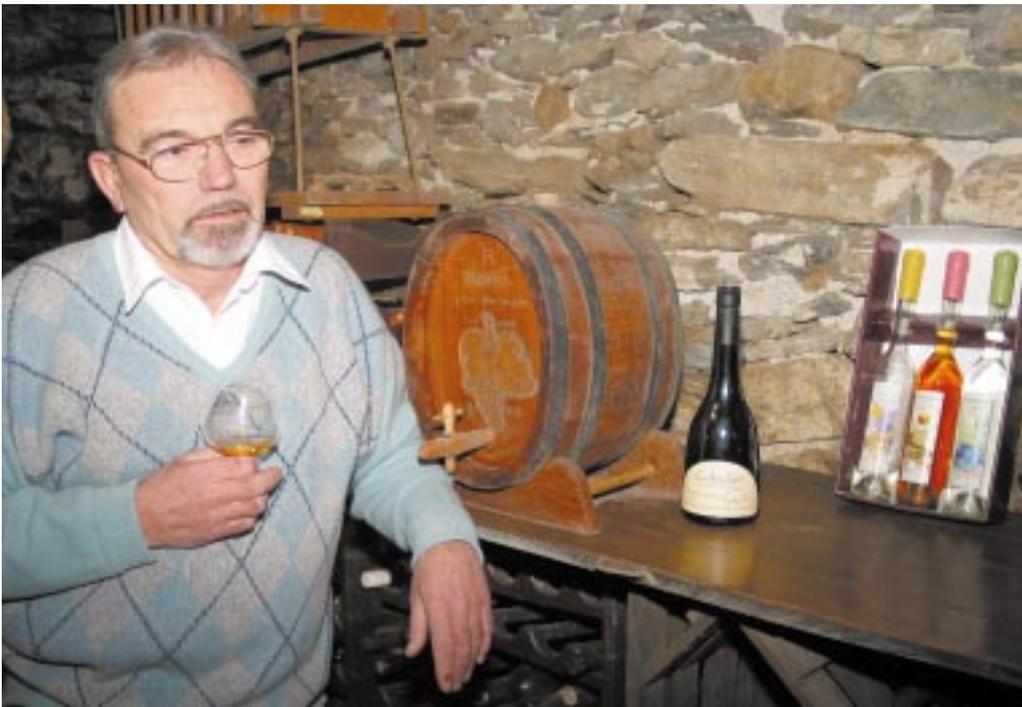


# Calvalais, six pommes pour une eau-de-vie

par Paul Vetter

Un producteur valaisan élève le Calvalais, une eau-de-vie de pommes un brin écolo.



Depuis plus de dix ans, Maurice Solioz produit le Calvalais, une eau-de-vie de pommes valaisannes mûrie trois ans en fûts de chêne. Une de plus, est-on tenté de dire. Que nenni! Ce Calvalais présente quelques caractéristiques qui en font un produit pas tout à fait comme les autres.

## Calville ressuscitée

Première originalité: l'appellation Calvalais. Alors que l'on pourrait croire que ce nom évoque le Calvados, on découvre qu'il rend hommage à la Calville, une pomme en voie de disparition, ressuscitée par Maurice Solioz. «*Cette variété avait quasiment disparu des vergers valaisans. J'ai pu me procurer des greffons dans une collection, dans le canton de Fribourg*», explique l'arboriculteur de Saint-Léonard qui possède aujourd'hui quelque 1500 mètres carrés plantés en Calville. Ces pommes entrent donc dans la composition du Calvalais, en compagnie de cinq autres variétés: la Gravenstein, la Jonathan, la Jonagold, la Golden et la Maigold.

*For over ten years, Maurice Solioz has been producing Calvalais, a brandy made from Valais apples that have ripened for three years inside oak casks. Yet another one! - you feel tempted to say. Not at all! This Calvalais possesses a number of characteristics that make it a product not quite like others.*

## Calville resurrected

*The first originality: the appellation Calvalais. Whereas you may think this name evokes Calvados, you discover that it pays homage to the Calville, an apple that is about to become extinct, resurrected by Maurice Solioz. "This variety had practically disappeared from Valais orchards. I was able to obtain a few grafts contained in a collection from Canton Fribourg", explains the arboriculturist from Saint-Léonard who today owns some 1,500 sq. metres planted with Calville apple trees. These apples form part of the composition of Calvalais, together with 5 other varieties: Gravenstein, Jonathan, Jonagold, Golden and Maigold.*



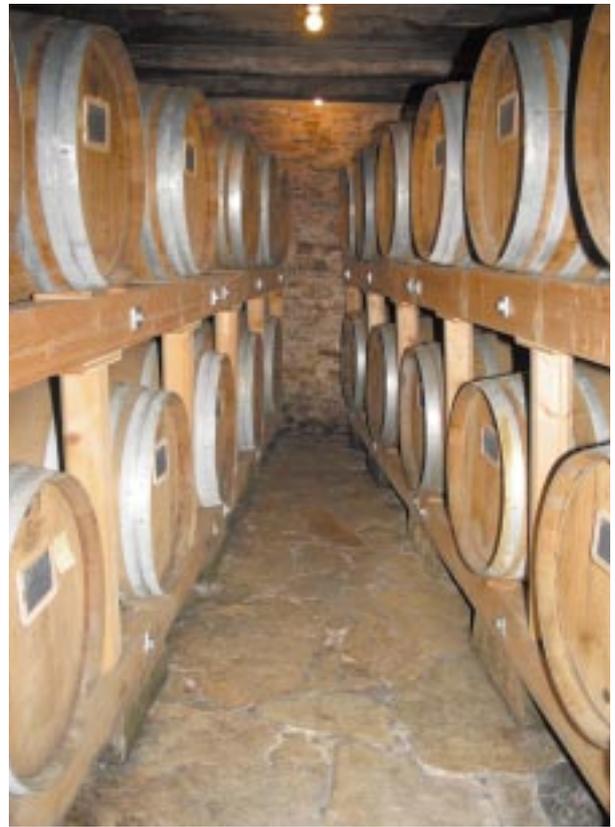
Le Calvalais se présente dans une magnifique robe ambrée. Le nez est corsé et les arômes de pomme très fins. Un fort bel alcool qui séduit: la revue gastronomique française *La Toque et le Verre*, qui lui a consacré un article élogieux où l'on pouvait lire que le Calvalais est «*capable de rivaliser avec les plus grands Calvados*». Un bien bel hommage, d'autant plus que cette eau-de-vie de pomme présente un excellent rapport qualité-prix.

*The Calvalais appears in a magnificent amber-coloured "robe". The "nose" is full-bodied and there is a very fine apple aroma. An exquisite alcohol drink which charms: the French gastronomic magazine La Toque et le Verre has devoted to it an article full of praise in which it states that Calvalais "can rival the best Calvados". A very fine homage, added to which this apple brandy is excellent value for the money.*

Tous ces fruits proviennent du Domaine du Rancho à St-Léonard, 20 hectares de vergers dont une quinzaine plantés en pommiers. Maurice Solioz y pratique une arboriculture douce, appliquant scrupuleusement les normes de la production intégrée, très respectueuse de la nature. Il a également obtenu le très exigeant label Migrosano. Vous trouverez par exemple dans le domaine une série de nichoirs à oiseaux. «*Un couple de mésanges et cinq petits dévorent une centaine de chenilles par jour, explique Maurice Solioz. C'est tout aussi efficace que l'aspersion de produits chimiques.*»

### Le cœur de la distillation

Les vergers du Domaine du Rancho produisent naturellement des pommes vendues comme fruits frais. Celles qui sont utilisées pour le Calvalais font partie du second choix. «*Tous ces fruits sont sains. Ce sont souvent des pommes qui étaient déjà trop mûres au moment de la récolte, ou encore des fruits dont le gabarit ne correspondait pas au premier choix*», précise l'arboriculteur qui les laisse alors le plus longtemps possible sur l'arbre, histoire de leur permettre d'obtenir une grande maturité. Elles sont alors récoltées, broyées, pressées. Le jus ainsi récolté – qui avoue jusqu'à 60 degrés Oechsle – fermente avant d'être distillé. «*Je ne garde que le cœur de la distillation afin que les arômes soient plus affinés*», confie Maurice Solioz. L'alcool à 64 degrés est ensuite réduit avec de l'eau déminéralisée provenant d'une source de Martigny. A la mise en bouteille, le Calvalais titre finalement à 40% volume.



*All these fruits originate from the Domaine du Rancho at Saint-Léonard, 20 hectares of orchards, including about fifteen planted with apple trees. Maurice Solioz goes in for a gentle style of agriculture, scrupulously applying the norms of integrated production and quite respectful of nature. He has also been awarded the very exacting Migrosano label. For example, in his farm you will find a series of birds' nestling places. "One couple of tits and their five young devour a hundred or so caterpillars in a day;" explains Maurice Solioz. "this is just as effective as spraying with chemical products."*

### The heart of distillation

*The orchards in the Domaine du Rancho naturally produce apples sold as fresh fruit. Those used for Calvalais belong to the second choice. "All this fruit is healthy. These are often apples which were already too ripe at harvest-time and whose shape didn't belong to the first choice", explains the arboriculturist who then leaves them for as long as possible on the tree, allowing them to attain considerable ripeness. They are then picked, crushed and pressed. The juice thus obtained – which reaches up to 60 degrees Oechsle – ferments before it is distilled. "I keep only the heart of the distillation so as to give it an even finer aroma", confides Maurice Solioz. The alcohol at 64° is then reduced with demineralised water coming from a spring in Martigny. When it is bottled, the Calvalais finally titrates at 40% of the volume.*

