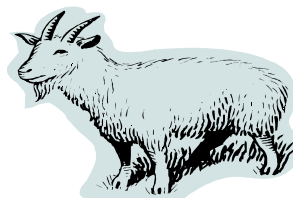


# A.O.P. Valençay

A.O.C. depuis 1998

<http://www.vins-fromages-valencay.com/>



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

## Caractéristiques du produit :

- Le troupeau doit être composé de chèvres de race Alpine ou de race Saanen, ou de chèvres issues du croisement de ces deux races
- Le Valençay est une pyramide tronquée, à base carrée de 6 à 7 cm de côté sur la base et de 7 à 8 cm de haut
- Le lait doit provenir au plus des quatre dernières traites. Pour les ateliers dont la production bénéficie de la mention « fermier », le lait mis en oeuvre doit provenir au plus des deux dernières traites. Le Valençay est fabriqué à partir de lait de chèvre cru et entier.

## • Etapes de fabrication :

1. Après une phase de maturation, le lait fait l'objet d'une coagulation lactique par l'adjonction d'une faible quantité de présure.
2. Avant le moulage un léger pré-égouttage est autorisé, mais le caillé ne doit être ni émietté ni divisé. Puis, il est déposé en une ou plusieurs fois dans des moules individuels ou en plaques multimoules.
3. Après égouttage, qui s'effectue de manière spontanée pendant une durée minimale de 36 heures, le fromage est démoulé et salé légèrement sur toutes ses faces avec du sel cendré.
4. Il est ensuite ressuyé, c'est-à-dire séché, pendant 1 à 3 jours, puis affiné pendant au minimum 7 jours. Pour être commercialisé, il doit avoir au minimum 11 jours.

## Aire géographique et production :

La zone de production se trouve sur les départements de l'Indre et quelques communes limitrophes du Cher, du Loir et Cher et de l'Indre et Loire. En dix ans, la production est passée de 147 tonnes à plus de 350 tonnes. La production fermière représente aujourd'hui 35 %. Au total, chaque année 1,5 millions de Valençay et 75 000 petits Valençay sont commercialisés.

Prix Moyen au Kg

16,73 €

Poids

220 g.

Découpe



Saison

<b>P</b>	<b>E +</b>
<b>A</b>	<b>H</b>

## Historique et observations

- L'A.O.C. Valençay succède au label régionale Valençay de l'Indre créé en 1979.
- C'est le seul terroir à avoir deux Appellations qui portent le même nom, une pour le fromage et une pour le vin.
- L'histoire du Valençay reste assez obscure, en effet on raconte que le Valençay a pris cette forme pyramidale pour célébrer le retour de Napoléon de ses campagnes d'Egypte; mais on raconte aussi que cette forme est issue d'une imitation de la forme du clocher du village de Valençay. A l'origine, le nom du fromage Valençay remonte à la période de l'Empire et sa forme serait due au Prince de Talleyrand, châtelain de Valençay, qui avait fait couper le sommet de la pyramide suite à un incident survenu au cours d'un banquet tenu dans son château de Valençay auquel participait Napoléon. Au 19<sup>ème</sup> siècle, d'importants élevages caprins autour de Valençay expédiaient leurs fromages vers les Halles de Paris.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sortez le au moins une heure avant de le déguster.</li><li>• Crémeux, il s'apprécie aussi bien en entrée, dans une salade d'endives, qu'en plat avec du saumon fumé ou des champignons de Paris finement émincés. En fin de repas, on l'accompagne de noix ou de pâte de coing.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le fromage de Valençay s'apprécie particulièrement avec le vin issu du même terroir : Les Vins de Valençay notamment blanc et rouge.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il se conserve à une température de 8 à 9°C. Si vous n'avez pas de pièce à cette température, mettez-le dans le bas du réfrigérateur enveloppé dans un linge humide (avec la boîte bien entendu).</li></ul>