

		DESCRIPTEURS
Forme et aspect externe du fromage entier		
Forme et taille du fromage		<i>Le Mothais sur Feuille a la forme d'un cylindre plat, de 3 cm d'épaisseur maximum, à bords faiblement arrondis et d'un poids minimal de 150 g. il est séché et affiné sur une feuille de châtaignier qui s'inscrit dans la face inférieure du fromage au cours de l'affinage.</i>
Couleur de la croûte		<i>Il est recouvert d'une peau de couleur variée et naturelle pouvant évoluée du blanc, au blanc cassé ou beige, avec parfois des points de bleu, rouge ou gris-bleu qui apparaissent plus abondamment avec l'affinage.</i>
Surface et irrégularités de la croûte (vue et toucher)		<i>La croûte est fine, peu différenciée, solidaire de la pâte, souple, légèrement plissée, ridée, vermiculée et très peu développée à l'emplacement de la feuille.</i>
Aspect interne du fromage après découpe → pâte et texture		
Couleur de la pâte		<i>La pâte est blanche,</i>
Texture (vue et toucher) (élasticité, homogénéité, ouvertures)		<i>La pâte est fine, homogène, très lisse, soule, fondante, crémeuse et humide. Le Mothais-sur-Feuille est fortement caractérisé par la typicité de sa texture. A l'affinage, la pâte devient plus compacte, tout en conservant une certaine souplesse et un aspect brillant. La coupe est franche, sans fermentation gazogène.</i>
Odeur et flaveur		
Odeur		<i>Caprine. L'odeur est fine et légère. Odeur de crème, de farine pétrie et briochée, de sous-bois humide et champignon, de moisissures et d'odeurs capriques. Les arômes se retrouvent dans au moins une des trois familles suivantes : lactées (d'acidité modérée), fermentées, boulangerie. A l'affinage, l'odeur devient plus complexe avec adjonction d'arômes d'au moins une des trois familles suivantes : animales, boisées, fruits secs.</i>
Flaveur (en bouche)	Les saveurs et sensations nerveuses buccales	<i>Lors de la dégustation, le Mothais sur Feuille se caractérise par sa douceur. Il est perçu comme long en bouche avec une succession de saveurs qui, dès les 8 jours après emprésurage, relèvent des familles lactées d'acidité modérée. Le fromage acquiert avec l'affinage des notes animales qui peuvent être complétées par des arômes des familles boisées, végétales, fruits secs. Il est parfois perçu une amertume modérée qui disparaît au cours de l'affinage. La fonte du gras procure de la fraîcheur et pointe de piquant possible.</i>
	Arôme	<i>Après avoir avalé, le pharynx est nappé de gras dégage des arômes de noisette. Des effluves d'arômes levuré et fermenté, des touches capriques et de moisissures, des notes de caillé acidifié, mêlées à des arômes de paille humides, de champignon et un fond de rance – oxydé.</i>
	Texture en bouche	<i>Texture de déformation : attaque ferme et souple et rapidement fondant Texture de mastication : moelleux et onctueux, enveloppant, présence de matière, de volume, la pâte remplit et dessine la bouche. Longue à mastiquer, elle nappe les muqueuses. Matière longue à fondre et à mastiquer, pâteuse. Pâte collante et crémeuse, gras et généreux. Le grain de fromage est lisse et fin. Texture résiduelle : après avalement la bouche est soyeuse et velouté. La bouche pâteuse est nappée de gras.</i>