

Historique et observations

■ Depuis le 16^{ème} siècle, les paysans du Sancerrois élèvent des chèvres et fabriquent des fromages qui constituent leur principale richesse. Ces fromages étaient consommés sous forme de casse croûte pendant les vendanges. Les plus appréciés de ces petits fromages étaient fabriqués dans un petit village qui se trouve à côté de Sancerre et qui se nomme Chavignol. Ce n'est qu'en 1829 qu'il prend son nom actuel. A l'époque le mot « crot » désignait une petite lampe à huile en terre cuite rappelant la forme du fromage.

■ En 1998, devant la prolifération de "crottins" un peu partout (ce mot « crottin » n'étant pas protégé), les producteurs souhaitent le rayer de leur vocabulaire et ne plus désigner leur délicieux fromage que sous le seul vocable « Chavignol ».

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none">● Sortez le au moins une heure avant de le déguster.● Il se déguste à la fin du repas bien sûr mais aussi en apéritif et dans de nombreuses recettes comme la tourte au Chavignol, le cake aux courgettes et Chavignol, le Chavignol sur canapés de pommes, le croque-madame au Chavignol et bien d'autres encore.	<ul style="list-style-type: none">● Issus du même terroir, le Chavignol et l'A.O.C. Sancerre blanc forment l'alliance parfaite.● On peut également l'accompagner avec d'autres vins du Centre Loire, le Menetou-Salon, le Pouilly Fumé, le Quincy et le Reuilly.	<ul style="list-style-type: none">● 0°C à + 7°C peu aéré (bac à légumes de réfrigérateur enveloppés dans un papier sulfurisé pendant 3 à 4 mois. Bien sûr sa surface se couvrira de penicillium.