

Bernard Rio

Bouilleurs de cru

Éditions **OUEST-FRANCE**



Sommaire

7 Introduction

11 Histoire de l'alcool et des eaux-de-vie

- 15 Byzance et Syracuse
- 17 De la Grèce à la Chine
- 19 L'invention du serpentín
- 24 L'invention de l'alcool
- 26 Légende irlandaise
- 29 L'alcool des moines
- 31 La quintessence
- 36 Premières taxes
- 38 Alcools blancs
- 41 Révolution française
- 42 Révolution technique
- 43 Bouilleurs de cru et distillateurs professionnels
- 45 La guerre de 14-18

49 La réglementation de la monarchie à la République

- 52 La fine Napoléon
- 55 40 litres, 20 litres
- 56 Droit ou privilège ?
- 60 Le bonheur des uns et le malheur des autres
- 61 Double discours des industriels
- 64 Jacquerie normande
- 69 La fin des privilèges
- 72 Réglementation en vigueur
- 74 Bouilleurs de cru et distillateurs de profession
- 75 Lieux de distillation
- 75 Déclaration de distillation
- 76 Période de distillation
- 77 Taxes

79 Les types de distillation

- 80 Distillation continue
- 82 Distillation discontinue
- 84 L'alambic
- 84 L'alcoomètre
- 84 La distillation sous vide
- 85 Le vieillissement
- 87 La part des anges
- 88 Les goûts et les couleurs
- 89 La mise en bouteille
- 89 Coloration
- 90 Mouillage
- 90 Sirupage
- 90 Collage
- 91 Filtration

93 Bouilleurs, frondeurs et fraudeurs

- 96 Le chat et la souris
- 98 L'imagination des fraudeurs
- 100 Fausse piste
- 102 Sous le manteau
- 102 Diction normand

109 Des fruits et des eaux-de-vie aujourd'hui

- 110 Abricotine
- 110 Absinthe
- 113 Armagnac
- 114 Calvados
- 116 Cognac
- 117 Fine et marc de Bourgogne
- 118 Fine de Champagne
- 118 Gentiane
- 119 Gin ou genièvre
- 120 Kirsch
- 121 Lambig
- 122 Poire
- 123 Prune et quetsch
- 123 Rhum

126 Bibliographie

PAGE DE GAUCHE
Le bouilleur et son
alambic dans une ferme
normande, années 30.
Collection particulière.



Avec l'eau, la terre, le feu et l'air, l'eau qui brûle devient la *quint essentia*, le cinquième élément qui donne la vie. AKG-images/Pictures from History.

hommes et les femmes suivirent les prescriptions du prophète et se mirent à boire de l'eau-de-vie, à trinquer en se souhaitant mutuellement « santé » !

Sur les traces d'Arnaud de Villeneuve, son disciple Raymond Lulle (1232-1315), poète, philosophe et théologien, décrivit également la distillation du vin, qu'il surnommait

« mercure végétale », et qu'il rectifia sept mois jusqu'à ce que le distillat brûlât sans laisser de trace d'eau. « L'eau-de-vie est une émanation de la divinité, un élément récemment révélé aux hommes et qui leur fut caché durant l'Antiquité parce que la race humaine était alors trop jeune pour avoir besoin de ce breuvage destiné à raviver les



énergies en notre temps de décrépitude. » Auteur de nombreux ouvrages dont *Ars Magna : comprehendiosa inventendi veritam*, et surtout *L'Arbre de sciencia*, « L'Arbre de science », le savant fut béatifié et considéré comme un saint par le peuple catalan. Il possédait une vision bien critique du monde dans lequel il vivait et auquel il aspirait à échapper par la transmutation alchimique, sur le modèle du vin de la terre transformé en élixir de vie.

Du XII^e au XV^e siècle, l'eau-de-vie devint sujet de discussion et d'une abondante littérature. Tous les savants, qui étaient à la fois médecins et philosophes, s'intéressèrent à cette boisson

hors du commun et à la manière de la fabriquer. En 1440, le médecin et scientifique italien, Michel Savonarole (1385-1468), mentionna par exemple les différents types d'alambic et le serpent dans *Confidentia Aqua Vitae*.

En 1500, l'apothicaire alsacien, Hieronymus Brunswig (1450-1512), publia le premier livre en germanique consacré à la distillation, *Liber de arte distendit* ; ce premier volume fut suivi d'un second en 1512. Le savant qui exerçait son art à Strasbourg s'inspirait des travaux de Jean de Roquetaillade. Il prônait la distillation à des fins de purification des substances, afin de séparer les éléments purs destinés à soigner

L'apothicaire alsacien Hieronymus Brunswig (1450-1512) publia le premier livre en germanique consacré à la distillation, *Liber de arte distillandi*.

AKG-images/Science Source.

Le bonheur des uns et le malheur des autres



Les ravages de l'oïdium et du phylloxéra sur les vignes avaient, au début du xx^e siècle, vu les productions de vins chuter et par conséquent celles des eaux-de-vie dans les régions viticoles. AKG-images.

Outre une liste restrictive de produits, la loi de 1900 restreignait également l'exemption à certaines techniques de distillation. Ainsi les bouilleurs utilisant des alambics à distillation continue n'étaient-ils plus exemptés de taxes. La réglementation était complexe et sujette à controverse. Petit à petit, les privilèges furent attaqués et limités... en vertu du principe de l'égalité devant l'impôt. Néanmoins, les régions de distillation n'abandonnèrent pas et tentèrent d'amender les textes de loi. Dans l'Yonne, pays des producteurs de fine de Bourgogne, le conseil général formula un vœu le 1^{er} septembre 1901, « pour réclamer le rétablissement intégral du droit des bouilleurs de cru qu'on appelle improprement un privilège et qui n'est en réalité que l'application du principe de liberté ».

Les ravages de l'oïdium et du phylloxéra sur les vignes avaient, au début du xx^e siècle, vu les productions de vins chuter. La distillation des eaux-de-vie en Bourgogne, en Charente, en Languedoc, en Roussillon... fut *de facto* réduite à la portion congrue, particulièrement dans le Sud-Est, tandis que les producteurs de cidre et de poiré de l'Ouest profitèrent de cette catastrophe phytosanitaire pour prendre quelques parts de marché. Dans ce contexte économique, les anciens droits furent alors considérés comme des privilèges injustifiés par les élus des zones non productrices d'eaux-de-vie.



Le syndicat des bouilleurs de cru pose pour la photographie et affirme ses droits. Musée de Bretagne.

Double discours des industriels

Contrairement aux discours des opposants aux privilèges des bouilleurs de cru, ce ne furent pas ceux-ci qui profitèrent de la crise viticole pour décupler leur production et frauder le fisc.

Dès la fin du XIX^e siècle, les eaux-de-vie industrielles étaient devenues prépondérantes en France. En 1850, la production des eaux-de-vie dites naturelles représentait 815 000 hectolitres tandis que les eaux-de-vie industrielles atteignaient 76 500 hectolitres.

En 1900, les eaux-de-vie naturelles ne représentaient plus que 323 000 hectolitres (dont 204 000 hectolitres détaxés) et la part des eaux-de-vie industrielles atteignait 2 332 000 hectolitres !

Les bouilleurs de cru bénéficiant de privilèges représentaient par conséquent moins de 8 % de la production nationale ! Quant aux eaux-de-vie distillées par les industriels en 1900, elles provenaient majoritairement des mélasses et betteraves (1 770 000 hectolitres) ainsi que des grains (562 000 hectolitres). La part des eaux-de-vie de vins (97 300 hectolitres), des marcs et lies (14 900 hectolitres) demeurait



Un alambic présenté à l'Exposition de Paris en 1878.
AKG-images/Album/Prisma.



Les types de distillation

Le principe de la distillation moderne date de 1830. Actuellement, 95 % des alcools sont ainsi produits dans des colonnes de distillation continue, selon le principe mis au point par Aeneas Coffey. Les cornues et les alambics en cuivre du Moyen Âge ont été supplantés par des procédés industriels réputés plus performants.

Les distillateurs cherchent à améliorer la qualité du distillat, lequel n'est pas un produit pur et contient des reliquats des ingrédients initiaux (brassin). Il faut soit répéter les opérations d'évaporation et de condensation afin de concentrer le distillat par la repasse, soit distiller en continu. Pour ce faire, le distillateur utilise une colonne de distillation.

PAGE DE GAUCHE

Installation mobile de distillateur professionnel dans le Pays de Bray. Collection particulière.

À DROITE

95 % des alcools sont aujourd'hui produits dans des colonnes de distillation continue, selon le principe mis au point par Aeneas Coffey en 1830.

Musée de Bretagne.

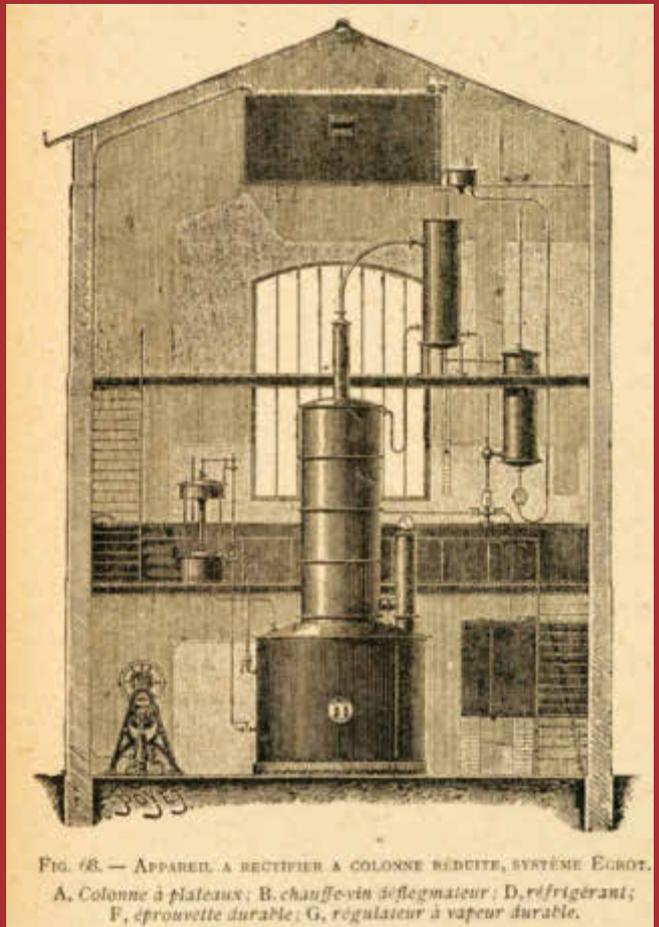


FIG. 68. — APPAREIL A RECTIFIER A COLONNE REDUITE, SYSTEME EGROT.
A, Colonne à plateaux; B, chauffe-vin à flegmateur; D, réfrigérant;
F, éprouvette durable; G, régulateur à vapeur durable.

Kirsch

Fougerolles, en Haute-Saône, a la réputation d'être la capitale de la guigne et du kirsch, l'eau-de-vie de cerises fermentées. Ses producteurs de kirsch ont obtenu le 10 septembre 2009 la première appellation d'origine contrôlée d'une eau-de-vie de fruits à noyaux en France. Il a fallu quarante et un ans d'efforts pour que les producteurs de Fougerolles obtiennent satisfaction. Après le cognac, le calvados, l'armagnac, le rhum de la Martinique, le kirsch de Fougerolles a été la cinquième eau-de-vie AOC en France.

La tradition du kirsch remonte au XVII^e siècle avec la plantation de cerisiers et la distillation de l'eau de cerise.

Cherry Chevalier,
le cherry des dames,
1930. Les Arts décoratifs,
Paris/Jean Tholance/
AKG-images.



À partir de 1850, une quarantaine de distilleries produisent du kirsch ainsi que des liqueurs à Fougerolles et les environs. On y compte encore quatre distilleries en activité.

Le décret du 3 mai 2010 réglementant l'AOC de Fougerolles stipule : « L'utilisation de nombreuses variétés sélectionnées, donc particulièrement adaptées aux conditions de sol et de climat du lieu, et la distillation en une passe sont deux éléments forts du lien entre les spécificités organoleptiques constatées sur le produit et le milieu naturel ou le milieu humain de l'aire géographique. La distillation en une passe constitue une méthode de distillation unique que l'on ne retrouve pas ailleurs. La distillation en une passe a pour finalité l'obtention d'une eau-de-vie à bas degré (60° en moyenne) et l'expression d'un fruité et d'une présence en bouche hors du commun. »

L'aire de production se situe à cheval sur deux départements : Haute-Saône et Vosges. Les principaux bassins de production sont Aillevillers-et-Lyaumont, Fougerolles, Raddon-et-Chapendu, Saint-Bresson, Saint-Valbert, LaVaire, Corbenay, Fontaine-lès-Luxeuil, Le Clerjus, Plombières-les-Bains et Le Val-d'Ajol.

L'appellation provient de l'allemand « kirsche » qui signifie cerise. Il faut en moyenne 9 kg de cerises pour produire un litre de kirsch à 50°. Cette eau-de-vie limpide et fruitée est principalement distillée en Alsace, Lorraine, Franche-Comté ainsi que dans le Périgord et en Savoie.



Fine de Bretagne,
une eau-de-vie de cidre,
début xx^e siècle.
Musée de Bretagne.

Lambig

Le lambig est une eau-de-vie de cidre produite en Bretagne. Il faut en moyenne distiller une barrique de 225 litres pour obtenir 20 litres d'eau-de-vie. Le lambig est commercialisé à environ 40°.

L'appellation fine de Bretagne est un lambig vieilli en fûts de chêne pendant quatre ans. Elle bénéficie d'une appellation d'origine protégée depuis le 27 février 2017.

Le lambig est une production essentiellement fermière en Bretagne.

La tradition a été préservée par les bouilleurs de cru ambulants. Il existe aussi plusieurs distilleries industrielles et artisanales produisant du lambig en Bretagne, notamment la distillerie Warengem à Lannion (Côtes-d'Armor) et la distillerie des Menhirs à Plomelin (Finistère), également productrice de cidres et de whiskies. La distillerie des Menhirs propose deux gammes de lambig. Un lambig vieilli trois ans en fûts de chêne et un lambig hors d'âge issu d'assemblages d'eaux-de-vie.

Éditions **OUEST-FRANCE**
Rennes

Éditeur Matthieu Biberon
Coordination éditoriale Caroline Brou
Collaboration éditoriale Aurore Bourbon
Conception graphique **Studio graphique** des Éditions Ouest-France
Mise en page Brigitte Racine
Photogravure Graph&Ti, Rennes (35)
Impression SEPEC, à Péronnas (01)

© 2018, Éditions Ouest-France
Édilarge SA, Rennes
ISBN : 978-2-7373-7721-1 • N° d'éditeur : 8816.01.2,5.09.18
Dépôt légal : septembre 2018
Imprimé en France
www.editionsouestfrance.fr