

DISTILLATS À PARTIR D'ANCIENNES VARIÉTÉS DE POMMES – UN ENRICHISSEMENT



Wehntaler Hagapfel



Breiter süß



Mannenbacher



Wildmuser



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Adersleber Calvill



Pomme Tricolor

La Suisse recense environ 1200 variétés de pommes différentes sur le plan génétique, et parmi elles, un grand nombre de variétés anciennes, méconnues ou tombées dans l'oubli. Leur potentiel reste jusqu'à présent souvent inexploité, alors qu'elles constitueraient un élément important de la diversité variétale et de la biodiversité en Suisse, le pays de la pomme. Dans le cadre du projet « Utilisation des ressources génétiques fruitières II » (NUVOG II) de FRUCTUS en collaboration avec Agroscope, 40 anciennes variétés de pommes ont été, au cours des trois dernières années, transformées en distillats monovariétaux avant d'être évaluées.

Lors de la modernisation de l'arboriculture fruitière à la fin du 19e siècle, la diversité des variétés de pommes en Suisse a été qualifiée « d'enchevêtrement confus de variétés ». Les variétés produisant des fruits homogènes, mûrs à point et répondant aux attentes qualitatives changeantes des consommateurs étaient de plus en plus demandées. Au milieu du 20e siècle, l'État a donc soutenu, avec l'aide

des centrales fruitières suisses et cantonales, une vaste réorganisation de l'arboriculture fruitière, entraînant une campagne d'abattage à grande échelle. En l'espace d'un quart de siècle, plus de la moitié des arbres fruitiers de plein champ et plus de 3 millions d'arbres haute-tige ont été arrachés et remplacés par 6000 hectares de cultures basse-tige. (Auderset et Moser 2016).

En raison des exigences croissantes des consommateurs en matière de qualité et de la campagne d'arrachage menée à l'époque, de nombreuses variétés de pommes sont en partie tombées dans l'oubli ou ont même disparu. L'inadaptation de nombreuses variétés anciennes de pommes en tant que fruits de table, à cause d'une part de leur forte teneur en acide et en tanin, mais aussi de leur mauvaise conservation, a contribué à cette situation. Ces facteurs ne sont toutefois pas des critères d'exclusion pour les distillats. Il est donc étonnant qu'aujourd'hui, malgré la grande diversité des variétés de pommes disponibles, seules les pommes « Gravenstein » ou « Rose de Berne » sont très souvent utilisées pour les distillats.

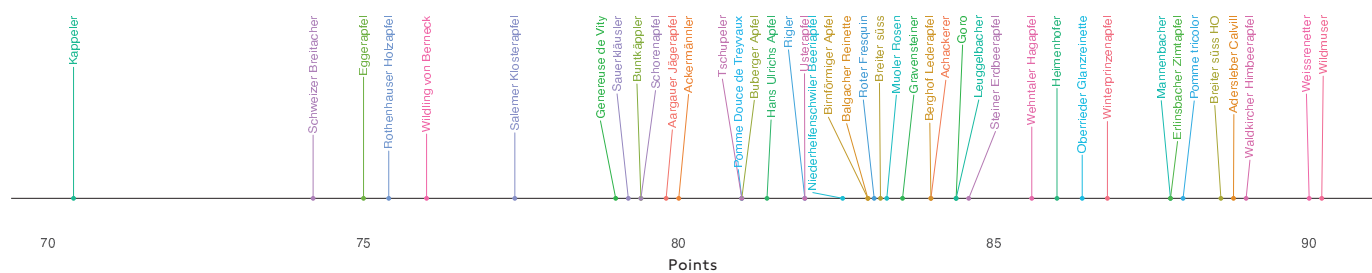


Fig. 1: Scores totaux moyens (0–100) de la dégustation des experts (N = 5).

Le projet «NUVOG II» a pour objectif d'exploiter durablement les multiples ressources génétiques fruitières et de montrer également leur potentiel pour la production de distillats de pomme.

LA COLLECTE DE DONNÉES, UNE AIDE POUR LA SÉLECTION

Ces dernières années, de nombreuses caractéristiques des variétés anciennes ont été relevées dans le cadre du Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (PAN-RPGAA). Les données relatives aux maladies, aux caractéristiques des arbres et aux caractéristiques internes des fruits peuvent être consultées sur le portail d'information national (RPGAA-SIN). Une présélection des variétés de pommes utilisées pour l'essai NUVOG-II a été effectuée sur la base des critères décrits ci-dessous. La sélection finale dépendait en outre de la disponibilité des variétés, des influences météorologiques, de l'alternance et de l'âge des arbres.

DU POMMIER...

L'un des objectifs était de choisir les variétés les plus robustes possible. Environ la moitié de toutes les variétés de l'inventaire suisse a été évaluée dans le cadre d'un essai en plein champ sur plusieurs années concernant la tavelure et l'oïdium. Les variétés présentant des signes de forte sensibilité ont été exclues. En plus de la sensibilité à la tavelure et à l'oïdium ont été pris en compte des tests complexes sur les pousses en serre concernant le feu bactérien et de premiers résultats sur la maladie de la chute des feuilles Marssonina (*Diplocarpon coronariae*). Le critère d'exclusion pour le feu bactérien était une attaque 60 % plus forte par rapport à la variété Gala, sauf dans des cas isolés où un autre critère positif était excellent (un arôme très particulier par exemple).

En plus de la sensibilité des variétés aux maladies, la quantité minimale de sucre total a été fixée à 100g/l afin d'obtenir un rendement suffisamment bon. On a également tenté d'intégrer les connaissances anciennes et actuelles concernant l'aptitude à l'eau-de-vie noble. Des recherches ont ainsi été effectuées dans d'anciens livres de pomologie, et

parallèlement, des membres de FRUCTUS et des gérants de collection ont été interviewés.

Les variétés recherchées étaient celles qui présentaient un arôme exceptionnel ou intense.

... À L'ALAMBIC...

Contrairement aux pommes de table, qui doivent être récoltées plus tôt en fonction de la durée de conservation, il est important pour les fruits destinés à la fabrication d'eau-de-vie d'atteindre une maturité optimale sur l'arbre ou d'atteindre cette maturité par un stockage ultérieur de courte durée. Afin de déterminer la maturité optimale des pommes utilisées, des tests de maturité ont été effectués, notamment pour voir si l'amidon des pommes était suffisamment dégradé.

Pour une maturation optimale et la formation d'arômes qui en découle, les pommes ont été entreposées pendant 7 à 10 jours à une température de 20°C. 23 kg de pommes sélectionnées et lavées ont été broyées à l'aide d'un moulin broyeur et le pH a été abaissé à 3,0 grâce à l'ajout dans le moût d'acide lactique/phosphorique à 50 : 50 dans un fût en plastique de 30l de qualité alimentaire.

Le moût, ensemencé avec des levures sélectionnées 1895C (swiss wineyeast), a fermenté à 19°C sans contrôle de température. Après 35 jours de fermentation, le moût a été distillé dans un alambic en cuivre de 25 litres (Arnold Holstein), sur lequel deux plateaux à cloches et le déflegmateur ont ensuite été branchés. Le fractionnement de l'eau-de-vie s'est opéré « au nez » pour les produits de tête puis à l'aide de la température du col de cygne (à partir de 85°C) pour les produits de queue. Après une période de stockage d'environ 4 mois à fort taux d'alcool, les eaux-de-vie ont été amenées à 42 % vol. ($\pm 0,5$ % vol.) et stockées à nouveau pendant deux mois avant d'être évaluées sensoriellement.

... AU VERRE POUR L'ÉVALUATION

Chaque distillat de pomme a été soumis à un examen descriptif et à une évaluation sur 100 points par cinq experts de la branche et chercheurs. La figure 1 montre toutes les variétés de pommes utilisées pour l'essai et leur score total. Tous les distillats ont été soumis, en plus des experts, à un panel sensoriel qualifié, qui a enregistré l'intensité, la

typicité du fruit et la complexité. Les résultats détaillés des dégustations et des informations complémentaires sur les caractéristiques de culture des variétés peuvent être consultés dans une application interactive (voir code QR ou sur <https://apps.agroscope.info/bevog/edelbrand/>).

ANCIENNES VARIÉTÉS DE POMMES: DES DISTILLATS INTÉRESSANTS

Sur la base de l'ensemble des données élaborées et disponibles pendant cette période, il s'est avéré que les trois variétés Wildmuser, Weissreinetter et Waldkircher Himbeerapfel ont obtenu des résultats particulièrement bons, c'est pourquoi elles sont présentées ci-dessous (encadré).

EXPLOITER LE POTENTIEL

En résumé, on peut dire qu'il existe en Suisse un grand nombre d'anciennes variétés de pommes qui se prêtent à une transformation en distillats. C'est le cas des trois variétés décrites ci-dessus. Cependant, d'autres variétés anciennes peuvent également produire une eau-de-vie de pomme intéressante, selon l'année et la qualité des fruits. C'est ce que montrent également Hartmann et Schwarz (2018) dans leur livre, dans lequel la variété «Adersleber Kalvill» compte parmi les 100 meilleures variétés de fruits. Un autre potentiel des anciennes variétés de pommes est qu'elles sont parfois très ancrées localement et qu'elles ont une tradition. La variété de pomme «Beeriapfel de Niederhelfenschwil», élue «variété fruitière de l'année 2022» par Fructus peut être citée comme un parfait exemple. Après avoir progressivement disparu, cette variété traditionnelle est aujourd'hui de nouveau cultivée en plus grand nombre dans la région de Niederhelfenschwil-Zuzwil, ce qui lui permet de faire un véritable retour en force (Fructus, sans mention de l'année). Il existe certainement d'autres variétés de pommes anciennes dont le potentiel pourrait être exploité. On peut donc tout à fait se demander pourquoi, lors de la prochaine plantation, il ne faudrait pas tenir compte d'une ancienne variété de pommes, voire d'une variété menacée, afin de maintenir les traditions locales.

De plus amples informations sont disponibles sur «www.fructus.ch». Vous pouvez également écrire à l'adresse électronique «beratung@fructus.ch» pour obtenir des conseils ou vous procurer d'anciennes variétés de pommes.

Remerciements

Nous remercions Fructus et l'Office fédéral de l'agriculture pour leur soutien financier ainsi que toutes les personnes qui ont enrichi notre projet en apportant leurs fruits ou leurs connaissances.

Bibliographie:

Auderset J. und Moser P., 2016: Rausch & Ordnung. Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV), ISBN 978-3-906211-10-7

Hartmann W. und Schwarz P., 2018: Die 100 Besten Obstsorten für die Brennerei, Eugen Ulmer Verlag Stuttgart, ISBN 978-3-8186-0339-7

Fructus, sans mention de l'année, Beeriapfel de Niederhelfenschwil, <https://www.fructus.ch/fr/varietes/pommes/choix/niederhelfenschwiler-beeriapfel/>, consulté le 15.09.2022.

Wildmuser



Un distillat complexe, au corps puissant et à la finale persistante. La variété a été décrite en 1947 par H. Kessler. Elle est originaire de Grabs, dans la vallée du Rhin saint-galloise. Le fruit est agréablement épicé. La sensibilité à la tavelure et à l'oïdium

est faible. Les arômes complexes de cette variété, confirmés par les experts lors de notre essai d'eau-de-vie noble, sont déjà utilisés par une cidrerie de la vallée du Rhin. Les premiers tests sur les pousses concernant la sensibilité au feu bactérien ont montré une forte infestation, c'est pourquoi elle doit être cultivée avec précaution.

Weissreinetter



Le distillat séduit par son arôme complexe et son corps harmonieusement structuré. Lors de l'inventaire suisse des variétés fruitières, la variété Weissreinetter n'a été trouvée qu'une seule fois, près de Beinwil am See. Le propriétaire, qui a repris

l'arbre au sein de la famille, s'en souvenait comme étant très sain, ce qui a été confirmé par des essais concernant la sensibilité à l'oïdium et à la tavelure. L'attaque du feu bactérien lors des tests sur pousses était faible à moyenne. La variété Weissreinetter a été choisie en raison de sa faible sensibilité aux maladies et de son arôme lors de la prédégustation.

Waldkircher Himbeerapfel



L'attaque florale et épicée, un arôme typique de la pomme, ainsi qu'une longue finale poivrée caractérisent le distillat de cette variété. D'après les premiers résultats d'essais, la variété est résistante à la tavelure et à l'oïdium. Lors de la dégustation des fruits, elle a été jugée extrêmement aromatique et exotique, raison pour laquelle elle a été incluse dans la série d'essais. Seuls deux arbres de ce type ont été trouvés dans toute la Suisse. Pomme rouge à chair blanche qui mûrit tardivement, elle est parfois appelée «pomme de Blanche-Neige».

Lors de la dégustation des fruits, elle a été jugée extrêmement aromatique et exotique, raison pour laquelle elle a été incluse dans la série d'essais. Seuls deux arbres de ce type ont été trouvés dans toute la Suisse. Pomme rouge à chair blanche qui mûrit tardivement, elle est parfois appelée «pomme de Blanche-Neige».