

L'hydromel, un nectar divin

Définition

Hydromel n. m. : « boisson alcoolique obtenue par la fermentation du miel dans de l'eau. » (dictionnaire Larousse)

Selon les pays et les régions, l'hydromel porte des noms différents. C'est le « mélikraton » des Grecs et l'« aqua-mula » des Romains. En Europe, il se nomme « mead » en anglais, « met » ou « honigmet » en Allemagne, « med » ou « medok » en Russie, « miod » chez les Polonais et « sorka » chez les Tchèques.



Ce liquide a séduit, réjoui et enchanté les peuples européens et du Moyen-Orient depuis l'aube de l'histoire. Aristote le mentionne en 350 avant Jésus-Christ et on a même retrouvé des traces de production de ce breuvage en Chine datant de 7'000 ans avant Jésus-Christ !

Ce serait la première boisson alcoolisée de l'histoire du monde et l'hydromel a acquis, d'âge en âge, une réputation quasi magique. Ce serait l'élixir des Dieux, un nectar miraculeux suscitant des actes héroïques et coulant à grands flots sur les autels et dans les festins des divinités.

Jadis, la fabrication de l'hydromel était très à l'honneur et les recettes se transmettaient jalousement. A la cour du Prince de Galles, les fabricants d'hydromel figuraient à la onzième position dans la hiérarchie digne, au même rang que les médecins. Aujourd'hui, l'hydromel a été largement supplanté par le vin, la bière et le cidre même s'il reste encore apprécié notamment dans les pays du Nord, là où la vigne est pratiquement inexistante.



Classification

Le type de matières premières utilisées pour la fabrication d'hydromel va définir plusieurs boissons différentes :

- L'**hydromel** traditionnel obtenu uniquement par la fermentation d'eau, de miel et de levures + les adjuvants nécessaires ;
- Le **fructimel** (appelé aussi melomel) se différencie de l'hydromel par l'utilisation de purée ou de jus de fruits que l'on va ajouter au moût (nom donné au mélange eau + miel). Nos voisins français utilisent par exemple du jus de pomme pour fabriquer en Bretagne le « Chouchen » (ou chufere si c'est avec du cidre de pommes) ;
- Le **mellite** (metheglin) est obtenu par la macération d'herbes ou de plantes comme le romarin, l'hysope, le gingembre, des zestes d'orange, du coriandre, cannelle, clou de girofle, etc. Le mot metheglin serait originaire du mot gallois « meddyglyn » signifiant liqueur de guérison et ces boissons étaient souvent utilisées à des fins médicinales ;
- Le **Bieromel** (braggot) et les autres hydromels « fantaisies » sont obtenus par la fermentation de miel, d'eau et de malt ou d'autres condiments comme les légumes, le chocolat, des épices, etc

Matériel de base pour la production d'hydromel

Fabriquer un hydromel est facile puisqu'il suffit de mélanger de l'eau et du miel et laisser ce mélange à l'air libre jusqu'à ce qu'une fermentation se déclenche. Et c'est quasi-inévitable mais la boisson ainsi obtenue sera probablement très éloignée d'un breuvage merveilleux que l'on pourrait qualifier de « nectar divin ».

Si l'on veut obtenir un hydromel qui soit un minimum maîtrisé (et buvable !) il est indispensable de s'équiper au départ d'un peu de **matériel** et de quelques **instruments** :

- 1 contenant (cuve en inox, bidon en plastique alimentaire, dame-jeanne, tonneau en bois) pouvant être fermé hermétiquement par 1 couvercle ou 1 bouchon pourvu d'une bonde
- 1 récipient (env. 5-10l) pour le mélange eau/miel
- 1 balance de précision
- 1 barboteur
- plusieurs instruments de mesure sont bien utiles et fortement conseillés : 1 densimètre (ou mustimètre), 1 éprouvette graduée, 1 thermomètre, papier pH (gradué de 2,8 à 4,6) ou 1 pHmètre
- et bien sûr des bouteilles, bouchons, étiquettes et éventuellement des capsules thermo rétractables pour une jolie finition.

Les ingrédients de base

- **Le miel** : en principe, tous les miels peuvent convenir mais c'est celui d'été qui donne les meilleurs résultats. L'utilisation de miel déjà fermenté est également à proscrire. Les qualités du miel récolté étant intimement liées à la météo, aux types de cultures et floraisons autour du rucher, le miel pourra aussi varier en goût selon les années et influencer l'hydromel produit qui pourra être différent selon les récoltes de miel.
- **L'eau** : elle doit comprendre des sels minéraux (l'eau de pluie est à éviter) et l'utilisation de l'eau du robinet est possible mais après l'avoir fait chauffer pour permettre l'évaporation des produits chlorés qu'elle contient.

+ plusieurs ingrédients indispensables à la fabrication d'un hydromel « maîtrisé » :

- **les levures** : la fermentation alcoolique est un processus biochimique par lequel des sucres (le miel) sont transformés dans l'eau en alcool par des micro-organismes (= les levures = champignons microscopiques). Cette transformation provoque un dégagement gazeux et de la chaleur.
- **les éléments nutritifs (matière azotée)**
- **l'acide tartrique**
- **le tanin (option).**

Caractéristiques recherchées

Afin d'obtenir une stabilité du processus de fermentation, le recours à l'ajout de levures standardisées est indispensable. Il en existe différents types et les levures sèches actives (LSA) à réhydrater dans une solution sucrée présentent l'avantage de se conserver facilement et longtemps.

Les levures que l'on choisit vont aussi déterminer le taux d'alcool et le type d'hydromel souhaité. Pour obtenir un hydromel sec, une levure à Chablis sera utilisée. Pour un hydromel plus doux, une levure à Sauternes sera préférée.



De l'hydromel, OUI, mais du BON !

Le seul choix des levures complique déjà la fabrication de l'hydromel mais de bons ingrédients, une recette approuvée, une méthodologie rigoureuse et un peu d'expérience sont indispensables pour éviter une production d'hydromel imbuvable et du miel gaspillé inutilement.

Exemple de recette pour un hydromel « doux » à 16° avec des levures de Sauternes.

1. Confection du moût : mélanger eau et miel jusqu'à une densité de 1120 avant fermentation. 315g de sucre sont nécessaires par litre d'eau (un miel mûr (18% d'humidité) contient environ 82% de sucre. Pour avoir 315g de sucre par litre, il faut donc ajouter 384g de miel (315/82%) par litre d'eau).



2. Aération du mélange par « brassage vigoureux » afin de favoriser la multiplication des levures que l'on ajoutera par la suite (enlever la partie foncée de la mousse qui se forme en surface car cela élimine une bonne partie des pollens qui peuvent altérer le goût et d'éventuelles impuretés et particules de cire contenues dans le miel).

3. Préparer (dans un récipient séparé) les levures sèches (environ 30 à 40g/hl) que l'on « réveille » (réhydrate) avec de l'eau à 25-30° pendant 15 mn.

4. Ajout des ingrédients

- Option : élimination des éléments néfastes (bactéries notamment) par ajout de 2 à 3g/hl de bisulfite de potassium.
- Acidification : vérifier le pH du moût avant départ de fermentation qui doit être compris entre 3 et 4 (en dessous de 3, il y a risque de blocage de la fermentation). Correction du pH en ajoutant de l'acide tartrique.
- Ajout de matière azotée pour alimenter les levures (au moins 25 g/hl de phosphate diammonique pur).
- Levurage : quand les levures sont réactivées une mousse apparaît; ajouter progressivement dans le récipient préparé en 3. du moût (env. 30cl à la fois afin d'éviter tout choc thermique ou de concentration) et mélangez bien. Quand ce « pied de cuve » est bien actif, vous l'incorporez au moût et mélangez encore.
- Laisser fermenter : la vitesse dépend de la T° et, comme pour les vins, une T° plus basse allonge la durée mais permet de garder le maximum d'arômes. Prévoir un dispositif qui laisse sortir les gaz sans laisser entrer l'air (barbotage ou bonde aseptique).

f. Surveiller la courbe de densité et ajouter du miel avant la fin de fermentation si elle descend plus bas que souhaité (1000 pour un sec, 1005-1010 environ pour un demi-sec, 1015-1025 pour un liquoreux) : 1 kg/hl pour relever de 3 millièmes environ. Il faut compter environ 2 à 3 mois pour que cette fermentation se réalise en développant lentement les qualités de l'hydromel dans un endroit sombre et frais.

g. Dès que la fermentation est complètement terminée (càd plus aucune production de gaz) on peut procéder à un vieillissement en fût ou à la mise en bouteilles. Il est possible d'utiliser à cette étape des sulfites ou d'autres agents stabilisateurs afin d'être certain qu'une fermentation ne reprenne pas dans les bouteilles avec le risque de faire « sauter » les bouchons. Si c'est le cas, il est possible de refermer les bouteilles avec des bouchons muselés et obtenir après quelques semaines un hydromel avec un léger pétillant très agréable.

Et voilà... il n'y a plus qu'à attendre la prochaine occasion pour une bonne dégustation d'hydromel à la santé des abeilles !

Jean Stocker



Bibliographie et illustrations

« Hydromels et dérivés », André Regard, Ed. du Puit Fleuri, 2021
 « Hydromel pas-à-pas », Dilley-Manteufel-Tighe, Abeilles et Cie n°126
 « La fabrication maîtrisée des hydromels », Fers-Daman, UAO, 2016
 « Production d'hydromel », formation avril 2023, COOP apicole du Jura, Lons-Le-Saunier.
 Tout le matériel sur www.brouwland.com