

Huile essentielle Bergamote Italie

Citrus aurantium subsp. bergamia (Risso) Engl.



Hespéridée



Famille botanique : Rutaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Péricarpes

CAS TSCA : 8007-75-8
INCI : Citrus aurantium bergamia fruit oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Expression à froid de la matière fraîche
Apparence : Liquide mobile, limpide, présentant quelquefois un dépôt solide (cires) jaune verdâtre à vert
Constituants : Limonène, acétate de linalyle, linalol

Période de récolte

J F M A M J J A S O N D



La bergamote est un agrume réputé pour son huile essentielle. Contenue dans les poches oléifères de l'écorce de son péricarpe, cette fragrance fraîche et zestée est un ingrédient de la célèbre eau de Cologne, avec le néroli et la lavande. La bergamote est un petit fruit jaune vert à la pulpe acide et amère. Contrairement aux autres agrumes, elle est cultivée uniquement pour son huile essentielle. Les régions italiennes de Calabre et Sicile en sont les plus gros producteurs, suivis par la Côte d'Ivoire. Le bergamotier, petit arbre de 4 mètres de haut, se pare d'une multitude de fleurs blanches odorantes. Les fruits mûrissent entre décembre et mars. L'huile essentielle de bergamote est obtenue par expression à froid du péricarpe du fruit mûr. Sa fragrance est hespéridée et agreste. Une facette florale - caractéristique de l'origine Italie - évoque la douceur de la lavande.

Natif d'Inde, le bergamotier semble être issu d'une ancienne hybridation entre citrus, vraisemblablement entre l'oranger amer et le citronnier. Comme la plupart des Citrus, la bergamote était inconnue des grecs et des romains. Elle aurait été introduite plus tard, probablement par les croisés, bien après le citron ou l'orange douce. Contrairement aux croyances populaires, l'origine du nom « bergamote » ne provient pas de la ville de Bergame. L'étymologie de bergamote vient du turc beg-ârmûndi qui signifie « poire du seigneur » en référence à sa ressemblance morphologique avec la poire bergamote.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 27.05.2019