

Le Clos des Sentinelles

Rencontre avec Alexandre Sintès, et son « hydromel œnologique »



interview

Abeilles et Fleurs – Alexandre Sintès, pouvez-vous vous présenter ?

Alexandre Sintès – Bonjour, je suis apiculteur dans le Sud de la France avec 320 ruches. A l'image d'un vigneron, je transforme ma production en « hydromel œnologique » ; je me suis installé en 2008 sous le statut de jeune agriculteur.

J'ai porté le projet de mon exploitation ainsi que la recherche et le développement pendant 3 ans. Le pari est alors d'appliquer la science œnologique à l'élaboration de l'hydromel : fermentation maîtrisée, élevage, stabilisation et clarification, assemblage des différents crus.

Abeilles et Fleurs – Comment et pourquoi êtes-vous devenu apiculteur ?

Alexandre Sintès – Etant ex-infographiste, je suis venu à ce métier par passion des abeilles avant tout, mais aussi pour la diversité des tâches que ce métier comporte : le contact avec la nature, le travail à la miellerie, au chai, la relation clientèle, etc.

C'est vraiment un métier stressant de par la production trop aléatoire, mais sincèrement très enrichissant. Comme beaucoup, je fais ce métier par passion.

Abeilles et Fleurs – Pourquoi, en tant que jeune apiculteur installé, vous êtes-vous dirigé vers la fabrication d'hydromel ?

Alexandre Sintès – L'hydromel est l'intersection entre les abeilles et ma passion pour le bon vin, et sûrement mon penchant pour les bonnes choses. En raison de la production aléatoire de miel, je pense qu'il faut valoriser notre production, c'est par la qualité et l'originalité que doit s'inscrire ma démarche. « L'hydromel œnologique » est né.

Abeilles et Fleurs – Avez-vous eu des soutiens des collectivités ?

Alexandre Sintès – Effectivement, mon projet et mon installation ont été soutenus par l'Europe, la région Languedoc-Roussillon, ainsi que le conseil général de l'Hérault et aussi la Dotation aux jeunes agriculteurs.



Abeilles et Fleurs – Quelles sont les difficultés d'un jeune hydromellier et quelles ont été les contraintes à surmonter pour obtenir votre première cuvée ?

Alexandre Sintès – Les investissements sont lourds, j'ai le matériel d'un apiculteur mais aussi le chai du vigneron. Je ne peux plus vendre de miel au prix du marché comme un vigneron ne vend pas de raisin de table. Les plus grosses difficultés sont d'ordre technique :

• Les phases précédant les fermentations tout d'abord, c'est-à-dire le choix du style voulu,

les microvinifications pour avoir une idée de l'évolution des précurseurs d'arômes du miel, et enfin le choix des miels les plus adaptés aux différentes cuvées.

- La maîtrise des fermentations : choix des levures, contrôle des températures, évolution de l'acidité, car contrairement au vin l'hydromel n'est pas un milieu tamponné.
- La stabilisation microbiologique et protéique (car il n'y a aucun recul dans la littérature) sont des éléments majeurs dans la notion d'hydromel œnologique pour éviter toute déviation ultérieure et garantir au consommateur un produit sans altérations ultérieures non maîtrisées.
- Le choix final (à la veille de la mise en bouteille) sur l'équilibre sucres/alcool qui va à l'encontre des habitudes en terme d'hydromel (la plupart des hydromels commercialisés aujourd'hui sont à des teneurs en sucre proches de 100 g/l).

Abeilles et Fleurs – Comment concevez-vous l'évolution de l'hydromel et de quelle image bénéficie aujourd'hui l'hydromel chez le consommateur ?

Alexandre Sintès – Je pense que l'hydromel artisanal est actuellement dans une impasse, le marché de l'hydromel est de « micro-niche », peu de consommateurs sont friands d'hydromel.

Il faut inverser ces tendances en travaillant sur les hydromels adaptés aux nouveaux consommateurs et ainsi relooker la plus vieille boisson alcoolisée en usage.

Le temps a effacé les traces de ce breuvage autrefois si répandu sur le continent européen, ceci est sûrement dû à la popularisation du vin. L'hydromel est un puissant nectar dont le seul tort est d'être tombé dans un oubli général.

