

LA DAMASSINE, CE TRÉSOR D'AJOIE

Saviez-vous que ce nectar du Jura aurait été rapporté par des chevaliers croisés au 13^e siècle ? Et qu'il faut 900 damassons pour faire un litre d'eau-de-vie ?

VIVE LE DAMASSON !



L'eau-de-vie de Damassine AOP est produite avec le damasson rouge. Totalement transparente, elle se caractérise par un goût très affirmé de petite prune sauvage, avec des arômes d'amande amère, d'herbe coupée et de foin. Des touches fruitées ou épicées se présentent en bouche et c'est bon!

EN CHIFFRES

Il faut plus de 100 damassons pour obtenir un kilo de fruits, et près de 900 pour pouvoir distiller un litre d'eau-de-vie de Damassine AOP.

100
damassons
pour 1kg
de fruits



CHEZ LES PRINCES

En plus de sa diversité culinaire, la région de l'Ajoie offre des paysages magnifiques. Ancienne résidence des princes-évêques de Bâle, le chef-lieu d'Ajoie, Porrentruy, vaut également le détour. Avec ses rues pavées et ses remarquables bâtiments de style baroque.

GRÂCE À UN CURÉ

La légende prétend que ce sont des chevaliers qui ont ramené ce butin dans leurs sacoches, de retour des croisades, au 13^e siècle. Ou encore un curé de Charmoille, parti en voyage en Palestine en 1145. Le nom de damassine a été donné à cette eau-de-vie en référence à la capitale syrienne, Damas.



A LA MAIN !

Les damassons rouges sont méticuleusement récoltés à la main et placés dans des tonneaux dès leur chute de l'arbre, avec interdiction formelle de broyage ou de denoyautage selon les normes AOP. Les tonneaux sont stockés à une température comprise entre 15° et 25°C jusqu'à la distillation, qui doit s'effectuer le plus rapidement possible après la fin de la fermentation alcoolique. De l'eau y est

ajoutée pour que le taux d'alcool ne dépasse pas les 40% de volume.



CITATION

« Porrentruy n'est plus seulement la capitale de la Saint-Martin, mais également celle des fruits et de la distillation »

PIERRE SCHALLER,
PRÉSIDENT DE LA FONDATION DU MUSÉE SUISSE
DES FRUITS ET DE LA DISTILLATION

DARIO FAILLA