



Vin de miel sec – vinification traditionnelle - certifié biologique - 12% alc./vol

Envolée est un vin de miel sec élaboré avec soin à partir de miels provenant d'un site unique, naturellement protégé dans les Hautes-Laurentides. Nuancé de subtils parfums mellifères, frais et séduisant, il est légèrement épicé et teinté par des notes de fruits tropicaux, étonnamment.

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 varier 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 exempté 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 l'Envolée** Envolee reflète traditionnellement la subtilité du miel d'été complétée harmonieusement par le côté légèrement épicé du miel d'automne. Les arômes du 1er prennent racine dans les fleurs de prairies naturelles qui s'épanouissent au début du mois de juillet, juste avant les premières coupes de foin (trèfle blanc, vesce jargeau, mélilot...). Le second apporte le caractère plus musqué de la verge d'or accompagnée des asters et asclépiades qui fleurissent au mois d'août.

Vinification naturellement expressive

- Eau miellée fraîche** Le travail du miel se fait à température de la ruche, en préservant la fraîcheur aromatique du miel ainsi que sa vitalité biologique. Ajoutée à l'eau de notre puits, une quantité de miel modérée pour l'obtention du degré alcoolique qui l'est tout autant.
- Fermentation sans artifice** Une légère décantation nous sépare des impuretés du miel brut non filtré afin de garantir la finesse du produit final. Dans une pièce simplement maintenue au frais, la fermentation va débuter 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 léger, Envolee est élevé sur lies assez 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 20% 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 5 mois à 8 mois. Quelques soutirages effectuées à la lune descendante vont permettre une clarification progressive aboutissant à un éventuel collage à l'argile.

Dégustation & Harmonies culinaires

# de Série >>	368/101	368/102 & 368/111	368/112
Particularités de la vinification	Miels : Automne (82,4%), Fin de Printemps (17,6%) Fermentation : Octobre 2009, 6 semaines (dont 10% en barrique) Élevage : 5 mois (dont 10%, 2 mois en barrique), Bâtonnage intensif sur 1/3 du volume en début d'élevage, clarification des lies plus intense pour le restant, Collage classique	Miels : Automne (63,4%), Fin d'Été (32,1%), Fin de Printemps (4,5%) Fermentation : Avril 2010 et Octobre 2009, 7 semaines (10% en barrique) Élevage : 5,5 mois, quelques bâtonnages et soutirages légers, Collage classique.	Miels : Été (90%), Fin d'Été (4%), Automne (6%) Fermentation : Décembre et Avril 2010, 9 semaines < 18 °C au début (10% en barrique) Élevage : > 7 mois (dont 20%, 3 mois en barrique), Bâtonnages soutenus avec soutirages plus intenses. Collage au tannin de chêne.
Commentaires de dégustation par Naline & Géraud	Subtilité des notes mellifères au nez. En bouche, une grande finesse due aux soutirages avec la rondeur harmonieuse toujours sur le fruit (ananas, papaye...)	Nez intense de notes mellifères relativement épicées, signature du miel d'été légèrement composé de sarrasin. Bien sec en bouche, on retrouve les notes de fruits exotiques légèrement épicées	Nez complexe et soyeux, plus légèrement mellifère. Structure ample et longue. Texture aromatique autour de notes fruitées discrètes s'étirant vers le fruit sec à la manière d'un bon champagne!
Potentiel de garde	Dans de bonnes conditions de conservation, garde : 3 ans		

- Service** Idéalement frais entre 8 et 12°C.
- Apéritif** Parfait compagnon des assiettes de charcuteries et rillettes artisanales ou autres tapas.
- À table** Accompagne avec élégance les fondues aux fromages, les poissons et fruits de mer. Il se révélera être en parfait accord avec vos préparations les plus exotiques telles que les plats asiatiques et notamment les sushi.
- Fromages** En harmonie avec une large gamme de fromages affinés artisanaux.

Données analytiques

- Alcool : 12 % alc./vol.
- Sucres résiduels : < 4 g/L
- pH : 3,0
- SO₂ total : < 25 mg/L
- Normes SAQ : 30 à 300 mg/L
- Normes Bio : < 50mg/L

