

SPIRITUEUX

## LA FINE ET LE MARC DE BOURGOGNE SIGNENT LEUR RETOUR

*Quelques irréductibles relancent la production  
de ces alcools typiquement bourguignons disparus des cafés.*

**A**rme secrète des interrogatoires du commissaire Maigret dans les locaux sombres et enfumés de la police judiciaire de Paris, la fine avait quasiment disparu des étagères des cafés. Idem pour le marc, souvent alcool à brûler la gorge – « *une boisson d'homme* » aurait dit Lino Ventura – plus qu'une eau-de-vie de vin de qualité. Dans les romans de Georges Simenon, le marc est d'ailleurs un alcool du peuple – par opposition à l'armagnac et au whisky – et son héros en consomme plus souvent lorsqu'il enquête en province. C'est la boisson proposée à celui qu'il veut mettre en confiance. Une image un peu vieillotte qui a nui à ces deux spiritueux produits, notamment, en Bourgogne. Si quelques vignerons poursuivaient la tradition et produisaient quelques fûts de fine et de marc, leur réputation s'arrêtait aux frontières de la Côte d'Or.

Pas de quoi décourager Charles-Guillaume Simon et son épouse Blandine. Installé depuis 2014 au cœur du village de Meursault, le couple s'attache à relancer la production de marc et de fine de qualité au Clos Saint-Joseph. Ici, tout est fait de façon artisanale et en famille. Le petit alambic rutilant distille des marcs de raisins provenant de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, tandis que la fine est obtenue par distillation des lies de vins de grands crus. Et pour mettre tous les atouts de son côté, Charles-Guillaume Simon s'est inspiré de l'univers du whisky. Chaque distillat vieillit dans des fûts neufs ré-



alisés sur mesure, ou des barriques de grands crus bourguignons avant de bénéficier d'un « finish » en fûts de moscatel, de sauternes, de cognac, de bourbon... Un travail d'orfèvre qui donne des résultats à la hauteur des attentes de l'ancien directeur financier : le marc est suave, sans aucune sensation de brûlure, avec des arômes délicats de coing confit, de pomme cuite et une grande douceur. Et comme chez les Simon, tout le monde participe à l'entreprise, chaque bouteille est numérotée à la main par l'un des membres de la famille. *Alex Carmin*