

*L'hydromel est une boisson fermentée élaborée à partir d'eau (hydro) et de miel (mel).*

La quantité de miel à introduire dans la fabrication dépend du type d'hydromel recherché (sec, demi-sec, doux, moelleux). A titre d'indication, pour un doux nous utilisons 0.61kg de miel pour 1 litre. D'où son goût prononcé en miel.

Je travaille à partir de miels exclusivement Français. Les miels utilisés sont de première qualité, choisis pour leurs qualités aromatiques et gustatives. Ils sont principalement de Dordogne puis d'autres régions pour des miels un peu plus spécifiques (lavande, bourdaine, ...)

Pour ne pas abîmer leurs parfums je chauffe le miel au minimum, juste pour pouvoir le mélanger avec l'eau. Ce mélange sera écumé pour enlever les matières qui pourraient communiquer des goûts étrangers non désirables tels que la cire et les pollens.

Pour la fermentation j'utilise des levures œnologiques sélectionnées pour obtenir une fermentation régulière. La fermentation dure environ un mois et demi.

Je ne mets pas de sulfites (souffre) dans mon Hydromel, il se conserve grâce à l'alcool acquis.

La fermentation achevée, je fais un collage. Cela consiste à éliminer les impuretés en suspension et à le rendre clair et brillant. Je ne fais pas de filtration, estimant qu'une filtration enlève des arômes.

L'hydromel sera vieilli un an environ dans le chai avant sa commercialisation. Une fois ouverte, la bouteille d'hydromel se conserve refermée au frigo plusieurs mois (facilement 6 mois).

Bouché, il peut se garder une dizaine d'années dans une bonne cave voir plus. Il se bonifie en vieillissant. J'utilise des bouchons de liège de très bonne qualité.

Ce travail a été récompensé plusieurs fois au Concours Général Agricole de Paris :

2018 , 2005 médaille d'Or

2010 , 2002 médaille d'Argent