



LEMERIC 1972

Fromage Warwick, Centre-du-Québec

Pâte molle pressée à croûte lavée fabriquée à partir de lait de vache pasteurisé.

En 1972, Gilles Lemay et sa conjointe Francine font l'acquisition de la ferme familiale, alors propriété du père de Gilles. Le nom Lemerich rend hommage à leur premier enfant, Éric Lemay, inscrivant ainsi l'histoire familiale au cœur de l'identité de la fromagerie.



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Fondée en 2011 par Sébastien Lemay, la fromagerie Fromage Warwick est née du désir de valoriser le lait exceptionnel du troupeau de vaches Jersey de la ferme familiale. Dès 2014, la fromagerie se distingue avec son fromage en grains, dont le succès mène rapidement à l'agrandissement du troupeau et à la construction, en 2017, d'une étable munie d'installations modernes et technologiques. En 2018, l'offre s'élargit avec le Lemerich 1972 et le Franc-Gilles, deux fromages qui confirment la passion de l'entreprise pour la qualité et l'innovation.

1, rue Lemay, Warwick, QC, J0A 1M0
 (819) 559-8080
fromagewarwick@outlook.com

PRIX ET DISTINCTIONS

	Caseus, finaliste pâte molle de lait vache à croûte lavée, mixte ou naturelle, 2024
2	
3	
4	
5	
6	



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Lemerich 1972 est un fromage à pâte molle et à croûte lavée qui révèle toute la richesse du lait de vache Jersey. Jeune, il offre des arômes animaux et lactiques délicats, rehaussés de notes herbacées, avec une pâte souple et fondante au goût acidulé et léger. En vieillissant, il gagne en intensité et en complexité, développant des effluves plus puissants de troupeau, de fumier et de végétal boisé, soutenus par une pointe ammoniacale. Sa texture demeure onctueuse tandis que ses saveurs deviennent profondes et persistantes, faisant du Lemerich 1972 un fromage de caractère qui séduit les amateurs de goûts relevés.

2



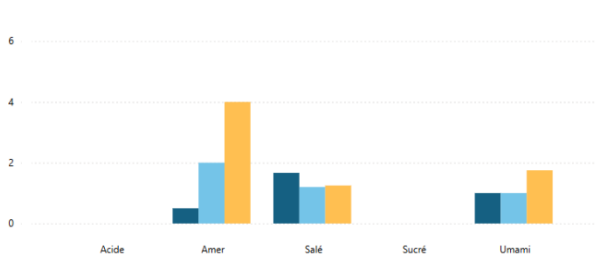
ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

Le Lemerich 1972 présente une croûte lisse orangée qui prend des teintes rosées en vieillissant. Sa pâte blanc crème, uniforme et lisse, révèle de fines ouvertures bien réparties.

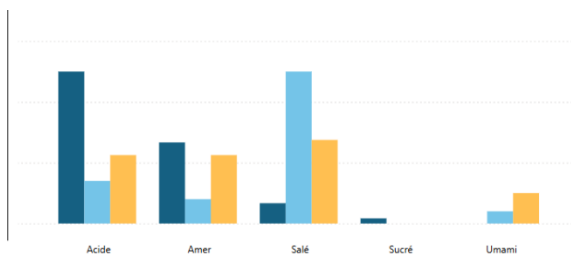
PROFIL DE SAVEURS



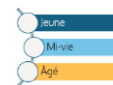
Croûte



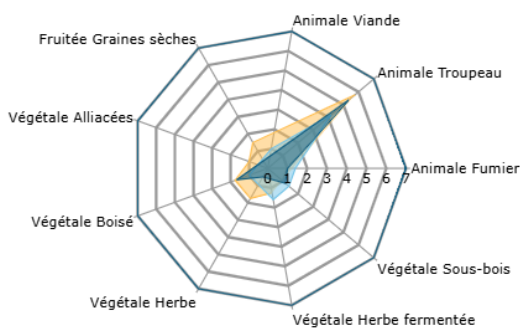
Pâte



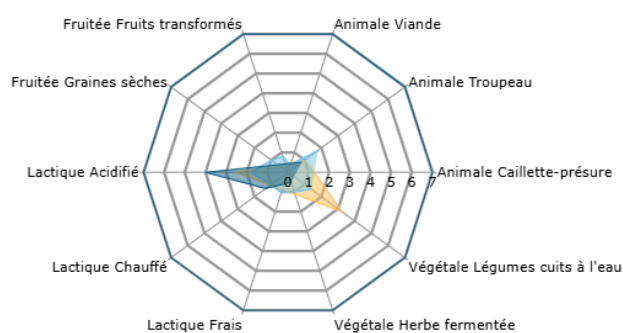
PROFIL AROMATIQUE



Croûte



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Aucun	= au fil du temps
Étirement	Moyen	↓ au fil du temps
Temps de fonte¹	Moyen	↓ au fil du temps
Étalement²	Moyen	= au fil du temps

Le Lemerich 1972 jeune fond de façon modérée, avec un étirement et un étalement moyens qui diminuent avec l'affinage. Parfait en gratins, pizzas, burgers ou tartines fondantes.

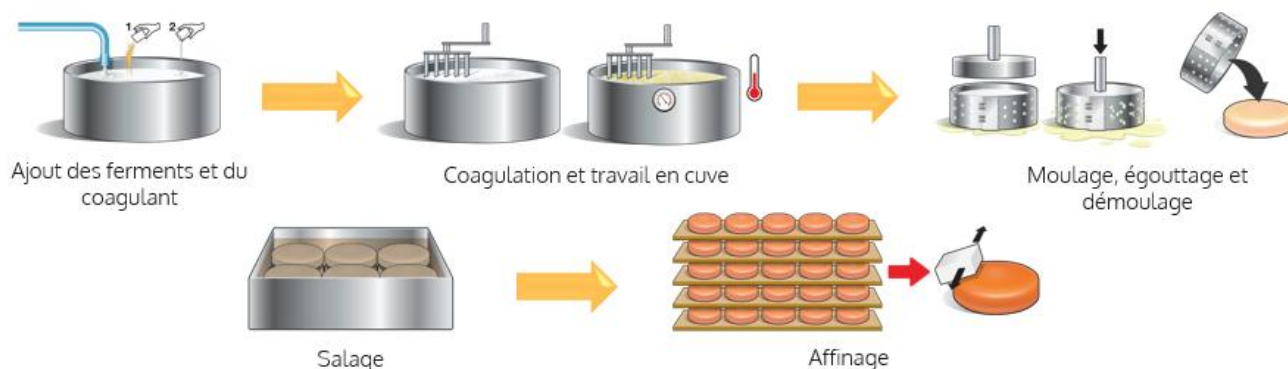
*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

¹Temps requis pour affecter la texture du fromage.

²Intégrité de la texture une fois le fromage chauffé. Plus l'étalement est important, plus le fromage se liquéfie.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

La fabrication de fromages à pâte molle à croûte lavée commence par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures d'acidification et d'affinage. Le coagulant est ajouté peu après pour former un gel, lequel est ensuite découpé en cubes afin d'expulser le lactosérum. Un léger chauffage en cuve peut être appliqué pour ajuster l'humidité et la texture. Une fois le pH cible atteint, le caillé est moulé, pressé pour extraire le lactosérum, puis démoulé et salé en saumure avant d'être affiné. Pour leur affinage, les fromages sont placés en hâloirs sous contrôle d'humidité et de température, où ils sont régulièrement retournés et traités avec une solution saline et/ou des cultures d'affinage jusqu'à atteindre l'apparence et le goût souhaités. Ils sont ensuite emballés sous pellicule spécialisée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	31 % MG, 53 % humidité
Ingrédients	Lait pasteurisé, sel, chlorure de calcium, présure, culture bactérienne
Formats disponibles	600 g
Affinage	21 jours
Durée de vie	4 semaines
Code UPC	Aucun
Code SCC	Aucun
T° dégustation idéale	8 °C
Coupe recommandée	Pointes