

FICHE PRODUIT

VALENÇAY (AOP)

Le Valençay est reconnu Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1998, et bénéficie du sigle européen Appellation d'Origine Protégée (AOP). C'est l'une des plus récentes. L'aire géographique s'étend essentiellement dans le Berry et la Champagne berrichonne sur le département de l'Indre et quelques communes des départements limitrophes du Cher, de l'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher.

Données 2009 : 350 tonnes dont 32 % en production fermière. 28 producteurs fromagers, 56 producteurs de lait livrant en laiterie dont 10 producteurs livrant également des fromages à affiner, 6 laiteries, 2 affineurs, 1,5 million de fromages.

C'est un fromage de chèvre à caillé lactique en forme pyramide tronquée. Le cendrage et sa forme plus trapue que le pouligny lui donnent une texture différente.

Ce fromage est originaire de deux petites régions de l'Indre : celle de la Champagne berrichonne, plateau calcaire dont la capitale est Valençay, et celle du Boischaut, région de collines aux formes variées et aux terrains argileux, dont la principale ville est Levroux.

Demi-affiné, sa pâte sera onctueuse, la texture plus fondante. Plus affiné, son goût plus soutenu et sa pâte sera ferme voire légèrement cassante. Il se consomme en fin de repas accompagné d'un vin blanc sec.

