

Dans le champs... l'origine de nos vins de miel

Territoire d'Origine

Territoire semi-boréal vallonné	Hautes-Laurentides (Québec), à la frontière des zones boréales, 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 issue d'une combinaison particulière : - Climat relativement tempéré pour une région nordique ; - Sols permettant des peuplements boisés plus méridionaux associées avec des espèces inhabituelles. Pour preuve ces peuplements de tilleuls des plus denses d'Amérique. - Zones agricoles extensives où dominent les prairies naturelles destinées à l'élevage laitier complétant la diversité florale La vallée de la Lièvre regorge encore de 17 espèces floristiques menacées
Eau pure	Absence d'activités polluantes et nature du sol nous offre une eau pure et peu acide. La 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. 1990 Création des premiers hydromels et obtention du permis artisanal 2001 Anicet et Anne-Virginie reprennent l'activité « miel » et développent un savoir-faire aujourd'hui reconnu et indispensable : l'élevage de reines d'abeilles 2006 Naline est initiée à la mémoire sensorielle de la production d'hydromel 2008 Géraud rejoint Naline dans l'aventure familiale ; 1er millésime du Blizz
Du Bio	2003 Certification biologique des miels 2009 Certification biologique des hydromels
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

Les abeilles, un élevage à part...	Loin de l'importation de miel à tout va, la logique de notre petite entreprise est de valoriser les richesses naturelles locales, de la fleur au verre. Ces valeurs nous habitent depuis 1978 et l'abeille joue un rôle primordiale dans cette valorisation. D'autant plus que son activité ne comporte que des impacts positifs sur la nature : - L'abeille pollinise 70% des espèces florales. - Notre agriculture dépend à 40% de son aide bénévole.
...dans un contexte nordique	Depuis quelques années, le maintien de colonies en bonne santé nous contraint à développer un savoir-faire spécifique : l'élevage de reines d'abeilles rustiques adaptées à notre territoire nordique. Précurseur dans le domaine, Anicet Desrochers en a fait sa carte de visite.

Miel de Crû, une signature liée à l'origine	Un miel de crû est le reflet d'un paysage fleuri de saison. L'expression de son origine est le triple résultat coordonné : - de la diversité florale à cette saison : climat, sol, relief, écosystème - du travail des abeilles : nombre de butineuses disponibles, distance de la ruche à la fleur, attirance nutritive ou sensorielle pour certaines fleurs - du travail de l'apiculteur : choix des emplacements de ruchers, gestion du développement des colonies et surtout date de récolte du miel
Nos cépages au fil des saisons	Ainsi, chaque saison va offrir un miel dont les caractéristiques physico-chimiques et gustatives vont varier en fonction des 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, 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.

Sélection des Miels

Miels des Hautes-Laurentides : Les Miels d'Anicet

Miels	Description organoleptique	Origine (Nectar / Miellat)	Composition florale (représentation pollinique)			Composition en sucres		
			Dominante	Accompagnement	Isolés significatifs	Mono	Di	Tri
Printemps (1ère récolte)	Ambré et corsé, arômes caramélisés	25% / 75%		Ronces, Aubépin, Tricolporées	Pissenlit	66%	8%	5%
Printemps (2e récolte)	Ambré et corsé, arômes de fleurs jaunes	90% / 10%		Ronces, Saules, Pissenlit, Trèfles	Tilleul	72%	6%	2%
Tilleul & Menthe	Fraîcheur vivifiante, saveur incomparable	90% / 10%		Trèfles, Menthe des champs, Tilleul		70%	8%	2%
Été	Fin, délicat et florale	100% / 0%	Trèfles	Vescs, Ronces,	Tilleul	67%	9%	2%
Automne	Corsé et épicé, arôme floral	90% / 10%	Verge d'Or	Trèfles		73%	6%	1%
Sarrasin	Très corsé, ambré, arômes caramélisés, toastés	80% / 20%		Verge d'Or, Sarrasin, Trèfles		74%	5%	1%

* : Miellat = Substance issue de la sève élaborée d'arbre puis transformée par les insectes piqueurs/suceurs

Une gamme de vins de miel de cru



Liqueux vieilli 3 ans en fût de chêne
> Miels de Printemps, Automne, Sarrasin



Sec et fruité, traditionnel
> Miels Été et Automne



Sec et floral, nouvelle génération
> 100% Miel de Tilleul et Menthe sauvage



Rosé aux framboises pour l'apéritif
> Miels d'Été