

FRUCTUS, l'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier

- recherche et sauvegarde des variétés anciennes et les connaissances qui s'y rattachent
- rassemble les vastes connaissances pomologiques et les rend accessibles au grand public
- Prend soin des conservatoires et organise des expositions pomologiques
- organise des excursions et des formations continues
- promeut l'arboriculture de plein vent traditionnelle
- informe et conseille particuliers et institutions dans le choix des variétés
- édite chaque année quatre bulletins informatifs
- nomme la «Variété fruitière suisse de l'année»

Devenir membre

Membre	cotisation annuelle	CHF 60.-
Membre collectif	cotisation annuelle	CHF 160.-
Membre à vie	cotisation unique	CHF 800.-

Faire des dons et soutenir les projets FRUCTUS

PC: 80-16350-4 IBAN: CH82 0900 0000 8001 6350 4
Vereinigung FRUCTUS Wädenswil

FRUCTUS

Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil
www.fructus.ch
info@fructus.ch
Téléphone 044 518 03 40

En élisant la Prune de Löhr variété fruitière suisse de l'année 2023, **FRUCTUS** attire l'attention sur une excellente ancienne variété de prune à distiller du canton de Berne. Les distillats de Prune de Löhr sont une spécialité à part parmi les eaux-de-vie de fruit.

La production de prunes de Löhr étant chronophage, les vergers de pruniers de Löhr à haute tige sont devenus rares. La variété résiliente et multiusages continue de fournir une matière première recherchée et se prête aussi bien à la culture extensive en plein vent qu'en verger à basse tige et en autoapprovisionnement.

En élisant la variété fruitière suisse de l'année, **FRUCTUS** attire l'attention sur des variétés fruitières anciennes particulièrement intéressantes. Leurs bonnes propriétés tout comme leur histoire constituent un patrimoine culturel précieux qui sera donc préservé pour les générations futures.



Les fleurs de la Prune de Löhr s'ouvrent avant l'apparition des feuilles.

Un grand merci pour le soutien à notre variété fruitière de l'année 2023:



www.matter-spirits.ch



www.humbel.ch

Variété de fruit suisse de l'année 2023



Prune de Löhr



Une petite prune résiliente très sucrée et parfumée

Les pruniers de Löhr atteignent une taille moyenne; ils sont peu exigeants, tolérants et frugaux. Ils poussent vite et produisent rapidement et régulièrement. La variété à floraison hâtive se prête aussi à la culture à plus grande altitude, mais elle est sensible aux gelées printanières. L'Hoplocampe des pruniers excepté, les ravageurs et maladies attaquent peu les pruniers de Löhr.

Les prunes de Löhr ont une silhouette ovale à sphérique. Leur chair est molle, juteuse et remarquablement parfumée. Une acidité agréable et un goût sucré intense sont typiques de la variété. Les fruits sont de couleur rouge orangé avec une coloration secondaire rouge bleuté. L'épiderme est pruiné, c'est-à-dire recouvert d'une couche de cire bleutée.

La Prune de Löhr est mûre seulement quand elle se détache d'elle-même de l'arbre. Il faut compter trois à quatre semaines pour que tous les fruits tombent. Pendant cette période, il importe de ramasser les fruits tous les un à deux jours et de les utiliser sans tarder.



Un hasard de la nature devient une matière première convoitée



La Prune de Löhr est née d'un hasard de la nature découvert par le négociant en spiritueux et distillateur Ernst Luginbühl-Bögli dans les années 1940. Il avait trouvé dans les environs du village d'Oltigen BE un arbre sauvage chargé de petites prunes aromatiques. Il a récolté les fruits, les a mis en tonneau puis il les a distillés dans sa distillerie à Aarberg.

Le résultat a convaincu Ernst Luginbühl-Bögli à tel point qu'il a commandé à une pépinière à Worben six cents pruniers à haute tige de sa prune découverte. Il les a plantés sur son exploitation agricole dans le hameau de Löhr à Seedorf BE et ce semis de hasard a été baptisé Prune de Löhr. Bientôt, d'autres agriculteurs des environs se mirent à cultiver ces prunes.



Faire des tartes et des confitures, distiller ou manger tout de suite

Cette eau-de-vie de prune rencontre depuis un franc succès et la Prune de Löhr est devenue une matière première recherchée par les distilleries dans toute la Suisse. Bientôt, la culture de la nouvelle variété s'étendit au-delà de la Suisse alémanique et romande jusqu'en Allemagne et en Autriche.

La distillerie d'Ernst Luginbühl-Bögli a été transférée à Kallnach en 1996. Aujourd'hui la distillerie est gérée par l'arrière-petit-fils Oliver Matter et son épouse Nicole.

Plus de soixante-dix pruniers de Löhr appartiennent à la distillerie. Oliver et Nicole Matter connaissent donc la variété parfaitement. En période de récolte, les mots d'ordre sont «faire des tartes et des confitures, mettre en tonneau ou manger le jour même».

La Prune de Löhr donne d'excellentes tartes de fruits et de délicieuses confitures. Mais la majeure partie des petites prunes sont mises en tonneau pour être distillées essentiellement en monovariétal.

Pour que l'arôme typique puisse s'épanouir, l'eau-de-vie de fruit est ensuite stockée environ deux ans. L'«eau-de-vie de prune» est corsée et sent bon l'amande et la cannelle. Le vieillissement en fûts de bois permet de transformer le distillat de pruneau en Vielle Prune monovariétale, un digestif fruité et velouté avec une belle longueur en bouche.

