



www.fruitiere-comte.com

1590 Rue des 3 Lacs - 39130 DOUCIER
Tél. 03 84 25 79 22

24, rue d'Alsace - 21200 BEAUNE
Tél. 03 80 24 22 02

LE MORBIER

(AOP depuis 2000)

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G	
Energie (kJ/kcal)	1465/353
Lipides (g/100g) <i>dont acides gras saturés (g/100g)</i>	29,5 20
Glucides (g/100g) <i>dont sucres (g/100g)</i>	Traces 0
Protéines (g/100g)	22
Sel (g/100g)	1,62

FAMILLE TECHNOLOGIQUE : pâte pressée non cuite.

TYPE : fromage au lait de vache.

PRÉSENTATION

Le Morbier est un fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache cru et entier. Sa croûte est lisse, fine, homogène et légèrement humide, de couleur rose à beige orangée. Sa pâte est de couleur ivoire à jaune pâle, avec des ouvertures discrètes. Elle est traversée sur toute la tranche d'une fine ligne de cendre noire. Sa forme est celle d'un cylindre de 30 à 40 cm de diamètre et 5 à 8 cm de hauteur. Son poids peut aller de 5 à 8 kg.

ZONE DE PRODUCTION

Le lait servant à la fabrication du Morbier est également issu d'exploitations agricoles du massif Jurassien et il requiert les mêmes caractéristiques que celui du Comté.

FABRICATION

Le lait est réchauffé à 32°C puisensemencé avec des ferments lactiques. Après une heure de maturation, il est emprésuré. Une demi-heure plus tard, le caillé est découpé en grains de la taille d'une cerise. On

procède ensuite au dé lactosage, étape durant laquelle on retire une partie du sérum pour le remplacer par de l'eau. C'est au moment de l'ajout de l'eau, que le mélange caillé-sérum est chauffé jusqu'à 38°C. Le caillé est ensuite moulé, puis pressé quelques minutes avant d'être découpé en plusieurs parts. Chaque part est séparée en deux pour pouvoir appliquer le charbon végétal. Les morbiers sont ensuite pressés 2 heures avant d'être démoulés. Le lendemain matin, ils sont saumurés puis placés sur des planches en épicea. L'affinage se poursuivra par des soins réguliers sur une durée minimale de 45 jours.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Œil : croûte lisse, rose à beige orangée. Pâte ivoire à jaune pâle traversée par une raie noire.

Texture : croûte humide et légèrement collante. Pâte souple, moelleuse et tendre en bouche.

Goût : saveurs subtiles salées et acidulées, léger goût de crème et de noisettes.

Nez : odeur typée et soufrée de la croûte. Pâte au parfum doux et franc lactique et végétal.

Dégustation : s'accorde avec un vin rouge du Jura (Poulsard) ou blanc (Chardonnay ou Savagnin)