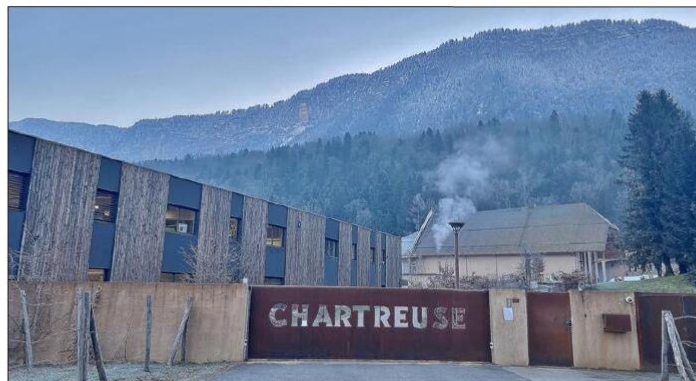


MEURSAULT

# La tonnellerie bourguignonne pose ses fûts en Chartreuse



Les tonneaux de 600 litres seront bichonnés dans les locaux de la distillerie d'Aigueiro, en Isère, où les liqueurs de Chartreuse ont déménagé depuis 2018, même si le site historique de Voiron existe toujours. Photos DR

Plusieurs tonneliers locaux ont récemment fourni des centaines de tonneaux de 600 litres pour élever des liqueurs Chartreuse, au cœur du massif du même nom. Des commandes rares et un travail particulier que raconte au *Bien public* Etienne Martin, de la tonnellerie Damy.

L'une des liqueurs les plus prestigieuses au monde va avoir un petit goût de Bourgogne. Il y a quelques semaines, plusieurs tonneliers de Côte-d'Or ont livré des centaines de fûts en chêne de 600 litres à Entre-deux-Guiers (Isère), au lieu-dit Aigueiro, où a été in-

auguré il y a trois ans la distillerie des liqueurs de Chartreuse. Connue pour ses breuvages vert et jaune, dont les cuvées les plus prestigieuses font désormais chauffer les comptes en banque des amateurs, la marque de liqueur des moines chartreux a notamment choisi la tonnellerie Damy, à Meursault, pour faire grandir sa production d'exception.

« Un grand moment » à la distillerie

Pourtant, la société murisaltienne a failli passer à côté d'une commande d'une centaine de grands contenants : « Un jour, à la mi-

ournée, nous recevons par mail une demande de devis pour un nombre conséquent de tonneaux de 600 litres. Honnêtement, je n'ai pas répondu car je n'y croyais pas », grimace Etienne Martin, responsable commercial de la tonnellerie Damy, qui a rapidement changé d'avis quand Bertrand De Nève, directeur technique des liqueurs de Chartreuse, a pensé à ajouter sa signature lors d'une deuxième demande.

« Nous avons échangé, et je me suis rendu sur le site d'Entre-deux-Guiers, où j'ai notamment dégusté les liqueurs VEP (Vieillessement exceptionnellement prolongé) élevées dans des fûts de chez Tarans-

aud (tonnelier implanté en Bourgogne, mais dont le siège est à Cognac), pour comprendre leur produit, leur travail. C'était un grand moment, pendant lequel nous avons pu découvrir une grande partie de leur gamme. Pour moi, c'était du domaine de l'inconnu, c'était très enrichissant », sourit Etienne Martin.

La durée d'élevage tenue secrète

Dans cet environnement secret, au sein duquel les moines chartreux revendiquent leur discrétion, pas question de dévoiler la recette séculaire (*lire par ailleurs*) ni même la durée d'élevage des produits. La VEP, jaune comme verte, peut rester plusieurs décennies dans ses contenants de bois. « Visiblement, la pipette est seule juge de la fin du vieillissement. J'ai vu quelques fûts centenaires sur place. Bertrand De Nève m'a expliqué qu'ils recherchaient des tonneliers réputés pour l'élevage des vins blancs », observe le commercial. La fabrication des tonneaux, si elle est la même que pour les vins tranquilles, demande tout de même un travail spécifique : « Comme avec nos vignerons, il faut accompagner les cuvées sans les dénaturer, mettre les plantes en valeur sans les dénaturer. Ce qui est certain, c'est qu'à 54 degrés d'alcool, on sait bien que le produit va passer devant le bois. La salinité d'une jeune liqueur, c'est quelque chose de très intéressant. On peut aussi parler de fraîcheur », détaille Etienne Martin.

À la mi-janvier, une centaine de fûts Damy de 600 litres ont ainsi



« Pour moi, c'était du domaine de l'inconnu, c'était très enrichissant. »

Etienne Martin, responsable commercial de la tonnellerie Damy

## La liqueur Chartreuse, 285 ans de mystères

Ils ne sont que deux moines âgés, installés dans le monastère de la Grande Chartreuse, à connaître la liste des 130 plantes qui composent la liqueur de chartreuse. La recette de l'elixir a été fixée en 1737 par le frère Jérôme Maubec. Elle a donné naissance à la chartreuse verte en 1764, et à la jaune en 1838. Depuis, rien n'a filtré.

On sait que 65 % des écorces, racines et épices proviennent des Alpes et 35 % du monde entier. Elles sont reçues sèches au monastère, où elles sont triées et réparties en séries pour les différentes macérations, distillations et infusions. Trois laïcs prennent en charge les étapes de la fabrication non secrètes. Jusqu'en 2018, celle-ci se déroulait dans les caves historiques de Voiron. Elle a alors déménagé sur le site d'Aigueiro, à Entre-deux-Guiers (Isère). La cave de stockage de l'ancien site, fermé par travaux jusqu'à l'été prochain, est mythique, avec sa perspective de 164 mètres de long, bordée de 220 foudres (tonneaux allongés) en chêne de Hongrie et de Russie pour les plus anciens, et de l'Allier pour les plus récents. Un bois apprécié pour ses fibres serrées, qui favorisent le vieillissement des alcools.

Isabelle BRIONE (Le Progrès) et M. D.



Les deux cuvées originelles des moines chartreux qui révèlent différents arômes. Photo Le Progrès/Arthur FIORELLO

été réceptionnés à Aigueiro dans les locaux des liqueurs des moines chartreux. Et si, vu la durée d'élevage, une future commande n'est pas près d'arriver tout de suite, la relation ne sera pas pour autant fermée entre la distillerie et la tonnellerie. « Ils vont nous appeler pour suivre leur projet, comme les viticulteurs peuvent le faire. Ce n'est pas un *one shot*. C'est passionnant de s'inscrire dans cette longue histoire, d'autant qu'ils ont le vent en poupe aujourd'hui. Les bouteilles de VEP sont attribuées sur allocation. C'est une diversification intéressante pour nous », insiste le responsable commercial.

Manuel DESBOIS

21017 - V1