



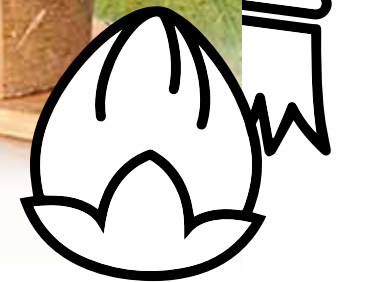
OSSAU-IRATY

BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS



Annexe

**L'AOP OSSAU-IRATY
ET SES ARÔMES**



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

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

L'AOP OSSAU-IRATY SE DÉCLINE ENCORE AUJOURD'HUI SOUS SES DEUX TYPICITÉS ANCESTRALES

> L'Ossau-Iraty de typicité Basque

Situés à l'ouest de l'aire de production, les producteurs fermiers basques produisent un fromage dont le poids se situe **entre 1,8 et 3,3 kg**.

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'Ossau-Iraty de typicité Béarnaise

Les producteurs fermiers des 3 vallées béarnaises (Aspe, Ossau, Barétous) fabriquent quant à eux des fromages 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.

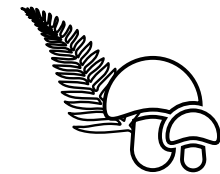
La couleur de pâte, elle, est variable en fonction de l'affinage. D'une couleur plutôt **blanche au départ elle vire au jaune par la suite**. Comme pour l'Ossau-Iraty fermier basque on retrouve les ouvertures d'origine mécanique et/ou fermentaire propres aux fromages fermiers.

Le parfum de l'Ossau-Iraty fermier béarnais est **puissant, massif et plutôt animal, légèrement ammoniacé** (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.



AU-DELÀ DES TYPICITÉS ANCESTRALES, L'OSSAU-IRATY SE DÉCLINE ÉGALEMENT SELON LA NATURE DU LAIT MIS EN FABRICATION

> La fabrication au lait thermisé

Les fromageries fabriquent le plus souvent de l'Ossau-Iraty au lait thermisé à partir d'un **lait collecté sur plusieurs exploitations**. Ces Ossau-Iraty sont facilement identifiables grâce à la **tête de brebis de profil marquée*** au centre de la tomme.

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. Le plus souvent, les fromages au lait thermisé ne présentent pas d'ouverture (on parle alors de pâte aveugle).

> L'Ossau-Iraty au lait cru

Certaines fromageries fabriquent aussi de l'Ossau-Iraty au lait cru, mais c'est surtout la spécificité des producteurs fermiers basques et béarnais. On parle alors d'**Ossau-Iraty fermier** : il est **fabriqué à la ferme uniquement à partir du lait du troupeau**. Ils sont faciles à reconnaître car marqués* d'une **tête de brebis vue de face avec ses cornes**.



Fromage Ossau-Iraty laitier



Fromage Ossau-Iraty fermier



* Marquage en creux sur la croûte ou par plaque de caséine

L'OSSAU-IRATY SE DISTINGUE ENFIN SELON LA PÉRIODE DE PRODUCTION ET L'ALTITUDE

> L'Ossau-Iraty d'estive

Lorsqu'ils sont **fabriqués pendant l'été, dans la cabane du berger** (cayolar ou cujalas), on les appelle **Ossau-Iraty 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**.

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



Fromage
Ossau-Iraty
d'estive

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.



> L'Ossau-Iraty d'hiver, de printemps ou de début d'été

En dehors de la période de production d'Ossau-Iraty d'estive (qui peut aller de mi-mai à fin août) les Ossau-Iraty sont fabriqués avec un **lait produit en hiver, au printemps, voire en début d'été** et cette saisonnalité se retrouve dans les arômes des fromages en lien notamment avec la qualité et la quantité de la pâture.

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)** sera doux au goût **lactique, floral et printanier** avec des notes d'acidité

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

> **L'Ossau-Iraty vieux (supérieur à 8 mois)** : un fromage affiné au-delà de 12 mois sera plus **prononcé en bouche** et renfermera des saveurs plus persistantes



Leçon de dégustation Ossau-Iraty

Pour apprécier au mieux l'ensemble des qualités organoleptiques de l'AOP Ossau-Iraty, il faut commencer par éveiller ses sens en respectant les étapes clés d'une dégustation réussie.

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

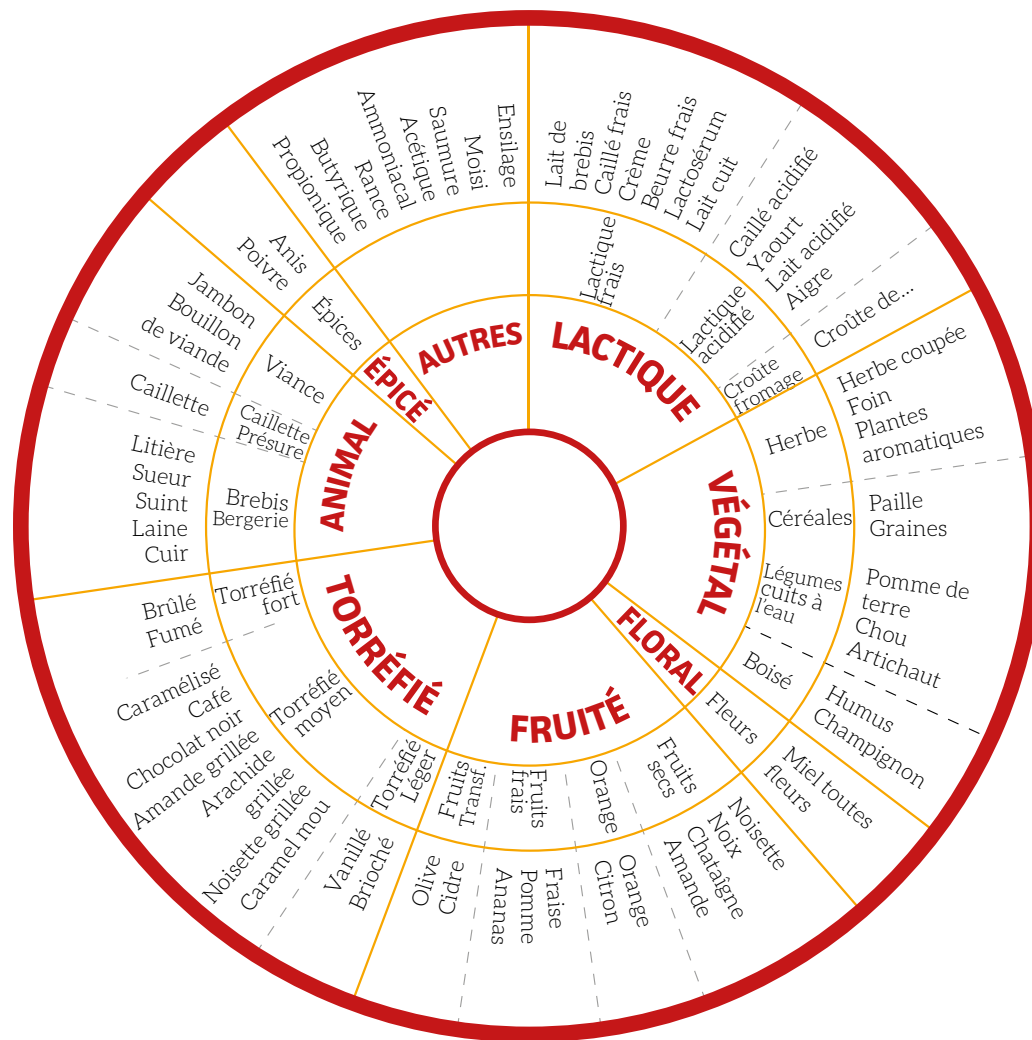
Le premier nez : cassez le morceau de fromage Ossau-Iraty et portez-le immédiatement sous le nez : cette technique permet d'appréhender au mieux l'ensemble des odeurs. Il existe plusieurs types d'arômes lorsqu'on évoque l'Ossau-Iraty, il peut être **animal, floral, torréfié, végétal, lactique, fruité, 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.

