

Chaource

Der Chaource-Käse ist sehr alt und war schon im Mittelalter bekannt. Schon Karl IV. (genannt Karl der Schöne) ließ ihn sich auf der Durchreise servieren, und Marguerite von Burgund verlangte ihn an ihrer Tafel.

AOC : 1970

Terroir: Aube und Yonne

Milch: Kuhmilch

Käsesorte: Weichkäse

Käserinde: Weißschimmel

Produktion: AOC-Käse aus der Molkerei

Ursprung

Dieser Käse wurde wahrscheinlich von den Ordensgeistlichen der Abtei von Pontigny geschaffen. Er trägt den Namen des Hauptortes des Kantons Aube in der Champagne. Dieses alte gallische Dorf liegt ungefähr 30 km von Troyes entfernt.

Charakteristische Eigenschaften

Es handelt sich um eine laktische Herstellung fast ohne Lab, die Gerinnung dauert 24 Stunden. Sobald er einmal gesalzen ist, beginnt die Affinage auf Brettern, die mit natürlichem Stroh bedeckt sind.

Nach drei bis vier Wochen Wartezeit ist der Chaource reif. Auf seiner Rinde erscheint eine leichte rote Schimmelschicht, sein Teig wird leicht körnig, bleibt dabei aber fein.

Der Chaource hat einen leichten Pilzgeruch und einen cremigen Geschmack. Er wird mit Burgunderwein, aber auch mit Champagner genossen.

