



Vin de miel liquoreux - 3 ans de vieillissement en fût de chêne - certifié biologique - 14% alc./vol

Cuvée de la Diable est un vin de miel liquoreux haut de gamme, élaboré selon des méthodes artisanales au pied de la Montagne du Diable. La noblesse de ce site naturellement protégé a inspiré la famille Desrochers à créer un produit unique où équilibre et élégance sont révélées par l'oxygénation ménagée en fût de chêne. Ce vieillissement prolongé lui apporte une complexité étonnante et une finesse digne des plus grands vins liquoreux.

Territoire naturel d'Origine

Territoire semi-boréal vallonné	Entre vallées de la Lièvre et de la Kiamika, au pied de la Montagne du Diable. Territoire vallonné parsemé de collines boisées, de prairies naturelles, de lacs et rivières, entourées de nombreuses zones naturelles protégées. Densité de population = 2 habitants/km2 contre 76 pour le reste des Laurentides
Couverture végétale originale	Grande biodiversité floristique : - Notamment, un peuplement de tilleuls des plus denses d'Amérique. - Zones agricoles extensives avec prairies naturelles complétant la diversité florale La vallée de la Lièvre regorge encore de 17 espèces floristiques menacées
Eau pure	Rivière du Lièvre classée parmi le Top5 des rivières du Québec pour la qualité de l'eau.

Alchimie familiale

Famille Desrochers	1978 Claude et Marie-Claude Desrochers développe le rucher familial dans le but de valoriser des miels de crû sélectionnés puis se lancent dans l'hydromel. 2001 Anicet et Anne-Virginie reprennent l'activité miel et l'élevage de reines d'abeilles 2006 à 2008 Naline et Géraud se rejoignent dans l'aventure de la vinification
Des prix	2000 & 2008 Lauréats du <i>Renaud Cyr</i> de l'artisan plus proche de la haute gastronomie 2010 Triple reconnaissance des hydromels (Or, Argent et Bronze), Apimondia, France

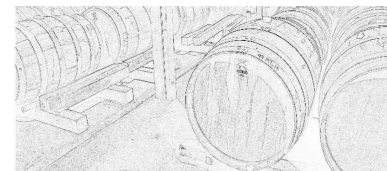
Apiculture des Hautes-Laurentides

Nos cépages au fil des saisons	Chaque saison va offrir un miel dont les caractéristiques physico-chimiques et gustatives vont varier selon les fleurs butinées dont le nectar constituera le miel. Avec une conduite de ruche adaptée au territoire, l'apiculteur peut donc sélectionner ses miels dont l'origine sera signée. À lui de récolter au fur et à mesure des floraisons, pour obtenir un « cépage » pré-assemblé par les abeilles !
---------------------------------------	--

Certification Bio, la garantie du miel à l'état brut	Tous certifiés biologiques grâce à un territoire exempt de pesticides et l'absence de traitement chimique pour le contrôle des maladies des abeilles. Aucune manipulation, ni chauffage, ni filtration du miel, pour préserver l'activité enzymatique, pour annuler la dégradation des sucres et conserver les minéraux, vitamines, anti-oxydants et autres oligo-éléments.
---	--

Vinification & Élevage

Sélection des Miels pour la Cuvée	La Cuvée exprime les arômes corsés et caramélisés des miels utilisés, ainsi qu'un léger côté floral pour la fraîcheur. Les miels utilisés selon l'année (Miel fleurs butinées goût) : <ul style="list-style-type: none">- Miels de Printemps Pissenlits, ronces, saules corsé, caramélisé et fleurs jaunes- Miel d'Automne Verge d'or, trèfles rouges, asters corsé, épicé, léger floral- Miel de Sarrasin Sarrasin, verge d'or très corsé, caramélisé, torréfié- éventuellement Miel d'été Trèfles, vesce Fin, délicat et floral
Préparation de l'eau miellée	Le travail du miel se fait à la main sous atmosphère tempérée, afin de préserver les qualités physico-chimiques et aromatiques du miel. La plus grande quantité de miel utilisée doit permettre l'obtention du degré alcoolique assez élevé d'une part et l'acquisition de sucres résiduels suffisants d'autre part.
Fermentation sans artifice	Une légère décantation nous sépare des impuretés du miel brut non filtré afin de garantir la finesse du produit final sans appauvrir le moût. La fermentation se poursuit dans des cuves inox situées dans une pièce simplement tempérée.
Mutage naturel	Après plus d'un mois ou deux, la fermentation ralentit naturellement autour de l'acquisition des 15% alc./vol et s'arrête définitivement lorsque nous la transférons dans des cuves placées, elles, dans une pièce non isolée du froid de l'hiver laurentien. Le mutage se fait donc, sans ajout d'alcool ni sulfitage, tout en fournissant la douceur caractéristique d'un liquoreux.
Élevage sur lies	Après un premier soutirage précoce, la Cuvée de la Diable est élevée sur lies fines dans des cuves inox et sans bâtonnage. Cette période de stabilisation s'étend de 6 mois à 12 mois. Quelques soutirages effectuées à la lune descendante vont permettre une clarification progressive aboutissant à un éventuel collage à l'argile précédant la mise en barriques.



Vieillessement

À chaque barrique de chêne, son histoire	Chacune construit d'abord son caractère par l'origine des chênes utilisés pour fabriquer nos barriques et la diversité des niveaux de chauffe du bois. Les barriques sont achetées neuves puis conservées, constituant ainsi une histoire à partir des différentes cuvées qu'elles ont vieilles. Finalement, le type de miel de crû utilisé vient parachever cette signature unique et originelle.
---	--

Affinage prolongé

Le passage en barrique a d'abord un rôle sur la structure de l'équilibre recherché, grâce à l'apport de tanins qui sont absents du miel. Le vieillissement prolongé joue avec notre patience car ce n'est qu'au bout d'un minimum de 24 à 30 mois que la Cuvée atteint un premier palier de raffinement. Au-delà, à 48 voire 60 mois, ce n'est que du bonus !

Pourtant notre chai, partiellement exposé aux aléas naturels du climat, a tendance à accentuer le vieillissement : l'humidité et la température fluctuant avec la saison

Oxydation ménagée

À ce stade, il faut préciser que les barriques ne sont pas ouillées et que, dès le départ, nous laissons un léger volume d'air en surface. Sans atteindre un véritable voile, des notes de noix légèrement beurrées viennent enrichir la cuvée. Se fond également dans le volume, un léger côté rancio, renforcé par l'usage de barriques anciennes plus poreuses.

Assemblage, mémoire sensorielle & complexité

Depuis 2 générations la cuvée est assemblée de façon à perpétuer la mémoire sensorielle du produit à travers le temps. Les barriques sont dégustées tous les 3 mois puis 5 à 10 d'entre elles sont choisies pour la diversité des notes qu'elles apportent. L'art de l'assemblage étant de créer une harmonie supérieure à la somme des premières, un équilibre sans fausses notes ni dominantes.

Cette quête peut prendre jusqu'à deux mois avant que finisse par s'exprimer l'humble signature familiale au-delà du premier travail de la nature.

Commentaires de dégustation & Harmonies culinaires

François Chartier, *Sélection Chartier 2011* :

« Elle se montre plus élégante que jamais, d'un raffinement insoupçonné pour un hydromel et d'une complexité subtile, aux notes de cire d'abeille, de miel, de poire fraîche, de coing et de safran, à la bouche plus satinée et plus fraîche encore que par le passé, tout en étant aussi moelleuse et persistante, ainsi que presque aérienne. »

Apéritif

Seule servie autour de 10°C. Accompagnée de canapés de foie gras aux pistaches et de fromages bleus. Antipasto de melon, figues fraîches et prosciutto

À table

Foie gras de canard et figues fraîches. Foie gras poêlé déglacé à l'hydromel et raisins de Corinthe. Canard à l'orange. Filet de porc déglacé à l'hydromel.

Fromages

Pâtes persillées et autres bleus, vieux cheddars ou chèvres affinés, corsés quoi qu'il en soit.

Desserts

En accord avec son caractère rancio, tous les desserts à base de chocolat noir. Tatin de pommes, poires accompagnées de noix.

En digestif

Seule ou avec un cigare, servie à 14°C.

Service & potentiel de garde

Idéalement rafraîchie, entre 10 et 14°C.
Dans de bonnes conditions de conservation, garde : supérieure à 10 ans

Données analytiques

Alcool : 14,5 % alc./vol.
Sucres résiduels : 80 g/L
Acidité Volatile : < 0,8 g/L
pH : 2,9

SO₂ total : < 15 mg/L
- Normes SAQ : 30 à 300 mg/L
- Normes Bio : < 50mg/L



La Signature des grands espaces

Vin de miel liqueux - 3 ans de vieillissement en fût de chêne
Produit biologique certifié par Ecocert Canada - 14% alc./vol

Identité des assemblages >>	288 / 91	288 / 92	288 / 93	288 / 101	288 / 102	288 / 111
Nombre de barriques utilisées	10 / 2008	10		9	9	7
Composition en « cuvée » <small>chaque cuvée est identifiée par la date de sa fermentation</small>	7 Février 2005 : 29% Mars 2005 : 14% Avril 2005 : 14% Janvier 2006 : 29% Mars 2007 : 14%	10 Novembre 2004 : 34% Février 2005 : 11% Mars 2005 : 11% Janvier 2006 : 22% Janvier 2007 : 22%	288 / 93 Novembre 2004 : 20% Mars 2005 : 20% Janvier 2007 : 20% Mars 2007 : 10% Sollera#2 : 10% Sollera#7 : 10% Sollera#8 : 10%	288 / 101 Novembre 2004 : 20% Mars 2005 : 20% Janvier 2007 : 20% Mars 2007 : 10% Sollera#2 : 10% Sollera#7 : 10% Sollera#8 : 10%	288 / 102 Novembre 2004 : 20% Mars 2005 : 20% Janvier 2007 : 20% Mars 2007 : 10% Sollera#2 : 10% Sollera#7 : 10% Sollera#8 : 10%	288 / 111 Avril 2005 : 14% Novembre 2006 : 29% Janvier 2007 : 14% Avril 2007 : 43%
Composition en miel :	27% 11% 43% 19%	39% 11% 37% 13%		52% 1% 35% 12%	52% 1% 35% 12%	51% 1% 34% 14%
Durée de Fermentation / Élevage	9,5 mois	9 mois		7,5 mois	48 mois	16 mois
Durée de Vieillessement	24 mois	38 mois				40 mois
Type de chêne :	0% 100%	0% 100%		0% 100%	0% 100%	11% 89%
Type de chauffe :	29% 29% 42%	20% 10% 60%		22% 12% 66%	22% 12% 66%	27% 33% 26%
Date d'embouteillage	29-09-08	20-11-09	15-12-09	28-07-10	18-11-10	11-03-29
Nombre de bouteille :	2100 564	828 144	0 612	804 960	897 0	2328 624
Les Commentaires de Naline & Gérard	Nez complexe autour du cigare frais En bouche, très bon équilibre sucrer/acidité/alcool Bonne ampleur et finesse aromatique autour du sucre d'érable, de noix grillées et quelques épices aux notes sucrées et caramélisées Fruits confits en finale	Nez assez intense. Bois de rose, cèdre rouge, pistache, finissant sur une note de scotch Équilibre exceptionnel. Tanins biens fondus, de la fraîcheur Aromatique sur la pomme ou caramélisée				

François Chartier, *Sélection Chartier 2011* :

« Elle se montre plus élégante que jamais, d'un raffinement insoupçonné pour un hydromel et d'une complexité subtile, aux notes de cire d'abeille, de miel, de poire fraîche, de coing et de safran, à la bouche plus satinée et plus fraîche encore que par le passé, tout en étant aussi moelleuse et persistante, ainsi que presque aérienne. » Assemblage dégusté # 288/92