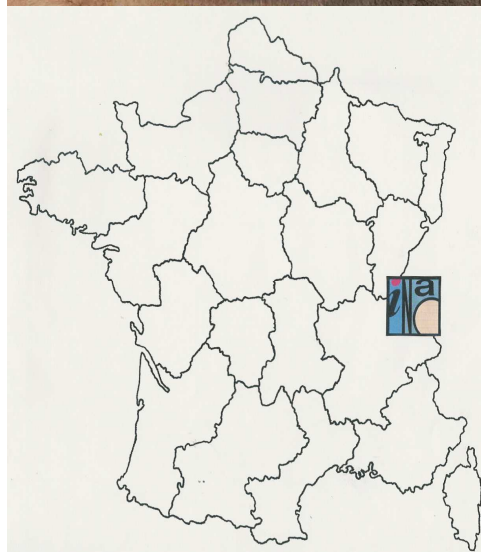
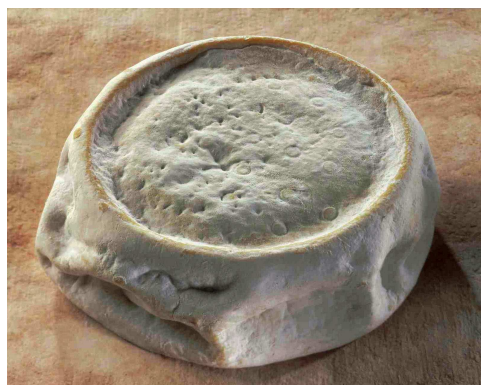
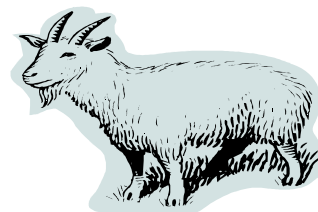


A.O.P. Chevrotin

A.O.C. depuis 2002

<http://www.fromag.com/lcf85/chevrotin.html>



<i>Pâte :</i>	<i>Pressée non cuite</i>
<i>Croûte :</i>	<i>Lavée</i>

Caractéristiques du produit :

- Le lait utilisé provient de troupeaux constitués au minimum de 80 % de chèvres de race alpine.
- Il faut 3 litres de lait pour faire un Chevrotin. Il ne peut provenir que du mélange des laits d'un seul troupeau. Il s'agit d'une fabrication uniquement à la ferme. Le lait mis en fabrication est cru et entier, non normalisé.
- **Etapes de fabrication :** Son mode de production est similaire au reblochon.
 1. On ajoute au lait de chèvre de la présure qui a la propriété de faire coaguler le lait. Les protéines se soudent pour former un gros "gâteau" de fromage blanc.
 2. Cette masse de fromage humide est alors découpée dans le chaudron à l'aide d'un "tranche caillé".
 3. Il est modelé dans sa forme définitive. Les grains de caillé sont versés dans des moules perforés placés sur des tables d'égouttage afin que s'écoule le sérum. Des poids sont posés sur chaque moule ; le sérum s'écoule et les grains de caillé se soudent en une pâte homogène. Le chevrier pose alors sur le fromage la plaque de caséine "Chevrotin" ou "Chevrotin des Aravis" qui en garantit l'authenticité.
 4. On le démoule, on le sale soit en le frottant au gros sel de fromagerie, soit en le trempant dans un bain de saumure. Le sel participe à la formation de la croûte et renforce la saveur du fromage.
 5. Après le moulage, le fromage reste 5 jours minimum au séchoir où il est retourné tous les jours. Après le séchage, le producteur lave le Chevrotin pour que se forme sa croûte caractéristique. L'affinage dure au moins 3 semaines. Il est conduit sur planche d'épicéa à une température comprise entre 8 et 18°C, à une hygrométrie supérieure à 85 %. Les fromages sont retournés au moins trois fois par semaine pendant toute la durée de l'affinage. Les soins en cave sont réalisés manuellement.
- Dans la région des Aravis, les affineurs collectent le Chevrotin dans les fermes et poursuivent l'affinage dans les mêmes caves que le Reblochon fermier.

Aire géographique et production :

L'aire géographique de production s'étend sur les massifs du Mont-Blanc, du Chablais, des Aravis en Haute-Savoie ainsi que sur le massif des Bauges en Savoie. On en produit approximativement 100 tonnes par an.

Prix Moyen au Kg

25 €

Poids

250 à 350 g.

Découpe



Saison

P	E
A	

Historique et observations

- Il est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicéa tranché.
- Tout fromage commercialisé sous le nom de l'A.O.C. comporte sur sa croûte une plaque de caséine. Cette plaque est apposée au moulage sur le fromage. Ces plaques sont distribuées par le syndicat de défense de l'appellation à tout fabricant ayant présenté une déclaration d'aptitude auprès de l'Institut national des appellations d'origine.
- A l'époque, chez les montagnards, deux ou trois chèvres fournissaient lait et viande pour la famille, ainsi que le suif pour la fabrication des chandelles. L'excédent du lait était alors transformé en Chevrotin.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none">• Sortez le au moins deux heures avant de le déguster.• Essayer le Chevrotin des Aravis en tartiflette.	<ul style="list-style-type: none">• il se consomme bien sur avec un vin blanc de Savoie comme un Chignin Bergeron ou une A.O.C. Vin de Savoie Apremont.	<ul style="list-style-type: none">• Il est préférable de garder le chevrotin dans son papier d'origine.• L'atmosphère fraîche et humide d'une cave permet de freiner sa maturation et de le maintenir au mieux.• Un bac à légumes conviendra également très bien.