



Fabrication

Très différent de son proche cousin le Brie de Meaux, le Brie de Melun AOP n'est fabriqué qu'à partir du lait collecté en Seine et Marne et de quelques communes de l'Aube et de l'Yonne. 13 litres de lait sont nécessaires à l'élaboration de ce fromage de 1.5kg.

Une fois le lait collecté, il est réchauffé et caillé. C'est la lente coagulation du caillé qui le différencie du Brie de Meaux (18h environ). Il est moulé en une seule fois grâce à une poche (instrument traditionnel) puis égoutté et salé. Sa croûte fleurie est marquée de stries brunes. Sa pâte, de couleur blanc jaune est souple et révèle un goût très affirmé.

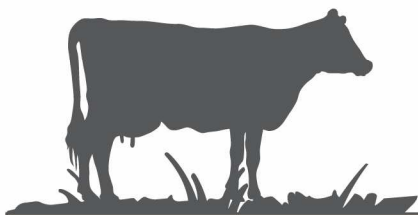
Son nom Brie de Melun lui est donné au bout de 4 semaines d'affinage comme prévu par le cahier des charges de l'AOP.

Histoire...

L'origine du brie est mal connue. Il semblerait que le brie de Melun soit l'ancêtre de tous les bries. Toutefois, c'est celui de Meaux qui entrera le premier dans l'Histoire, grâce à Charlemagne qui en déguste vers 774 :

« Je viens de découvrir l'un des mets les plus délicieux ».

Robert II le Pieux (fils d'Hugues Capet) en consomme régulièrement en 999. C'est lui qui à la fin du dixième siècle popularise ce fromage.



21%



Pâte molle à croûte fleurie



Demi affiné



1,6 kg



Saumur- champigny
Morgon



Champagne /
Ile de France