

QUETIGNY

# La distillation, cette tradition qui se perpétue, en cinq étapes

Le syndicat des bouilleurs de cru perpétue la tradition autour de l'alambic, acquis voilà bien longtemps par les anciens, quand Quetigny n'était qu'un village. « Une toute petite saison de distillation, car les gelées tardives de l'an dernier ont brûlé les fleurs qui auraient dû former les fruits », constate le président du syndicat Daniel Bruley. À peine une quinzaine de jours de chauffe s'annoncent, contre cinq semaines les années précédentes. « Heureusement, nous avions en réserve des fruits de l'an dernier », rassure Dominique Mann, vice-président. Le service des douanes averti, la chauffe peut commencer. Dans les coulisses d'une distillation qui se fait en cinq étapes.

Jean-François DUMAND (CLP)



Dominique Mann, Henri Duchaussin, Pascal et Daniel Bruley, respectivement vice-président, secrétaire, trésorier et président du syndicat des bouilleurs de cru de Quetigny, commencent la distillation. Photo LBP/J.-F. D.

## PREMIÈRE ÉTAPE La fermentation



Photo LBP/J.-F. D.

La première étape pour obtenir une bonne eau-de-vie consiste au ramassage des fruits mûrs, mais sains. Enfermez-les dans un tonneau. Entre la saison de récolte et la saison de mise en chauffe de l'alambic, il s'écoule trois à cinq mois. Il faudra stocker les fûts dans un endroit ventilé et surveiller la fermentation en remuant souvent. « Les anciens nous faisaient écraser les noyaux des mirabelles et enlever la queue et les pépins des poires. Aujourd'hui, on ne le fait plus », explique Henri Duchaussin. « Certains fruits, comme le coing, doivent macérer plus d'une année », ajoute Pascal Bruley.

## DEUXIÈME ÉTAPE On charge les fruits dans la cuve chauffée

Après avoir chargé la cuve de cuire et refermé le couvercle, les membres du syndicat se relaient pour surveiller et alimenter le foyer où crépitent les bûches. En janvier, l'alambic fonctionne de 7 h 30 à 18 h 30 chaque jour. Il accepte jusqu'à 130 kilos de fruits par chauffe. Le liquide s'évapore et chemine de la cuve à travers un serpentin immergé dans l'eau froide, provoquant la condensation. La « petite eau » s'écoule dans un bac hors d'âge. « C'est un ancien du village qui a coupé un tonneau en deux ; il y a longtemps qu'il n'a plus de tanin », sourit un des bouilleurs.



Photo LBP/J.-F. D.

## TROISIÈME ÉTAPE La recherche du goût

C'est la passe décisive pour obtenir une eau-de-vie de qualité ! « Certains alambics nécessitent deux passes. Ici, on ne distille qu'une fois. L'ajustement est délicat, et c'est là que l'expérience du bouilleur est déterminante. Un verre de coupe et on change tout ! Nous recherchons le goût plutôt que le feu. L'alcool ne doit pas brûler le palais. Les anciens aimaient les eaux-de-vie fortes, et tiraient 55 à 60 degrés. Aujourd'hui, on recherche plutôt la saveur, avec un alcool à 48° » explique le président Daniel Bruley.



Photo LBP/J.-F. D.

## QUATRIÈME ÉTAPE On nettoie et on recommence



Photo LBP/J.-F. D.

Tout le monde est sur le pont. C'est la phase la plus physique. Chacun a chaussé ses bottes, et avec d'innies précautions, le chaudron bascule dans un épais nuage, et se vide de son bouillant contenu de peaux et de noyaux. La cuve est nettoyée, les reliquats évacués et les abords remis au propre avant une nouvelle opération. On dispose de la paille pour protéger le fond de la cuve de cuire, avant de la charger de nouveau de ferments de fruits qui se transformeront en nectar. Une nouvelle opération est en route ; elle durera jusqu'à quatre heures.

## CINQUIÈME ÉTAPE On déguste en famille

Pour atteindre sa maturité, l'eau-de-vie doit reposer. « Il faut attendre une quinzaine de jours avant la première dégustation et la mise en flacon », recommande Henri Duchaussin. « Ne manquez pas de marquer l'année de distillation sur la bouteille pour pouvoir comparer les récoltes », conseille pour sa part Pascal Bruley.



Photo LBP/J.-F. D.