

Instructions sur la façon de cultiver le houblon

La culture du houblon est quelque chose de vraiment spécial. Être en mesure d'ajouter un ingrédient que vous avez vous-même cultivé n'est pas quelque chose que la majorité des brasseurs maison peuvent se vanter. Et ce n'est pas possible d'obtenir du houblon plus frais que celui qui vient directement votre cour arrière et de cueillir vous-même vos propres cônes de houblon. Laissez-nous vous montrer le processus de plantation et d'entretien de vos rhizomes.

Qu'est-ce qu'un "rhizome de houblon"?



Un rhizome est la récolte d'une partie de la racine d'un plant femelle de houblon. C'est ce qui pousse sous la surface de la terre et c'est le cœur du système racinaire de la vigne qui emmagasine et transfère la nourriture vers la partie qui est hors sol, soit les feuilles. Ces rhizomes peuvent être plantés pratiquement partout au Québec, tant et aussi longtemps qu'ils peuvent avoir un minimum de 120 jours consécutifs libre de gel pour lui permettre de produire ses fleurs.

Dans des conditions optimales de soleil, d'irrigation et d'éléments nutritifs, vous pourrez récolter jusqu'à deux livres de cône par plants.

J'ai mes rhizomes de houblon, je fais quoi maintenant?

Choix du site

>>> Préparez votre houblonnière <<< Vous devriez commencer à penser où placer vos nouveaux plants. Le choix d'un bon emplacement pour la culture du houblon est primordial au rendement de votre culture.

Pour déterminer l'endroit où planter vos rhizomes, premièrement, regardez vers le haut et assurez-vous que vous avez entre 15' et 20' (5 à 7 mètres) d'espace verticale pour faire grimper vos plants. Votre site choisi **doit être en plein soleil** (pas sous un arbre ou à l'ombre d'un bâtiment), idéalement face au Sud, avec de faible vent et beaucoup d'espace autour. **Un manque de soleil réduira votre quantité de récolte.**

Le houblon doit être planté **dans un sol qui s'égoutte bien**. Un plant de houblon a besoin de beaucoup d'eau pour pousser, mais ne doit jamais avoir les pieds dans l'eau. Le sol **DOIT** se drainer sans quoi des maladies (mildiou) et même la mort du plant peuvent survenir si le sol n'est pas drainé correctement.

Sélectionnez l'endroit où vous allez planter le rhizome et préparer le sol. Assurez-vous que le sol est meuble, lâche et poreux; un sol de type argile ou compact se traduira par de l'eau stagnante et éventuellement la pourriture des racines et la mort de la plante. Si le drainage est une préoccupation pour votre sol, vous pouvez construire une petite colline avec de la terre et du sable mélangé pour faire un lit d'environ 12 pouces (30cm) de haut. Le secret est : Si vous pouvez faire pousser des légumes ou des fleurs dans votre sol alors vous ne devriez pas avoir de problèmes à faire pousser du houblon.

Pour les producteurs urbains, assurez-vous que les rhizomes ne sont pas plantés dans le voisinage immédiat d'une forte source de lumière qui serait présente 24 heures sur 24. Ceci empêchera la floraison des plants et la récolte de cône de houblon sera grandement affectée.

Pour les producteurs commerciaux, les rhizomes ont besoin d'un sol avec un pH de 5,5 à 8,0 et riche en nutriments généraux, avec une teneur en azote d'environ le double des valeurs de potassium et le phosphore. L'oligo-élément bore est aussi généralement bénéfique en faible quantité.

Il est possible de planter vos rhizomes aussitôt que le sol est dégelé et meuble. Un plant de houblon peut normalement survivre à un gel, tant et aussi longtemps que le sol ne gèle pas solide.

Gardez vos rhizomes réfrigérés jusqu'à ce que le sol soit prêt pour la plantation. Pour favoriser leurs conservations, ne laissez pas les rhizomes sécher complètement ni les garder trop humide. Idéalement, les conserver dans un sac de plastique au réfrigérateur et les asperger d'une légère brume d'eau régulièrement.

Comment planter un rhizome?

Pour un sol bien drainé, creusez un trou d'une profondeur d'environ 1 pied (30cm). Fertilisez la terre que vous avez enlevée du trou en mélangeant avec du fumier ou d'autres engrais organiques à libération lente tels que de la poudre d'os ou du fumier de poule. Remplacez sol fertilisé à l'intérieur du trou.

Pour un sol argileux ou qui ne se draine pas bien, faire une petite montagne avec 1 ou 2 poches de terre noire que vous aurez achetée, mélanger des engrais organiques à libération lente tels que de la poudre d'os ou du fumier de poule.



Ensuite, dans le sol meuble, faites un petit trou avec votre main et placer le rhizome à l'horizontale au-dessus du sol que vous avez préparé et le recouvrir d'environ 1 à 2 pouces (3 à 5 cm) de terre. Les rhizomes peuvent également être plantés verticalement, avec les bourgeons pointant vers le haut, mais de planter horizontalement reste la meilleure façon de faire.

Séparer les variétés différentes par un minimum de 5 pieds (1.5 mètre) pour empêcher l'emmêlement. Vous pouvez planter le houblon de même variété à environ 3 pieds (1 mètre).

Les houblons de première année ont un système racinaire minimal, les empêchant d'avoir accès à de grande quantité d'eau. Ainsi, le sol ne devrait pas être sec pendant une période prolongée, ce qui augmentera le stress de la plante, et réduira ses rendements ou pire, causera la mort du plant. Des arrosages fréquents et courts sont favorables à un seul arrosage par semaine.

Vous pouvez également installer un paillis de sol, soit de plastique, de tissus ou de copeaux de bois, à la surface pour aider à conserver humidité et assurer le contrôle des mauvaises herbes.

Vous allez devoir construire un système de treillis pour faire pousser vos plants.

Treillis / Système de support

Après que les tiges de houblon ont commencé à pousser et sont rendues à environ 1 pied de long (30 cm), sélectionner les 2 ou 3 tiges les plus vigoureuses et les entourer dans le sens horaire autour d'un treillis ou d'un système de soutien. Coupez toutes les tiges restantes à la base du plant de houblon. Le fait de sélectionner les meilleures tiges et de les restreindre à 2 ou 3 favorisera une plus grande récolte que d'avoir 8 tiges avec moins de rendement.

Pour la première année, le plant construira son système racinaire, ainsi le système de treillis qui servira à soutenir le plant est moins nécessaire. La première année,



le plant de houblon devrait atteindre de 8 pieds à 10 pieds (2.5 à 3 mètres). Par la suite, dans les années suivantes, vous aurez besoin d'un système de soutien plus haut et fort. En comparaison, un système commercial de treillis mesure de façon générale 18 pieds de haut (6 mètres). Pour un producteur maison, un treillis de plus court de 12 à 16 pieds (4 à 5 mètres) pourra être suffisant. Vous pouvez également déposer une ficelle ou corde de coco à une branche d'arbre, à un poteau, ou sur le toit de votre maison ou du cabanon. On retrouve plusieurs idées sur internet.

Assurez-vous que la ficelle est solide et que son point d'attache est solide, les vignes de houblon matures peuvent peser jusqu'à 50 livres (20Kg).

Quand récolter et dois-je sécher mes récoltes?

Le houblon doit être récolté avant le premier gel. La date optimale de récolte variera selon votre emplacement et selon la sorte de houblon, mais de façon générale, la récolte s'effectue entre la mi-août et la mi-septembre.



Le houblon est prêt à être récolté lorsque l'arôme est le plus fort et qu'il n'a plus de senteur de gazon ou de foin. Pour effectuer le test de senteur et ressentir les arômes, vous sélectionnez quelques cônes et vous les broyez entre vos mains. Ensuite vous placez vos mains avec les débris de houblon sous votre nez pour sentir tous les arômes. Si le houblon est à maturité, vous devriez ressentir les arômes de ce houblon et devriez retrouver entre vos doigts une poudre jaune, c'est la lupuline. Les cônes qui sont à maturités auront une sensation de feuilles sèches et feront un bruit de papier froissé, lorsque broyé.

Certaines variétés ont une couleur plus pâle ou un léger brunissement du bout des feuilles, c'est normal et c'est un bon signe de maturité.

Pour effectuer les récoltes, couper complètement le plant de houblon au sol et en haut. Placez le plant sur une table et récoltez uniquement les cônes, pas de feuille ou de tige. Un bon cueilleur récoltera un plan mature en 1 heure. À moins que vous ne fassiez une bière de récolte (Harvest Ale), vous **devez obligatoirement** sécher votre houblon avant l'entreposage. Le houblon commencera à se détériorer dans les 6 à 12 premières heures s'il n'est pas séché.



Par temps sec, séchage à l'air est préférable. Répartissez vos récoltes sur une moustiquaire de fenêtre, placez celui-ci à un endroit bien aéré et gardez-le hors de la lumière directe du soleil.



Chaque jour, vous devrez retourner votre houblon afin d'apporter les cônes humides qui se retrouvent au centre de votre récolte vers l'extérieur. Les cônes de houblons sont secs lorsque la tige intérieure du cône devient fragile et se brise plutôt que de plier. Ceci devrait prendre entre 3 à 6 jours selon les conditions météorologiques.

Si vous ne pouvez sécher votre houblon à l'extérieur (parce qu'il pleut ou qu'il fait froid), vous pouvez le faire à l'intérieur en y

installant des ventilateurs sous la moustiquaire. Certaines personnes peuvent aussi sécher le houblon à l'aide d'un déshydrateur pour la nourriture ou au four, dans tous les cas, **>>> vous devez maintenir la température du houblon sous 140 degrés F (60C) <<<**. Une température supérieure détruira complètement les glandes de lupuline et détruira vos récoltes.

Une fois le houblon séché, celui-ci doit être entreposé à l'abri de l'oxygène et de la lumière. Si vous avez accès à une machine sous vide de cuisine, celle-ci fera l'affaire. Si vous n'avez pas accès à des sacs sous vide avec barrière à l'oxygène, le meilleur compromis consiste à emballer autant de cônes que possible dans un sac de congélation du genre Zip lock. Lorsqu'il est plein, écraser le sac pour retirer autant d'air que possible et sceller le sac. Conservez le sac au congélateur jusqu'à l'utilisation.

Que faire après les récoltes?

Les plants de houblon devront être coupés à la surface du sol (à la couronne) pour ne laisser que la racine chaque automne.

Au printemps, les tiges de houblon sortiront du sol à peu près en même temps que les premières fleurs du printemps. Le houblon repoussera beaucoup plus forte après la première année, une fois son système racinaire bien développé.

Comment puis-je utiliser mon houblon?



Les houblons qui ont été cultivés à la maison sont généralement utilisés pour ajouter de l'arôme et des saveurs en fin de brassage ou pour faire du houblonnage à froid (dry hopping). Parce que les valeurs en acides alpha et beta ne sont pas connues, cela représente un défi pour le brasseur de les utiliser en amertume en début de brassage. Quelques brassins d'essai peuvent être nécessaires afin d'obtenir le goût, la puissance et les sensations recherchées avec vos houblons.

Des tests en laboratoires peuvent être effectués afin de déterminer la quantité d'acide alpha, beta ainsi que le niveau d'huile essentielle. Les laboratoires commerciaux nécessitent entre 50 et 75 grammes de houblon par saveur pour faire leurs examens, qui sont au coût d'environ 60\$ chacun. Communiquez avec nous pour connaître les laboratoires reconnus.

Pour le houblonnage lors du brassage, utilisez une quantité supérieure (en poids) de houblon qu'à la normale; les feuilles pèsent environ 15% de moins que des granules.

Si vous avez des questions, vous pouvez toujours communiquer avec nous par courriel ou nous suivre sur Facebook pour connaître l'état et les problèmes de notre houblonnière.

Santé

Luc Fortin

Domaine Brune Houblonde

luc@brunehoublonde.com

facebook.com/brune.houblonde