Commentaires 2019 des jurys par catégorie des fromages – Concours Régional des Fromages Fermiers – Château d'Eternes à SAIX (86) - Le 23 mai 2019

Catégorie	N°	Médaille	Commentaires
Frais faisselle	6953		Bel aspect, goût peu prononcé.
	8725		Manque de tenue du caillé, aspect liquide en bouche (égouttage à revoir ?).
	289		Bonne odeur, goût peu persistant.
	7130		Caractéristiques proches d'un formage blanc battu, texture crémeuse.
	8146	Bronze	Bonne odeur caprine, produit équilibré en termes d'acidité, goût caprin, persistance courte.
	4800		Très bel aspect brillant, goût apprécié, persistance courte du goût due à une consistance plutôt liquide du produit.
	740	Argent	Bonne odeur de fermentation, texture fragmentée, bon goût frais de caillé, équilibre en acidité, persistance courte.
	188		Bel aspect de fromage blanc battu, odeur appréciée,
	4619	Argent	Bel aspect brillant, structure agréable en bouche, très bon goût de lait, peu d'acidité caractérisant les faisselles (goût de sérum), persistance moyenne.
	8274		Présentation en barquette à revoir, acidité prononcée qui masque les saveurs de caillé et reste en bouche.
Frais démoulé salé	819	Argent	Produit équilibré, texture fondante et onctueuse.
	886	Or	Bonne tenue à la coupe, saveurs complexes appréciées, goût prononcé.
	1055		Texture effritée en bouche, tendance sableuse, goût lactique.
	1563		Odeur de cuir, texture à tendance sèche, goût plutôt aigrelet.
	2233		Texture à tendance farineuse à sableuse, impression sèche en bouche, goût lactique.
	2439		Odeur animale (étable), goût similaire, texture plutôt collante en bouche.
	3025	Bronze	Goût apprécié malgré une légère amertume notée, produit équilibré.
	3566	Argent	Goût équilibré apprécié, texture à tendance sèche.
	4176		Produit aux arômes peu développés (à renforcer), texture onctueuse.
	4922	Bronze	Sensations gustatives très appréciées de par une texture très crémeuse.
	7507		Bel aspect extérieur, texture à tendance grumeleuse à sèche.
	8645		Texture plutôt farineuse à pâteuse.
	9031		Belle coupe, texture ressentie pâteuse à sèche.
	9604		Belle coupe, odeur d'étable, équilibré.
	9790		Belle aspect à la coupe, produit parfumé (notes boisées, fermentées), tendance plâtreuse.

Chabichou du Poitou AOP	1500	Argent	Pâte blanche homogène, texture à tendance granuleuse, légèrement salé et amère.
	6808		Texture plutôt collante, surement due à un court affinage (fromage jeune), qui se ressent à travers ses discrètes saveurs.
	4303		Texture à tendance sableuse, sel à modérer.
	6202	Or	Coulage sous croûte, bon équilibre salé et amer, texture fondante et crémeuse, goût de noisette, persistance moyenne des saveurs.
	955		Bel aspect (couleur ivoire) et belle coupe, odeur caprine, texture collante en bouche, acidité perçu et sel à diminuer.
	2353		Couleur ivoire avec des ilots bleus, odeur de cave et de sous-bois, pointe d'acidité et d'amertume.
Crottin	2194		Coupe lisse, quelques ouvertures, goût lacté, poivré, légèrement épicé, texture à tendance pâteuse mais fondante.
	9729		Très belle coupe, grain uniforme, goût peu prononcé, texture plutôt collante.
	5421	Argent	Belle coupe, riche note aromatique (chèvrerie, lait chaud, boisé), croutage à tendance sèche.
	1920	Or	Belle coupe, odeur boisée, goût équilibré, sel à modérer, texture fondante et longue persistance en bouche
	3		Odeur forte, texture ferme et sèche, goût peu apprécié. Différence de qualité entre les 2 échantillons (irrégularités du lot ?).
Chabichou ou Chabis	5137	Bronze	Belle coupe franche, grain uniforme, texture onctueuse, goût doux apprécié, sel à modérer.
	157		Coupe parfaite, odeur humide de cave, texture à tendance pâteuse.
	2698		Belle coupe, aspect irrégulier (moisissures bleues, forme), odeurs boisées et de champignon, texture à tendance granuleuse et effritement de la croûte en bouche, goût légèrement piquant et acide.
	4275		Belle coupe, odeur et goût piquant, équilibre cendrage et moisissures à modifier (moisissures masquées par le cendrage), sel à modérer.
	9853		Coupe présentant quelques trous, peau développée (épaisse) à tendance granuleuse, goût de levure.
	1791		Peau développée (épaisse), odeurs boisées et de champignons, goût prononcé (de caractère) à tendance piquant, différence d'affinage entre les deux échantillons présentés (hâloirs non homogènes ?)
	3317	Bronze	Bonne coupe, texture en bouche à tendance sèche et friable à granuleuse, goût apprécié à « typicifier »
Mothais sur feuille	1283		Belle coupe, forte odeur de cave, goût apprécié, affinage sans feuille remarqué.
	1699		Belle coupe, pâte fine, forme plutôt ronde pour un mothais, texture moelleuse, affinage sans feuille remarqué.
	1907	Argent	Belle coupe, pâte fine et fraîche, odeur lactique agréable, texture fondante, notes de fin de bouche persistantes (noisette)
	2060		Bonne odeur de feuille de châtaigner, coupe lisse, pâte fondante, croûte sèche, arôme de champignon, légèrement piquant.
	2973	Argent	Croute fine, bien affiné, goût puissant et agréable, arôme boisé persistant, texture à tendance plâtreuse.
	3477		Bel aspect homogène, format et coupe appréciés, goût léger à renforcer.
	3570	Bronze	Aspect régulier, odeur peu prononcée, goût lactique, pâte fine, crémeux en bouche.
	6287		Pâte lisse, homogène et fine. Croûte plutôt sèche et cassante. Légère acidité. Sel à diminuer.
	7460		Forme plutôt ronde pour un mothais, odeur forte de chèvrerie, goût apprécié de chèvrerie et crème mais sel à modérer, texture sèche, affinage sans feuille remarqué.

	8866		Légère forme de casquette, coupe blanche, fine et homogène, odeur lactée agréable, saveurs légères (lactosérum) à renforcer, équilibré en sel.
Bûche	4064		Belle coupe, bon aspect, fromage plutôt frais (jeune), odeur et arôme lactée, persistance courte.
	5409		Texture légèrement pâteuse mais reste agréable, notes d'acidité au départ et d'amertumes en terminaison, longueur en bouche.
	7523		Présence de quelques trous à la coupe, odeur et goût de paille, texture à tendance collante ou granuleuse, notes d'acidité.
	310	Bronze	Aspect, odeur, coupe très appréciée, la croute est bien formée et régulière, texture fondante et crémeuse, doux, sans amertume.
	8759		Belle coupe, levures sur la croute irrégulière, texture à tendance collante, sel à modérer.
	8262	Bronze	Bel aspect, équilibre des saveurs, texture à tendance granuleuse en bouche.
	1147		Bel aspect, belle coupe, bonne odeur de chèvre et surtout noisette, légèrement collant mais reste agréable en bouche.
	9937		Odeur d'étable marquée, sel à diminuer.
	9967		Bel aspect, bonne odeur, goût très prononcé (caprique) avec des notes d'amertume persistantes provenant de la croûte (pâte plus douce).
	2929	Argent	Bel aspect et belle coupe, bonne odeur lactée, bonne tenue en bouche, produit doux et équilibré (pas d'amertume).
	6779	Or	Belle croute, odeur de moisissure, la croute a tendance à être très gouteuse, ce qui confère une typicité au fromage et laisse une pointe d'amertume, sel à diminuer légèrement.
	4229		Forme plutôt plate, odeur et goût piquant à atténuer, dû à un affinage plutôt long, perception de goût de savon.
	4630		Bel aspect lisse, coupe franche, bonne odeur de champignon, bonne texture en bouche, saveurs douces et équilibrées, bonne longueur en bouche.
	4020		Aspect plutôt grossier (croûte épaisse), peu d'odeur perçue, texture lisse, produit à saveurs discrètes, pointe d'acidité.
	6789		Odeur de moisissures de cave, peu plutôt épaisse avec un phénomène de décollement sous croûte, présence de quelques trous à la coupe, texture en bouche à tendance grasse, pointes d'amertume et d'acidité ressenties. Ces défauts sont surement dû à un problème de fermentation.
	6736		Forme longue et fine, présence de trous de moulage et de couches à la coupe, léger décollement sous croûte, odeur relevée de poisson, goût peu prononcé en bouche, typicité à renforcer.
	4312		Aspect correct (coté légèrement plat), plutôt jeune, croûte à tendance épaisse et grasse, léger coulage sous croûte, texture collante, saveurs lactiques et de champignons, pointes d'acidités.
	9385	Or	Bel aspect régulier, jolie couleur, odeur animale, coupe lisse, texture lisse, bon goût de chèvre, persistance moyenne de arômes, légère touche d'amertume.
	3298		Format petit (mini bûche ?), un peu plat et lisse (peu de relief), odeur subtile, texture lisse, sensation pâteuse, pointes d'acidité et d'amertume (produit jeune ?).
	8327		Beau produit mais tâches de moisissures bleues, odeurs subtiles, texture ferme et lisse, goût neutre à renforcer, texture un peu pâteuse.
	556	Bronze	Bel aspect, coupe lisse, odeur de champignon, bon goût, à donner du caractère, un peu pâteux.
	2753		Bel aspect, fromage un peu plat sur le dessous (manque de retournement ?), texture à tendance granuleuse, goût neutre à renforcer.
	5368	Bronze	Bel aspect extérieur et odeur agréable (fermentée), présence de petits trous à la coupe, texture ferme, goût fin de chèvre, agréable en bouche, bonne longueur. Bonne finalité.

Fromages de tradition et Spécialités	8077		Léger coulage sous croûte, fromage jeune, crémeux, fondant en bouche, peu typé caprin.
	3705	Argent	Fromage ferme, légère amertume en fin de bouche, persistance moyenne.
	4780		Belle coupe lisse, texture pâteuse, saveurs discrètes à affirmer.
	3398		Odeur lactée, texture friable en bouche (pâte à tendance sableuse), saveurs peu prononcées (fromage jeune ?)
	5432		Odeur de fermenté, texture à tendance farineuse, notes d'amertumes et de piquant, légèrement rance, persistance forte.
	4898		Coupe lisse, ferme en bouche, légère acidité.
	1618		Croûte se décolle, odeur lactée, texture fondante, peu de saveurs perçues et de persistance en bouche.
	6724		Coupe facile due à une fermeté dans la texture, bonne attaque avec une persistance légère en bouche, sel à ajouter.
	9276	Argent	Très belle coupe, très bel aspect, texture fondante, parfums assez marqué compte tenu de son faible niveau d'affinage, persistance moyenne, fromage sans défaut.
	5061	Argent	Très belle présentation, goût bien marqué de chèvre, texture légèrement pâteuse qui participe à la persistance.
	1493	Bronze	Belle croûte fleurie, très belle coupe, les deux échantillons présentés sont différents : l'un est plus salé avec une pointe d'acidité.
	7840		Belle coupe homogène, texture un peu pâteuse, goût agréable mais sel à diminuer. Bonne persistance mais couverte par le sel.
	5886		Belle coupe, odeur assez neutre, ferme en bouche, un échantillon plus salé, ce dernier camouflant les arômes.
	5440		Bonne odeur de champignons et moisissures, un échantillon plus salé, l'autre dévoile des saveurs très agréables.
	3227		Odeur piquante, caillé présure marqué, impression de fromage industriel, saveurs très peu prononcées.
	4805		Belle coupe, croûte très fleurie, texture homogène, bon goût de chèvre malgré le sel, petite pointe piquante.
	3605		Belle coupe, odeur caprique forte, gout chèvrerie avec pointe de piquant et d'amer.
Pâte pressée non cuite	2730		Belle coupe, odeur légère, texture à tendance granuleuse en bouche, goût plutôt piquant.
	7219		Odeur ammoniaquée, goût fruité apprécié.
	3905	Bronze	Belle présentation, goût doux à renforcer.
	9592		Bel aspect extérieur, odeur de pierre/cave, texture à tendance granuleuse, goût fruité à affirmer davantage.
	3903		Belle présentation, pâte onctueuse et fondante, goût à tendance piquant.
	2573		Croûte craquelée, jolie coupe, pâte très onctueuse et crémeuse.
	3635		Odeurs d'herbes et d'ensilages, goût prononcé (herbes et ferments) et de caractères, tendance piquante.
	5298		Présentation irrégulière, goût uniforme fort et à tendance piquant.
	8026		Bonne coupe, texture à tendance farineuse et sèche.

	5898	Or	Belle coupe uniforme, pâte claire, bonne texture crémeuse, savoureux, goût fin, bonne longueur en bouche.
	4435		Bel aspect, bonne texture, goût léger à renforcer.

Tomme des	4130	Or	Goût prononcé, bien fruité, bonne longueur en bouche, sel à modérer.
Yaourts	1305		Peu d'odeur et de goût caprin, parfum doux avec une très légère acidité, texture fondante en bouche.
	8472		Texture fine et agréable, goût doux, lactique, à tendance caprin, avec une persistance en bouche, légère acidité.
	7901		Observation de sérum en surface, odeur et saveur peu prononcées, peu de persistance.
	5901	Argent	Odeur et goût vanillés appréciés, caractère acidulé, longueur en bouche.
	7474		Texture à tendance liquide (aspect crème), goût caprin perçu à l'unanimité avec une persistance en bouche.
	4952		Aspect liquide avec une tendance à exsuder, fort goût et odeur de chèvre.
	1074	Bronze	Belle texture ferme, bonne tenue, discrète odeur et léger goût de chèvre, peu acide.
	4048	Or	Belle texture ferme, belle présentation en pot en verre, pas d'exsudation, odeur et goût de vanille prononcé et appréciés.
	7537		Texture plutôt liquide, odeur discrète de fraise et chèvre, à renforcer.
	4899		Texture plutôt liquide à tendance granuleuse, goût et odeur animal (chèvre), légère acidité.
Frais aromatisé	4335	Bronze	Bonne présentation, idéal pour des toasts à l'apéro, bonne longueur en bouche, tendance granuleuse en bouche.
	6840		Parfums aromatisants et fortement présents, bonne texture.
	4596		Fromage sucré donc original, produit agréable, bonne présentation avec une surprise centrale appréciée.
	5845		Goût peu prononcé, texture à tendance granuleuse et sèche. Arôme à renforcer.
	7821		Goût ailé à modérer, texture à tendance granuleuse, emballage papier adhère au produit.
	3454		Miel à modérer et à répartir davantage uniformément.
	6961		Belle coupe, herbes aromatiques à modérée, base fromagère savoureuse.
	2278		Bel aspect extérieur, sel à diminuer.
	6346	Bronze	Produit équilibré entre les aromates et le fromage, légèrement sucré, texture fondante.
	2077	Argent	Fin goût d'échalote, texture crémeuse, belle coupe.
	5020		Echalote à modérer, fromage à tendance acidulée et avec peu de saveurs fromagères.
Cabécou du Périgord	3989		Pâte fine, coupe nette, grain uniforme, texture fondante, goût léger, persistance courte.
	899	Or	Belle harmonie des saveurs, crémeux en bouche, coupe à tendance granuleuse et marbrée.
	610		Bonne odeur végétale et goût animal apprécié, belle coupe lisse, texture ferme en bouche, sel à modérer.
	7345		Belle présentation, saveurs fromagères peu prononcées, légère acidité, persistance courte.
Pyramide	9234	Bronze	Coupe lisse et mate, uniformité du grain. Texture en bouche légèrement collante, odeur lactique et saveur fraiche.
	5025	Argent	Aspect extérieur feutré (plutôt jaune), belle coupe lisse et uniforme, texture en bouche nappante et fine, touches caprines, persistance moyenne.

	1503	Argent	Très joli visuel avec les lignes cendrées horizontales, odeurs et saveurs fraiches et lactées, persistance courte, goût à renforcer. Encouragements pour aspect novateur et esthétique.
	2567		Croûte colorée et hétérogène (bleu gris), coupe lisse, odeurs de moisissures (cave) et de sous-bois humides, manque de régularité dans la flore de couverture, qui se ressent en bouche (piquant). Persistance des arômes.
	5432		Coupe nette et fine, odeurs de sous-bois, texture onctueuse, être vigilant sur l'équilibre des goûts entre le sommet de la pyramide qui est très doux et la base qui semble plus acide, piquante et salée (dû à un glissement de la croûte ?)
	5091	Or	Belle coupe lisse, odeurs agréables de cuir et chèvre, texture fondante, saveurs équilibrées et longue persistance en bouche. Réelle unité du
	6545		Coupe uniforme et lisse, odeurs de moisissures (cave), sel à modérer au niveau de la croûte.
	6570		Croûte colorée (orange et grise) et peu vermiculée, coupe à l'aspect cassant, faible pouvoir olfactif, équilibré en bouche.
	3535		Irrégularité de la flore de croûte, odeur de sous-bois, goût de noisette et de fruits secs, légère amertume, persistance longue des arômes.
Feuille du Limousin	9278		Bel aspect. Belle coupe. Odeur agréable boisée, champignon, cave. Très amer qui persiste
	5302		Bonne odeur de chèvre/levure. Aspect très lisse, pas de nervures. Peu de gout. Goût et odeur levuré/fermenté persistant
	9567		Très bonne odeur champi, / fromage bleu, Bel aspect. Belle coupe. Goût champignons trop marqué. Un peu salé, piquant (ammoniaqué) en fin de bouche.
	659		Odeur surprenante/particulière (de granulé ?) animale ? Court en bouche, peu de gout. Manque de typicité.
	4824	Argent	Peu d'odeur (ammoniac). Joli d'aspect. Quelques trous. Goût intéressant++. Goût fruité. Pâte jaune, texture crémeuse/onctueuse
	7044		Odeurs diverses (de champignon, boisé léger, caprin, ammoniac). Pas de goût de chèvre, fade, ammoniaque. Pas salé. Amertume longue en bouche
	897		Odeur de cave /boisée. Présence de trous. Croute épaisse désagréable. Trop salé. Goût amer, gout de lactosérum (manque d'égouttage).
	616		Beau visuellement. Quelques trous en pâte. Pâte un peu collante. Peu de gout de typicité. Court en bouche.
	7577		Odeur animale agréable. Quelques trous. La croute à un gout piquant/amer. Pâte acide mais un peu de goût
	7549	Argent	Belle coupe. Pâte lisse et sans trous. Texture en bouche fine et onctueuse. Goût agréable mais surprenant qui rappelle la "charcuterie" /" salaison"/ "viande salée", un peu "épicé"
	7932		Le fromage a trop séché. Odeur "coliforme" (pomme de terre). Des trous. Manque de sel. Très amer.
	9287	Bronze	Bel aspect. Belle coupe lisse. Odeur lactique. Un peu collant/pâteux/sec en bouche. Très peu de goût, gout de crème équilibré. Peu persistant en bouche.
	4745		Odeur animale (chèvre). Bel aspect. Belle coupe brillante. Grain fin. Goût aigrelet de "vieux yaourt". Fade /Pas assez salé.
	2026		Très Bel aspect. Jolie coupe. Trop salé. Amertume prononcée.
	3796		Odeur désagréable surprenante, des trous. Pas de défaut majeur. Manque de goût.
	4019	Bronze	Belle présentation. Odeur agréable et équilibrée. Présence de trous à la coupe. Crémeux. Saveur peu prononcée mais équilibrée ("noisette"). Plus salé d'un côté que de l'autre.