

PECHES DE VIGNE

CARACTERISTIQUES

L'épiderme de la pêche de vigne est rouge foncé et duveteux. Sa chair rouge allant vers le pourpre a un aspect fibreux et libère un parfum intense. Sa texture est souple. On trouve parfois d'autres noms pour ce fruit, tels que pêche sanguine ou pêche vineuse, du fait de sa couleur si particulière.



HISTOIRE

La pêche de vigne pousse sur un arbre traditionnel des coteaux du Lyonnais, les pêcheurs de vigne étaient plantés au milieu du vignoble comme témoin des maladies pouvant toucher la vigne. Cet arbre sensible était en effet plus vite touché que les vignes. Arbre traditionnel de ces terroirs depuis plus de 250 ans, le pêcher de vigne est parfaitement adapté aux sols et au climat de ces collines. Il a eu tendance à diminuer au fil du temps pour retrouver une nouvelle jeunesse ces dernières années, grâce à des arboriculteurs passionnés qui ont su préserver ce patrimoine et l'adapter aux demandes des consommateurs actuels.

CONSERVATION

La pêche de vigne se conserve quelques jours à température ambiante, sa chair devient alors plus souple et plus sucrée. Au froid, elle se garde un peu plus longtemps.

CONSOMMATION

La pêche de vigne doit son nom à la couleur lie-de-vin de sa chair, mais son intérêt ne se limite pas à sa couleur, c'est aussi un vrai plaisir gustatif. Douce et spécialement fondante dans la bouche, elle attire par un petit goût bien particulier. La pêche s'adapte à toutes les fantaisies : crue, en confiture ou en sorbet. Autrefois, on fabriquait du vin de pêche et des sirops. On peut encore trouver de la liqueur de pêche de vigne, une façon originale de remplacer la crème de cassis dans le « kir » traditionnel.

PRODUCTION

Fruit de milieu et fin d'été, la pêche de vigne arrive à maturité dès mi-juillet, et jusqu'à fin août-début septembre.

