

**OUI**

**À LA PROTECTION  
DES EAUX!**

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

**Prenez parti. Dans votre magasin :**



# DAMASSINE AOP



## MATIÈRES PREMIÈRES

La Damassine AOP\* est une eau-de-vie claire produite à partir du fruit damasson rouge.



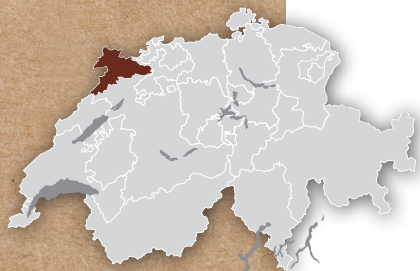
## ASPECTS CULINAIRES

La Damassine AOP convient particulièrement avec un sorbet ou comme digestif. Elle est également appréciée dans des pralinés au chocolat.



## ZONE D'ORIGINE

La Damassine AOP est fabriquée exclusivement dans le canton du Jura, de la production des fruits à la distillation.



## MÉTHODE DE PRODUCTION

Le fruit damasson rouge est récolté à la main de mi-juillet à fin septembre. Les arbres ne doivent pas être secoués. Après le tri, les fruits sont mis en tonneaux. La fermentation alcoolique commence dès que la température atteint 15° jusqu'à 25°C. La distillation doit avoir lieu au plus tard le 31 décembre de l'année de récolte. Afin que le taux d'alcool ne dépasse pas les 40% volume, de l'eau distillée ou déminéralisée est ajoutée. La durée d'entreposage dure au moins 6 mois et la vente est interdite jusqu'à la Saint-Martin (11 novembre) de l'année suivant la récolte.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La Damassine AOP est une eau-de-vie claire qui sent intensément la prune. Ses arômes rappellent l'amande amère, l'herbe coupée et le foin. En bouche, le distillat présente des notes de fruit douceâtre ou d'épices. Le fruit a la grosseur d'une mirabelle et sa peau a différentes teintes de rouge. Lorsqu'il vire au bleu, le fruit atteint sa pleine maturité ; il est alors charnu et juteux.

## HISTOIRE

Le damasson rouge a vraisemblablement été importé en Europe au 13<sup>e</sup> siècle par les croisés de retour du Proche-Orient. La variété damasson rouge a été cultivée dans le Jura pour la première fois en 1860. Les premiers arbres ont été sélectionnés au 19<sup>e</sup> siècle. Avec le temps, cette variété exotique s'est adaptée au climat et au sol de la région jurassienne pour en devenir une spécialité exclusive.

## CONDITIONNEMENT

La Damassine AOP est vendue dans des bouteilles de 10 à 100 cl.



### Association interprofessionnelle de la Damassine

Combe Bruquelin 27  
2900 Porrentruy

T 032 466 80 03

F 032 420 74 21

✉ [info@damassine.com](mailto:info@damassine.com)

🏠 [www.damassine.org](http://www.damassine.org)

📘 [damassineaop](https://www.facebook.com/damassineaop)

### 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](https://www.facebook.com/aopigp) @ [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

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