

# JOUIR DU FRUIT DE SON TRAVAIL ?

# OUI

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GOÛT.

Prenez parti. Dans votre magasin :



# EAU-DE-VIE DE POIRE DU VALAIS AOP



## MATIÈRES PREMIÈRES

Seule la variété de poire « Williams » du Valais est utilisée pour la production d'Eau-de-vie de poire du Valais AOP\*.



## ASPECTS CULINAIRES

L'Eau-de-vie de poire du Valais AOP est appréciée comme digestif, avec un sorbet, dans un cocktail, dans des truffes au chocolat ou dans un gâteau aux fruits.



## ZONE D'ORIGINE

La production des fruits, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteilles s'effectuent exclusivement dans le canton du Valais.



## MÉTHODE DE PRODUCTION

Les poires Williams sont cueillies à maturité optimale, puis conservées quelques jours dans des caissettes afin de développer tous leurs arômes. Avant la transformation, les lots sont soigneusement triés : les fruits ne doivent présenter aucune moisissure, pourriture ou souillure. Les poires retenues sont broyées pour former une purée homogène permettant la fermentation complète des sucres naturels. Après la fermentation alcoolique, la distillation a lieu sans tarder afin de préserver la finesse et la subtilité des arômes. Le degré alcoolique est réduit entre 40 et 45% volume avec de l'eau de source ou de l'eau distillée. Avant sa commercialisation, elle doit reposer quelques mois en cuve.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

L'Eau-de-vie de poire du Valais AOP est totalement transparente. Elle a un goût intense de poire Williams.

## HISTOIRE

La distillation d'alcool de fruits est établie de longue date en Valais. La poire Williams a été développée dans ses terres chaudes et ensoleillées au début du 20<sup>e</sup> siècle. Les premières distillations de poires Williams commencèrent dans les années 1940. Au début, des fruits de table étaient utilisés, peu adaptés à la distillation. Aujourd'hui, seuls des fruits de haute qualité sont transformés en Eau-de-vie de poire du Valais AOP.

## CONDITIONNEMENT

L'Eau-de-vie de poire du Valais AOP est vendue en bouteilles de 2 à 150 cl.



## Interprofession des Eaux-de-vie du Valais

Maison du Paysan  
Case postale 96  
1964 Châteauneuf-Conthey

T 027 345 40 10  
F 027 345 40 11

✉ [eau-de-vie@agrivalais.ch](mailto:eau-de-vie@agrivalais.ch)  
🏠 [www.eau-de-vie-du-valais.ch](http://www.eau-de-vie-du-valais.ch)

## 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](#) @ [aopigp](#)

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