

\* un terroir

\* des hommes  
et leur savoir-faire



\* un signe d'excellence

Pour qu'un produit AOP puisse voir le jour,  
il faut un terroir et une tradition, des hommes  
et leur savoir-faire. Seuls quelques produits  
suisse sont élaborés ainsi et portent le signe  
d'excellence AOP. [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)



Suisse. Naturellement.



# Damassine AOP

**Matières premières :** La Damassine AOP est élaborée exclusivement à partir d'une prune appelée « damasson rouge ».

**Méthode de production :** La récolte se déroule de mi-juillet à fin septembre selon les régions. Les damassons rouges mûrs, tombés sous l'arbre, sont récoltés quotidiennement à la main. En début et en fin de récolte, ou en cas de conditions climatiques favorables, un ramassage tous les deux jours est possible. Après un tri consciencieux, les fruits sont rapidement mis en tonneau. Le broyage et le dénoyautage sont interdits. Jusqu'à la distillation, les tonneaux sont stockés à une température comprise entre 15 et 25 °C. Après la fermentation alcoolique, les tonneaux sont complétés avec de la purée de damassons rouges et bien fermés. La distillation doit s'effectuer le plus rapidement possible après la fin de la fermentation alcoolique, mais au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte des damassons rouges. La réduction de l'eau-de-vie s'effectue exclusivement avec de l'eau distillée ou déminéralisée, et provenant de l'aire géographique. La Damassine AOP ne peut pas être commercialisée avant la Saint-Martin (11 novembre) de l'année qui suit la récolte des damassons rouges utilisés pour sa préparation.

**Apparence et qualités gustatives :** Le damasson rouge appartient à la famille des fruits à noyaux. Sa taille est comparable à celle d'une mirabelle. De couleur rouge, la peau n'est pas uniforme. La pellicule est recouverte d'une pruine bleuâtre assez abondante. A pleine maturité, le fruit est charnu et juteux. La Damassine AOP est caractérisée par un goût très affirmé de petite prune sauvage, d'où se dégagent des odeurs d'amande amère et d'herbe coupée et séchée. On perçoit également des touches fruitées et douces ou épicées dans les distillats.

**Zone d'origine :** La production des damassons rouges, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteille de la Damassine AOP s'effectuent à l'intérieur des limites du canton du Jura.

**Histoire :** Originaire du Proche-Orient, le damasson rouge aurait été introduit selon la légende au 13<sup>e</sup> siècle par les croisés. Les premières références à cette culture dans la région jurassienne remontent aux environs de 1860. La fin du 19<sup>e</sup> siècle était déjà témoin de la cohabitation entre arbres greffés et non greffés. Avec le temps, l'adaptation de cette prune à la région, son climat et son terroir en ont fait un fruit dont les caractéristiques sont spécifiques au canton du Jura. De tout temps, les damassons rouges ont été utilisés pour l'élaboration de tartes ou de confitures, mais la transformation en alcool blanc reste la principale utilisation. La Damassine est protégée en tant qu'AOP depuis le 9 mars 2010.

**Aspects culinaires :** La Damassine AOP s'apprécie après un bon repas comme digestif ou avec un dessert ou un sorbet. On trouve également de délicieux pralinés remplis de Damassine AOP.

**Conditionnement :** La mise en vente ne peut être effectuée qu'après le passage réussi de l'épreuve de dégustation du produit final. La Damassine AOP est vendue en bouteilles de 10 cl à 100 cl.



## Contact :

Interprofession Damassine AOP  
c/o Station Cantonale d'Arboriculture  
Fondation Rurale Interjurassienne  
Courtemelon, case postale 65, 2852 Courtételle  
Tél. 032 420 74 35, fax 032 420 74 21  
info@damassine.org

Association suisse des AOP-IGP  
Belpstrasse 26, 3007 Berne  
Tél. 031 381 49 53, fax 031 381 49 54  
info@aop-igp.ch

www.damassine.org  
www.facebook.com/damassineaop  
www.aop-igp.ch  
www.facebook.com/aopigp