



## Fabrication

Le Chaource est fabriqué avec du lait entier de vache dans la zone d'Appellation d'Origine Contrôlée, sa fabrication suit une méthode traditionnelle. Il est obtenu par une lente coagulation avant d'être moulé puis égoutté naturellement.

Il est salé au sel sec puis mis à sécher avant de rejoindre les caves d'affinage. Après quatorze jours, le Chaource se pare d'une croûte lisse et fleurie. Jeune, il dégage un arôme évoquant celui du champignon frais, de la noisette et des fruits secs.

Au cours de son affinage le Chaource perd ses arômes lactiques mais préserve sa texture onctueuse et douce si caractéristique.

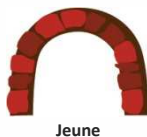
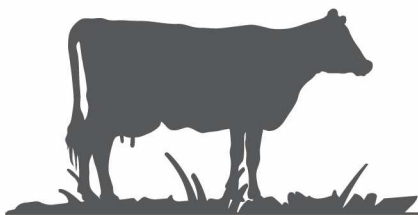
## Histoire...

Le Chaource tient son nom du village de Chaource situé dans l'Aube.

Fromage très ancien, Philippe le Bel le découvrait au XIV<sup>ème</sup> siècle alors que Marguerite de Bourgogne l'exigeait déjà à sa table.

Dans un premier temps créé pour la consommation familiale, le Chaource a pris ses lettres de noblesses au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle. Fabriqué dans les fermes il était revendu par des négociants sur les marchés régionaux et les grandes villes de France comme Paris ou Lyon.

Le Chaource est reconnu comme étant un fromage d'exception et fait parti des fromages labellisés AOP dont le savoir faire est préservé.



Champagne /  
Ile de France