

LES 7 « SAVEURS »

Ce sont les « niveaux d'expression » qui se perçoivent par la langue

Fraîche	Très légèrement acidulée, crémeuse, lactique
Neutre	Fromages au faible goût ou très jeunes en affinage
Douce	Pâtes crémeuses peu affinées, le crémeux ôte toute agressivité
Peu prononcée	Fromages dont l'affinage n'a pas été poussé à totale maturation
Prononcée	Fromages de caractère, « bien faits », dont l'affinage est à point
Forte	L'odeur est généralement bien plus puissante que ne l'est le goût
Très forte	Peut aller jusqu'à piquante, voire faisandée

LES FAMILLES D'ARÔMES

On les perçoit par la voie nasale, lorsque le fromage est en bouche.
On les libère en mastiquant et salivant et ils remontent vers le nez
au contact de l'air

Lactique	Crème fraîche, lait cru, caillé acidifié, yaourt...
Végétal	Herbe, foin, légumes cuits, ail, oignon, humus...
Fruité	Noisette, noix, amande, agrumes, banane, ananas, abricot, pomme...
Floral	Miel, rose, violette...
Torréfié	Vanille, caramel, chocolat, café, chicorée, grillé, fumé, brûlé...
Animal	Etable, cuir, sueur, caillette, fumier...
Epicé	Poivre, menthe, clou de girofle, muscade...
Autres	Rance, ammoniac, vinaigre, aigre, moisi, savon, putride...

LES FROMAGES DÉGUSTÉS

SAVEURS	AROMES							
	Lactique	Végétal	Fruité	Floral	Torréfié	Animal	Epicé	Autres
Fraîche								
Neutre								
Douce								
Peu prononcée			Abondance (noisette, ananas, agrumes)					
Prononcée			Timanoix (noix)					
Forte	<i>Attaque</i> ----->			Herve : complexe	-----> <i>Finale</i>			
Très forte								

