

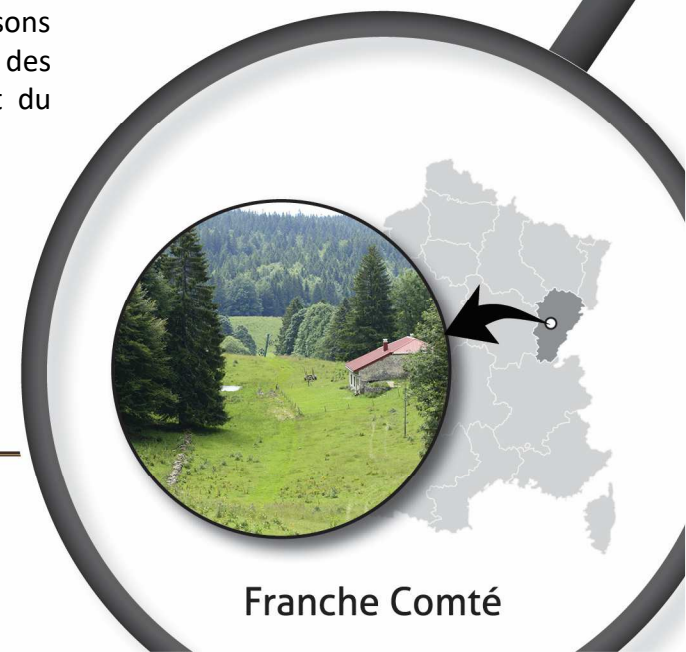
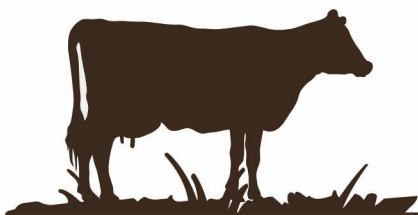


Fabrication

L'Appellation d'Origine Protégée définit pour le Comté une zone de production qui s'étend sur le Jura, le Doubs et l'Ain dans ce qui correspond approximativement au Massif du Jura. Pour produire le Comté AOP 400 litres sont nécessaires pour une meule qui pèsera environ 40kg. Le lait collecté chez les éleveurs de vaches Montbéliardes, est transformé en caillé dans de grandes cuves de cuivre, appelées « chaudières ». Il est ensuite chauffé à 54°C pendant une heure puis versé dans des moules de pressage. La pâte souple et blanche obtenue est conservée en fruitière pour y être pré-affinée avant de partir pour un séjour dans nos caves d'affinage. Les meules sont placées sur des planches d'épicéa imposées par le cahier des charges de l'AOP, bénéficient des soins quotidiens des chefs de cave et de leurs équipes : salage, frottage avec une solution de saumure appelée "morge", brossage, retournements, contrôle de l'ouverture et de la maturation. Notre travail consiste à révéler tous les arômes du Comté et le valoriser avec un affinage allant d'un Comté AOP extra à un Comté AOP prestige.

Histoire...

Dès le Moyen-âge, le nombre de litres de lait nécessaires pour fabriquer une meule de Comté (plus de 400 litres) incita les paysans à organiser leurs villages en fruitières, qui correspondent aux coopératives que nous connaissons actuellement. Au cours des dernières décennies, la fabrication du Comté s'est modernisée afin de faciliter le travail des hommes et d'améliorer la qualité des fromages. Le savoir-faire et les pratiques ancestrales restent le garant du caractère traditionnel et de l'authenticité du produit.



Franche Comté