



DOSSIER

EAUX distillées.

CERISE, MIRABELLE, COING OU ENCORE PRUNELLE... SI LA POIRE RESTE PLÉBISCITÉE, NOMBREUX SONT LES AUTRES ARÔMES SUBLIMÉS PAR L'EAU-DE-VIE.

Distillerie Jean Gauthier, poire williams

Pleuron de cette distillerie ardéchoise attachante (à Saint-Désirat), la poire williams est superbe et n'a pas beaucoup voyagé puisqu'elle est cultivée dans les environs. Le fruit est hyper-présent mais les arômes, en bouche, se montrent plus corporeux, plus nuancés. À boire légèrement rafraîchie. À ne pas rater aussi dans la gamme proposée par la distillerie Gauthier, la liqueur de châtaigne, une bière. 22,90 €. TEL. : 04-75-34-23-11.

Distillerie Mavela, cédrat 1755

On aurait aimé proposer la superbe eau-de-vie de châtaigne de cette distillerie corse, située à Aïena. Mais la rupture de stock confirme l'engouement pour ses distillations. Alors, foncez sur le cédrat, cet agrume proche du citron, en plus gros et plus bosselé, cultivé en bio à côté de la distillerie. L'acidité du fruit se fait douce en bouche et les arômes sont complexes. Quant à 1755, c'est l'année où la République corse s'est autoproclamée. 23,90 €. TEL. : 04-95-56-52-15.

Distillerie Wolfberger, kirsch d'Alsace

La grande maison alsacienne ne fait pas que dans le vin. Dans sa gamme, fournie d'alcools, outre sa belle mirabelle, la distillerie d'Eguisheim (Haut-Rhin) propose ce kirsch d'Alsace. À base de cerise noire à gros noyau, l'alcool puissant est domestiqué et ne met pas la bouche en feu. L'équilibre est bien trouvé, et il ne faut pas hésiter, certains souvent avec ces eaux-de-vie, à rafraîchir le verre en y faisant tourner au préalable des glaçons. 29,90 €. TEL. : 03-89-22-20-20.

Distillerie Moutard, marc champenois, chardonnay

Sise aux confins de la Champagne et de la Bourgogne, la distillerie Moutard joue sur les deux tableaux, avec des vins, des champagnes et de belles eaux-de-vie dont des marcs de Bourgogne et de Champagnes. En témoigne

ce marc issu de la parcelle Champ Pansin, avec une belle présence du chardonnay et des arômes de raisin de Corinthe. On aime aussi le judicieux calendrier de l'Avent où chaque fenêtre s'ouvre sur une minigourmette de 5 cl d'eau-de-vie ou de liqueur, pour patienter jusqu'à Noël (225 €). 33,70 € (50 CL). TEL. : 03-25-28-50-73.

Distillerie Nusbaumer, coing

La gamme proposée par la distillerie Nusbaumer à Siegen (Bas-Rhin) a de quoi plonger l'amateur dans l'embarras du choix. Tout y est travaillé, des traditionnelles poires et prunes aux baies de houx ou à l'aïse (fruit de fétisier), sans oublier le « gratte-cul », qui est une distillation du fruit de l'églaribier (il sert à produire le poil à gratter, d'où le nom). Coup de cœur pour cette eau-de-vie de coing, faite à partir de coings sauvages qui ne sont pas du coin, puisque venant du Vaucluse. Un parfum discret, un côté un peu fumé et les arômes confits associés à ce fruit. 34 €. TEL. : 03-85-57-18-93.

Distillerie Massenez, poire williams VRP

VRP signifiant « vieille réserve personnelle », cette poire williams est comme une signature pour la célèbre maison alsacienne de Vèlle (Bas-Rhin). Le fruit est omniprésent au nez comme en bouche – il faut quatorze kilos de poires pour produire une bouteille. Pondeur et puissant dans un équilibre délicat trouvé par cette distillerie, dont il faut retenir aussi la Poire prisonnière : la bouteille est posée sur la hanche à la floraison et le fruit grandi à l'intérieur jusqu'à maturité. Il ne reste plus alors qu'à cueillir le fruit... et la bouteille. 34,40 €. TEL. : 03-88-85-62-95.

Grandes Distilleries Peureux, kirsch de Fougerolles AOC

Avec son étiquette délicieusement rétro, ce kirsch – donc fabriqué à partir de cerises – est la seule eau-de-vie à détenir une AOC, celle de ce petit village de la Haute-Saône, Fougerolles. On aime cette eau-de-vie charpentée dans laquelle on semble croquer la chair du fruit. Le fruit est aussi délicat

que la fleur de cerisier, et l'ensemble est d'une belle complexité. Et pour les noctambules des cerises à l'eau-de-vie, goûtez les griottes de la maison. 36,25 €. TEL. : 03-84-49-11-33.

Distilleries et domaines de Provence, Cordelier, marc de raisin

La distillerie de Forniquier, Provence oblige, propose plus de pacis ou de liqueurs, comme son excellente Farigoule, que d'eau-de-vie. Raison de plus pour apprécier ce marc Cordelier, du nom du couvent présent dans cette ville des Alpes-de-Haute-Provence, issu de cépages blancs et rouges (en bio) des appellations de Provence. Les arômes limpides de cette eau-de-vie se conjuguent autant sur un saumon fumé, un fromage de chèvre (comme le banon local) que sur un gâteau au chocolat. 28 € (50 CL). TEL. : 04-92-75-71-66.

Distillerie Coulin, framboise sauvage, grande sélection

Située à Fougerolles, cette autre distillerie appartenant au groupe des Grandes Distilleries Peureux propose aussi la gamme la plus complète des eaux-de-vie. Retenons dans cette-ci cette distillation de la framboise sauvage, d'une grande pureté, offrant tout à la fois la douceur du fruit et sa subtilité. 41,25 €. TEL. : 03-84-49-13-80.

La Salamandre, vieille eau-de-vie de prunes d'Ente

Au cœur du Périgord, à Sarlat (Dordogne), cette distillerie – fondée par Raymond Gatineau, un agriculteur qui se promenait de ferme en ferme avec son petit alambic roulant – n'a que quelques kilomètres à faire pour se procurer cette variété de prunes d'Ente qui sert à produire le célèbre pruneau d'Agen. Le résultat est superbe pour cette eau-de-vie vieille au minimum une douzaine d'années avec des arômes, légèrement boisés, de pruneaux. On peut la tenter avec un magret de canard séché comme avec un cacao bien amer. 42,40 €. TEL. : 05-53-59-10-00.

Distillerie Brana, marc d'Irouléguy

À Saint-Jean-Pied-de-Port (Pyrénées-Atlantiques), tout le monde connaît cette distillerie. Pays basque oblige, on ne peut que recommander cette eau-de-vie de marc d'Irouléguy, le vin local emblématique. Le marc est issu des cépages manseng, courbus et cabernet franc. En bouche, les arômes de raisins bien mûrs, d'amançés et d'épices, avec une belle puissance en finale. 53 €. TEL. : 05-59-37-00-44.

Distillerie Moutard, prunelle sauvage

Tous les fruits, ou presque, sont proposés en eau-de-vie par la famille Moutard, et c'est la prunelle sauvage qui a retenu notre attention. Sa cueillette se fait dans les environs, souvent en bordure de voies ferrées désaffectées, et le résultat de la double distillation, dite « à repaire », est somptueux. L'après de la prunelle se conjugue aux arômes de pâte d'amande liés à la macération du fruit et de son noyau. 38,40 € (50 CL). TEL. : 03-25-38-50-73.

Maison de la mirabelle, très vieille mirabelle de Lorraine

Si la distillerie lorraine Gallet-Dupin, de Rozelures (Meurthe-et-Moselle), s'est aussi lancée dans le whisky, son ADN reste bien la mirabelle. La petite prune dorée y est déclinée à tous les âges, avec des eaux-de-vie de deux ans jusqu'à plus de vingt ans, en passant par cinq à huit ans. Optez alors pour la fruit de gamme avec cette « très vieille mirabelle de Lorraine », son cachet à la fine brune. Et surtout, la douceur du fruit, son goût légèrement confituré sans que le sucre ne gâche le palais. 32 €. TEL. : 03-83-72-32-26.

Distillerie du Clos Saint-Joseph, marc de Bourgogne, 2014

En plein Meursault (Côte-d'Or), Charles-Guillaume Simon distille depuis 2014 les marcs des vignobles des environs. Ce marc est issu uniquement de pinot noir de la Côte de Beaune. Elevé deux ans dans des fûts ayant contenu du moscatel, il est d'une originalité et d'une finesse qui valent le détour, avec notamment une finale persistante très complexe. Une expérience inédite au cœur d'un vignoble historique. 59 € (50 CL). TEL. : 06-64-67-77-47.

Texte Rémi BARROUX, avec Laure GASPARTO