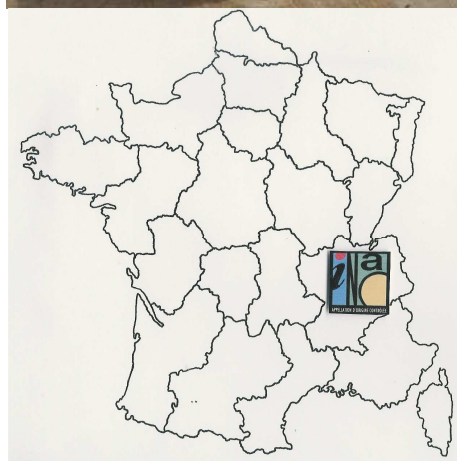
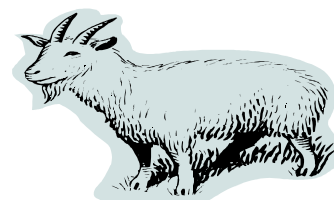


# A.O.P. Condrieu

A.O.C. depuis 2009

[Pas de site officiel](#)



<b>Pâte :</b>	<b>Molle</b>
<b>Croûte :</b>	

### Caractéristiques du produit :

- La Rigotte de Condrieu est un petit fromage de chèvre au lait cru d'environ 35g en forme de palet.
- Le lait utilisé provient uniquement de troupeaux composés de chèvres de race Alpine ou Saanen ou issues de la population de chèvres du Massif central, ainsi que de chèvres issues du croisement de ces races.
- Elle doit être faite uniquement à base de lait cru entier, le lait doit être issu des deux dernières traites, interdiction de congeler le lait ou le cailler.
- Etapes de fabrication :
  1. Le lait de la traite est laissé à maturer entre 2 et 24 heures puis est emprésuré.
  2. Une fois obtenu un caillé homogène, le fromage est moulé à la louche. le moulage doit respecter la structure du caillé.
  3. Il est ensuite égoutté entre 24 et 48 heures puis démoulé et salé au sel sec sur les deux faces.
  4. Vient alors l'étape du ressuyage, puis celle du séchage.
  5. Le fromage est mis en cave pour l'affinage. Celui-ci dure en général une dizaine de jours. Le nom de Rigotte de Condrieu ne peut être attribué qu'à partir du 8e jour suivant le démoulage.

### Aire géographique et production :

L'aire géographique de l'appellation se situe sur le Parc Naturel Régional du Pilat, 13 communes sur le Rhône et 35 sur la Loire. on trouve 16 producteurs fermiers qui produisent 35 tonnes de fromages par an.

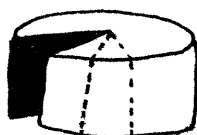
Prix Moyen au Kg

36 €

Poids

35 g.

Découpe



Saison

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

### *Historique et observations*

■ Ce fromage est fabriqué sur les pentes du massif du Pilat depuis le 19e siècle. Le baron Raverat en fait mention en 1865 lorsqu'il écrit : « On élève dans le pays quantité de chèvres dont lait donne d'excellents petits fromages appelés rigottes... » La véritable Rigotte de Condrieu est faite exclusivement à base de lait de chèvre, mais certains producteurs ont parfois introduit du lait de vache dans la préparation. Ces fromages sont alors qualifiés de rigottes à grande queue, en référence à celle des vaches. Cette pratique est bien entendue rigoureusement interdite aujourd'hui. Le nom du fromage vient des termes « rigol » ou « rigot » qui désignaient les petits ruisseaux du Pilat qui dévalaient vers les vallées et du village de Condrieu qui était à l'époque un lieu de commerce important de la région.

■ La Rigotte de Condrieu est également connu sous le nom de Rigotte d'Ampuis. La raréfaction des troupeaux de chèvres avait conduit les producteurs, vers 1930, à y introduire une proportion importante (25%) de lait de vache. Mais depuis 1981, regroupés en syndicat de défense, ils ont pu reprendre la fabrication au pur lait de chèvre, qui a remplacé ce fromage à un niveau qu'il n'aurait jamais dû perdre.

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>● En fromage de plateau.</li><li>● Elle est aussi délicieuse servie tiède avec une salade</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Il va de soi qu'il n'y aura rien de mieux qu'une A.O.C. condrieu ou bien une A.O.C. Château Grillet ou une I.G.P. Ardèche en viognier.</li><li>● Un vin rouge A.O.C. Saint-Joseph ou A.O.C. Côte-Rôtie l'accompagnera à merveille.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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.</li><li>● Correctement emballés dans leur papier d'origine, elle se conservera 2 à 3 semaines sans problèmes.</li></ul>