

**OUI**

**À DES CONTRÔLES  
PLUS STRICTS!**

**AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GOÛT.**

**Prenez parti. Dans votre magasin :**



**Abricotine**



# ABRICOTINE AOP



## MATIÈRES PREMIÈRES

L'abricotine AOP\* est une eau-de-vie claire élaborée à partir d'abricots exclusivement Valaisans dont un minimum de 90% de la variété Luizet.



## ASPECTS CULINAIRES

L'abricotine AOP s'apprécie à la fin d'un bon repas, en dessert avec un sorbet à l'abricot, pour relever un cocktail, dans des truffes au chocolat ou dans un gâteau.



## ZONE D'ORIGINE

La production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteilles de l'abricotine AOP s'effectuent exclusivement dans le canton du Valais.



## MÉTHODE DE PRODUCTION

Seuls les meilleurs abricots sont utilisés : ils doivent être à maturité optimale, sains, propres et d'un calibre minimal de 35 mm. Afin d'éviter trop d'amertume, les fruits sont dénoyautés avant ou pendant la fermentation, puis réduits en purée. Dès que la fermentation a transformé tous les sucres du fruit en alcool, la distillation peut commencer. Le degré alcoolique est réduit avec de l'eau de source ou de l'eau distillée entre 40 et 45% volume. Pour développer tous ses arômes, l'abricotine AOP repose quelques mois en cuve.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

L'abricotine AOP est totalement transparente. Ses caractéristiques aromatiques et organoleptiques se définissent par un goût prononcé de la variété Luizet.

## HISTOIRE

La distillation traditionnelle d'alcools de fruits est établie de longue date en Valais. L'introduction de la variété d'abricot Luizet date de 1838. Cette ancienne variété à chair juteuse, fine et délicate s'est bien implantée dans les terres chaudes et ensoleillées du Valais, alors qu'elle n'a pas pu s'acclimater dans d'autres régions de Suisse. La distillation de cet abricot s'est développée au rythme de l'extension de sa culture : d'abord pour l'autoconsommation grâce aux nombreux alambics domestiques ou aux distillateurs ambulants, puis pour la commercialisation.

## CONDITIONNEMENT

L'abricotine AOP se vend en bouteilles de 2 à 150 cl.



## Interprofession des Eaux-de-vie du Valais

Maison du Paysan  
Case postale 96  
1964 Châteauneuf-Conthey

T 027 345 40 10

✉ [eau-de-vie@agrivalais.ch](mailto:eau-de-vie@agrivalais.ch)  
🏠 [www.eau-de-vie-du-valais.ch](http://www.eau-de-vie-du-valais.ch)

## Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Berne  
T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)  
🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

\*AOP protège la dénomination d'un produit et signifie « Appellation d'Origine Protégée ».