

Vin de Sureau

La recette de Jacky:

A faire en Mai-Juin, quand les sureaux sont en pleine floraison.

Pour 16 bouteilles de 75cl:

- 10l de Cabernet d'Anjou ou autre vin rosé sec, ou du blanc sec
- 60 ombelles de fleurs de sureau
- 1,25l d' alcool de fruits
- 1,5 kg de sucre

- Choisir 6 belles ombelles de fleurs de sureau par litre de vin. Elles doivent être épanouies, mais non passées (ne pas utiliser les premières fleurs de la saison). La cueillette se fera de préférence le matin de bonne heure (attention aux insectes qui vivent dans les fleurs)
- Les mettre à macérer dans le vin pendant 48h dans un récipient pouvant être fermé non hermétique. Essayer d'utiliser un récipient qui laissera peu d'air disponible en surface.
Les fleurs remontent à la surface: il faut les pousser de temps en temps pour mélanger. La macération se fait dans un local frais (cave) et à l'ombre.
- Après 48h : retirer les fleurs en les pressant fortement à la main pour en extraire le jus. Filtrer avec un tamis à confiture ou un linge.
- Mélanger le vin filtré avec l'alcool et le sucre. Remuer pour que le sucre soit complètement dissous.
- Mettre en bouteille et boucher . Cacheter si on veut.

On peut goûter une ou deux semaines plus tard, mais le sucre se transformant progressivement en alcool, le goût évolue au fil des mois. Ce vin se consomme dans l'année, mais peut éventuellement être conservé un peu plus longtemps. Quelquefois il devient pétillant, cet effet provient de la fermentation du dépôt au fond de la bouteille, il est incontrôlable.

Conserver le vin au frais à la cave.

Il reste toujours un dépôt après les filtrages, ce n'est pas grave ! Ce pollen donne du goût, il faut d'ailleurs le mélanger dans la bouteille avant de servir très frais. Ce dépôt rend le vin blanc trouble c'est pourquoi on peut préférer le vin rosé.







