

Die Selektion Xavier David

Camembert de Normandie AOP

Nach 5 Blindverkostungen von Camemberts verschiedener Hersteller haben wir für den Camembert Xavier David die Käseerei Isigny ausgewählt. Dieser außergewöhnliche Käse wird 3 Wochen gereift. Die Milch dazu stammt von normannischen Kühen, deren Futter ausschließlich aus Gras und Heu besteht, was die ganz speziellen Aromen seines Terroirs in den Käse einfließen lässt. Seine besondere Geschmeidigkeit verdankt er dem manuellen Einformen mit der Kelle. Nach 3 Wochen der Reifung werden die Camemberts speziell für Xavier David noch einmal einem Ausleseverfahren unterzogen. Diese Käseerei mit großem Umweltbewusstsein hat verschiedene Verfahren zum ökonomischen Umgang mit den Ressourcen umgesetzt. Dazu gehören ein holzbeheizter Heizkessel, wodurch die Emissionen an CO₂ erheblich reduziert wurden, sowie eine Kläranlage zur Aufbereitung der Abwässer.



Roquefort AOP

Der Roquefort Xavier David stammt aus dem berühmten Haus Papillon und ist das Ergebnis einer langen Zusammenarbeit mit unserem Maître Fromager. Das 1906 gegründete Familienunternehmen Papillon ist in Roquefort-sur-Soulzon in Südfrankreich beheimatet und stellt seine Roqueforts ganz nach überliefertem Verfahren her. Eine der Besonderheiten dieses Roquefort ist die Verwendung eines speziell und exklusiv von uns ausgewählten Penicillium Roqueforti, das den Käse in Textur und Geschmack einfach unvergleichlich macht. Mindestens 5 Monate in den Kellern der Käseerei Papillon gereift, ist der Roquefort Xavier David ein wertvolles, edles Produkt, dessen geschmeidiger Teig und buttrige Geschmacksnoten geradezu entzücken.



Brie de Meaux AOP

Der Brie de Meaux Xavier David stammt aus der Käseerei Dongé, die mitten im Pays de Meaux beheimatet ist und die wir unter dem Aspekt garantiert gleichbleibender Qualität ausgesucht haben. Dieser Käse wird von zwei Einformern des Betriebs mit der Briekelle geschöpft und nach altüberlieferter, heute weitgehend aufgegebenener Methode gereift wird, nämlich auf Roggenstroh. 7 Wochen äußerst sorgsamer Pflege machen ihn zu einem wirklich außergewöhnlichen Produkt.



Fourme d'Ambert AOP

Um Ihnen einen wirklich außergewöhnlichen Fourme d'Ambert anbieten zu können, hat unser Maître Fromager dessen Herstellung aus Rohmilch wieder aufleben lassen. Nach einigen Monaten diverser Versuche war dies zur Zufriedenheit gelungen. Mit dem Thema Reifezeit tat man sich jedoch etwas schwer. Gemäß AOC-Pflichtenheft handelt es sich um mindestens 3 Wochen, doch unternahm man noch eine ganze Reihe von Versuchen und Verkostungen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Schließlich einigte man sich mit Zustimmung des Verkostungs-Komitees auf eine Reifezeit von 85 Tagen. So erlebt man einen einmaligen Käse, der sich mit seinem feinen, cremigen Teig und edlem Geschmacksbukett besonderer Wertschätzung erfreut.



Reblochon de Savoie AOP Fermier

Den Reblochon Xavier David beziehen wir von zwei Bauernhöfen Savoyens, die nicht nur für die hohe Qualität ihrer Produkte, sondern auch für ihr handwerkliches Herstellungsverfahren bekannt sind. Für deren Auswahl hatte sich unser Maître Fromager Zeit gelassen. Nach über einem Jahr der Verkostungen hatte er sich für die beiden Höfe Missilier und Angelloz-Nicoud entschieden, die ihre Almwirtschaft mit Kühen der Rasse Abondance betreiben. Mit fetten Gräsern im Sommer und Heu im Winter genießen diese ein gesundes Futter. Das ergibt nicht nur eine qualitativ hochwertige Milch, sondern auch einen ganz köstlichen Reblochon. Nach 6 Wochen der Reifung in der für ihre Veredelung von Savoyern Käsen hoch angesehenen Käseerei Paccard entfaltet der Reblochon Xavier David alle seine wunderbaren Geschmacksnoten. Seine rustikale Rinde umschließt einen Teig von unvergleichbarer Geschmeidigkeit. Beim Verzehr entsteht ein ganzes Feuerwerk an Waldaromen.



Comté AOP

Dieser Comté ist das Produkt der auf 913 m gelegenen Sennerei von Narbief im Département Doubs. Hier stellen Christophe Parent und seine Frau Jahr für Jahr Comtés nach traditionellem Verfahren in hervorragender Qualität her. Die Milch wird bei den Mitgliedern der Kooperative eingesammelt und stammt nur von Kühen der Rasse Montbéliarde, deren Futter ausschließlich aus Gras und Heu besteht. Nach einigen Tagen der Reifung in der Sennerei werden die Käse zur weiteren Veredelung zum Affineur Marcel Petite in das berühmte Fort Saint Antoine gebracht, wo sie 14 bis 18 Monate Zeit bis zur Vollendung haben. Der Comté Xavier David begeistert die Käseliebhaber mit feinen Aromen von Trockenfrüchten.



Tomme fermière

Für die Herstellung des Tomme fermière Xavier David haben wir zwei Höfe sorgfältig ausgesucht: Clavel und Hudry sind Familienbetriebe, die beide vorwiegend Tommes nach überlieferten, handwerklichen Verfahren herstellen. Die Milch dazu stammt von Kühen, die im Sommer von den fetten Gräsern auf den Almen leben, im Winter von Heu. Das gibt eine hervorragende, qualitativ hochwertige Milch – ideal für die Herstellung köstlicher Käse. Nach 4 Wochen der Reifung in der Käseerei Paccard präsentiert sich der Tomme Xavier David mit einer dünnen, aber rustikalen Rinde.



Saint Marcellin

Für dessen Herstellung haben wir die Käseerei Alpine in der Dauphiné, Département Drôme, ausgewählt. Wir betrachteten sie als Beste für den Saint Marcellin Xavier David, zumal das Familienunternehmen diese für die Region typische Käsesorte schon seit Jahren aus der Milch von Betrieben in der unmittelbaren Umgebung in hoher Qualität nach traditionellem Verfahren produziert. Nach 21 Tagen der Reifung in der Käseerei präsentiert sich der Saint Marcellin Xavier David mit einer gelblich-weißen Rinde, die einen cremigen, nahezu flüssigen Teig mit feinen Aromen von Trockenfrüchten umschließt.



Morbier AOP

Der Morbier Xavier David stammt aus der auf 735 m mitten im Jura-Massiv gelegenen Sennerei von Montmahoux. Dort stellen Alexis und Sylvie Delpois jeden Tag rund 30 Käse her. Die aus den Dörfern der Umgebung eingesammelte Milch stammt ausschließlich von Montbéliarde-Kühen, wird sofort nach dem Eintreffen in Kupferwannen abgefüllt und nach überliefertem Verfahren verarbeitet. Der Bruch wird zunächst vorgeformt in einer Comté-Form – eine Methode, die heute eigentlich nicht mehr üblich ist, aber vor 40 Jahren noch weit verbreitet war. Während seiner mindestens 4-wöchigen Reifung wird er immer wieder manuell abgerieben und entwickelt eine feine Rinde, die zu den Qualitätsmerkmalen eines Morbier gehört. Ebenso sein geschmeidiger Teig und die Finesse seiner Geschmacksnoten.

Brillat Savarin Affiné

Dieser Brillat Savarin von Xavier David ist ein ganz Besonderer, der sich sowohl durch seine Herstellung aus Rohmilch als auch durch seine 4-wöchige Reifung von seinem bekannten "Bruder" deutlich unterscheidet. Er stammt aus der Käseerei Pré Forêt. Dieser Familienbetrieb bezieht seine Milch, deren Qualität umfassend überwacht wird, aus der Region und arbeitet nach wie vor mit überliefertem Verfahren. Dazu gehört auch das Einformen des Bruchs mit der Kelle, wobei das ganze Savoir-faire des Käasers gefragt ist, bestimmt doch dieser Vorgang erheblich die Qualität des zukünftigen Käses. Er wird mindestens 4 Wochen in den Kellern gereift und präsentiert sich dann mit weißer Rinde und einem weißem Teig in wunderbarer Milde und mit feinen Noten von Zitrus- und Trockenfrüchten. In Holzschachteln verpackt, kann er dann nach dem Verlassen des Kellers weiter reifen.



Munster Géromé AOP

Der Münster Xavier David ist das Ergebnis einer seit 1991 gepflegten Zusammenarbeit mit der Käseerei Blamont. Zu diesem Zeitpunkt hatte unsere Maitre Fromager seine Tätigkeit bei uns aufgenommen und gemeinsam mit dem Haus Blamont die Qualität für den Münster festgelegt: geschmeidig, weich, fruchtig und äußerlich von einem schönen Orangerot. Das Neue an diesem Münster Xavier David ist die über 10 Jahre in Anspruch nehmende Auswahl der Höfe sowie auch der Fermente, um die für den Münster typische echte Flora der Vogesen und Lothringens wieder zu erhalten. Während der 6 Monate seiner Reifung auf Brettern in den Reifekammern entwickelt der Münster nach und nach seine orangerote Rinde. In dieser Zeit wird er gesalzen und regelmäßig gewendet, um alle seine herrlichen Aromen entfalten zu können. Am Ende steht ein Münster Xavier David mit ausgeprägtem Charakter und geschmeidigem Teig, dessen Konsistenz er durch seine Verpackung im Mini-Cave bewahren kann.



Selles sur Cher AOP Fermier

Der Selles sur Cher Xavier David stammt vom Hof La Pinoterie, auf dem Roger und Liliane Fontenas mit der Milch ihrer 200 Ziegen, deren Futter ausschließlich aus der eigenen Bewirtschaftung stammt, ihre Käse ganz traditionell und damit auch ausschließlich manuell herstellen. Letzteres ist Aufgabe von Liliane, während sich Roger um die Tiere und das Land kümmert. Sind die Käse produziert, kommen sie zur Reifung in die Familien-Käseerei Jacquin, die für ihre fachlichen Qualitäten bekannt ist. Dort angekommen, verbringen die Käse zunächst 24 Stunden in einem Trockenraum, um dann 15 Tage im Keller zu reifen. Die mit Asche bestäubte Rinde des Selles sur Cher ist dann von einem blaugrünen Schimmel bedeckt, während der Teig mit seinem zarten Schmelz weiß ist. Beim Verzehr entfaltet er köstlich feine Aromen von Haselnuss.



Epoisses AOP

Der Epoisses Xavier David stammt aus der Käseerei Gaugry. Mit diesem Familienunternehmen arbeiten wir schon seit über 30 Jahren zusammen. Seine Produktion ist geprägt von klarem Umweltbewusstsein. So hat die Käseerei schon vor einigen Jahren einen Biokonverter zur Aufbereitung des Milchserums installiert. Das trägt nicht nur zum sparsamen Energieverbrauch bei, sondern begrenzt auch den Ausstoß von Treibhausgasen. Die für den Epoisses verwendete Milch ist speziell für uns reserviert und stammt von Tieren ohne Intensiv-Fütterung. Darüber hinaus sind wir die Einzigen, die diesen Käse aus Rohmilch herstellen. Während der 7 Wochen seiner Reifung in natürlichen Kellern wird der Epoisses Xavier David unzählige Male vom Reifemeister manuell gepflegt und entwickelt so seine schöne orangefarbene Rinde und eine Geschmeidigkeit, die er in seiner Verpackung in Steingutschalen oder Holzschachteln vorzüglich bewahren kann.



Sainte Maure AOP Fermière

Auch hier hat unser Maitre Fromager zur Auswahl des Herstellers für den Sainte Maure Xavier David zahlreiche Blindverkostungen durchgeführt und sich letztlich für den Hof von Gérard Brun entschieden. Er liegt in Le Ferrondais, nur wenige Kilometer von Heugnes entfernt, und arbeitet mit den überlieferten Methoden zur Herstellung des Sainte Maure. Der aus der Rohmilch von Ziegen der Rasse Alpine gewonnene Bruch wird nach wie vor manuell mit der Kelle eingeformt. Nach drei Wochen der Reifung in den natürlichen Kellern der Käseerei hat sich seine mit Asche bestreute Rinde ausgeprägt. Der weiße und geschmeidige Teig entfaltet feine Noten von Haselnuss.

