

Excursion en Ajoie - 5 octobre 2023

Ô verger d'Ajoie (Porrentruy)

Un petit bus Place de Neuve ? Il n'y a qu'une vingtaine d'inscrits pour ce lieu. Nous ne sommes pas assez nombreux, pour remplir un deuxième car. Malgré quelques petits retards, deux inscrits étant manquants, et/ou injoignables. Départ pour l'Arena, attendre le car de 60 places parti de La Plaine. Transfert. Le troisième point de chargement à Signy terminé, direction Bavois pour la pause-café.

Suite à l'autoroute longeant le lac de Neuchâtel, nous entrons dans les gorges du Seyon, Valangin et son splendide château, le tunnel de la vue des Alpes, La Chaux-de-Fonds. En direction de Porrentruy à travers le canton de Berne et celui du Jura, notre destination.



Bucoliques petites routes, étendues de forêts, champs où paissent le Franches-Montagnes, l'unique race chevaline d'origine suisse subsistante. Passé Saignelégier, la route devient très étroite et tortueuse.

Peu avant d'arriver à Porrentruy, la sentinelle des Rangiers, "Le Fritz", de garde, doit son nom au schako (son couvre-chef) lui donnant un air de soldat prussien. Monument taillé dans un bloc erratique par Charles l'Eplattenier. Livré par train, érigé le 17, inauguré le 31 août 1924, commémorant le dixième anniversaire de la mobilisation générale de l'armée suisse, lors de la première guerre mondiale. Quelques kilomètres en plus, nous arrivons à destination.

Ô verger d'Ajoie, musée Suisse de la distillation¹, comme on dit, ce n'est pas la porte d'à côté. Sur place, les deux derniers participants nous attendaient. Nous serons au total 55. Apéro sous un toit-abri rond, sur terrasse ensoleillée. Bien présentés ;

- ♥ Plats de charcuterie régionale,
- ♥ Fromages et petits salés.
- ♥ Accompagné de "Clos des Cantons" blanc Pinot Gris, rosé Garanoir et rouge Pinot Noir.

Repas à l'intérieur, deux grandes tablées. Au menu, spécialités de la région ; Quiche aux oignons-salade, saucisse d'Ajoie-pommes de terre, glace à la Damassine, café et "pousse" Damassine.



L'assemblée est invitée à se déplacer dans une salle attenante, où le maître de céans, nous explique, le pourquoi du comment de ce lieu, de sa fondation, son financement, du sponsoring. Le but était la mise en valeur des produits régionaux. S'ensuit une longue lutte pour obtenir une AOP, concernant leurs fruits et dérivés.

La région est la plus grande plantation de Damassinier du pays. Le résultat est à la hauteur de l'effort. Chapeau !

Ces arbres (variété de prunus domestica) sont originaires de la région de Damas, en Syrie. Ils auraient été ramenés, au retour de croisades. Il n'a pas été précisé de la, ou desquelles parmi les 8 croisades¹ (la 9^{ème} était un renfort pour finir la précédente) entre 1096 et 1270.

Fin du 19^e siècle, pour lutter contre le fléau de l'alcoolisme, source des ravages par le monde, beaucoup de pays ont dû prendre des mesures pour le contrer. De là, pour la Suisse, est née en 1887, la Régie fédérale des alcools, s'octroyant le monopole de sa production. De ce fait, se sont ensuivies la saisie et destruction des alambics "privés" et publics. Mais aussi comment, certains y ont survécu.

Formation de 2 groupes, un pour le film, l'autre pour la salle des alambics.



Film (25') tout en sensibilité. La belle leçon de douceur, que la cueillette du fruit, le Damasson rouge, **Rubis** des vergers d'Ajoie ! Pas de "greulage" intempestif des arbres. Au sol sont déployés de fins filets bleutés, contrastant sur l'herbe d'un vert pétant, où chaque fruit, choisit son heure de chute ! Les filets, quotidiennement soulevés, font rouler les fruits dans des récipients, puis lavés. Mise en fûts, au plus tard le jour qui suit la fin de récolte, pour la fermentation, processus biochimique complexe. Température entre 15 et 25°C. Cela se résume, au point de vue chimique, à la transformation des sucres, de formule générale $C_6H_{12}O_6$, en 2 molécules d'éthanol C_2H_5OH et 2 de gaz carbonique CO_2 . Cette dernière, est le danger principal de la

fermentation en sous-sol, ce gaz étant inodore, incolore et insipide, plus lourd que l'air, d'où le risque d'asphyxie. La fermentation est terminée, lorsque le petit "bulleur" inséré sur la bonde, cesse d'en faire. Mais au plus tard avant le 31 décembre, de l'année de récolte des Damassons. Alors, c'est au tour de la physique, via l'alambic, pour la distillation ; Étêtage, une petite fraction, puis le cœur. Lorsque la concentration en alcool baisse (contrôle par l'alcoomètre), vient la fraction de queue. Tête et queue seront recyclées à la prochaine distillation. Le degré d'alcool du cœur sera ajusté à 40% volume, uniquement avec de l'eau distillée ou déminéralisée, provenant de l'aire géographique. La production ne peut pas être commercialisée avant le jour de la saint Martin (11 novembre) de l'année suivant la récolte.

La récolte des Damassons, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteilles de la Damassine, doivent s'effectuer à l'intérieur des limites géographiques de la République et canton du Jura.

¹ Note de l'auteur ; une croisade, décidée par le pape, est confiée à un souverain et son armée. Au moyen Âge, est une expédition militaire, "montée" afin de mener en toute sécurité, le pèlerinage de chrétiens en Terre Sainte, allant se recueillir sur le Saint-Sépulcre. À cette époque, elle est d'ailleurs conçue comme une forme très particulière de pèlerinage, un "pèlerinage en armes".

Pour d'autres, c'était de libérer ce haut lieu saint du christianisme, des infidèles.

À l'entrée de la salle des alambics, une foule de renseignements concernant les plants, pour la greffe de scions de Damassiniens. De même pour les alambics et leur utilisation. Des anecdotes ; Il peut arriver que chiffres et bilans présentent des écarts ! Rien de plus normal, après tout, l'alcool c'est volatile !

Et puis, tricher, "ce n'est pas bien" ! Et punissable !

L'époque, où chaque fois qu'un pneu brûlait, empestant l'atmosphère, (au temps du clandestin) semble révolue, ceci particulièrement pour l'absinthe, dont l'odeur est nettement plus envahissante que le délicat parfum de la Damassine.

Pour clore cette visite, passage par le magasin. Largement fourni en produits régionaux. Une panoplie d'articles de sponsors. Pas vu de rabot, pour le rasage, après une gueule de bois ?

Vers 16h45, c'est l'heure de rentrer. Léger changement d'itinéraire, plus court semble-t-il, et moins sinueux.

Cependant, après Lausanne, une densité de circulation impressionnante, nous a laissé, très très longuement, le temps d'admirer un superbe coucher de soleil, jusqu'à son extinction totale. Au point de faire une pause à Bavois pour se dégourdir les jambes, entre autres. Les derniers ont dû descendre du car vers 21h30.

Comme dit Zouzou, ce n'est pas du ChatGPT ! Mais quand-même un peu de "copier-coller", de textes dans la salle des alambics, recherches internet, et la précieuse contribution d'Alain.

MPOzainne



¹ <https://www.vergersdajoie.ch/fr/>