

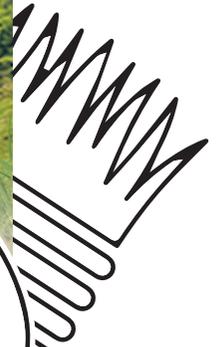


OSSAU-IRATY

BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS



Annexe
au dossier de presse
L'AOP OSSAU-IRATY
ET SES ARÔMES





L'AOP Ossau-Iraty,
une richesse
aromatique liée
à la diversité

1 L'AOP OSSAU-IRATY EXISTE EN FERMIER



> L'Ossau-Iraty fermier de typicité Basque

Situés à l'ouest de l'aire de la production, les producteurs fermiers basques produisent, à partir du lait de leur troupeau, un fromage au lait cru dont le poids se situe entre 1,8 et 3,3 kg. Les fromages fermiers sont faciles à reconnaître car marqués d'une tête de brebis vue de face avec ses cornes.

C'est un fromage à angle vif dont la couleur de croûte varie du **jaune ocre au gris cendré** en fonction des caractéristiques de la cave d'affinage. Cette croûte est toujours **sèche** mais elle peut présenter une certaine hétérogénéité au niveau de sa couleur. La couleur de la pâte est, elle, plutôt **jaune clair, à ivoire**, avec une auréole sous croûte pouvant atteindre 1 cm et plus foncée que le croûtage. Ces fromages ont des ouvertures dans la pâte (d'origine mécanique ou fermentaire).

Leur odeur est **franche mais équilibrée et rappelle des senteurs d'herbe sèche ou de paille**. Quelques fois elle peut également rappeler l'ambiance des bergeries. De par leur taille et les conditions d'affinage, leur texture est plutôt **ferme, sèche ou peut être légèrement granuleuse**.

Une fois la pâte décomposée par l'effet de la mastication, apparaît une **multitude d'arômes et de sensations gustatives différentes**. Si le fromage peut être légèrement acide, c'est le plus souvent un **goût de fruit sec** (amande, noisette) **ou de végétal sec** (foin, fougère, etc) qui envahit le palais sans oublier une **petite note animale persistante** qui rappelle que l'on mange bien du fromage de brebis AOP Ossau-Iraty.

L'AOP Ossau-Iraty c'est avant tout une diversité assumée de typicités : la typicité basque et la typicité béarnaise, de fromagerie, fermier ou encore fermier d'estive... chaque « type » d'Ossau-Iraty exprime des arômes qui lui sont propres, reflets du savoir-faire de celui qui l'a façonné.



> L'Ossau-Iraty fermier de typicité Béarnaise

Les producteurs fermiers des 3 vallées béarnaises (Aspe, Ossau, Barétous) fabriquent quant à eux des fromages au lait cru avec le lait récolté de leur propre troupeau pesant de **3,8 à 6 kg**, format idéal pour un affinage long. C'est un fromage à angle arrondi mais à talon droit avec une **couleur de croûte orangée**, mais pouvant tirer vers le marron lors d'affinage long. Cette croûte a la particularité d'être le plus souvent légèrement humide et collante comme celle d'un fromage à croûte lavée.

La couleur de pâte, elle, est variable en fonction de l'affinage. D'une couleur plutôt **blanche au départ elle vire au jaune par la suite**. Comme pour l'Ossau-Iraty fermier basque on retrouve les ouvertures d'origine mécanique et/ou fermentaire propres aux fromages fermiers.

Le parfum de l'Ossau-Iraty fermier béarnais est **puissant, massif et plutôt animal, légèrement ammoniaqué** (avec parfois des nuances de sous-bois humide). C'est au niveau de la texture que la différence est la plus flagrante avec l'Ossau-Iraty fermier basque : nous avons ici une **texture moelleuse et soluble**. En effet, le fromage fond littéralement en bouche dès les premiers instants de la mastication.

Cette texture particulière est accompagnée d'une **sensation de fraîcheur** qui inonde le palais. Viens ensuite la libération des arômes. On retrouve dans un premier temps le **caractère animal/brebis** du produit laissant rapidement la place à des **notes plus florales, légèrement fruitées**. Une pointe de sel dès la mise en bouche n'est pas un défaut.

C'est un produit dont le goût **reste longtemps en bouche** et qui peut également développer de nouveaux arômes en arrière goût.



2 L'OSSAU-IRATY FERMIER D'ESTIVE EST LE FROMAGE D'ÉTÉ ET D'ALTITUDE



> L'Ossau-Iraty fermier d'estive

Lorsqu'ils sont **fabriqués pendant l'été, dans la cabane du berger** (cayolar ou cujalas), on les appelle **Ossau-Iraty fermier d'estive**. Ces fromages produits lors de la transhumance des brebis sont facilement identifiables puisqu'ils comportent la **marque estive** (un edelweiss dans une montagne) **en complément de la tête de face** qui marque le caractère fermier.



Gamme de fromage de l'AOP Ossau-Iraty



Fromage Ossau-Iraty fermier d'estive

Qu'ils soient produits au Pays Basque ou en Béarn, les fromages Ossau-Iraty fermier d'estive possèdent des caractéristiques différentes permettant aux connaisseurs de les reconnaître uniquement à la dégustation.

Leur texture est **plus ample, ronde, soyeuse, beurrée, fondante et lisse**. Leurs arômes sont plus **intenses** et sont plus **typés** que les Ossau-Iraty d'hiver ou de printemps. Fraîcheur et corps s'équilibrent au travers d'**arômes floraux, végétaux, ou de fruits frais** (anis, réglisse, thym, gentiane, agrume, ananas, herbe sèche et/ou herbe fraîche) pour la fraîcheur et des arômes de **fruits secs** (noix, noisettes) **et animaux** (brebis, laine, laine mouillée, aire de repos) pour le corps et l'amplitude.



Le Saviez-vous ?

Les notes aromatiques de l'AOP Ossau-Iraty varient aussi en fonction de sa durée d'affinage

> **L'Ossau-Iraty jeune (3 à 4 mois)** est doux au goût **lactique, floral et printanier** avec des notes d'acidité.

> **L'Ossau-Iraty 6/8 mois**, à l'âge optimum, a un **goût plus fruité tendant vers la noisette**, avec un bon équilibre en bouche.

> **L'Ossau-Iraty vieux (> 8 mois)** : est plus **prononcé en bouche** et renferme des saveurs plus persistantes.



3 L'OSSAU-IRATY EST AUSSI FABRIQUÉ PAR DES FROMAGERIES

> À partir de lait thermisé

Les fromageries fabriquent majoritairement de l'Ossau-Iraty au lait thermisé. Le **lait** est collecté sur plusieurs exploitations.



Fromage Ossau-Iraty laitier

Leur croûte de couleur plutôt **marron à orange**, est régulière et homogène. Leur forme est cylindrique, à angle droit, ou arrondi suivant les fromageries, les lieux de production (Béarn ou Pays Basque) et les formats (petit ou gros). La pâte est blanche avec peu ou pas d'ouvertures et une épaisseur sous croûte très fine. La texture **souple et fondante voire même crémeuse** pour certaines fabrications laisse apparaître un goût léger dans lequel se dévoile nettement la flaveur du brebis mais sans déséquilibre. En général, les fromages au lait thermisé ne présentent pas d'ouverture (on parle alors de pâte aveugle).

> À partir de lait cru

Certaines fromageries fabriquent aussi de l'Ossau-Iraty au lait cru, comme les producteurs fermiers.



Leçon de dégustation Ossau-Iraty

Pour apprécier au mieux l'ensemble les qualités organoleptiques de l'AOP Ossau-Iraty, il convient de respecter les étapes suivantes.

1

La vue : le premier sens suscité lors d'une dégustation ! **Observez l'aspect de votre morceau d'Ossau-Iraty** et mettez vous en appétit. Parfois la vue donne des indications précieuses sur l'**âge du fromage et sa provenance** (croûte, couleurs...).

2

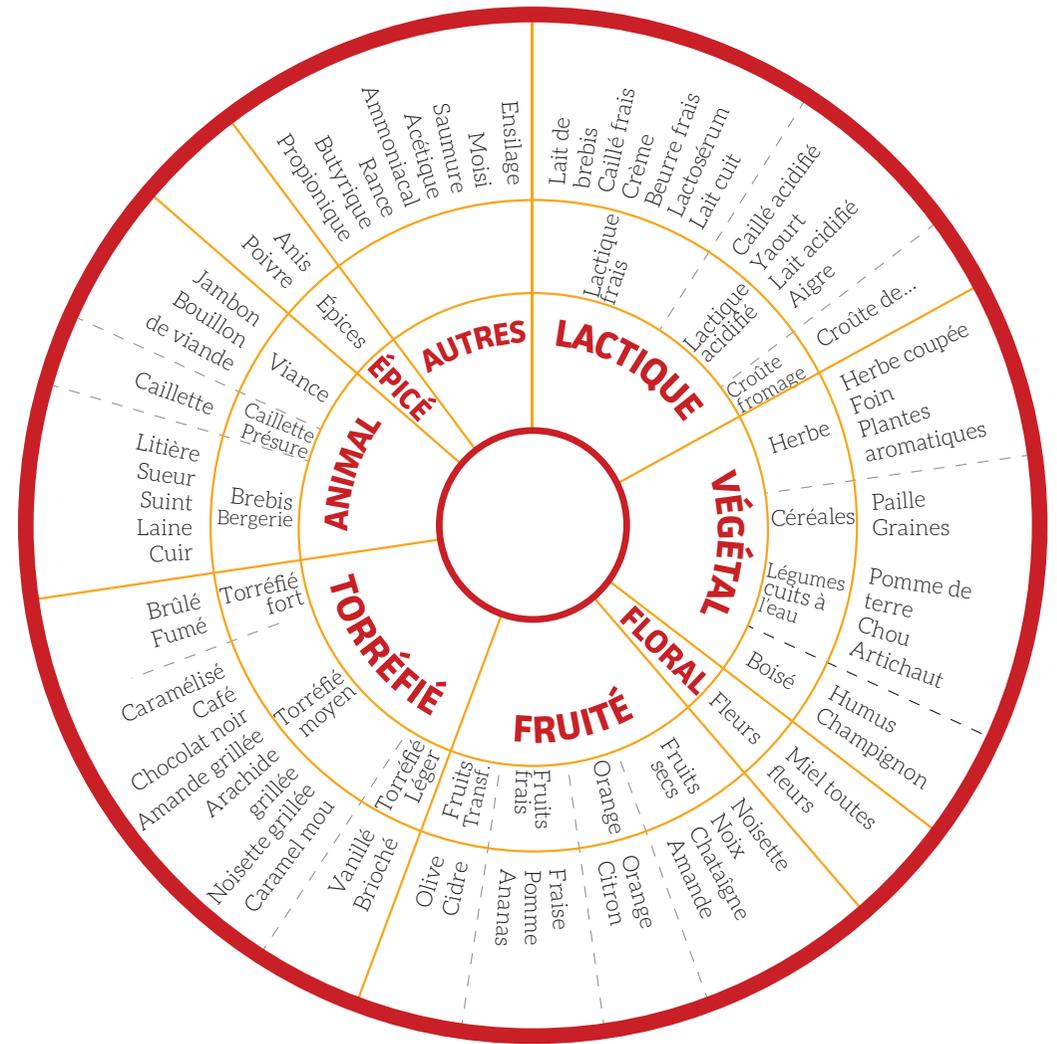
Le premier nez : cassez le morceau d'Ossau-Iraty et portez-le immédiatement sous le nez : cette technique permet d'appréhender au mieux l'ensemble des odeurs. Il existe plusieurs types d'arômes **animal, floral, torréfié, végétal, lactique, fruité, épicé** (se référer à la roue des arômes).

3

Le toucher : il permet l'appréciation de la texture. **Fermeté, élasticité, rugosité, moelleux, température**, vous obtiendrez des informations précieuses sur la typicité de l'Ossau-Iraty que vous allez déguster en vous référant à sa texture.

4

La mise en bouche : croquez dans un morceau de pâte, mâchez et savourez. Très vite les arômes et les sensations trigéminales apparaissent et envahissent le palais. Pour finir, la **persistance en bouche ou arrière-goût** permet d'affiner le jugement final du produit.



ROUE DES ARÔMES DES FROMAGES OSSAU-IRATY

Elle classifie et présente regroupés en 8 familles les odeurs et arômes de fromages de brebis à pâte dure et demi-dure.

