

## Spiritueux

## L'érable dans nos verres

Les produits de l'érable sont possiblement parmi ce que le Québec a de mieux à offrir au monde en termes d'aliments. Car même si d'autres provinces et états du nord-est de l'Amérique sont en mesure d'en faire, la Belle Province peut se targuer d'être la véritable reine de l'acériculture.

■ Par Jean-François Pilon

Déjà connus des autochtones, les secrets de ce merveilleux sucre font aujourd'hui partie d'une panoplie impressionnante de produits dérivés. Il est désormais possible de savourer des produits alcoolisés mettant de l'avant l'érable. On peut séparer en deux grandes familles ces boissons : celles faites à partir de l'érable, et celles qui en incorporent. Parmi ces dernières, nous comptons le Coureur des Bois ou le Sortilège. Le sirop d'érable procurant ici douceur et saveurs à ces liqueurs.

## L'érable comme ingrédient de base

Depuis quelques temps, d'ingénieurs acériculteurs québécois élaborent de plus en plus d'alcools de cette manière. « J'ai commencé quand j'avais 18 ans, ça fait donc un peu plus de dix ans », raconte Louis Desgroseillers, président et vigneron au Domaine Labranche en Montérégie. « C'est un travail de moine, il y a peu de producteurs et on doit faire beaucoup de recherche et d'essais », ajoute-t-il.

Bien qu'il pourrait être possible d'utiliser l'eau d'érable, on lui préfère le sirop d'érable. « Le taux de sucre dans l'eau d'érable est trop faible pour faire une différence. Je n'ai donc jamais considéré cette

avenue », explique Denis Rousseau de la Ferme Black Creek, aussi en Montérégie. En effet, l'eau d'érable ne contient qu'en moyenne 2,2 % de sucre.



Photo Domaine Labranche

Le sirop, quant à lui, se situe plutôt entre 60 et 66 Brix (échelle pour mesurer le sucre dans le sirop d'érable, miel et autres produits sucrés). « C'est dans ces six derniers degrés que se retrouvent les saveurs, le profil aromatique de l'érable », opine M. Desgroseillers. M. Rousseau va dans le même sens : « Le profil de saveur typique au sirop d'érable se développe pendant sa cuisson, autrement dit pendant son passage dans les pannes de l'évaporateur. C'est ainsi qu'on peut retrouver ce goût de caramel/toffee si caractéristique ».

Mais à ces concentrations élevées, la levure ne peut survivre. On doit donc ramener le taux de sucre à quelque chose de plus propice. Pour cela, le Domaine Labranche utilise de l'eau d'érable. « C'est plus compliqué, mais tellement savoureux », explique son président.

Là ne s'arrête pas les défis pour la poignée de courageux acériculteurs voulant fermenter leur

moût d'érable. « Il faut abaisser le pH avec des acides (tartrique, citriques ou autres), car le concentré d'érable est plutôt alcalin, alors que les levures aiment les milieux acides. Il faut aussi ajouter des nutriments afin d'aider à démarrer la fermentation », précise Gérald Lacroix de la Distillerie Shefford. « Le sucre d'érable est un sucre complexe qui est difficile à fermenter s'il n'est pas dans des conditions idéales », enchaîne-t-il.

Finalement, pour l'érable, un peu de sucre résiduel est préférable, sinon le goût est très subtil, et comme le dit si bien M. Desgroseillers : « Quand les gens voient érable sur une bouteille, ils s'attendent à ce que ça goûte l'érable! »

## Et la distillation?

Avec la distillation artisanale qui prend de plus en plus d'ampleur au Québec, une autre avenue s'ouvre aux acériculteurs avec l'acérum. Celui-ci peut maintenant être produit par toute distillerie possédant une certification de l'Union des Distillateurs de Spiritueux d'Érable du Québec.

De plus, des démarches sont en cours avec le MAPAQ afin d'en faire une appellation réservée, ce qui serait une première pour un spiritueux du Québec. « L'ajout d'une nouvelle classe de spiritueux est un événement très rare sur la planète, et nous sommes fiers d'y contribuer activement avec Distillerie du St-Laurent et Domaine Acer », annonce M. Lacroix.

## Distillerie L &amp; M

## Le Caribou des bois, 15 %

**Présentation** Une liqueur à base de brandy français et alliant le sirop d'érable de la famille Lefebvre. Il fait partie de la gamme de produits originale déjà offerte en Europe par H. Martigny & Fils et dont la production est désormais faite ici (voir article en page 11).



Photo SAQ

Présence	
Délicate	Complexe
Corps	
Léger	Riche
Appréciation	
Basse	Élevée

**Description** Le nez est boisé et vineux avec une touche minérale fort intéressante. La bouche est douce et rappelle franchement le sirop d'érable clair, mais avec un fond fruité et une finale de toffee et de café.

**Suggestion** En apéritif, servi à température pièce.

**Appréciation** Fort agréable, son taux d'alcool léger en fait un apéritif sans prétention qui m'a beaucoup plu.

## Domaine Labranche

## Vin d'Érable Fortifié, 20 %

**Présentation** Un assemblage du vin liquoreux d'érable issu d'une fermentation traditionnelle de sirop et d'eau d'érable, fortifié avec un alcool canadien. Il est vieilli et élevé en barriques de chêne français pour plus de complexité.



Photo Domaine Labranche

Présence	
Délicate	Complexe
Corps	
Léger	Riche
Appréciation	
Basse	Élevée

**Description** Le nez est chaleureux avec des notes d'érable, de bois, de vanille et de noix. La bouche est toute aussi enivrante et offre les saveurs reconnues au nez, avec un côté fruité intéressant. La finale est plutôt longue.

**Suggestion** Avec un bon plateau de fromages costauds et des figues. Et du bacon!

**Appréciation** Une belle alternative au xérès *medium dry*, ce spiritueux vaut la peine d'être découvert.

## Distillerie Shefford

## Acérum Brun, 40 %

**Présentation** Du mot latin signifiant *érables*, l'Acérum est un spiritueux unique en son genre élaboré à partir de la fermentation et de la distillation de réduct d'érable. Il est ensuite élevé en fût de chêne. Il est à la sève d'érable ce que le rhum agricole est au jus de canne à sucre.



Photo SAQ

Présence	
Délicate	Complexe
Corps	
Léger	Riche
Appréciation	
Basse	Élevée

**Description** Au nez, on perçoit justement cette affiliation au rhum agricole ambré avec des notes végétales et délicatement minérales et boisées. En bouche, on reconnaît bien l'érable. La texture est soyeuse et la finale épicée avec une pointe d'écorce d'oranges amères.

**Suggestion** Avec un biscuit Ginger Snap.

**Appréciation** Honnêtement, pour un nouveau type de produit, celui-ci montre énormément de maturité et de savoir-faire.