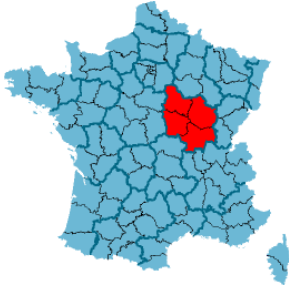


ÉPOISSES AOC

ORIGEN GEOGRÁFICO

Borgoña es una región de Francia situada al centro-noreste del país que agrupa a los departamentos de Yonne, Côte-d'Or, Nièvre y Saône-et-Loire. La capital de Borgoña es Dijon.



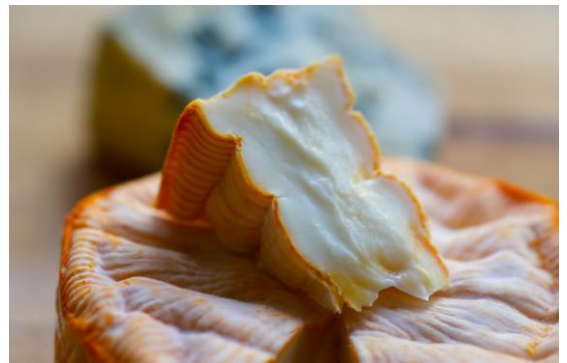
TIPO DE VACA

La vaca que produce esta leche se llama Abondance. Esta raza se desarrolló en el seno del Chablais, en el valle de Abondance. Es un bovino que se adapta perfectamente a las regiones más difíciles. Su leche es utilizada para perfeccionar muchos quesos que poseen AOC.

PRODUCCIÓN DEL QUESO

El queso Époisses es de leche pasteurizada. Su afinamiento dura aproximadamente 5 semanas. Durante este tiempo el queso es lavado con el aguardiente Marc de Bourgogne, lo que le dará posteriormente el color rojo-naranja.

Se necesitan entre 0,7 a 1,1 litros de leche para producir este queso.



HISTORIA DEL QUESO O DATOS CULTURALES

Époisses es una pequeña ciudad productora del queso que lleva su nombre; localizada al noroeste de Beaune. Fue en 1956 que Robert y Simone BERTHAUT crearon la empresa y lograron continuar con la tradición de la producción del Époisses, que estaba en vía de desaparición. Hoy en día la empresa Berthaut es sinónimo de excelencia.

Fuente de información:

Robuchon, J.. (2010). Fromages de France. París, Francia: Grum p.166.

Comunicación Personal. Cochard, Hervé, julio 2012.

MARIDAJES VINOS DE BORGOÑA CON QUESO ÉPOISSES AOC

Borgoña

El subsuelo posee piedra caliza y marga, que ocasionalmente pueden encontrarse como fósiles. La diferencia de temperatura brinda una acidez a los vinos de Borgoña que muchos quisieran tener. De la formación del macizo alpino nacen las Côtes de Borgoña. Es una región dividida en 5 grandes viñedos: Chablis y Auxerrois en el Yonne, la Côte-de-Nuits y la Côte-de-Beaune en la Côte-d'Or, la Côte Chalonnaise al oeste de Chalon-sur-Saône, el Macônnais en Saône-et-Loire y claro la Borgoña del lado del río de la Loire.

Gracias a su localización geográfica, Borgoña es expuesta a un clima semi-continental. En función de la época del año, el viñedo se ve beneficiado por las influencias del océano (en primavera y en otoño) del continente (en invierno) o del Sur (en verano). Estando a una altitud entre 200 y 500 metros, Borgoña aprovecha de los efectos del viento, de un drenaje natural de agua y de una exposición al sol matinal más largo y suave durante los meses de invierno, lo que evita las congelaciones.

Las zonas principales de la región son Dijon

Productor: Domaine Louis Max

Louis Max es una casa negociante de vinos. Un negociante significa que compra las uvas a un productor y se dedica únicamente a la producción del vino, ellos no trabajan la tierra. El Domaine Louis Max busca dar vinos frutales, sin maquillaje, que duren en boca y redondos.

Producen vinos en la mayoría de las regiones de Borgoña. Realizan ensambles de diferentes parcelas para la elaboración de sus vinos. Comercializan sus vinos en todo el mundo. Una particularidad de esta casa es de realizar la fermentación maloláctica para cortar la acidez de los vinos, sabiendo que el terruño les brinda ya la acidez ideal.

Recomendaciones de vinos del productor

- Chablis Saint Jean, 2010, Chardonnay.
- Pouilly Fuissé Vieilles Vignes, 2011, Chardonnay.
- Vosne Romanée, 2009, Pinot Noir.
- Mercurey, 2009, Pinot Noir.



Sensaciones generadas gracias al maridaje

- Toques a avellanas y nueces permanecen en boca
- El lado frutal del vino se acentúa
- Aromas de leche quedan en boca

Fuente de información: [Comunicación personal. Domaine Louis Max, Beaune, Julio 2012.](#)

N/a. (N/a). Louis Max. Noviembre 13, 2014, de Louis Max Sitio web: <http://www.louismax.com/fr/>