

La qualité des eaux-de-vie suisses soutient la concurrence



Danilo Christen
Groupe de recherche arboriculture
Agroscope ACW

Nos ancêtres chercheurs, les alchimistes, ont posé les jalons de la fabrication des eaux-de-vie, il y a déjà plusieurs siècles. Pendant très longtemps, seules des matières premières traditionnelles ont été distillées comme le raisin, les céréales et les pommes de terre. La distillation des fruits a pris son essor à la fin du XIX^e siècle seulement.

Durant ces vingt dernières années, la consommation de spiritueux est restée relativement stable en Suisse, avec 1,6 litre d'alcool pur par habitant et par année. La production indigène ayant chuté drastiquement pendant ce laps de temps, les produits d'importation, notamment le whisky et la vodka, constituent actuellement 85 % de cette consommation.

La plate-forme DARF (Destillate Agroscope Régie fédérale des alcools) a été créée par divers représentants de la branche de la distillation – la Régie fédérale des alcools, Agroscope Changins-Wädenswil ACW et les hautes écoles – dans le but de développer des stratégies pour assurer l'avenir de l'industrie de la distillation. Cette plate-forme veut ainsi contribuer à la compétitivité des distillats suisses en soutenant les produits de haute qualité, en organisant des formations continues et en faisant la promotion des distillats en tant que produits de plaisir.

Agroscope ACW travaille depuis des années dans ce domaine et la qualité des produits a toujours été une préoccupation importante dans ses projets. Depuis 2007, M^{me} Sonia Petignat-Keller, responsable à ACW de la recherche et du développement en distillation, coordonne la plate-forme DARF et dirige les différents projets proposés. La qualité des produits reste primordiale pour elle, mais il s'agit à l'avenir d'intégrer encore mieux les consommateurs dans la détermination de cette qualité. De plus, une nomenclature appropriée va être établie pour les eaux-de-vie de fruits, comme cela existe pour le vin ou le kirsch (Roue des arômes de la cerise, www.agroscope.ch). Celle-ci permettra une description objective de la qualité sensorielle des distillats en employant un vocabulaire commun.

Depuis 2003, l'«eau-de-vie d'abricot du Valais» a obtenu une Appellation d'origine contrôlée (AOC). L'Abricotine AOC doit être produite en Valais majoritairement avec la variété Luizet. Un vaste projet a été mis en place pour suivre la qualité tout au long de la chaîne de transformation des abricots, depuis le verger, puis lors de la distillation et enfin jusqu'aux consommateurs. Ce projet réunit toute la filière de la distillation (Agroscope ACW, Ecole d'ingénieurs de Changins, Office d'arboriculture et de cultures maraîchères du Valais, Laboratoire cantonal du Valais, Interprofession des eaux-de-vie du Valais et Régie fédérale des alcools) et a pour objectif d'évaluer l'influence de la maturité des abricots à la récolte sur la qualité, l'intérêt gustatif et la composition chimique d'abricotines issues de Luizet (voir l'article de Ducruet *et al.* en p. 342). Au même titre que pour d'autres eaux-de-vie à base de fruits, cette étude montre que la qualité finale de l'Abricotine est fortement influencée par la qualité des fruits à la récolte, et notamment par leur maturité.

Ces produits de très haute qualité permettent à nos eaux-de-vie d'être appréciées comme «produits de plaisir» et soutiennent sans rougir la comparaison avec les produits d'importation... toujours avec la modération requise bien entendu !