Vin de Noix

Récit du maitre des lieux :
Le vin de noix est un apéritif que vous pouvez préparer vous-même comme le font encore de nombreuses familles.
Pour son élaboration, la cueillette des noix vertes se situe dans la période allant de la Saint-Jean, (le 24 Juin) à la Sainte Madeleine (le 22 Juillet), lorsque la coquille est encore tendre.

INGRéDIENTS :
– 1 litre d'eau de vie (40° à 50°)
– 4 litres de vin (12,5° à 13°)
– 40 noix vertes (soit environ 1kg)
– 500 à 600 g de sucre

ELABORATION

1. Mettre dans une bonbonne en verre (dame-jeanne) l'eau de vie, les noix vertes coupées en quatre. Laissez macérer, la tradition dit 40 jours.
2. Ajouter ensuite le vin puis patienter encore 2 semaines
3. Retirer les noix et filtrer grossièrement. Terminer la préparation en ajoutant 500 à 600g de sucre
4. Laisser la préparation dans la bonbonne et oublier votre vin de noix jusqu'à la prochaine récolte, il aura décanté naturellement.
5. Soutirer délicatement (siphonner) au fur et à mesure de vos besoins.

CONSEILS
– Le vin peut être mis en même temps que l'eau de vie
– Le nombre de noix vertes est donné à titre indicatif. Les recettes familiales proposent de 20 à 40 noix.
– Le vin utilisé est généralement du rouge. Le rosé et le blanc conviennent aussi, ils donneront à votre vin de noix un caractère différent.
– Le sucrage peut être aussi modifié, mais il ne faut jamais oublier que c'est plus facile de rajouter du sucre que d'en enlever.
– Il n'est pas recommandé d'ajouter d'autres plantes aromatiques, les noix suffisent.
– La décantation est beaucoup plus efficace que la filtration
– Et surtout n'oubliez pas qu'un vin de noix de plusieurs années est toujours meilleur…..laissez le vieillir ! Dans la bonbonne de préférence.

Revision #1
Created 2024-06-29 14:39:42 UTC by Guigui
Updated 2024-06-29 14:39:59 UTC by Guigui