

Au-dessus des vignes
et à la lisière des forêts,
les prairies pentues, pâturées
par les chèvres, profitent aux
paysages. Car il est montagnard
ce terroir, fait de prairies,
de bocages et de ruisseaux.
Une montagne faite pour les chèvres,
à leur aise sur ces terres
escarpées.

Leur appétit pour l'herbe fraîche
et fleurie sauve les parcelles
de l'enfrichement.

AOP Rigotte de Condrieu
Règlement européen N°1160/2013 du 07/11/2013
décret n°2013-1058 du 22/11/2013

20 opérateurs en AOP

Altitude :
140 à 1400 m

Rhône-Alpes
Départements de la Loire et du Rhône

Zone AOP :
48 communes du Parc naturel régional du Pilat

Particularité :
Aire de production recoupe en majeure partie
le Parc naturel régional du Pilat

Races de chèvres :
Saanen, Alpine chamoisée
et race du Massif Central

Alimentation des chèvres :
herbe, foin et céréales issus de l'aire d'appellation

Superficie AOP :
50 000 ha dont 20 000 ha de surface agricole utile

Fête locale :
Vins et Rigotte en fête le 1^{er} mai à Condrieu

**Organisme de Défense
et de Gestion de l'appellation
Rigotte de Condrieu :**
Animatrice : Tél. 04.78.19.61.67
www.rigottedecondrieu.fr



Document réalisé grâce au concours financier de :



LA TERRE N'EST PAS SI RONDE 04 78 48 56 73 - Photos Françoïse DELORME - * à consommer avec modération - Impression I.M. Capcolor - 04 78 19 16 16

La Rigotte de Condrieu



Un écrin
pour
La Rigotte
de Condrieu

Les Chevriers

Un petit fromage élaboré chaque jour par une poignée de passionnés.

Ils sont motivés ces hommes et ces femmes qui fabriquent la Rigotte de Condrieu. Ancrés à leur terroir, ils perpétuent la tradition. Une décennie qu'ils travaillent à l'obtention de leur AOP, solidaires et fiers du travail accompli. Ils sont non seulement chevriers, dans les champs, la chèvrerie, la salle de traite mais aussi fromagers garants d'une fabrication traditionnelle soignée, dans des locaux à l'hygiène rigoureuse, et inflexibles sur leur savoir-faire.

Tout ça pour satisfaire les consommateurs !

Les Chevres

Herbe fraîche, grand air et aire d'exercice au soleil, ... que demander de plus ? Nous participons aussi à la création d'un produit haut de gamme, réputé et de qualité. Nous sommes heureuses, Saanens en robe blanche et Alpines chamoisées en costume de feu. Nous donnons sans compter pour notre petite Rigotte de Condrieu.

Subtile
et parfumée

Elle est délicate, cette Rigotte de Condrieu :

son goût fin et savoureux varie suivant les saisons et le degré d'affinage.

Les spécialistes présenteront ce fromage comme un palet cylindrique fabriqué exclusivement à partir d'un caillé lactique du lait cru entier collecté dans le Pilat. Il est vrai que le cahier des charges est rigoureux.

Mais la Rigotte de Condrieu sait développer sa subtilité propre à un fromage féminin. Associée aux vins de la région, Condrieu, St-Joseph ou Côte-Rôtie*, elle dégage ses arômes où pointe un goût de noisette. Cuisinée, elle excite les imaginations : rigotte affinée avec gelée de coing, chaude sur tranche de pomme ou encore fondue au barbecue.

En dégustant une Rigotte de Condrieu, on savoure tout le massif du Pilat !

La Rigotte de Condrieu



à consommer avec modération