

Vermouth

Thomas Blum, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch



Définition (Ordonnance du DFI sur les boissons du 16 décembre 2016, état au 1^{er} juillet 2020)

Le vermouth est un **vin aromatisé** par adjonction d'arômes, d'extraits d'arômes, d'épices ou de plantes. Pour l'édulcoration, seuls peuvent être utilisés le sucre, le moût de raisin ou le moût de raisin concentré rectifié. Les **exigences minimales** suivantes s'appliquent:

- Un ingrédient au moins doit être dérivé de plantes du **genre Artemisia**.
- La **teneur en vin** du produit fini doit être d'au moins **75 %**.
- La **teneur en alcool** du vermouth doit être comprise entre **14.5 et 22.0 % vol.**

Histoire

Le médecin et savant grec *Hippocrate* a été le premier à mélanger de l'origan et de grande absinthe (*Artemisia Absinthium*) à du vin doux. Ce vin aromatisé s'est imposé dans la médecine européenne comme un tonique stimulant et digestif.

L'histoire florissante du vin vermouth italien – connu sous le nom de «vermouth de Turin» – a débuté en 1786. Le vin doux, aromatisé, se buvait souvent additionné d'essences amères et de vanille. Un mélange apprécié était celui de vin vermouth et de bitter. Cette recette connue sous le nom de «Punt e Mes» a incité de nombreux fabricants de liqueurs à se lancer dans la production de vermouth.



Médecin cueillant de l'absinthe
(Source: Dominé A., The Ultimate Bar Book)

Types de vermouths

On distingue généralement les catégories de vermouths en fonction de leur origine, de leur teneur en sucre et/ou du vin utilisé (blanc, rosé ou rouge). Les préparations diffèrent notamment selon le type et la quantité d'ingrédients végétaux utilisés. Les produits blancs, secs, ont généralement une teneur en extraits plus faible et une teneur en alcool plus élevée (18 % vol). La teneur en sucre peut être ajoutée sur l'étiquette de produit, comme indiqué dans le tableau «Mentions complémentaires» ci-contre.

Fabrication

Le vermouth tire son arôme unique et son goût amer de l'ajout de diverses parties de plantes: graines, feuilles, écorces ou racines séchées que l'on fait macérer pour en extraire les arômes. La base se compose d'une ou plusieurs plantes du genre *Artemisia*:

- **Grande absinthe** (*Artemisia Absinthium*)
- **Petite absinthe** (*Artemisia Pontica*)
- **Armoise maritime** (*Artemisia Maritima*)

Les plantes, pesées, sont ajoutées au vin jusqu'à obtention de la concentration d'arômes souhaitée (voir préparation de base ci-contre). La macération terminée, on retire les ingrédients végétaux. Tout en brassant, on peut alors ajouter au vin aromatisé un sirop de sucre inverti et de l'alcool éthylique.

Avant la mise en bouteille, il est indispensable de stabiliser à froid et de filtrer le liquide afin d'éviter toute turbidité. La teneur en sulfites (agents conservateurs du vin) doit être indiquée sur l'étiquette.

Mentions complémentaires	Teneur en sucre (g/l)*
extra - sec	< 30
sec	< 50
demi-sec	50 - 90
demi-doux	90 - 130
doux	> 130

* Règlement (UE) N° 251/2014 du 26 février 2014

Préparation de base pour 10 l de vin blanc (13 % vol)**

Quantité (g)	Ingrédient	Préparation
2.5	Grande absinthe	Feuilles & fleurs
15.0	Benoîte	Feuilles & fleurs
2.5	Achillée	Feuilles & fleurs
12.5	Camomille	Fleurs
5.0	Acore calame	Racines
2.0	Anis vert	Graines
2.0	Cannelle	Écorces
15.0	Orange	Zestes

** Temps de macération (2 jours) à température ambiante (20 °C)

Bibliographie

- Dominé A.: *The Ultimate Bar Book*. Tandem Verlag GmbH, 2008.
- Panesar, P.S.: *Vermouth Production Technology*. Natural Production Radiance, Vol. 8 (4), 2009.
- Dessin armoise absinthe: <https://de.cleanpng.com/png-upmd2n/>