

**Le Roquefort Le Vieux Berger de la Maison COMBES,
Un savoir-faire ancestral labellisé EPV, Entreprise du Patrimoine Vivant.**

Depuis 1923 et trois générations, la Maison Combes, entreprise familiale centenaire, fabrique suivant les mêmes techniques artisanales et traditionnelles, du fromage de Roquefort, Appellation d'Origine Protégée, au lait cru de brebis race Lacaune, provenant de petits troupeaux dont les éleveurs restent attentifs à leurs animaux.

Si avec moins de 1% de la production totale de Roquefort, le Vieux Berger reste le plus petit fabricant, c'est parce qu'il a choisi d'opérer avec la plus grande prudence la modernisation des procédés de fabrication, pour rester le plus fidèle possible à la recette d'origine, élaborée par Henri, confortée par Yves et aujourd'hui suivie par Vincent, Maître Artisan Fromager, représentant la troisième génération.

La fromagerie de la Maison COMBES se situe aux Farguettes près de Rodez, préfecture du département de l'Aveyron, sur la zone de collecte du lait. Aux Farguettes, chaque étape de la fabrication du fromage est réalisée de façon traditionnelle, un savoir-faire spécifique et unique, qui apporte au Vieux Berger toute sa spécificité.

Puis vient le temps de l'affinage.

Au village de Roquefort, en cave naturelle, sur des travées en bois de chêne, l'air frais et humide, transmis par la Fleurine, va permettre au fromage de se creuser de belles cavernes bleutées, irrégulières.

Ce subtil amalgame de compétences et de sensibilités, apportés de la fabrication jusqu'à l'affinage, fait du Vieux Berger un Roquefort d'exception.

Son aspect laisse paraître une pâte à la couleur ivoire, marbrée du bleu et du vert de la souche de *Penicillium Roqueforti* sélectionnée par Vincent, Maître Artisan. Son intensité aromatique, subtile, vive et puissante, à l'arôme d'herbe fraîchement coupée, rappelle la fine odeur de sous-bois. Sa texture onctueuse et fondante appelle au plaisir de la dégustation. En bouche, sa saveur légèrement salée, agréable au palais, riche et intense, prolonge le plaisir de sa dégustation.

Le Roquefort de la Maison Combes, empreint du terroir authentique de l'Aveyron et du Parc Régional des Grands Causses, revêt une dimension humaine insufflée par des producteurs et des collaborateurs passionnés, fiers de perpétuer un savoir-faire ancestral et exceptionnel.