

# Soumaintrain

*Nachdem er seine Blütezeit am Ende des vorigen Jahrhunderts mit dem Ausbau der Eisenbahn hatte, erlebt dieser Vetter des Epoisses heute dank einer Handvoll bäuerlicher Produzenten ein Comeback.*

**AOC** : 2001 eingereicht

**Terroir** : Burgund

**Milch** : Vollmilch von der Kuh

**Käsesorte** : Weichkäse

**Käserinde** : gewaschen

**Produktion** : AOC-Bauernkäse

## Ursprung

Der Ursprung ist alt: Die Zisterziensermönche ließen sich die Pacht mit Käse bezahlen. Man hat ein Dokument des Hofes Crecy in Avrolles von 1631 wiedergefunden, das die in Soumaintrain an die Zisterzienserabtei von Pontigny gezahlte Steuer belegt.

Dieser Käse verdankt seinen Namen der Ansiedlung im Tal der Armance, einem kleinen Gebiet im Land der Yonne. Das Terroir profitiert von einem tonhaltigen kieselsäurehaltigen Boden, der eine geographische Einheit bildet. Das tatsächliche Produktionsgebiet ist winzig klein. Der Soumaintrain wird in Soumaintrain, in Beugnon oder in einem eng begrenzten Gebiet zwischen Brienon-sur-Armançon und Evry-le-Châtel produziert.

Trotz einer illustren Vergangenheit hat der Soumaintrain eine schwierige Phase überlebt. Ein paar Produzenten haben ihn vor dem Verschwinden bewahrt.

## Charakteristische Eigenschaften

Auch wenn das Aussehen an den Epoisses erinnert, besitzt er dank seines homogenen Terroirs und der bäuerlichen Fabrikation seine spezifischen Besonderheiten. Der Käse hat einen nussigen Geschmack mit einem leichten Bitterton und eine gewisse Geschmeidigkeit im Mund.