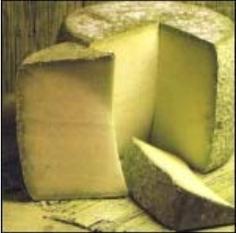
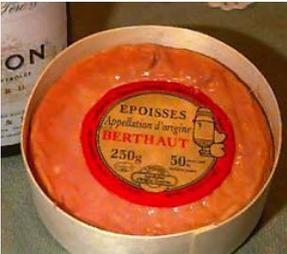


Fiche Produits
LES FROMAGES PAR REGIONS
 AOC AOP et Label + accords fromages avec vins de la région
 Site de référence : <http://www.fromag.com/>

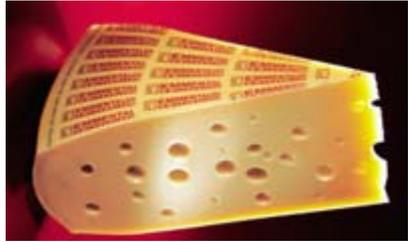
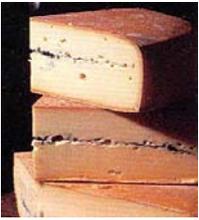
FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
ALSACE			
 MUNSTER	AOC AOP	lait de vache - pâte molle - croûte lavée, 450 g. 800 grammes, à 1,5 kg. <i>Son odeur est beaucoup plus forte que son goût fruité,</i>	<u>Blancs:</u> AOC Alsace : Riesling, Gewurztraminer
 MUNSTER GEROME	AOC AOP	Munster plus petit, d'un poids de 120 g. minimum	

AQUITAINE			
OSSAU IRATY 	AOC AOP	lait de brebis - à pâte pressée non cuite - 3 kg pour le petit format, 5 pour le gros format. Sa croûte a une couleur allant du jaune orangé au gris cendré <i>Les basques consomment ce fromage avec de la confiture de cerises noires</i>	<u>Blancs moelleux :</u> AOC Jurançon (Sud ouest) AOC Pacherenc du Vic Bilh (Sud ouest) <u>Rouges</u> AOC Irouleguy, (sud ouest) AOC Graves (Bordeaux)
 ROCAMADOUR	AOC AOP	lait de chèvre - pâte fraîche – Petit fromage il a la forme d'un palet de couleur blanche d'un poids moyen de 35 grammes	<u>Rouges</u> AOC Bergerac (Dordogne)

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
AUVERGNE			
 <p>SALERS</p>	AOC AOP	<p>Lait de vache - pâte pressée non cuite, la meule a un poids moyen de 40 kg. La fabrication du fromage doit avoir lieu tout de suite après la traite</p>	<p><u>Vins Rouges:</u> AOC Touraine (Touraine) AOC Saumur Champigny (Anjou)</p>
 <p>CANTAL</p>	AOC AOP	<p>Lait de vache - pâte pressée non cuite – forme de cylindre haut (fourme). 40 kg</p>	<p><u>Vins Rouges :</u> AOC Moulin à Vent (beaujolais) AOC Brouilly (beaujolais) AOC Château Neuf du Pape (Côte du Rhône) AOC Saint Estéphe (Hauts Médoc)</p>
 <p>SAINT-NECTAIRE</p>	AOC AOP	<p>Lait de vache - pâte pressée non cuite - croûte naturelle fleurie avec des taches, jaunes ou rouges selon le stade d'affinage. poids moyen de 1,7 kg avec une forme de disque plat.</p> <p><i>saveur caractéristique de noisette, et une légère odeur de champignon</i></p>	
 <p>FOURME D'AMBERT :</p>	AOC AOP	<p>Lait de vache - à pâte persillée – - croûte sèche et fleurie, diamètre de 13 cm, hauteur de 19 cm poids moyen 2,2 kg.</p> <p><i>Son nom fourme vient du latin forma qui serait aussi à l'origine du mot fromage. goût très doux pour un bleu et très crémeux</i></p>	<p><u>Blanc moelleux :</u> Quarts de Chaume (Anjou) Coteaux du Layon (Anjou) Ste Croix du Mont (Bordeaux)</p>
 <p>BLEU D'AUVERGNE</p>	AOC AOP	<p>Lait de vache - pâte persillée – poids moyen de 2,5 kg</p> <p><i>pâte humide et grasse, d'un goût légèrement aigrelet,</i></p>	<p><u>Rouges:</u> Gamay de Touraine (Touraine)</p>

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
BOURGOGNE			
 <p>EPOISSES</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>- lait de vache - pâte molle à croûte lavée Poids 250g</p> <p><i>goût légèrement noiseté, caractère puissant, sa croûte orangée est affinée au marc de bourgogne.</i></p>	<p><u>Vins Rouges</u></p> <p>AOC Gevray Chambertin (Bourgogne)</p> <p><u>Eau de vie :</u></p> <p>AOC Marc de Bourgogne (distillation des lies de vins de Bourgogne)</p>
 <p>MACONNAIS</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>lait de chèvre - pâte molle à croûte fleurie Poids 60g</p> <p><i>saveurs herbacées (jeune) ou lactiques et salées (affiné).</i></p>	<p><u>Vins Blancs:</u></p> <p>AOC Chassagne-Montrachet (Cote de Beaune) AOC Bourgogne aligoté</p> <p><u>Vins Rouges</u></p> <p>AOC Mâcon rouge AOC Beaujolais Village</p>
 <p>CHAOURCE</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de vache - Pâte molle et croûte fleurie, fabriqué dans une partie de la Champagne et en Bourgogne Poids 250 gr</p> <p><i>faible odeur de champignon et un goût délicat légèrement fruité.</i></p>	<p><u>Vins Rouges</u></p> <p>AOC Cote de Beaune (Bourgogne)</p> <p><u>Vins Blancs</u> AOC Chablis (Bourgogne)</p>
 <p>LANGRES</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de vache - Pâtes molles à croûte lavée fabriqué en Bourgogne et dans une partie de la Champagne</p> <p>Poids 180 gr <i>lavé à l'eau légèrement salée (saumure) additionnée d'un colorant naturel orangé, le rocou forme sa belle croûte orangée</i></p>	<p><u>Vins Rouges</u></p> <p>AOC Mercurey AOC Nuits-Saint-Georges</p>

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
FRANCHE COMPTE			
 <p style="text-align: center;">VACHERIN - -MONT D'OR-</p>	AOC AOP	<p>Lait de vache - pâte molle à croûte lavée, poids moyen 700 grammes.</p> <p><i>Très coulant, cerclé dans son écorce qui lui confère son goût unique, il se sert à la petite cuillère sur des croûtons de pain ou sur des pommes de terres chaudes,</i></p>	<p><u>Blancs moelleux</u> AO Sauternes (Bordelais)</p> <p><u>Vins Rouges</u></p> <p>Beaujolais, Côtes du Jura</p>
 <p style="text-align: center;">COMTE</p>	AOC AOP	<p>Lait de vache - pâte pressée cuite- grandes meules de 65 cm de diamètre poids 40 kg. Il faut environ 450 litres de lait pour produire une seule meule de comté.</p> <p><i>A l'oeil : le Comté présente peu ou pas de trous. La couleur de la pâte varie du jaune crème en hiver au jaune plus soutenu en période de pâturage.</i></p> <p><i>Au toucher : la pâte a du corps et elle présente une légère souplesse.</i></p> <p><i>Au nez : l'arôme n'est pas puissant, mais riche en nuances.</i></p> <p><i>Au goût : saveur ni forte, ni faible. Une palette d'arômes fruités torréfiés, floraux, végétaux et lactiques.</i></p> <p><i>Chaque meule de comté test notée. Les meules notées +15 points reçoivent une bande verte, notées entre 12 et 15 points elles reçoivent une bande brune, cette bande brune peut sanctionner un léger défaut d'aspect sur un fromage par ailleurs excellent.</i></p> <p><i>Les meules qui n'atteignent pas la note de 12 sont quant à elles retirées des lots Comté et destinées à la fabrication de fromages fondus tels que "la Vache qui rit", le "Kiri", Baby Bel</i></p>	<p><u>Vin jaune</u></p> <p>AOC Arbois (Jura)</p> <p><u>Vin blanc sec</u></p> <p>AOC Roussette de Savoie AOC Crépy (Savoie)</p> <p><u>Vins rouges</u></p> <p>AOC Côtes du Jura AOC Arbois (Jura) AOC Château Neuf du Pape (Côte du Rhône)</p>

 <p>GRUYERE FRANÇAIS</p>	<p>AOC mars 2007 AOP</p>	<p>Lait de vache – Pâte pressée cuite - Poids 40 kg</p> <p>Semblable au Comté on le reconnaît par ses <u>ouvertures</u></p>	<p><u>Vins jaunes</u></p> <p>AOC Arbois (Jura)</p> <p><u>Vins blancs sec</u></p> <p>AOC Roussette de Savoie AOC Crépy (Savoie)</p> <p><u>Vins rouges</u></p> <p>AOC Côtes du Jura AOC Arbois (Jura) AOC Château Neuf du Pape (Côte du Rhône)</p>
 <p>BLEU DE GEX</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de vache - pâte persillée - poids de 7,5 kg.</p> <p><i>Au toucher : pâte onctueuse et très légèrement friable. Au nez : odeur peu prononcée. Au goût : légère saveur de noisette et de champignon.</i></p>	<p><u>Vins Rouges :</u></p> <p>AOC Château Neuf du Pape (Côte du Rhône) AOC Arbois (Jura)</p>
 <p>MORBIER</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>lait de vache - pâte pressée non cuite, poids de 7 kg.</p> <p><i>Au XIX^e siècle le Morbier se faisait en deux traites : La traite du lendemain, venait recouvrir la première. La couche de suie récupérée sur la paroi du chaudron avait pour fonction de protéger la surface du caillé contre les insectes entre les deux traites. Aujourd'hui, la fine couche de cendre à la saveur douce et fruitée qui le caractérise n'a plus qu'un rôle décoratif et de souvenir de cette vieille pratique.</i></p>	<p><u>Vins blancs secs</u></p> <p>AOC Roussette de Savoie AOC Crépy (Savoie)</p> <p><u>Vins Rouges :</u></p> <p>AOC Gigondas (Côte du Rhône) AOC Château Neuf du Pape (Côte du Rhône)</p>
 <p>CANCOILLOTTE</p>	 <p>Label régional</p>	<p>Lait vache – pâte fondue - 2 à 8 % Matière grasse</p> <p><i>produit laitier préparé à partir de metton, (caillé maigre de lait de vache, écrémé), chauffé puis cuit. On y verse souvent quelques verres d'un vin blanc local, d'Arbois ou jaune.</i></p>	<p><u>Vins jaunes</u></p> <p>AOC Arbois (Jura)</p> <p><u>Vins Rouges :</u></p> <p>AOC Côte du Jura AOC Bourgogne Passe-tout-grain</p>

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
CENTRE - LIMOUSIN			
 <p>CROTTIN DE CHAVIGNOL</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de chèvre - pâte molle à croûte fleurie - poids 60g</p> <p><i>A l'oeil</i> : croûte à fleur bleue ou blanche, coupe lisse. <i>Au toucher</i> : pâte ferme et homogène, pouvant être cassante après un affinage prolongé. <i>Au nez</i> : légère odeur caprine. <i>Au goût</i> : saveur de chèvre très caractéristique, légère au printemps, plus prononcée en automne.</p>	<p><u>Vins blancs secs</u></p>
 <p>POULIGNY SAINT-PIERRE</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de chèvre - pâte molle à croûte fleurie - poids 250g</p> <p><i>A l'oeil</i> : croûte fine bleutée pâte ivoire <i>Au toucher</i> : pâte ferme mais souple. <i>Au nez</i> : légère odeur caprine. <i>Au goût</i> : saveur de terroir prononcée.</p>	<p>AOC Reuilly (Centre Loire) AOC Sancerre (Centre Loire)</p>
 <p>SELLES-SUR-CHER</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de chèvre - pâte molle à croûte fleurie salée au sel cendré -poids 150g</p> <p><i>A l'oeil</i> : forme bien nette, croûte bleu foncé, pâte d'un blanc pur. <i>Au toucher</i> : pâte ferme et très fine. <i>Au nez</i> : odeur légèrement caprine. <i>Au goût</i> : saveur douce et noisétée, pâte fondante.</p>	
 <p>SAINTE-MAURE DE TOURAINE</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de chèvre - pâte molle à croûte fleurie salée au sel cendré - poids 250g - bûche de 17 cm</p> <p><i>un brin de paille de seigle gravé avec le numéro d'identification du fabricant fromager traverse la bûche d'un bout à l'autre.</i> <i>Il ne faut pas confondre Sainte-Maure-de-Touraine -AOC- avec le terme générique sainte-maure non AOC</i></p> <p><i>Légende (locale) il faut commencer à couper la bûche par son plus gros bout, sinon la chèvre dont le lait est à l'origine du fromage n'en donnera plus.</i></p>	<p><u>Vins rouges :</u></p> <p>AOC Chinon, (Touraine)</p> <p><u>Vins blancs secs</u></p> <p>AOC Vouvray (Touraine)</p>
 <p>VALENÇAY</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de chèvre - pâte molle à croûte fleurie salée au sel cendré -poids 180 g</p> <p><i>A l'oeil</i> : croûte naturelle feutrée grise, avec des nuances de blanc et de bleuté tournant au vert. <i>Au toucher</i> : pâte ferme et homogène d'un blanc porcelaine. <i>Au nez</i> : odeur de sous-bois, agrémenté de nuances florales. <i>Au goût</i> : saveur légèrement lactique, parfum de noix fraîche ou de fruits secs.</p>	<p><u>Vins blancs, rosés, rouges :</u></p> <p>AOVDQS Valençay</p>

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
- BRETAGNE – et - PAYS de la LOIRE -			
 <p>SAINT-PAULIN</p>	<p><i>fabriqué dans de nombreuses régions ce fromage ne peut bénéficier de l' AOC</i></p>	<p>lait de vache - pâte mi-dure, pressée non cuite -</p> <p>meule de 20 cm de diamètre, de 10 cm d'épaisseur et de 2 kg environ</p> <p><i>fabriqué dans de nombreuses régions aujourd'hui et surtout dans le Nord et en Bretagne ce fromage est un dérivé du Port Salut qui est une marque commerciale</i></p>	<p><u>Vins Rouges :</u></p> <p>AOC Brouilly, (Beaujolais) AOC St Nicolas de Bourgueil (Touraine)</p>

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
CHAMPAGNE – ARDENNES			
 <p>CHAOURCE</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de vache - Pâte molle et croûte fleurie, fabriqué dans une partie de la Champagne et en Bourgogne</p> <p>Poids 250 gr</p> <p><i>faible odeur de champignon et un goût délicat légèrement fruité.</i></p>	<p><u>Vins Rouges</u></p> <p>AOC Cote de Beaune (Bourgogne)</p> <p><u>Vins Blancs</u> AOC Chablis (Bourgogne)</p>
 <p>LANGRES</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de vache - Pâtes molles à croûte lavée</p> <p>fabriqué en Bourgogne et dans une partie de la Champagne</p> <p>Poids 180 gr</p> <p><i>lavé à l'eau légèrement salée (saumure) additionnée d'un colorant naturel orangé, le rocou forme sa belle croûte orangée</i></p>	<p><u>Vins Rouges</u></p> <p>AOC Mercurey AOC Nuits-Saint-Georges</p>

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
CORSE			
 <p>BROCCIU</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de chèvre ou de brebis. Fromage de lactosérum – (petit lait)</p>	<p><u>Vins Blancs Rouges</u></p> <p>AOC Parimonio</p>

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
ILE DE FRANCE			
 <p>BRIE DE MEAUX</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>- Lait de vache - Fromage à pâte molle à croûte fleurie -37 cm – 2,8 kg -</p> <p><i>A l'oeil : croûte duvetée de blanc, parsemée de pigments rougeâtres ; pâte jaune paille clair.</i> <i>Au toucher : consistance onctueuse, bien souple, mais non coulante.</i> <i>Au nez : bouquet développé.</i> <i>Au goût : fine saveur de noisette.</i></p>	<p><u>Vins blancs</u></p> <p>AOC Chablis (Bourgogne) AOC Bourgogne aligoté AOC Sancerre (Centre Loire)</p>
 <p>BRIE DE MELUN</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de vache - Fromage à pâte molle à croûte fleurie 28 cm - 1,5 kg –</p> <p><i>moins grand que le brie de Meaux mais plus fort en saveur et en odeur</i></p> <p><i>A l'oeil: croûte fleurie blanche, parsemée de stries ou de tâches rouges ou brunes ; pâte jaune d'or bien homogène.</i> <i>Au toucher : pâte souple, élastique, sans mollesse.</i> <i>Au nez : forte odeur de terroir.</i> <i>Au goût : saveur très fruitée avec du bouquet.</i></p>	<p><u>Vins Rouges</u></p> <p>AOC Bourgogne passe tout grains (Bourgogne)</p> <p>AOC Beaune (Cote de Beaune)</p> <p>AOC Nuits St Georges (Cote de Nuits)</p>
 <p>COULOMMIERS</p>	<p>Pas d' AOC</p>	<p>Lait de vache - Fromage à pâte molle à croûte fleurie</p> <p>Grand frère du Camembert et petit frère du Brie - 350gr-</p>	<p>AOC Givry (Mâconnais)</p> <p>AOC Bouzy (coteaux Champenois)</p>
 <p>CHAOURCE</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>- Lait de vache - Fromage à pâte molle à croûte fleurie - 250 gr -</p> <p><i>faible odeur de champignon et un goût délicat légèrement fruité</i></p>	

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
 <p>PELARDON</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>-lait de chèvre - pâte molle - cylindre 2,7 cm hauteur 7 cm 60 gr</p> <p>A l'oeil : croûte fine, couverte en partie ou en totalité de moisissures jaunes pâles, blanches ou bleues. Pâte de couleur blanche à ivoire, d'aspect lisse à la coupe.</p> <p>Au toucher : pâte de texture homogène, onctueuse et crémeuse, qui peut devenir cassante après un affinage prolongé.</p> <p>Au nez : odeur caprine puissante pas désagréable et odeurs florales ou de miel.</p> <p>Au goût : goût de noisette quand il est jeune, et goût de chèvre plus marqué quand il est affiné.</p>	<p><u>Vins Rouges</u></p> <p>AOC Saint-Chinian (Languedoc-Roussillon)</p> <p>AOC Minervois, (Languedoc-Roussillon)</p> <p>AOC Coteaux du Languedoc. (Languedoc-Roussillon)</p>

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
PROVENCE, ALPES, COTE D'AZUR			
 <p>LE BANON</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Fromage au lait de chèvre, présenté dans une feuille de châtaigner</p> <p>A l'oeil : <i>croûte crème ou mordorée.</i></p> <p>Au toucher : <i>pâte souple et onctueuse.</i></p> <p>Au nez / Au goût : <i>plutôt doux, mis en valeur par la migration des tanins de la feuille de châtaigner vers le fromage.</i></p>	<p><u>Vins blancs rouges rosés</u></p> <p>AOC Côtes de Provence AOC Cassis (C d Provence)</p> <p><u>VDN</u></p> <p>AOC Muscat de Beaumes de Venise (Cotes d Rhône)</p> <p>AOC Rasteau (Cotes d Rhône)</p>

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
MIDI-PYRENEES			
 <p>ROQUEFORT</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de brebis- pâte persillée- 2,5 kg</p> <p><i>Après ensemencement au pénicillium et égouttage, le Roquefort est salé, brossé, puis piqué avec des aiguilles pour que le pénicillium puisse se développer sous l'effet de l'air frais et humide des caves naturelles</i></p> <p>Au toucher : pâte onctueuse et bien liée. Au nez : légère odeur de moisissure. Au goût : saveurs fine et prononcée.</p>	<p><u>Blancs moelleux :</u></p> <p>AOC Sauternes (bordelais)</p> <p style="text-align: center;"><u>VDN</u></p> <p>AOC Banyuls (Languedoc-Roussillon) AOC Maury (Languedoc-Roussillon)</p> <p><u>VDL</u> Porto</p>
 <p>BLEU DES CAUSSES</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de vache - pâte persillée – 3 kg</p> <p>A l'oeil : pâte moyennement veinée de bleu ; en été, de couleur jaune ivoire et luisante Au toucher : pâte consistante, onctueuse et grasse. Au nez : odeur agréable et soutenue. Au goût : du caractère, avec une saveur plus vigoureuse en hiver.</p>	<p><u>Blancs moelleux :</u></p> <p>AOC Bergerac</p> <p><u>Vins rouges</u></p> <p>AOC Saint Estèphe (Bordeaux) AOC Cahors (Sud Ouest) AOC Madiran (Béarn)</p>
 <p>ROCAMADOUR</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de chèvre - pâte molle - croûte fleurie-</p> <p>A l'oeil : peau striée, veloutée. Pâte de couleur , crème ivoire ou beige foncé. Au toucher : pâte souple. Au nez : odeur caprine. Au goût : saveur de chèvre avec une texture fondante et moelleuse.</p>	<p><u>Vins rouges</u></p> <p>AOC Cahors (Sud Ouest)</p>
 <p>LAGUIOLE</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de vache - pâte pressée non cuite - .</p> <p>A l'oeil : croûte d'au moins 3 mm d'épaisseur, blanc orangé clair ou brun ambré suivant l'âge ; pâte lisse jaune paille. Au toucher : consistance souple et ferme. Au nez : odeur lactique légère, bouquet pénétrant. Au goût : saveur franche, consistance onctueuse, fondante.</p>	<p><u>Vins rouges</u></p> <p>AOVDQS Marcillac AOVDQS Costières de Nîmes.</p>

FROMAGE	LAB EL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
Région : NORD - PAS DE CALAIS et Région : PICARDIE			
 <p>BOULETTE D'AVESNES</p>	pas d'AOC	<p>Lait de vache -Pâte molle à croûte lavée à la bière teinté au rocrou Odeur forte.</p> <p>De forme conique,fabriqué à partir de maroilles blanc frais, enrichi de persil, d'estragon et de clous de girofle. il est façonné à la main, puis recouvert de paprika ou de rocrou, ce qui lui confère sa couleur rouge brun et son goût un peu relevé et ��cre. Dans sa version fermière, il est lavé à la bière au cours de son affinage.</p>	<p><u>Vins rouges</u></p> <p>AOC Bourgogne passe tout grains (Bourgogne)</p> <p>AOC Macon</p>
 <p>MIMOLETTE</p>	 <p>label rouge pas d'AOC</p>	<p>Lait de vache - pâte pressée non cuite Selon sa durée d'affinage, elle peut être jeune(trois mois), vieille (12 mois) ou extra-vieille (18 mois) La Mimolette est affin��e dans le Nord de la France.</p> <p>Les petits trous en surface sont faits par les c��rons, petits parasites qui contribuent efficacement à son affinage.</p>	<p>Ou</p> <p>Bière</p>
 <p>MAROILLES</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>fromage au lait de vache, pâte molle à croûte lav��e.</p> <p>A l'oeil : <i>croûte rouge orangé homogène plus ou moins fonc��e, lisse et brillante.</i> Au toucher : <i>pâte souple et onctueuse présentant un léger coeur.</i> Au nez : <i>fort bouquet ; odeur franche et caractéristique.</i> Au goût : <i>saveur cors��e, d'une force agréable et sans outrance.</i></p>	<p><u>Vins rouges</u></p> <p>AOC Lalande de Pomerol (Pomerol)</p> <p>ou,</p>
<p>ou</p>  <p>VIEUX LILLE : Gris de Lille Puant de Lille</p>	 <p>Label rouge pas d'AOC</p>	<p>variété de maroilles, fabriqu��e en Thiérache (et non à Lille) que l'on fait macérer quelque temps dans la saumure. Il est affiné plus longuement, et se conserve plus longtemps que le maroilles. Il est également beaucoup plus salé.</p>	<p>�� la mode de la Thiérache, avec de la bière</p>

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
Normandie			
 <p>CAMEMBERT DE NORMANDIE</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Vache - Pâte molle à croûte fleurie</p> <p>A l'oeil : forme régulière, surface striée, croûte duvetée de blanc, pigmentée de rouge ; pâte blanche à jaune clair.</p> <p>Au toucher : pâte souple sans mollesse, non coulante.</p> <p>Au nez : parfum de terroir avec du bouquet.</p> <p>Au goût : saveur fruitée prononcée, arômes laitiers.</p>	<p><u>Vins rouges</u> AOC Côtes du Rhône AOC Cornas (Cd Rh) AOC Beaujolais AOC St Amour (Beaujolais) AOC Gamay de Touraine</p>
 <p>CŒUR DE NEUFCHATEL</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Vache - Pâte molle à croûte fleurie</p> <p>A l'oeil : peau duveteuse et blanche ; pâte lisse (on dit qu'il est à point lorsqu'il est " moussé ").</p> <p>Au toucher : consistance moelleuse.</p> <p>Au nez : odeur légère de moisissure.</p> <p>Au goût : saveur délicate, mais soutenue.</p>	<p><u>Vins rouges</u> AOC Côtes du Rhône AOC Cornas (Cd Rh) AOC Beaujolais AOC St Amour (Beaujolais)</p>
 <p>PONT-L'ÉVEQUE</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Vache - Pâte molle à croûte lavée</p> <p>A l'oeil : croûte bien lisse, de jaune d'or à orangé ; pâte homogène.</p> <p>Au toucher : consistance tendre, souple.</p> <p>Au nez : odeur développée avec du bouquet.</p> <p>Au goût : fromage doux aux arômes de noisette et de beurre</p>	
 <p>LIVAROT</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Vache - Pâte molle à croûte lavée au rocou de couleur orangée il est entouré par cinq bandes végétales qui lui donne son surnom de "Colonel".</p> <p>A l'oeil : croûte bien lisse et brillante, de couleur brun rouge à brun foncé ; forme bien nette ; pâte sans trous.</p> <p>Au toucher : pâte fine, élastique.</p> <p>Au nez : odeur normalement forte.</p> <p>Au goût : saveur relevée.</p>	<p><u>Vins rouges</u> AOC Pessac Léognan (Bordeaux) AOC Pomerol (Bordeaux) AOC St Emilion (Bordeaux)</p>
<p>AOC / AOP crème de Normandie Isigny, premier cru laitier</p>	<p style="text-align: center;">PRODUITS LAITIERS -BEURRE et CREME - AOC</p> <p>La crème provient d'un écrémage par centrifugation du lait entier. La centrifugation du lait permet de séparer le(petit lait de la crème. Après cette opération, la crème obtenue porte la mention « crue » . La crème est pasteurisée chauffée à 90 °C puis aussitôt refroidie ou elle est stérilisée chauffée à 115 °C durant vingt minutes, puis refroidi:. En cuisine, on utilise deux types de crème : la crème double, contenant moins de 30 % de matière grasse, épaisse et la crème fleurette contenant la même quantité de matière grasse, elle est liquide.</p>		
<p>AOC/ AOP beurre d'Isigny élaboré à partir de la crème</p>	<p>La dénomination de beurre est réservée aux produits obtenus après barattage de la crème de lait pasteurisée ou maturée. Au niveau de la fabrication du beurre, il existe différentes étapes qui sont : l'écrouissage du lait, la pasteurisation de la crème, la maturation, le barattage, le lavage du beurre, le malaxage, le moulage et le conditionnement. Les beurres que l'on trouve le plus souvent sur les marchés sont les beurres pasteurisés, obtenus à partir des crèmes pasteurisées, mais aussi les beurres salés, contenant plus de 3 % de sel, et enfin les beurres demi-sel, avec une teneur en sel comprise entre 0,5 à 3 %. La couleur jaune doré correspond à un bon beurre; celui-ci ayant un goût franc avec un léger arôme de noisette, une consistance permettant de tartiner parfaitement à une température de 15 à 20 °C. 10 L de lait donnent en moyenne 1 kg de crème qui produit environ 400 g de beurre.</p>		

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
POITOU-CHARENTES			
 <p>CHABICHOU DU POITOU</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>lait de chèvre, pâte molle à croûte fleurie,</p> <p><i>A l'oeil : croûte blanche teintée gris bleu.</i> <i>Au toucher : pâte ferme mais souple, pouvant devenir légèrement cassante après un affinage prolongé.</i> <i>Au nez : légère odeur caprine.</i> <i>Au goût : doux et onctueux, sans agressivité ; procure une délicate sensation de crémeux sous le palais.</i></p>	<p><u>Vins rouges</u></p> <p>AOC Côtes du Rhône rouge, AOC Saumur rouge (Anjou)</p> <p><u>Vins blancs</u></p> <p>AOC Sancerre (Loire centre nivernais)</p>
 <p>PRODUITS LAITIERS BEURRE AOC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - AOC Beurre Charentes-Poitou - AOC Beurre des Charentes - AOC Beurre d'Echiré <p>fabriqué dans des ateliers situés dans les départements de la Charente, de la Charente-Maritime, des Deux-Sèvres, de la Vendée et de la Vienne.</p>		

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
RHONE-ALPES – Lyon -			
 <p>PICODON DE LA DROME</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de chèvre - Croûte naturelle</p> <p>A l'oeil : <i>croûte à belle fleur bleue ou blanche, coupe franche.</i></p> <p>Au toucher : <i>pâte ferme, fine et homogène, pouvant être cassante après un affinage prolongé.</i></p> <p>Au nez : <i>légère odeur caprine.</i></p> <p>Au goût : <i>saveur de chèvre d'autant plus prononcée que le fromage est mûr.</i></p>	<p><u>Vins Blancs :</u></p> <p>AOC Macon village AOC Chablis (Bourgogne)</p> <p><u>Vins Rouges :</u></p>
 <p>MACONNAIS ou BOUTON DE CULOTTE</p>	<p>AOC AOP</p>	<p>Lait de chèvre - Croûte naturelle</p>	<p>AOC Mâcon AOC Beaujolais</p>
 <p>ST MARCELLIN</p>	<p>Pas d'AOC</p>	<p>Lait de vache - Pâte molle à croûte fleurie</p>	<p><u>Vins Blancs :</u></p> <p>AOC Sancerre (Loire centre nivernais) Gewurztraminer AOC Alsace</p> <p><u>Vins Rouges :</u></p> <p>AOC Gigondas (C d Rh) AOC Châteauneuf-du-Pape (C d Rh)</p>
 <p>BLEU DE BRESSE</p>	<p>Pas d'AOC</p>	<p>lait de vache, à croûte naturelle, pâte persillée,</p> <p>A l'oeil : <i>croûte naturelle blanche ou grisâtre et légèrement crevassée.</i></p> <p>Au toucher : <i>pâte molle, voire coulante.</i></p> <p>Au goût : <i>saveur douce et crémeuse.</i></p>	<p><u>Vins blancs moelleux :</u></p> <p>Rivesaltes (VDL Languedoc-Roussillon) Monbazillac (sud-Ouest)</p>

FROMAGE	LABEL	FICHE D' IDENTITE / REGIONS	ACCORD METS / VINS
RHONE-ALPES (Haute-Savoie, Savoie, Isère, Ain)			
 <p style="text-align: center;">GRUYERE</p>	<p style="text-align: center;">AOC mars 2007 AOP</p>	<p>Lait de vache - Pâte pressée cuite Meule de 70kg</p>	<p><u>Vins blancs :</u></p> <p>AOC Vin de Savoie AOC Seyssel AOC Chablis AOC Côtes du Jura</p>
 <p style="text-align: center;">EMENTAL</p>	<p style="text-align: center;">AOC IGP </p>	<p>Lait de vache - Pâte pressée cuite Meule de 75 kg <i>D'origine suisse et fabriqué maintenant partout en Europe</i> <i>L'Emmental se distingue par ses larges ouvertures que l'on appelle "les yeux".</i></p>	<p><u>Vins rouges :</u></p> <p>AOC Vin de Savoie</p>
 <p style="text-align: center;">BEAUFORT</p>	<p style="text-align: center;">AOC AOP</p>	<p>Lait de vache - pâte pressée cuite Meule de 40 à 70kg Kg A l'oeil : <i>croûte lisse, jaune à brun, pâte unie presque sans trous,</i> Au toucher : <i>constance ferme, souple et grasse.</i> Au nez : <i>odeur franche, fruitée.</i> Au goût : <i>fine saveur de noisette</i></p>	<p>AOC Vin de Savoie AOC Arbois AOC Fitou AOC Morgon AOC Moulin à Vent</p>
 <p style="text-align: center;">REBLOCHON</p>	<p style="text-align: center;">AOC AOP</p>	<p>Lait de vache - Pâte pressée non cuite Au moyen âge, les paysans payaient une taxe en fonction de la quantité de lait produite. Lorsque le propriétaire venait contrôler la production, les vaches n'étaient pas traies complètement. Après son départ avait lieu la RE-BLOCHE (deuxième traite), qui était aussitôt employé à fabriquer le fromage: Reblochon.</p>	<p><u>Vins rouges :</u></p> <p>AOC Gigondas (Côtes du Rhône) <u>Vins blancs :</u></p> <p>AOC Sancerre (Loire centre nivernais) AOC Condrieu (Côtes du Rhône)</p>
 <p style="text-align: center;">TOME DE SAVOIE</p>	<p style="text-align: center;"> Pas d'AOC mais un label régional</p>	<p>Lait de vache Pâte pressée cuite A l'oeil : <i>croûte tourmentée, grise</i> Au toucher : <i>pâte souple et fondante.</i> Au nez : <i>odeur de cave légère.</i> Au goût : <i>Arômes fruités et variés</i></p>	<p><u>Vins blancs :</u></p> <p>AOC Vin de Savoie AOC Seyssel AOC Roussette de Savoie</p>
 <p style="text-align: center;">ABONDANCE DE SAVOIE</p>	<p style="text-align: center;">AOC AOP</p>	<p>Lait de vache - Pâte pressée cuite Meule de 12 kg A l'oeil : <i>croûte présentant des marques de toile, couleur ambrée, pâte jaunivoire avec quelques trous.</i> Au toucher : <i>pâte souple et fondante.</i> Au nez : <i>odeur agréable.</i> Au goût : <i>fin, franc, noisette.</i></p>	<p><u>Vins rouges :</u></p> <p>AOC Vin de Savoie</p>
 <p style="text-align: center;">CHEVROTIN</p>	<p style="text-align: center;">AOC AOP</p>	<p>Lait de chèvre - Pâte pressée non cuite - croûte lavée – 250 gr</p>	