

ARBOWEB:

L'arboriculture sur le Net

La pousse des fruits en bouteille

Le mois dernier, je vous parlais d'une passionnante technique tout à fait accessible à l'amateur : le marquage des fruits. Comment ne pas évoquer ce mois-ci une autre de ces pratiques tout aussi ludique et facile à appliquer dans son verger : la pousse des fruits en bouteille. Alors, comment met-on la poire dans la bouteille ? Il n'y a pas de trucage, juste un peu de patience!

Après la floraison, les fleurs des poiriers perdent relativement rapidement leurs pétales. On peut alors, dès la nouaison, se faire une idée de la quantité de fruits susceptibles de bien se développer, si toutefois les gelées printanières ne viennent pas ruiner tous nos espoirs. Au printemps, on choisira une petite poire ayant le plus de chance d'arriver à maturité, on éclaircira les autres poires du même bouquet floral et on glissera la poirette choisie à l'intérieur de la bouteille par le goulot. Si la bouteille possède un goulot fin et long il faudra choisir une poirette au bout d'une brindille de façon à ce qu'elle rentre bien dans la partie la plus grosse de la bouteille. Pour éviter les aléas de la chute physiologique, on attendra le plus longtemps possible tant que les fruits passent encore par le goulot, pour placer les bouteilles dans l'arbre et pour y introduire les poires. La bouteille est ensuite fixée au poirier, goulot vers le bas pour éviter qu'elle ne se remplisse d'eau de pluie. Une fixation à l'aide d'un fil de fer ou d'un bon ruban adhésif permet d'éviter que la bouteille ne bouge au moindre coup de vent. On vérifiera alors fréquemment que la poire grandisse et mûrisse ainsi dans sa bouteille attachée à l'arbre. Mieux la bouteille sera fixée et meilleur sera le résultat.

Lors de la récolte vers fin août, début septembre, le fruit se détache facilement de son rameau. Ne vous référez pas à l'état de maturité des autres poires sur l'arbre pour décider du moment de la récolte, les poires en bouteille sont généralement un peu en avance de maturité par rapport aux autres fruits du même arbre, vu la situation privilégiée dont elles ont bénéficié à l'intérieur de la bouteille. Celle-ci est alors soigneusement rincée puis remplie d'eau de vie pour imbiber le fruit. Il est fortement conseillé de renouveler une fois l'eau de vie de la bouteille avant le remplissage définitif, pour éviter sa coloration ou une baisse du niveau par absorption de l'eau de vie dans le fruit.

La Williams est évidemment la variété préférée pour cette opération car elle garde une couleur très claire dans l'eau de vie, mais de nombreuses autres variétés peuvent être mises en bouteille.

Les photos suivantes montrent les différentes étapes de l'opération.



Mise en place de la poirette dans la bouteille et fixation à l'arbre



Grossissement du fruit en bouteille



Remplissage définitif. Le fruit communiquera à l'alcool tout son arôme et son bouquet

(photos : F. Christnacher, Ph. Schreiber).

Pour réussir cette opération, il faudra compter avec des pertes et tenter l'expérience avec plusieurs bouteilles. Dans certaines situations très ensoleillées, il peut être nécessaire de protéger la poire des rayons directs du soleil afin d'éviter les coups de soleil sur le fruit. Un papier fin ou une grille à maille fine placée autour de la bouteille fera très bien l'affaire.

D'un point de vue pratique, la conservation de la poire dans la bouteille n'est assurée que si la teneur en alcool dépasse les 45°, ce qui est généralement le cas. En dessous, il faudra s'attendre à un brunissement rapide ou à une mauvaise conservation du fruit. D'autre part, au fur et à mesure de la consommation, on veillera constamment à réajuster le niveau d'alcool pour que le fruit soit toujours totalement immergé. Même s'il n'y a généralement pas de problème de conservation des fruits dans l'alcool, les professionnels appliquent certaines astuces. Le fameux ouvrage sur la distillation de Tanner et Brunner préconise les opérations suivantes. Après avoir récupéré la bouteille contenant le fruit sur l'arbre, elle sera remplie avec une solution d'acide sulfureux à 1% pendant une heure. On rincera plusieurs fois la bouteille avec de l'eau douce, puis on laissera égoutter. On pourra, avant le remplissage, ajouter à l'eau-de-vie 1 gramme d'acide ascorbique (vitamine C) par litre et remuer jusqu'à complète dissolution. Vous pouvez lire cet ouvrage de référence en français à l'adresse suivante : http://www.wikignole.be/wiki/index.php?title=La_distillation_moderne_des_fruits:_un_guide_pour_les_distillateurs

Si au moment de la "récolte" des bouteilles, l'alcool destiné à les remplir n'est pas encore disponible (cela peut arriver!), il est néanmoins possible de conserver la poire durant environ six mois. Dans ce cas, on remplira la bouteille avec un mélange contenant par litre d'eau 10 grammes d'acide citrique, 1 gramme d'acide ascorbique et 100 milligrammes de SO₂ (soit 2ml de solution de SO₂ à 5%). On procédera alors à un rinçage soigné au moment du remplissage définitif de la bouteille.

Naturellement, après tant d'efforts on ne mettra dans la bouteille qu'un alcool de qualité irréprochable. Le lecteur désireux de connaître tous les secrets de la fabrication d'un alcool de qualité pourra se référer à l'ouvrage de notre collègue moniteur Daniel Haesinger qui a placé dans l'ouvrage qu'il vient d'écrire l'ensemble de sa longue expérience de la distillation. Vous trouverez son "Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne" sous <http://www.imprimerie-rouge.com/guide-pratique-pour-distillation-traditionnelle.php?livre=12>

P.S. : Attention, aujourd'hui beaucoup d'eaux-de-vie comportant des poires en bouteille sont réalisées à partir de bouteille en verre dont le fond est dévissable. Ce procédé enlève évidemment cette part de magie qui nous fait tellement apprécier l'esthétique des fruits en bouteille comportant une poire emprisonnée de façon "naturelle"...