

FICHE PRODUIT

POULIGNY-SAINT-PIERRE (AOP)

Le Pouligny-Saint-Pierre a deux particularités : il a été le premier fromage de chèvre protégé par une Appellation d'Origine Contrôlée obtenue en 1972 et son aire géographique est une des plus petites appellations d'origine fromagère.

Elle est entièrement comprise dans le Parc naturel régional de la Brenne avec son microclimat chaud et sec et la riche flore de ses landes. L'aire d'appellation s'étend sur un territoire peu étendu de 22 communes de l'arrondissement du Blanc, dans la partie occidentale du Berry, ce qui limite parfois sa distribution.

Données en 2009 : 300 tonnes dont 40 % en production fermière (15 producteurs fermiers dont 6 en vente directe) et 2 laiteries (45 producteurs livrant en laiterie).

Ce fromage à caillé lactique, non cendré, a la forme d'une pyramide effilée. Sa forme et son poids provoquent un égouttage lent qui permet le développement d'arômes spécifiques et une texture fine. Sa forme élevée le fait remarquer sur le plateau de fromage.

Sa peau non cendrée différencie ce fromage des autres fromages de chèvre de la région. S'il est peu affiné, il a une saveur acidulée, légèrement salée et une texture fondante. S'il est plus affiné, d'abord piqué puis recouvert de bleu, il a une saveur plus corsée et une texture plus ferme. Il se déguste en fin de repas ou dans des salades, voire sur des toasts chauds. Il s'accompagne de préférence d'un vin blanc sec et fruité.



Crédit photo : Abphotographiste