



LE ROVE DE PALLIÈRES

FROMAGE DE CHÈVRE

Le domaine Les Pallières offre donc la particularité d'être installé au cœur d'une forêt provençale de 110 hectares en propriété qui, elle-même, est située au centre Nord du massif des dentelles de Montmirail. Un vaste massif composé principalement de pins, de chênes et de maquis. Pour entretenir cet espace naturel implanté sur les versants escarpés des dentelles, seule la chèvre est adaptée et parmi les différentes races de chèvres, la "Rove" est certainement celle qui excelle sur des pentes abruptes et en climat méditerranéen (petite, agile, portant de petites mamelles).

La chèvre du Rove est donc parfaitement adaptée au terroir escarpé du lieu-dit Les Pallières.

C'est en octobre 2012 que nous avons décidé de mettre sur pied un élevage de chèvres à Pallières, dans le but de faire participer le troupeau à la vie du lieu. Pour ce faire, nous nous sommes rapprochés d'un éleveur de chèvres du Rove installé dans les montagnes de l'est Vaucluse et lui avons réservé 10 petites chèvres ; s'ensuivirent la construction de la bergerie et de la fromagerie, la création du "Rove de Pallières" et la décision de produire seulement des fromages naturels, sans ajout d'aromate, compte tenu de la personnalité très forte du lait, apportée par les longues sorties quotidiennes. Les premiers "Roves de Pallières" sont sortis à l'été 2014.

Aujourd'hui, le troupeau est constitué de 50 chèvres ; la traite est réalisée durant la saison qui s'étale de Pâques au 15 octobre, pour une production moyenne de 10 kg de fromage par jour.

Le "Rove de Pallières" se décline sous 3 formes :

- Un palet de 45 g,
- Une boule de 90 g formée à la main, sans aide de moule,
- Une tome de 500 g.

THE ROVE DE PALLIÈRES

GOAT CHEESE

The vineyards of Domaine Les Pallières are unusual in being set amid a 110-hectare Provençal forest that is part of the estate; and the forest is situated in the northern-central section of the Dentelles de Montmirail massif. It consists primarily of pine, oak and scrubland. Only goats are suited to maintaining the steep slopes of this natural space. And the Rove is definitely the breed of goat that thrives best on such terrain and in a Mediterranean climate - being compact and agile, with a small udder.

The Rove goat breed is thus perfectly suited to the steep terrain of the Pallières locality.

In October 2012, we decided to set up a goat farm at Les Pallières, with the aim of involving the herd in the life of the place. We chose to work with a Rove goat breeder based in the eastern Vaucluse mountains, and reserved 10 small nanny goats. Then the goat house and the cheesery were built, and the Rove de Pallières was created. We decided to make only natural cheeses with no added flavourings, given the very strong personality of the milk, imparted by the herd's extensive daily wanderings. The first Rove cheeses were dispatched in summer 2014.

The herd is now 50 goats strong. They are milked during the season, which runs from Easter to mid-October, with about 10 kg of cheese being produced daily on average.

The Rove de Pallières comes in three forms:

- a 45 g pattie
- a 90 g ball, hand-shaped without using a mould
- and a 500 g wheel.