



17 octobre 2024

Accueil · A table · On boit quoi avec un Chabichou du Poitou ?

On boit quoi avec un Chabichou du Poitou ?



Un fromage de chèvre qui naît sur les calcaires du Haut-Poitou depuis le bas Moyen-Âge. C'est sur ces terrains peu propices à la culture que furent relégués les Sarrasins, abandonnés avec leur cheptel après la défaite des armées arabo-berbères d'Abd al-Rahmân opposés aux Francs de Charles Martel à Poitiers en 732. La légende du petit fromage ne s'arrête pas là.

Le chebli

La tradition nous raconte aussi que le nom du fromage découlerait de la déformation du terme arabe *chebli* (chèvre) transformé en *chabi*, puis chabichou pour désigner les fromages fabriqués aux portes de Poitiers. Il faut toutefois attendre le XVIII^e siècle pour le voir citer dans le « *Guide du voyageur à Poitiers et aux environs* » de Charles de Cherge. Depuis, fabriqué principalement dans les départements de la Vienne, des Deux-Sèvres et dans quelques communes du département de la Charente, il connaît aujourd'hui un succès égal aux autres productions chevrières. Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre de race alpine, saanen et poitevine, il arbore la forme d'un tronc de cône ou d'un cylindre à flanc renflé dont la croûte naturelle blanc gris peut bleuir.

Il mesure 6 cm de diamètre à la base et 5 cm au sommet pour une hauteur de 6 cm. Il pèse à peu près 100 g et il requiert environ 1,3 litre de lait cru. L'affinage des fromages demande dix jours au minimum à compter du jour d'emprésurage à une température de 10 à 12°C sous une hygrométrie comprise entre 80 % et 90 %. Sa pâte à texture moelleuse offre des goûts de crème de lait parfumée de châtaigne cuite et d'un soupçon de vanille poivrée, une impression sucré-salé qui relève le poil de chèvre et la pierre à fusil, du charme. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1990 et d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1996.

Fournier Père & Fils

LES BELLES VIGNES 2022 - SANCERRE (17,80 €)

Le rosé ne résiste pas à l'attraction que lui produit le Poitevin. C'est réciproque. Crémeux à souhait, le fromage se pare de la robe cerise clair du Ligérien. Plonge dans le minéral légèrement fumé comme un silex frotté dont l'étincelle produite fait jaillir des senteurs florales et fruitées qui le comblent de délices. Il croque avec gourmandise groseille et framboise dont le jus macule son cœur de douceur. La fusion donne le temps d'un instant une impression sucrée. Fugace effet, vite remplacé par un minéral salin qui assoit la tendre liaison. [fournier-pere-fils.com](https://www.fournier-pere-fils.com)



<https://www.terredevins.com/a-table/on-boit-quoi-avec-un-chabichou-du-poitou>