

# La sélection Xavier David

## Camembert AOP

Suite à 5 dégustations à l'aveugle de Camembert provenant de différents fabricants, nous avons sélectionné, pour le Camembert Xavier David, la fromagerie Isigny. Ce Camembert exceptionnel y est affiné pendant 3 semaines. De race normandes, les vaches sont nourries à l'herbe et au foin uniquement, ce qui donne au camembert des arômes si spécifiques à son terroir. De plus, ce fromage est moulu manuellement à la louche ce qui lui confère une onctuosité surprenante. Enfin, après ses 3 semaines d'affinage, les camemberts sont de nouveau sélectionnés spécialement pour Xavier David.

La fromagerie est aussi consciente de son environnement. En effet, elle a mis en place différentes méthodes d'économie des énergies. Notamment une chaudière à bois qui lui permet de réduire ses émissions de CO2 de façon significative ou encore une station d'épuration qui traite les effluents de l'entreprise.



## Roquefort AOP

Le Roquefort Xavier David fabriqué par Papillon est le fruit d'une longue collaboration avec notre maître fromager. Située au cœur du village de Roquefort sur Souzlon, dans le sud de la France, cette entreprise familiale, créée en 1906, fabrique de façon traditionnelle notre Roquefort.

Pour ce Roquefort, nous avons sélectionné une souche de *Penicillium Roqueforti* exclusive qui procure à ce fromage une texture et une saveur inégalables et jamais vues en Roquefort.

Affiné 5 mois minimum dans les caves de la fromagerie, le Roquefort Xavier David est un fromage de prestige.

Sa pâte onctueuse et fondante et ses saveurs beurrées sauront vous charmer.



## Brie de Meaux AOP

Le Brie de Meaux Xavier David a été sélectionné à la fromagerie Dongé. Située au cœur du pays de Meaux. Le Brie de Meaux Xavier David est moulu à la pelle à Brie par deux moulers de l'entreprise que nous avons spécialement choisis afin de garantir la régularité dans la qualité de notre Brie.

Pour ce produit, nous avons revu l'affinage en mettant en place une méthode ancestrale abandonnée, soit l'affinage sur paille de seigle. Ainsi, pour son affinage, notre Brie de Meaux passe 7 semaines sur cette paille de seigle. Les soins qui lui sont apportés au cours de son affinage en font un produit extraordinaire.



## Fourme d'Ambert AOP

Afin de vous proposer une Fourme d'Ambert exceptionnelle, notre maître fromager a fait renaître pour vous la fabrication de ce fromage au lait cru. Après plusieurs mois d'essais, une Fourme d'Ambert d'une qualité surprenante a été sélectionnée. Cependant, il fallait encore travailler l'affinage, le cahier des charges de l'AOC imposant un minimum de temps d'affinage de 3 semaines. De nombreux essais ont donc été réalisés sur l'affinage de ce fromage. Après de multiples essais et dégustations, le choix final était un affinage entre 80 et 90 jours. Le comité de dégustation a finalement adopté un temps d'affinage de 85 jours.

Ainsi, on obtient un fromage exceptionnel. Sa pâte fine et non friable et la finesse de son bouquet en bouche en fait un fromage particulièrement apprécié.



## Reblochon de Savoie AOP Fermier

Pour le Reblochon Xavier David, nous avons sélectionné deux fermes de Savoie reconnues non seulement pour la qualité de leurs produits mais aussi pour leurs méthodes de fabrication artisanales. Après plus d'un an de dégustations, notre maître fromager a choisi les deux fermes: Missillier et Angelloz-Nicoud, qui continuent à pratiquer l'alpage des vaches Abondance. Ainsi les animaux se nourrissent exclusivement d'herbes grasses en été et de foin l'hiver. La saine alimentation des vaches permet de donner un lait de très bonne qualité donc un reblochon tout à fait délicieux. Affiné 6 semaines à la fromagerie Paccard, réputée pour la qualité de ses affinages de fromages de Savoie, le Reblochon Xavier David va alors développer toutes ses saveurs. Sa croûte est rustique mais l'onctuosité de sa pâte est incomparable. En bouche, une explosion d'arômes boisés vous prend tout le palais.



## Comté AOP

Pour le Comté Xavier David, nous avons sélectionné la fruitière du Narbief. Située à 913 mètres d'altitude dans le département du Doubs, cette fromagerie fabrique chaque année des comtés de haute qualité grâce au travail attentif de Christophe Parent et de son épouse.

Le lait récolté auprès des adhérents de la coopérative est uniquement issu de vaches Montbéliarde nourries exclusivement à l'herbe et au foin. La fabrication des comtés est traditionnelle.

Après les premiers jours d'affinage passés à la fruitière, les meules sont envoyées au Fort Saint Antoine chez l'affineur Marcel Petite où ils passeront entre 14 et 18 mois.

Particulièrement savoureux, notre Comté vous offrira toutes ses saveurs subtiles de fruits secs.



## Epoisses AOP

L'Epoisses Xavier David a été sélectionnée à la fromagerie Gaugry, entreprise familiale et avec laquelle nous travaillons depuis plus de 30 ans. Cette époisses est produite dans le respect de l'environnement. En effet, la fromagerie a installé, il y a quelques années maintenant, un méthaniseur traitant le lactosérum. Ceci permet de belles économies d'énergies et limite l'émission de gaz à effet de serre. L'Epoisses est issu d'une tournée de lait qui nous est spécialement réservée dans laquelle l'alimentation intensive des animaux est exclue. De plus, nous sommes les seuls à proposer une Epoisses fabriquée à partir de lait cru uniquement. Affinée durant 7 semaines dans des caves naturelles, l'Epoisses Xavier David va passer de nombreuses fois entre les mains du maître affineur. Les soins apportés à l'Epoisses tout au long de la durée de son affinage lui permettent de développer sa croûte orangée. Proposée en coupelle de grès ou en boîte bois, ce fromage conserve toute son onctuosité.



## Saint Marcellin

Pour le Saint Marcellin Xavier David, nous avons reconnu le fromage de la fromagerie Alpine comme le meilleur pour représenter le Saint Marcellin Xavier David. Située au cœur du Dauphiné dans le département de la Drôme, cette entreprise familiale produit depuis des années un Saint Marcellin de qualité issu des meilleures exploitations laitières des alentours. Elle respecte les techniques traditionnelles de fabrication de ce fromage typique de la région.

Affiné 21 jours à la fromagerie, le Saint Marcellin Xavier David développe une croûte jaune-blanc. Sa pâte est crémeuse, voire coulante, offrant des arômes subtils de fruits secs.



## Morbier AOP

Le Morbier Xavier David est issu de la fromagerie de Montmahoux en plein cœur du massif jurassien à 735 mètres d'altitude. C'est Alexis et Sylvie Delpois qui fabriquent chaque jour une trentaine de fromages dans ce petit atelier. Le lait récolté dans les villages des alentours provient exclusivement de vaches Montbéliarde. Il est ensuite directement travaillé dans des cuves en cuivre dès son arrivée. Les méthodes de fabrication sont traditionnelles. Le caillé est d'abord pré-moulé dans un moule à Comté. Cette technique a disparu aujourd'hui mais était pratiquée très largement il y a 40 ans. Le Morbier Xavier David est affiné pendant 4 mois minimum. Frotté à la main, il développera une croûte fine, garantie de la qualité d'un Morbier. Sa pâte onctueuse et la finesse de ses saveurs sauront vous séduire.

## Brillat Savarin Affiné

Le Brillat Savarin Xavier David est un Brillat tout à fait particulier. En effet, il est non seulement fabriqué à partir de lait cru mais il est aussi affiné pendant 4 semaines.

Sélectionné à la fromagerie Pré Forêt, entreprise familiale, le Brillat Savarin affiné Xavier David est issu du lait collecté dans la région dont la qualité est très surveillée. La fabrication du Brillat Savarin, à base de lait cru, respecte les procédés traditionnels. Le caillé est moulu à la louche. Le savoir-faire du fromager lors du moulage est alors déterminant pour la qualité future du fromage.

Le Brillat Savarin Xavier David est ensuite disposé dans les caves d'affinage où il passera 4 semaines minimum.

Sa croûte et sa pâte blanches libèrent en bouche une douceur incomparable et des saveurs subtiles d'agrumes et de fruits secs. Son conditionnement en boîte bois lui permet de continuer son affinage une fois sorti des caves.



## Munster Géromé AOP

Le Munster Xavier David est le résultat de notre collaboration avec la fromagerie Blâmont depuis 1991, date à laquelle notre maître fromager nous a rejoint. Ensemble, ils ont défini une qualité de Munster onctueux, souple, fruité et d'une belle couleur rouge-orangée. La nouveauté pour ce Munster Xavier David est le travail de plus de 10 ans dans la sélection des fermes et ferments pour retrouver la véritable flore des Vosges et de Lorraine typique du Munster.

Affiné pendant 6 semaines sur planches dans les hâloirs de la fromagerie, le Munster Xavier David adopte, avec le temps, sa belle croûte orangée. Pendant toute cette période d'affinage, le fromage est salé et retourné pour lui permettre tous les arômes qui font de lui un bon munster.

Le Munster Xavier David vous surprendra par son caractère mais aussi par l'onctuosité de sa pâte qu'il conserve grâce à son conditionnement en mini-cave.

## Sainte Maure AOP Fermière

Après de nombreuses dégustations à l'aveugle, notre maître fromager a sélectionné, pour notre Sainte Maure Xavier David, la ferme de Gérard Brun. Située dans le lieu-dit de Le Ferrondais, à quelques kilomètres de Heugnes, cette ferme respecte les méthodes traditionnelles ancestrales de fabrication du Sainte Maure. Fabriqué à partir de lait cru de chèvres Alpines, le caillé est moulu manuellement à la louche.

La ferme préserve son environnement traitant ses déchets ; fumier et lactosérum.

Affiné 3 semaines dans les caves naturelles de la fromagerie, le Sainte Maure développe sa jolie croûte cendrée. Sa pâte est blanche et onctueuse. Notre Sainte Maure Xavier David offre de belles saveurs franches de noisette.



## Selles sur Cher AOP Fermier

La ferme de la Pinoterie de Mr et Mme Fontenas produit le Selles sur Cher Xavier David. Avec un cheptel de 200 chèvres nourries exclusivement par les produits de l'exploitation, la ferme respecte les méthodes traditionnelles de fabrication du Selles sur Cher. En effet, les étapes de la production sont manuelles. Roger Fontenas s'occupe des animaux et des terres tandis que son épouse Liliane est à la fromagerie.

Les Selles sur Cher sont ensuite envoyés à la fromagerie familiale Jacquin, connue pour la qualité de ses affinages, où ils seront affinés pendant 15 jours. Ils passent tout d'abord 24 heures dans le séchoir puis sont disposés en cave où ils restent jusqu'à la fin de leur affinage.

La croûte cendrée du Selles sur Cher est recouverte d'une moisissure bleu-verte contrastant avec la blancheur de sa pâte fondante. En bouche, ce fromage révélera de délicates saveurs de noisette.



## Tomme fermière

La Tomme fermière Xavier David est une tomme issue de deux fermes sélectionnées par nos soins: la ferme Clavel et la Ferme Hudry. Toutes deux sont des fermes familiales où les méthodes artisanales et traditionnelles de fabrication de la Tomme priment. Les vaches, nourries d'herbes grasses des alpages en été et de foin en hiver, donnent un lait de qualité idéal pour la fabrication d'un bon fromage.

Affinée 4 mois minimum à la fromagerie Paccard, la Tomme Xavier David offre une croûte fine mais rustique.