

Le Pommeau des vergers de Fleurus

Notre pommeau, pourquoi, depuis quand et puis c'est quoi ?

Nous avons planté un verger de pommiers sur une superficie de 2.5 hectares en 1987 pour arriver à une superficie de 5,5 hectares en 2002, en commençant par 4 variétés différentes au début et 15 en 2002.

Les fruits de première qualité sont commercialisés au détail, le surplus aux grossistes. Les fruits trop gros ou trop petits étaient pressés par une firme extérieure pour en faire du jus et un peu de pommeau que nous commercialisons au détail.

Mais voilà qu'en 1999, le verger a été assommé par la grêle, il fallait trouver une solution pour commercialiser ces pommes qui, toutes, étaient abîmées. Nous vint alors l'idée de faire distiller les jus de pomme en plus grande quantité qu'auparavant; de cette manière, nous conservons notre production (transformée en eau de vie) plusieurs années s'il le fallait.

Pour éviter des transports de 1600 kg de pommes (4 caisses) avec notre moyen de locomotion, nous avons décidé d'acheter un broyeur et une presse, de faire le jus dans nos entrepôts, à notre rythme et de le transporter à la distillerie, suivant disponibilité des cuves de fermentation, par 2000 litres ce qui représente 4000 kg de pommes (10 caisses) par transport.

Avec le jus obtenu, le distillateur nous fournit un alcool de pomme titrant, selon les variétés de pommes, de 65 à 75 % vol. alc.

La saison suivante, alors que l'alcool s'est bien reposé, nous sélectionnons et mélangeons des pommes de première qualité gustative suivant les 15 variétés que nous cultivons (en fonction du sucre, de l'acidité et d'autres critères que nous ne dévoilons pas) et nous les pressons.

Nous marions alors l'alcool et le nouveau jus (avec un petit secret de fabrication) ce qui nous donne le «pommeau des vergers de Fleurus» à consommer avec modération à l'apéritif. Il titre alors 18 % vol alc.

Notre produit est donc élaboré uniquement avec des pommes de notre verger et ne contient aucun additif si ce n'est les droits d'accises et la T.V.A.

Pour votre information, il faut +/- 10 kg de pommes pour obtenir le produit fini de 70 cl et beaucoup d'heures de travail.

Bernard MISONNE.

Le pommeau est produit par la société :

Pominvest, Chaussée de Charleroi 473, à 6220 Fleurus, Tél. 071/81.00.35

