

L'hydromel

L'hydromel est un vin naturel obtenu par fermentation alcoolique d'une solution d'eau et de miel.



La consommation d'hydromel remonte au néolithique (10 000 ans av JC), soit 7 000 ans avant la consommation de vins issus de fermentation de moûts de raisin. Boisson des Dieux de l'Olympe, l'âge d'or de l'hydromel coïncide avec l'apogée de la civilisation grecque. Sous l'empire romain puis au Moyen-Âge, les vignobles se développent et le vin supprime définitivement l'hydromel.

Dans le nord de l'Europe où la vigne ne pousse pas, et notamment dans les pays slaves, l'hydromel fait de la résistance jusqu'au XVIIe siècle. Il sera progressivement concurrencé par la bière.

De nos jours, quelques producteurs perpétuent la tradition millénaire. Et c'est heureux, car, l'hydromel exclusivement élaboré avec du miel et de l'eau, constitue sans aucun doute, la boisson alcoolisée la plus originale et la plus naturelle au monde.

Boréal et Soléal, les hydromels de grande qualité ...

... nés de la rencontre entre un maître de chai des caves de Gaillac et un apiculteur du Tarn !

Notre objectif était de créer un hydromel que l'on puisse boire au long d'un repas. Après 4 années d'expérimentation, nous avons mis au point un hydromel sec et un hydromel doux.

Nous sélectionnons nos meilleurs miels d'été pour confectionner nos hydromels. La fermentation se fait dans des fûts de chêne. Les vinifications sont lancées en fin d'hiver, lorsque les nuits sont encore froides, pour que la fermentation soit la plus lente possible.

Les hydromels sont ensuite bâtonnés pour extraire davantage d'arômes. Ils resteront une année en barrique avant d'être mis en bouteilles.



Comment consommer nos hydromels ?

A l'apéritif comme au cours du repas, nos hydromels - secs ou doux - étonneront vos convives. Soigneusement vinifiés en fûts de chêne dans la tradition des grands vins de Gaillac, ce sont des produits naturels par excellence, obtenus par fermentation du miel de nos ruches. Très faiblement sulfités, nos hydromels ont la digestion légère !



Important : Boréal et Soléal doivent être servi froid (4°C). C'est en se réchauffant dans le verre qu'ils libèreront progressivement leurs arômes.

Nos hydromels sont conditionnés en bouteilles de 50 cl.

Boréal, l'hydromel sec



Boréal, l'hydromel sec (11°C) : vif et très surprenant en bouche. Sa robe très claire, ses teintes vanillées et épicées, et la longueur en bouche raviront vos invités. Il convient aussi bien à l'apéritif, que sur une entrée (salade, charcuterie ...)

Soléal, l'hydromel doux

Plus classique, très rond et à l'attaque franche. Sa robe ambrée, son nez est floral avec des arômes prononcés miels et abricot. Peut être servi à l'apéritif, sur un foie gras ou un fromage.

