

# Soumaintrain

*Après avoir connu son heure de gloire à la fin du siècle dernier avec le développement du train, ce cousin de l'époisses renâit aujourd'hui grâce à une poignée de producteurs fermiers.*

<b>AOC</b>	:	déposée en 2001
<b>T</b> erroir :		Bourgogne
<b>L</b> ait :		vache entière
<b>P</b> âte :		molle
<b>C</b> roûte :		lavée
<b>P</b> roduction :		laitière
<b>M</b> atière grasse :		50 %
<b>P</b> oids :		200 g.

## **Origine**

L'origine est ancienne : les moines cisterciens faisaient payer leur fermage en fromages. On a également retrouvé un document de 1631 de la ferme de Crecy à Avrolles qui témoigne de l'impôt payé en soumaintrain à l'Abbaye cistercienne de Pontigny .

Ce fromage tient son nom de l'agglomération située dans la vallée de l'Armanche, petit bout de pays de l'Yonne. Le terroir profite d'un sol argilo-silicieux, qui permet son unité géographique . En effet, la véritable zone de production est minuscule. Le Soumaintrain se fabrique à Soumaintrain, à Beugnon, ou dans un périmètre coincé entre Brienon-sur-Armançon et Evry-le-Châtel.

Malgré un passé illustre, le Soumaintrain a connu sa traversée du désert. Quelques producteurs le sauvèrent de la disparition.

## **Caractéristiques**

Même si l'aspect rappelle l'époisses, il possède ses spécificités dues à son terroir homogène et à la fabrication fermière. Le goût légèrement noiseté, tolère agréablement une pointe d'amertume et une certaine souplesse en bouche.