

Framboise d’Alsace

Eaux-de-vie de fruits

LE PRODUIT

La Framboise d'Alsace est une eau-de-vie blanche. Elle est obtenue par macération des framboises dans de l'alcool. La macération est alors distillée dans des alambics en cuivre. Seules les framboises à chair rouge peuvent entrer dans cette composition. Après distillation, une maturation de deux mois minimum permet le développement de l'arôme puissant de framboise fraîche.

ARÔMES ET SAVEURS

Cette eau-de-vie blanche est d'aspect limpide, brillant et transparent. Au nez et en bouche ses arômes évoqueront la framboise avec une belle persistance. La Framboise d’Alsace peut se consommer fraîche mais non glacée afin de laisser s'exprimer toute la saveur de la baie.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La macération des fruits, la distillation, la période de repos et la finition des eaux-de-vie sont réalisées en Alsace. Sur ce territoire, s'est développé historiquement un savoir-faire de distillation d'eaux-de-vie de fruits à noyaux et plus récemment d'autres fruits, dont la framboise qui a trouvé sa place dans la gastronomie alsacienne en tant que boisson digestive mais aussi comme ingrédient de la cuisine gastronomique.

UN PRODUIT RECONNU

L'Alsace, dont le climat tempéré semi-continental a permis le développement de l'arboriculture et de la production de fruits, est réputée pour la diversité de ses eaux-de-vie. La Framboise d'Alsace figure parmi ce patrimoine et a su s'intégrer, par sa finesse et sa puissance aromatique, dans la culture alsacienne en tant que boisson digestive. Elle peut aussi être utilisée pour relever le goût des nombreuses pâtisseries locales.

Le saviez-vous

A l'origine, les bouilleurs de cru ajoutaient quelques poignées de framboises aux cerises pour parfumer le Kirsch. Ce n'est que plus tard, au XIXème siècle, qu'ils entreprirent de distiller de la framboise pure. La particularité de cette eau-de-vie est son élaboration par distillation de fruits macérés et non fermentés dans de l'alcool afin de préserver le pouvoir aromatisant du fruit frais.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Distillateurs et des Liquoristes d'Alsace

Julien DUCRUET
Esprit Distillation
1951 avenue de Bedarrides
84320 ENTRAIGUES-sur-la-SORGUE

Président(e) : SYDA Régis **Contact :** Julien DUCRUET
Tél. : 07 83 31 24 37
Mél. : syndicatdistillateursalsace@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Colmar

12 avenue de la Foire aux Vins
68012 COLMAR CEDEX
BP 1233

N°SIRET : 13000270200129
Tél. : 03 89 20 16 80
Mél. : INAO-COLMAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/framboise-dalsace-13088*

List of links present in page

1. mailto:syndicatdistillateursalsace@gmail.com
2. mailto:INAO-COLMAR@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr