

Saint Nectaire

Der Marschall von Frankreich, Henri Senneterre (oder Senecterre), machte ihn berühmt, als er ihn an der Tafel des Sonnenkönigs präsentierte. So wird dieser Käse Saint Nectaire genannt, zu Ehren des Militärs.

AOC : 1955

Terroir : Auvergne, Puy de Dome

Milch : Kuhmilch

Käsesorte : halbfester Schnittkäse

Produktion : AOC-Bauernkäse

Ursprung

Die Käseherstellung war schon immer die Grundlage der Landwirtschaft in der Auvergne. Aus der Region des Mont Dore, der Wiege des Saint Nectaire, kam ursprünglich ein Gléo genannter Käse. Das entspricht dem Roggenstroh, auf dem man ihn reifen ließ.

Unsere Auswahl

Sie konzentriert sich auf verschiedene bäuerliche Produzenten. Der Käse wird zweimal am Tag gemacht, und zwar nach der Morgenmelkung und nach der Abendmelkung. In der Auvergne ist die Landwirtschaft Familiensache. In der Tat nimmt jeder seinen Platz gemäß einer jahrhundertealten Organisation ein.

Wandel

Die Käseherstellung der Auvergne kennt Höhen und Tiefen. Einige Industrielle teilen sich nämlich den größten Teil der Produktion und ziehen natürlich die Qualität herunter. Auf der anderen Seite gibt es noch viele Bauern, die anscheinend geradewegs aus dem letzten Jahrhundert gekommen sind und die es noch wagen, Widerstand zu leisten.

Affinage

Während der Reifung entwickelt sich eine natürliche Kruste, die mit weißen und roten Flecken und von Schimmel bedeckt ist. Man erkennt den Käse an seinem leichten Geruch nach Kartoffelkeller.

Was den Teig anbetrifft, so ist er milder, mit Aromen von Pilzen, Erde und Nüssen.

Ursprünglich hatte der Käse eine feste Textur. Die heutigen Reifekeller ermöglichen es, Käse mit weicherem Teig zu affinieren.

