



Fermez les yeux et imaginez un arc-en-ciel de saveurs qui envahit votre bouche et réveille vos papilles !

La chaleur et la passion du rouge, équilibrées par un orange fruité.

Le jaune épicé, un vert floral et la pureté infinie du bleu.

Un indigo intense et corsé, atténué par la douceur du violet.

C'est cette richesse de saveurs surprenantes que vous apportez le miel ! Ajoutez-y de l'eau, des règles de production précises et délicates, de la patience et surtout de la passion... Vous obtiendrez cette boisson connue des dieux mais trop peu encore des hommes : l'hydromel.



Hydromel, fructimel, mellite...

Xavier Rennotte

Jusqu'il y a peu, le mode de production de cette boisson miellée connue depuis des millénaires avait très peu évolué au regard de ce qui a été effectué dans le monde vinicole et brassicole. Depuis le début des années 80, les choses changent et vite... La production d'hydromel n'est plus seulement l'affaire de quelques producteurs bretons ou polonais. En effet, de grandes recherches ont été entreprises dans différents pays du globe et sa production ne cesse d'augmenter.

Mais qu'entend-on réellement par « hydromel », en Europe mais également dans les autres parties du monde ? Est-il possible de le classer comme on classe le vin ou la bière ? Toutes ces questions, je me les suis posées au fil de mes voyages, lors de mes différentes recherches sur l'hydromel.

Lorsqu'on parle d'hydromel dans la plupart des ouvrages écrits dans la langue de Molière, il est fait référence à la législation française pour définir cette divine boisson. Le décret français du 2 mai 1911 précise à l'article 1 que : « Aucune boisson ne peut être détenue, transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom « d'hydromel », que si elle provient exclusivement de la fermentation d'une solution de miel dans l'eau potable ». La messe était donc dite pour nos amis français qui sont à ce jour toujours obligés de subir la loi des lobbys du vin à l'origine de cette discrimination commerciale.

Ne parle-t-on pas de vin de raisin et de vin de fruit, ne fabrique-t-on pas de bière aux fruits, aux fleurs, au chocolat et au miel ? Pour les premiers, c'est leur mode de production qui les lie, la vinification. Pour les seconds, c'est également la méthode mais aussi les matières premières de base qui leur permettent de porter l'appellation « bière ». Ne pourrait-il pas en être de même pour nos hydromels ?

Dans la langue de Shakespeare, les choses sont bien différentes. Le mot générique pour définir les boissons alcoolisées à base de miel est « mead ». L'origine de ce mot

serait indo-européenne. Une multitude de sous-noms sont utilisés pour définir chaque type d'hydromel, par exemple « Medhu ».

En confrontant toutes les appellations aux techniques de production et aux matières premières pouvant entrer dans la composition des boissons miellées, je suis arrivé à définir une base de classification.

1. Le terme « hydromel » en français, « mead » en anglais, s'applique à la famille des boissons alcoolisées miellées. D'autres familles sont par exemple les vins, les bières, les eaux-de-vie.
2. On peut définir cinq classes ou catégories dans cette famille des hydromels :
 - A. l'hydromel traditionnel (show mead)
 - B. l'hydromel aux fruits appelé Fructomel (melomel)
 - C. l'hydromel aromatisé appelé mellite (metheglin)
 - D. l'hydromel aux céréales appelé bieromel (braggot)
 - E. l'hydromel fantaisie
3. Pour chaque catégorie, le processus de fabrication peut varier selon 6 critères :
 - A. le miel
 - B. les levures
 - C. la densité résiduelle
 - D. le taux de CO₂
 - E. la méthode de brassage
 - F. l'élevage

Dans le tableau (p. 26), je reprends ces différentes variables. Dans la colonne de gauche, outre le nom en français, j'ai inclus l'appellation anglaise.

Les catégories

Le type de matières premières utilisées pour la fabrication d'hydromels va permettre de définir 5 catégories différentes. En voici une description.

L'hydromel traditionnel [show mead]

L'appellation « hydromel traditionnel » est réservée aux hydromels obtenus par la



Xavier Rennotte
hydromellier apiculteur
rue du Vicinal 36 - 5360 Fernelmont
Belgique
+32(0)496 27 78 91
xavier.rennotte@hydromel.be
Tous droits réservés à l'auteur

HYDROMEL [MEAD]

			Miel		Levures			Densité			Taux CO ₂		Méthode		Elevage								
			Mono-floral	Assemblage	Toutes fleurs	Autres	Levures de vin	Levures de bière	Levures de pain	Sec	Demi-sec	Moelleux	Liquoreux	Tranquille	Pelant	Champagnisé	A froid	A chaud	Barrique	Cuve	Bouteille		
Hydromel traditionnel [Show mead]																							
Fructimel [Melomel]	Pomme	Cyser																					
		Chouchen																					
	Cassis	Black mead																					
	Mûres	Morat																					
	Raisin	Pyment																					
		Oenomel																					
Mellite [Metheglin]	Épicés																						
	Herbacés																						
	Floraux	Rhodomel																					
	Plantes	Rhyzamel																					
Bieromel [Braggot]	Blond [Pale]																						
	Ambré [Amber]	T'ej																					
	Brun [Barley]																						
Hydromel fantaisie	Légumes	Capsicumel																					
	Malt + Fruit	Maltomel																					
	Melite + Fruit	Mellimel																					
	Malt + Epices	Malteglin																					

[terme anglais]

fermentation d'eau, de levures et d'un miel mono-floral ou d'un assemblage de miels mono-floraux ou de miels toutes fleurs. Ce sont principalement les arômes et les saveurs du miel qui sont recherchés dans ce cas. Leur production est de loin la plus complexe et les échecs sont nombreux. Les Français en sont les plus grands producteurs, puisque seul cet hydromel répond à leur législation.

Le fructimel [melomel]

Le fructimel est un hydromel qui se différencie de l'hydromel traditionnel par l'utilisation de fruits ou de jus de fruits. Dans ce cas, le fruit fournit la saveur et/ou les extraits fermentescibles. Différents fruits peuvent être utilisés comme la framboise, la cerise, la prune, la pêche, l'abricot, la fraise, les baies, les agrumes, les fruits tropicaux ou la poire. Nos voisins français connaissent bien cet hydromel qu'ils nomment en Bretagne « Chouchen » et dont le fruit utilisé est la pomme. De nos jours,

le nom de Chouchen est injustement utilisé pour des hydromels traditionnels dont l'origine est bretonne, mais qui ne contiennent pas de pomme. Un grand producteur de fructimel est le Canada, pays où la culture des petits fruits est très répandue.

Le mellite [metheglin]

Le mellite est un hydromel obtenu par la macération d'herbes, d'épices, de plantes comme le gingembre, le thé, les zestes d'orange, la coriandre, la cardamome, la cannelle, le clou de girofle, la vanille ou les fleurs. Le mot gallois pour « mead » est « medd » et le mot « metheglin » serait originaire du mot gallois « meddyglyn ». « Meddyg » signifie guérison et « llyn » liqueur. Comme son nom l'indique, le metheglin était surtout utilisé dans un premier temps à des fins médicinales. De nombreux hydromels contiennent des herbes et épices mais sont commercialisés sans le mentionner (en France notamment vu leur législation). La plupart des hydro-

mels polonais contiennent également de nombreuses épices.

Le bieromel [braggot]

Le bieromel est un hydromel obtenu par la fermentation de miel et de malt. Ce dernier apporte la saveur caractéristique ainsi que des extraits fermentescibles (blé, houblon, orge). A l'origine et alternativement, c'était un mélange d'hydromel et de bière. Le bieromel le plus connu est le T'ej éthiopien, cette boisson nationale serait produite depuis l'apparition des céréales dans ces contrées. Ces hydromels ont quasiment disparu dans notre partie du globe, à contrario des USA. Là, leur production est en constante augmentation. Ils sont commercialisés sous forme de panachés.

L'hydromel fantaisie

Cette dernière catégorie reprend tous les hydromels issus d'autres condiments comme les légumes, le chocolat, ou obtenus en combinant plusieurs ingrédients des



quatre catégories reprises ci-dessus. Lors d'un voyage aux Etats-Unis, dans l'Etat du Colorado, j'ai dégusté un hydromel à base de poivron, plutôt étonnant pour rester poli !

Les critères de base

On va retrouver pour chaque catégorie des variations liées aux méthodes de production utilisées par l'hydromellier. Six critères de base sont présentés ici. Bien évidemment, cette liste n'est pas exhaustive, mais certains secrets de fabrication sont hélas encore bien gardés par les producteurs de ces Nectars des dieux. Par les producteurs de tord-boyaux également, mais eux, on ne leur en tiendra pas rigueur... Ils sont hélas nombreux !

Les miels

Le premier critère reste indéniablement le miel. Trop souvent encore, les apiculteurs utilisent des miels déclassés, dénaturés ou de qualité très douteuse afin de produire de l'hydromel ! Et pourtant, depuis les écrits de Jacquemin (bras droit de Pasteur) au début du 20^e siècle, on ne cesse de marteler que pour fabriquer un hydromel de qualité, il faut utiliser du miel de première fraîcheur. C'est une condition sine qua non à la réussite d'un produit de grande valeur. Les arômes des miels sont extrêmement fragiles et instables. Ils réagissent tous très différemment lors de la fermentation. Certains arômes disparaissent totalement, d'autres ressortent renforcés, parfois hélas très négativement. Le choix du miel est donc primordial, tant dans sa diversité aromatique que dans sa composition. En effet, certains résidus comme le pollen, la cire ou la propolis sont porteurs d'arômes qui pourraient compromettre la qualité de l'hydromel, à moins que ces goûts ne soient recherchés au départ.

Les levures

Différentes levures ont été utilisées à travers les âges et de nombreux chercheurs durant les deux derniers siècles ont planché sur le problème de la fermentation des miels. Je n'aurai hélas pas l'espace suffisant dans cet article pour développer ce sujet plus que controversé, mais il est indéniable que les recherches du Professeur Jacquemin sur l'utilisation des levures de Grands Crus de vin dans la fermentation des hydromels ont bouleversé la production de nos nectars. Il est depuis lors incontestable que la garantie de réussir un hydromel de qualité passe par l'utilisation de ces levures. Il existe bien évidemment des alternatives à ces levures, comme la levure de boulangerie, la levure brassicole ou la levure présente dans les pollens mais leur utilisation reste limitée, car difficile à conduire dans un milieu miellé.

La densité

Le troisième critère de différenciation est la densité de l'hydromel après fermentation. La plupart des consommateurs pensent qu'un hydromel est forcément sucré ! Faux, à travers le monde on retrouve tout autant d'hydromels secs que liquoreux. Cela dépend généralement de la culture ou des traditions locales. Si l'on prend l'exemple de la Pologne, il n'est pas rare de trouver des hydromels avec plus de 250 g de sucre résiduel par litre. A contrario, en France, on retrouve des hydromels extra-secs (0 g de sucre résiduel) et extrêmement alcoolisés.

La fermentation

La fermentation de miel, produit naturel par excellence, amène (à juste titre) certains hydromelliers à bannir toute forme de stérilisation, désinfection et stabilisation tant lors de la fabrication qu'au stade du produit final. Il n'est donc par

rare de trouver dans le commerce des hydromels dits tranquilles (plats comme du vin), pétillants (comme un pana-

ché) et même champagnisés. Bien évidemment, certains hydromelliers dirigent leur fermentation afin d'obtenir un dosage en CO₂ bien déterminé et offrent de somptueux produits très originaux.

Chauffage du moût

L'avant-dernier critère nécessiterait également un article entier tant les divergences de vue existent de par le monde. Bouillir ou ne pas bouillir le moût avant fermentation, telle est la question ! Sachez cependant que les deux techniques sont toujours utilisées actuellement à travers le globe. Mais une chose est certaine, à partir de 38°C la plupart des arômes des miels disparaissent du moût...

Méthode d'élevage

L'élevage de l'hydromel est selon moi le dernier critère de différenciation des hydromels. Comme dans le vin, les arômes du miel ont été maltraités durant la fermentation et quelques mois, voire quelques années seront nécessaires afin de dévoiler de subtils arômes et esters. Certains producteurs se sentent obligés de copier les méthodes d'élevage du vin et vieillissent leurs hydromels dans des fûts de chêne, apportant ainsi des arômes supplémentaires, hélas pas toujours nécessaires. D'autres prolongent l'élevage de leurs nectars dans les cuves de fermentation ou simplement dans des bouteilles couchées au fond de caves obscures.

Comme vous avez pu le constater, la classification de la famille des hydromels dépend de nombreux paramètres. Et comme l'expression le dit si bien, un exemple valant mieux qu'un long discours, il ne vous reste plus maintenant qu'à dénicher quelques bouteilles de Nectar des dieux afin de mettre vos papilles à l'épreuve... et de découvrir en pratique ces différentes catégories et méthodes de production des hydromels. Et soyez attentif, car il paraît qu'en versant de l'hydromel dans votre verre, si vous tendez bien l'oreille, vous pourrez entendre le bourdonnement des abeilles...

Mots clés : **hydromel, produits dérivés**

Résumé : sur base d'une recherche bibliographique et de terrain, l'auteur a classifié les différents hydromels que l'on trouve sur le marché mondial sur base de leurs composants ainsi que des méthodes utilisées lors de leur production

