



Vin de miel sec aux framboises - certifié biologique - 11% alc./vol

Marie Clos allie le goût divin de l'hydromel à celui délicat et noble de la framboise. Ces deux fleurons du terroir naturellement protégé des Hautes-Laurentides s'associent pour vous accompagner spontanément, en toute simplicité.

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 indigène, éviter la dégradation des sucres et conserver les minéraux, vitamines...
- Sélection des Miels pour le MarieClos** Afin de laisser place à la délicatesse des arômes de framboises, notre miel d'été est un allié de choix. Son goût fin et subtil prend racine dans les fleurs de prairies naturelles qui s'épanouissent au début du mois de juillet, juste avant les premières coupes de foin. Autour du trèfle blanc, c'est tout un bouquet qui s'exprime avec la vesce jargeau, le méillot, les framboisiers... Justement!

Vinification naturellement expressive

- Des framboises bio, locales et pré-matures** Parmi les petits fruits, la framboise s'est construite une réputation sur la noblesse des arômes qu'elle peut offrir. Très bien adaptée à notre territoire, elle s'épanouit dans les sous-bois clairsemés ou en lisière de forêt. En collaboration avec notre fournisseur, les framboises sélectionnées sont cueillies juste avant leur pleine maturité, afin de conserver une certaine acidité. Récoltées tôt le matin, elles sont congelées fraîches pour conserver toutes leurs propriétés.
- 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 profonde de notre puits, une quantité de miel modérée pour l'obtention du degré alcoolique qui l'est tout autant.
- Macération à froid framboisée** Une légère décantation nous sépare des impuretés du miel brut non filtré afin de garantir la finesse du produit final. Par la suite, les framboises ajoutées entières vont enrichir tranquillement le moût qui va macérer au froid de 1 à 2 semaines. Nous procédons à quelques pigeages d'homogénéisation jusqu'à l'obtention de l'équilibre aromatique et tannique recherché.
- Fermentation sans artifice** Le moût est soutiré en laissant dans la cuve de macération les framboises légèrement pressurées à la main. Dans une pièce simplement maintenue au frais, la fermentation va débuter tranquillement dans des cuves inox. Au bout de 2 à 4 semaines la transformation totale des sucres en alcool se termine grâce à l'apport de levures spécifiques des rosés de Provence.

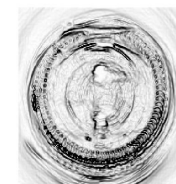
Élevage et affinage

- Élevage sur lies & Bâtonnage facultatif** Après un 1er soutirage léger, MarieClos est élevé sur lies fines. Celles-ci vont le protéger naturellement de l'oxydation et enrichir le profil aromatique, favorisant la garde. Les lies pourront également être bâtonnées afin d'apporter de la rondeur aux tanins des pépins de framboises qui pourraient être agressifs sans cela.
- Affinage progressif** Cette période de stabilisation s'étend de 5 mois à 8 mois. Quelques soutirages effectués à la lune descendante vont permettre une clarification progressive aboutissant à un éventuel collage aux tanins.

Dégustation & Harmonies culinaires

Commentaires de François Chartier <i>La Presse, 18 juin 2011</i>	Que de charme et d'enchantement avec cet hydromel rosé, élaboré à base de miel et framboises biologiques. Nez aromatique, racé et festif, exhalant des notes de miel et de framboise mûre certes, mais aussi de concombre et de groseille. Un hydromel qui se montre pratiquement sec en bouche, ample, aromatique, frais et long, pour ne pas dire aérien et digeste, d'une grande harmonie d'ensemble.
Potentiel de garde	Dans de bonnes conditions de conservation, garde : 3 ans

- Service** Idéalement frais entre 8 à 12°C.
- Apéritif** Délicieux à l'apéritif lorsque servi bien frais et que la température extérieure s'élève
- À table** Entrées insolites et salades fraîches autour des tomates et concombres de saison, quelques dés de feta ou de mozzarella accompagné d'huile d'olive.
Brochette de melon d'eau et de tomates ou Mozzarella gratinée comme une tarte.
- Fromages** Fromages de chèvre ou de brebis bien frais
- Desserts** Sorbets aux petits fruits et crèmes glacées, salades de fruits, gâteau au fromage blanc, meringues et pourquoi pas le chocolat blanc.



Données analytiques

- Alcool : 11 % alc./vol.
- Sucres résiduels : < 5 g/L
- pH : 3,0
- SO₂ total : < 25 mg/L
- Normes SAQ : 30 à 300 mg/L
- Normes Bio : < 50mg/L