



Chez Abricoool, à Fully, les abricots sont à la base de différents nouveaux produits «qui ont un goût agréable et qui ne brûlent pas le palais».

Une bonne année

Abricoool, à Fully (VS), concocte sans cesse de nouvelles recettes. Cela, en parallèle au traditionnel abricot luizet qui se fait rare.

HÉLÈNE KOCH

S'il y a un type de boisson sur lequel circulent beaucoup d'idées reçues, c'est bien les eaux-de-vie et les liqueurs. Ainsi, nombreux sont ceux qui croient qu'il faut les mettre au frigo, voire au congélateur, avant de les boire. «Surtout pas, il faut les déguster à température ambiante.

C'est ce qui permet de bien sentir tous les arômes. Seul le verre doit être frais», explique Véronique Mermoud, fondatrice d'Abricoool à Fully. En effet, le froid masque certains goûts, ce qui empêche le client de juger vraiment le breuvage.

Développer une nouvelle image des spiritueux

«J'ai beaucoup développé les séances de dégustations car les gens sont très néophytes en la matière», précise-t-elle. Cela permet, par la même occasion, de développer une nouvelle image des spiritueux, à savoir un breuvage au goût agréable et non pas quelque chose qui brûle le palais. Un préjugé tenace qui fait que la consommation de spiritueux a commencé à diminuer dès le



Abricoool propose un très grand choix d'eaux-de-vie.

début des années 1980, comme en attestent les chiffres de la Régie fédérale des alcools. Véronique

Mermoud crée également régulièrement de nouveaux produits, comme cet assemblage de deux

eaux-de-vie dont elle a fait une liqueur de chanvre et absinthe, dont elle a reçu la médaille d'or du Schnaps Forum à Berne l'an passé.

Une eau-de-vie développée pour les Portes-du-Soleil

Dans les alambics d'Abricoool mijotent toujours de nouvelles idées. Véronique Mermoud a ainsi développé une eau-de-vie d'aspérule pour l'association des Portes-du-Soleil. Afin que les restaurateurs de la région puissent offrir quelque chose d'autre que les éternels génépis ou gentianes. Autre nouveau produit développé, une eau-de-vie de marc de carminoir, un nouveau cépage. En revanche, il arrive à la distillatrice de renoncer à certaines choses. Mais pas pour des questions techniques: «On m'a demandé de développer une eau-de-vie à partir d'une racine des Alpes mais c'est cher et cela a un goût très spécial qui ferait que ce produit serait condamné à une audience limitée. Il faut aussi raison économique garder».

Parfois aussi, certaines eaux-de-vie sont développées à base de récoltes ponctuelles. «On peut davantage se permettre de le faire quand on a une clientèle d'habitues que lorsqu'on débute», note Véronique Mermoud qui travaille actuellement sur de nouvelles recettes, encore non dévoilées: «Cela prend plus de temps que prévu», explique-t-elle. Mais la principale activité reste toutefois, et de loin, les spiritueux à base d'abricots. Et comme pour le vin, il y a indéniablement des millésimes: «L'année 2008 a été un

bon millésime, mais trop court.» Entendez par là, pas assez abondant. Véronique Mermoud utilise aussi une variété ancienne bien précise: l'abricot luizet: «Certaines nouvelles variétés d'abricots iraient très bien mais elles sont chères.»

Ces nouvelles variétés sont donc réservées à la production de cocktails, tandis que le luizet est réservé à la confection des liqueurs et eaux-de-vie qui constituent l'essentiel de la production d'Abricoool. Le luizet se fait en effet de plus en plus rare car l'Etat verse des subsides aux paysans pour qu'ils arrachent ces arbres et plantent d'autres variétés qui se conservent mieux. Cela permet d'avoir des récoltes étagées sur tout l'été au lieu de trois semaines et seuls quelques producteurs restent attachés au luizet avec lequel Véronique Mermoud travaille étroitement.

«Pour les abricots, l'année 2008 a été un bon millésime, mais trop court.»

Véronique Mermoud
Fondatrice d'Abricoool



Véronique Mermoud a remporté différents prix avec ses liqueurs.

Les liqueurs et les eaux-de-vie sont soumises à des normes très précises

Les liqueurs se définissent par une teneur en sucre qui doit s'élever au minimum à 100 grammes par litre. On utilise divers procédés selon les plantes ou les fruits utilisés, comme l'infusion ou la macération. L'ordonnance fédérale en la matière admet toutefois un certain nombre d'exceptions, comme les liqueurs de kirsch ou de gentiane, qui contiennent moins de sucre,

ou, au contraire, la liqueur d'œufs, qui en contient davantage. Les eaux-de-vie sont aussi soumises à des normes très précises. Pour celles de fruits en particulier, il faut compter au minimum 5 kg de fruits pour 20 litres d'alcool. Le processus de distillation est quant à lui tout un art, puisqu'il faut à la fois éliminer ce qui sort en premier de l'alambic (alcool de «tête») et en dernier (alcool de «queue»). hk

Les défis des vigneronniers du nord de la Grèce

Internationaux ou autochtones, les cépages des vins grecs? Les seconds ont le vent en poupe. Reportage en Macédoine, dans le nord de la Grèce.

PIERRE THOMAS

Avec une surface plantée en variétés de cuve six fois plus élevée que la Suisse (80 000 ha), la Grèce ne produit que trois fois et demie la récolte helvétique (350 millions de litres). «La révolution du vin grec est née ici, au nord, à la fin des années 1980. On n'y cultive que 20% de la surface totale, mais il y a davantage de nouveaux domaines, sur les 530 producteurs que compte la Grèce, qu'au sud, où les négociants et les coopératives dominent», explique le professeur Stefanos Koundouras, de l'Université de Thessalonique.

Les producteurs grecs plantent de plus en plus de variétés locales

Autour de la deuxième ville de Grèce rayonnent huit «routes touristiques du vin»: jusqu'au pied du Mont Olympe au sud, vers Naoussa, la région du rouge qui a le vent en poupe, le xinomavro (650 hectares), à l'est, sur les pas de Dionysos, le

dieu grec du vin, où encore en Chalcidique et ses trois «doigts» enfoncés dans la mer Egée.

Après la plantation de cépages internationaux, chardonnay, sauvignon, viognier, en blanc, et merlot, cabernet, syrah, en rouge, les producteurs grecs se tournent de plus en plus vers des variétés locales. «On a mis du temps à établir le style de vin adapté à chaque cépage», reconnaît Yannis Voyatzis, l'œnologue en chef des grands domaines Boutari (40% à l'export, soit deux

fois plus que la moyenne grecque). «Il s'agit moins de sauvegarder le patrimoine grec que de faire des vins que le consommateur aime et achète. Il est incontestable que le xinomavro est un grand cépage rouge d'avenir. Et si Boutari produit environ 60% de blanc, nous sommes réputés surtout pour nos rouges de Naoussa où la famille élabore du vin depuis 1889», explique dans un français parfait le directeur technique depuis un quart de siècle.

809 vins dégustés et 53 médailles d'or au concours international de Thessalonique

Thessalonique organise depuis neuf ans un concours international de vins. International par les dégustateurs (Ndlr.: Pierre Thomas en faisait partie) et un peu moins par les vins (à l'exception de Chypre, de l'Espagne ou du Brésil). Cette année, sur 809 vins dégustés, 53 médailles d'or ont été attribuées. Une seule «grande médaille d'or» est allée à un exceptionnel «Vinsanto» de quatre ans d'âge de l'union des coopératives de Santorin (pas exporté en Suisse). Parmi les médailles

d'or, le sauvignon blanc du Domaine Gerovassiliou, qui vient d'ouvrir à Epanomi un musée du vin instructif, l'assyrtiko (blanc sec) de Sigalas sur l'île volcanique de Santorin, l'assemblage xinomavro-merlot Yianakohori de Kir Yanni, le Megas Oenos du Domaine Skouras ou le muscat liquoreux Samos Grand Cru de la coopérative locale. Des vins distribués en Suisse romande, avec d'autres, par Pacor à Marly FR, www.pacor.ch, ou par Smyrliadis et Cie, à Oron-la-Ville VD, www.smyrliadis.com. pt

Dans un autre domaine pionnier, Porto Carras (475 ha), fier d'avoir produit «le premier cabernet sauvignon de Grèce» conseillé par feu le professeur bordelais Emile Peynaud, la jeune œnologue Dyonisia Samara, rétorque: «Le xinomavro est un cépage difficile, destiné aux œnophiles, mais pas pour le consommateur lambda. L'aghiorghitiko («saint-georges») est plus souple et d'un abord bien plus facile.» Parti pris régional? Le fait est que la jeune œnologue, au prénom prédestiné, doublement diplômée, comme son aîné, de Bordeaux, travaillait auparavant à Nemea, la patrie du saint-georges (2500 ha).

Miser sur des cépages blancs «originaux et bizarres»

Mais au-delà des querelles régionalistes, elle témoigne: «On pense que l'avenir se joue sur la curiosité des amateurs de vins pour des cépages originaux et bizarres.» Un discours qui devrait ravir les Suisses, Valaisans en tête! Et c'est sûrement en blanc que la Grèce dispose des meilleurs atouts. Non seulement avec des muscats très aromatiques, mais aussi avec des vins secs de belle personnalité: l'assyrtiko, typique de Santorin, mais qui se plaît aussi au nord, le



Dans le nord de la Grèce, on ne cultive que 20% de la surface totale.

malagousia, qui rappelle le viognier rhodanien, le savatiano, le plus répandu, cépage de base de la retsina (enrichie de résine naturelle de pin) ou le roditis, au nez discret, citronné, qui évoque «notre» chasselas! Comme il est planté dans toute la Grèce, il est aussi influencé par les divers terroirs...

Et puis, dans l'entre-deux, il y a la palette des assemblages entre cépages autochtones et internationaux, comme le chardonnay-assyrtiko, le viognier-assyrtiko, l'assyrtiko-malagousia-chardonnay de Claudia Papayanni. Cet ex-hôtesse a dé-

cidé de «changer de vie» en 2003. Pour dix millions de francs suisses, elle s'est offert une cave et 20 ha de vignes dans les montagnes de Chalcidique, à Arnea. Les voûtes du chais à barrique sont en toc. Elle en rigole: «C'est mon côté Hollywood!», confie celle qui est partie étudier le marketing à Boston aux Etats-Unis. Et c'est sûr, la vente, l'ex-hôtesse la maîtrise: ses vins sont déjà très présents. Si les blancs sont d'un bon niveau, il faudra encore attendre que les vignes plantées en rouge prennent de l'âge et perdent leur verduzeur.