

Abricotine AOP

Jonas Inderbitzin
www.destillate.agroscope.ch

Définition

Egalement appelée «eau-de-vie d'abricot du Valais», l'abricotine est une eau-de-vie **d'origine protégée** qui se caractérise par:

- une teneur minimale en alcool de 40 % du volume;
- **l'absence de bonificateurs**;
- l'utilisation d'au moins **90 %** d'abricots de la variété **Luizet**;
- un goût prononcé d'abricot avec un soupçon d'amande amère.



Histoire

La production d'eau-de-vie de fruits jouit d'une longue **tradition** en Valais. L'introduction de la variété d'abricots **Luizet** dans ce canton remonte à 1838. Réputés pour leur chaleur et leur ensoleillement, les sols valaisans se prêtent particulièrement bien à la culture de cette variété ancienne à la chair juteuse, fine et tendre.

Production

L'abricotine est élaborée à partir de la variété d'abricots Luizet. Les autres variétés cultivées dans les vergers valaisans sont tolérées jusqu'à concurrence de 10 % par lot. La production d'abricotine comprend les étapes suivantes:

1. **Foulage et dénoyautage**, ce dernier pouvant avoir lieu lors de la macération ou après la fermentation.
2. **Acidification** au moyen d'acide phosphorique ou d'acide lactique en vue d'atteindre un pH situé entre 2,8 et 3,2.
3. **Ajout de levures et fermentation** des fruits dans des récipients pendant 10 à 30 jours.
4. **Distillation** très lente dans des chaudières en cuivre avec séparation des alcools de tête et des queues de distillation.
5. **Abaissement de la teneur en alcool** à 40 % du volume et éventuelle adjonction de sucre pouvant aller jusqu'à 5 grammes par litre.



Evaluation des abricots

Seuls les abricots présentant une qualité irréprochable et récoltés à maturité optimale sont utilisés pour produire de l'abricotine. Les fruits sont évalués sur la base des critères suivants:

- Couleur
- Fermeté
- Odeur / arômes
- Teneur en jus / croquant
- Acidité / douceur
- Amertume
- Astringence
- Dureté



Détermination de l'origine

Le nom «abricotine» est une appellation d'origine protégée (**AOP**). La production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de cette eau-de-vie s'effectuent exclusivement sur le territoire du **canton du Valais**. Les abricotiers doivent être situés à une altitude maximale de 1100 mètres.



Aire de culture de la variété Luizet servant à la production d'abricotine
(Source: OFAG)

Sources

- «Abricotine: Cahier des charges», Office fédéral de l'agriculture
- «Die geistreichste Aprikose kommt aus dem Wallis», 3.6.2012, *Sonntagszeitung*