

# VIN DE NOIX

## Ingrédients :

- 24 noix vertes à cueillir sur l'arbre (début juin, on doit pouvoir transpercer la noix avec une aiguille)
- 1 kg de sucre
- ½ bâton de cannelle
- 2 éclats de noix de muscade
- 4 clous de girofle
- 7 litres de vin rouge corsé (13-14°)
- 1 litre d'eau de vie de fruits à 40°



## Préparation :

- Laver les noix.
- Les couper en 4.
- Ajouter le sucre et les épices.
- Verser le vin et l'eau de vie par dessus.
- Boucher et laisser macérer 100 jours au minimum (au moins jusqu'à la Toussaint), en agitant la bonbonne tous les jours. Les jours de grand soleil, vous pouvez la sortir 2-3h, pour activer l'oxydation.
- Filtrer et mettre en bouteilles.
- Les conserver au frais, à l'abri de la lumière et des variations atmosphériques.
- Ne dégustez pas avant Noël, et si vous le pouvez, oubliez votre vin de noix un an ou deux !

*Jean-Luc Diter, d'après la revue Rustica*