



Vin de miel sec – issu d'un miel endémique : tilleul et menthe sauvage - certifié biologique - 12% alc./vol

Du blizzard, il conserve sa fraîcheur et son intensité. La nouvelle génération de la Ferme Apicole DesrochersD revisite le concept de vin de miel, dans la lignée d'une alchimie familiale à la recherche de finesse et de pureté.

Blizz est un des rares hydromels millésimés dont la signature est directement issue d'une origine spécifique, celle des Hautes-Laurentides. De ce territoire naturellement protégé, les abeilles vont nous offrir un miel unique : le miel de tilleul et de menthe sauvage qui va apporter au Blizz toute sa subtilité.

Pour une première dans l'hydromel, la combinaison de techniques de vinification ont été adaptées de façon innovante, avec l'aide d'un œnologue. Objectif : révéler la spécificité aromatique et donner un nouvel élan à cette boisson des origines.

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.
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
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
---------------------------	---

Apiculture des Hautes-Laurentides

Nos cépages au fil des saisons	Chaque saison va offrir un miel dont la composition et le goût vont variés selon les fleurs butinées dont le nectar constituera le miel. En choisissant les dates de récolte au fur et à mesure des floraisons, l'apiculteur va signer 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, éviter la dégradation des sucres et conserver les minéraux, vitamines...
Sélection des Miels pour le Blizz	Blizz exprime les arômes spécifiques du miel de tilleul et menthe sauvage récolté à la fin du mois de juillet. Unique au monde, grâce à la floraison simultanée sur un même territoire d'un peuplement de tilleul des plus denses d'Amérique du Nord et de l'ortie royale.

Vinification naturellement expressive

Eau miellée de 1ère fraîcheur	Le travail du miel se fait immédiatement après la récolte. L'objectif est de préserver à l'extrême la fraîcheur aromatique du miel ainsi que sa vitalité biologique essentielle à l'élaboration. Ajoutée à l'eau de notre puits, une quantité de miel modérée pour l'obtention du degré alcoolique qui l'est tout autant.
Macération à froid prolongée	Une légère décantation nous sépare des impuretés du miel brut non filtré afin de garantir la finesse du produit final. Par la suite, le moût va macérer au froid pendant de longues semaines afin de favoriser l'expression aromatique et d'enrichir naturellement la subtilité des arômes du miel.
Fermentation sans artifice	Dans une pièce simplement maintenue au frais, la fermentation va débutée tranquillement sur levures indigènes et se poursuit dans des cuves inox. Au bout de 4 à 9 semaines la transformation totale des sucres en alcool se termine grâce à l'apport de levures à vin.

Élevage et affinage

Élevage sur lies	Après un 1er soutirage précoce, Blizz est élevé sur lies fines. Celles-ci vont le protéger naturellement de l'oxydation et enrichir le profil aromatique, façon vins blancs de garde.
Bâtonnage partiel	Pour apporter une touche de rondeur et de complexité : Régulier juste après la fermentation, le bâtonnage s'espace dans le temps par la suite pour éviter toute lourdeur.
De la barrique	De 5 à 10% du millésime fait un passage en barrique (quelques neuves ou de 1 à 2 vins) pour enrichir la structure tannique et participer à la conservation naturelle du vin de miel.
Affinage progressif	Cette période de stabilisation s'étend de 6 mois à 10 mois. Quelques soutirages effectuées à la lune descendante vont permettre une clarification progressive aboutissant à un éventuel collage à l'argile.

Dégustation & Harmonies culinaires

Millésimes >>	2008	2009	2010
Particularités de la vinification	Miels : Tilleul & Menthe (100%) Macération : 3 semaines au froid Fermentation : 7 semaines < 18 °C (5% en barrique) Élevage : 6 mois (dont 5%, 1 mois en barrique), 2 soutirages sans bâtonnage. Collage classique	Miels : Tilleul & Menthe (100%) Macération : 5 semaines au froid Fermentation : 5 semaines < 19 °C (8% en barrique) Élevage : 6 mois (dont 5%, 2 mois en barrique), 3 soutirages sans bâtonnage. Collage classique	Miels : Tilleul (100%) Macération : 6,5 semaines au froid Tête de Blizz E : 8 sem. < 18,5 °C (10% en barrique) É : 7 mois (dont 20%, 2 mois en barrique), 4 soutirages sans bâtonnage. Collage aux tanins Classique E : 10 sem. < 20 °C (8% en barrique) É : 6 mois (sans barrique), 3 soutirages et bâtonnage intensif. Collage aux tanins
Commentaires de dégustation par Naline & Géraud	Nez floral intense sur l'aubépine, accompagné de notes de noix de coco beurrées. Bouche fraîche et minérale avec une bonne rondeur. Aromatique développée sur le litchi et le pamplemousse blanc.	Nez minéral, sur la fleur et la pêche blanche avec un léger côté pamplemousse blanc En bouche, il nous révèle la finesse et la pureté d'un miel de menthe typé. Des saveurs longues et précises en harmonie avec son caractère sur la menthe séchée	-
Potentiel de garde	Dans de bonnes conditions de conservation, garde : supérieure à 3 ans		

Service	Idéalement frais entre 8 et 12 °C.
Apéritif	Délicieux à l'apéritif lorsque servi bien frais et que la température extérieur s'élève.
À table	Son côté légèrement iodé s'harmonisera idéalement avec les fruits de mer, les huîtres en particulier. De sa fraîcheur vous pourrez partir sur la piste de vos sushis préférés. De manière générale, les poissons trouveront un bon compagnon. Servie à 12 °C, son arôme de menthe séchée s'accordera parfaitement avec l'agneau grillé.
Fromages	Fromages frais généralement et chèvre particulièrement
Desserts	Sorbets à la noix de coco version exotique ou aux petits fruits version locale

Données analytiques

Alcool : 12 % alc./vol.	SO ₂ total : < 25 mg/L
Sucres résiduels : < 8 g/L	- Normes SAQ : 30 à 300 mg/L
pH : 3,0	- Normes Bio : < 50mg/L

