

Langres

52

Reconnu AOC en 1991 – Décret du 14 mai 1991 modifié

Le Langres est un fromage au lait entier de vache, à pâte molle, à croûte lavée, de couleur jaune clair à brun, à pâte blanche.

Il se présente sous forme cylindrique, avec une cavité dans sa partie supérieure, en deux tailles : un grand format d'un poids de 800 g minimum, et un petit format d'un poids de 150 g minimum.

Sa teneur en matière grasse est de 50% minimum.

L'aire de production s'étend sur une zone très limitée centrée sur une partie des départements de la Haute-Marne et quelques cantons des Vosges et de la Côte d'Or.



Morbier

39

Reconnu AOC en 2000 – Décret du 22 décembre 2000

Le morbier est un fromage au lait cru de vache à pâte pressée non cuite. Il contient au minimum 45% de matière grasse. C'est une meule plate à faces planes et à talon légèrement convexe, mesurant de 30 à 40 cm de diamètre sur 5 à 8 cm de haut, et pesant de 5 à 8 kg. La durée d'affinage est d'au moins 45 jours.

Il trouve son origine dans les fermes et les fromageries du Doubs et du Jura.



Griottines de Fougerolles

70

La Griottine de Fougerolles est connue des gastronomes du monde entier, elle agrmente une multitude de desserts nés de l'imagination des plus grands chefs.

Issue de la griotte, gourmandise traditionnelle de la région du Kirsch, la Griottine est le résultat de la sélection des fruits les mieux adaptés et d'un savoir-faire unique, pour les transformer. Après l'opération de dénoyautage, les fruits subissent une succession de macération dans des sirops et liqueurs subtilement dosés.

La Griottine devient alors une confiserie délicate à consommer toutefois avec modération puisque titrant 15°.



Jambon persillé de Bourgogne

89

De tradition bourguignonne, le jambon persillé est une épaule de porc cuite au bouillon et assaisonnée de vin blanc, ail, et persil pour être ensuite moulée en saladier.

Il s'allie avec bonheur avec les vins blancs de Bourgogne et spécialement avec des Macon blanc.



Saucisse de Morteau

25

La saucisse de Morteau, appelée également la « Belle de Morteau », est une saucisse fumée de manière traditionnelle dans des tuyés dans la région de Morteau dans le Doubs en Franche-Comté.

À l'origine elle était produite sur les plateaux et montagnes du massif jurassien du Haut Doubs à une altitude supérieure à 600 mètres.

La saucisse de Morteau est produite à partir de porcs comtois, parce que dans cette région de montagne le porc est engraisé traditionnellement. La saucisse de Morteau se reconnaît à la cheville de bois qui en obture une extrémité et la médaille qui fait mention de son fabricant.



Terrines du Morvan

58

Assortiment de terrines artisanales élaborées en Bourgogne dans le parc régional du Morvan. Depuis 1988, la société "Les Terrines du Morvan" vous propose ses terrines à base de porc, de veau, de canard, de pintade, d'oie, de cerf, ces produits de qualité pouvant selon le cas être accompagnés de pruneaux, raisins, châtaignes, de légumes et marinés au besoin à l'aide de Bourgogne aligoté ou de marc de Bourgogne. Avec ces terrines, vous allez redécouvrir le sens de la convivialité en famille ou entre amis.



Chablis

L'appellation "CHABLIS" est délimitée par les zones géologiques de l'ère secondaire, avec un sol calcaire riche en fossiles et spécialement des huîtres, dans un secteur longeant le Serein sur une largeur de 20 km et une longueur d'environ 15 km, intéressant 19 communes.

Le village de Chablis a donné son nom à l'un des plus fameux vins blancs de France. Chablis est situé au nord de la Bourgogne, à moins de 200 kilomètres de Paris. Le Chablis utilise exclusivement le cépage Chardonnay. Les gens des environs l'appellent Beaunois, en référence au vin de Beaune.

Le vin de Chablis est vif et fruité, très sec, avec une acidité rafraîchissante. Le vin de Chablis est universellement connu pour sa minéralité. Chablis est recommandé avec du poisson grillé et s'accommode bien de viande blanche.

Coiffy

L'appellation Vin de Pays des Coteaux de Coiffy porte sur 3 communes : Coiffy-le-haut, Coiffy-le-bas et Laneuville.

Pour garantir la qualité des vins produits, une commission d'homologation composée de professionnels, se réunit plusieurs fois par an pour analyser et déguster les vins de l'année puis leur attribuer ou leur refuser l'appellation.

Ravagé par le phylloxera en 1890, le vignoble doit son renouveau à partir de 1983 à Henri Pelletier, maire du village, qui soucieux de redonner ses lettres de noblesse au vin de Coiffy, prit l'initiative de relancer le vignoble de Coiffy. Il fit appel aux volontaires du village et des environs. L'association des Coteaux de Coiffy était née. Un dossier de demande de droits de plantation fut déposé à l'Onivins les délivra pour 8ha 72 (250 ha vers 1800).

Côte chalonnaise

La Côte Chalonnaise se présente sous la forme d'îlots de vignobles plus ou moins séparés les uns des autres. Le vignoble de la Côte Chalonnaise s'étend sur une bande de 25 kilomètres de longueur sur 7 km de largeur, entre la Côte de Beaune au Nord et le Mâconnais au Sud. Le vignoble de 4000 hectares produit plus de vins rouges que de blancs ainsi que des crémants.

Prolongement naturel de la Côte d'Or, elle en reproduit les principales formations géologiques et partage les mêmes cépages, le Pinot noir, le Chardonnay, l'Aligoté et le Gamay.

Le tiers de la superficie sont des appellations villages représentées par 5 crus: Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry et Montagny.

Les deux tiers sont des appellations régionales: Bourgogne Côte Chalonnaise rouge et blanc, Bourgogne rouge et blanc, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passe-tout-grain et Crémant de Bourgogne.

Kir

Le kir consiste toujours à mélanger 1/3 de crème de cassis de Dijon à 20 ° avec 2/3 de Bourgogne Aligoté exclusivement. Si on utilise un autre vin blanc, il ne s'agit plus d'un kir, mais d'un blanc-cassis ou « blanc-cass ». Si le chanoine mettait autant de cassis, c'était pour calmer les ardeurs de l'Aligoté qui était alors très acide. Les proportions courantes aujourd'hui sont plus proche de 1/4 de crème de cassis de Dijon à 20 ° (ou même un peu moins) et 3/4 de Bourgogne Aligoté.

La crème de cassis moderne est apparue à Dijon en 1841. Elle succédait aux ratafias de cassis du XVIIIe siècle. Elle est produite à partir de baies de cassis macérées dans l'alcool surfin, auxquelles on rajoute du sucre.

Le Bourgogne Aligoté est une AOC régionale en vin blanc. Il est présent dans l'Yonne, la Côte d'Or et la Saône-et-Loire.

Macvin

Il représente 3 % de la production A.O.C. du Jura, la troisième A.O.C. de vins mistelles (vin de liqueur) de France et de l'avant-dernière appellation obtenue par le Jura.

Les raisins, issus des 5 cépages jurassiens, sont vendangés en dernier, pour que le jus soit concentré en sucre. Le moût est ensuite élevé pendant au moins 12 mois en fût de chêne, sans avoir été préalablement fermenté en cuves.

Pour faire le Macvin, il faut introduire l'eau-de-vie de marc du Jura, à raison d'un litre de marc pour deux de moût. C'est ce qui donne l'alcool nécessaire au mutage. Ce n'est qu'après plusieurs années de fût que les arômes de raisin se fondent avec l'alcool pour gagner en finesse, délicatesse et subtilité. Le vin obtenu est blanc ou rouge suivant les cépages utilisés. Il se boit frais, à la même température qu'un grand liquoreux, et peut se conserver de nombreuses années.



89

Pouilly Fumé

C'est à Pouilly-sur-Loire, que le cépage Sauvignon développe une complexité et une palette aromatique inégalées.

Vin blanc sec et fruité, le Pouilly Fumé est généreux. Il nous restitue dans sa bouteille, l'inimitable goût du terroir de Pouilly grâce à ses arômes de « pierre à fusil ».

Vieux de plusieurs millions d'années, le terroir de Pouilly composé de marnes kimméridgiennes, calcaires durs et silex, donne au Pouilly Fumé sa minéralité, sa finesse et son caractère tantôt frais et vif, tantôt franc et long en bouche, sans jamais oublier un fruit omniprésent. On y trouve rassemblés les agrumes (notes citronnées, pamplemousse), les fruits (groseille, pêche de vigne, fruits de la passion, litchi), les fleurs blanches (acacia, lys), mais aussi la noisette ou le coing.

☆☆☆☆☆

Cancoillote

70

Reconnu AOC en 1970 – Décret du 29 décembre 1986

C'est un petit fromage semi-liquide à l'état de repos à base de lait de vache, à pâte fondue (le metton) d'un poids moyen de 200 grammes, faible en matières grasses (de l'ordre de 5%).

c'est une des plus anciennes spécialités de Franche-Comté. Des écrits datant de l'époque de Charles Quint la mentionnaient déjà. Certains affirment même que des écrits romains, relatant la prise de la Séquanie (ex. Franche-Comté) en 58 avant J.C., font état de ce produit.



Chaource

10

Reconnu AOC en 1970 – Décret du 29 décembre 1986

Le Chaource est un fromage à pâte molle au lait de vache à croûte fleurie. Sa pâte, légèrement salée, contient au moins 50% de matière grasse.

Il est fabriqué en deux formats, tous les deux cylindriques : l'un d'un poids de 450 g environ, l'autre de 250 g. Il est conditionné sous emballage papier.

Son aire de production s'étend sur quelques cantons des départements de l'Aube et de l'Yonne dans la région naturelle de la Champagne humide.



Chèvre Charolais

71

Reconnu AOC en 2010 – Décret du 21 janvier 2010

L'AOC Charolais consacre un fromage fabriqué selon des techniques traditionnelles qui respectent la matière première avant un affinage de 16 jours minimum, à partir de lait de chèvre cru entier, faiblement emprésuré. Le fromage est obtenu à partir d'un caillé de type lactique.

Il a une forme « originale » : cylindrique verticale légèrement bombée, à pâte de couleur crème, ferme et lisse.



Comté

25

Reconnu AOC en 1952 – Décret du 29 mars 2004

Fromage au lait de vache, à pâte cuite et pressée, à croûte frottée, solide, et grenée, de couleur jaune dorée à brun.

Il a une forme de meule à talon droit ou légèrement convexe, d'un diamètre de 50 à 75 cm, d'une hauteur de 8 à 13 cm.

Le massif jurassien, composé d'une majeure partie des départements du Doubs et du Jura, de quelques cantons de l'Ain, de quelques communes de Saône et Loire et de Haute Savoie, constitue la zone AOC.



Époisses

21

Reconnu AOC en 1952 – Décret du 29 mars 2004

L'Époisses est un fromage au lait de vache entier, à pâte molle et croûte lavée, d'au moins 50% de matière grasse. De forme cylindrique, il existe en deux formats : diamètre de 95 à 115 mm, pour un poids de 250 à 350 g, un autre plus grand de diamètre de 165 à 190 mm, pour un poids de 700 g à 1,1 kg.

Sa couleur, due à la pigmentation naturelle de ses ferments, est rouge orangé. Sa pâte, de couleur beige clair, est molle et souple et présente un cœur légèrement friable plus ou moins étendu selon la maturité du fromage.

L'Époisses est fabriqué et affiné dans une région limitée, s'étendant sur une large partie ouest de la Côte d'Or, et dans quelques cantons de l'Yonne et de la Haute-Marne.

