

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 35 (2011)

Artikel: Distillation dans la Courtine et le Petit-Val : l'art et la manière
Autor: Saucy, Bertrand
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064637>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Distillation dans la Courtine et le Petit-Val: l'art et la manière

La distillation dans les fermes est une activité particulière, vernaculaire par excellence. Elle constitue un savoir qui s'est transmis oralement d'une génération à l'autre, dans l'esprit d'une tradition familiale. Mais au-delà d'une vision contemporaine très romantique, la distillation représentait souvent un apport économique important pour certaines familles, en complément des travaux agricoles classiques.

Aujourd'hui, elle est pratiquée aussi bien par des paysans que par d'autres personnes attachées aux valeurs fortement ancrées dans le terroir.

Aboutissement d'un long travail de préparation, cette activité est intimement liée aux rythmes des saisons.

De nombreuses variétés de fruits

La Courtine de Bellelay et le Petit-Val sont situés à une altitude moyenne de 900 m. Le Petit-Val, en contrebas, avec son microclimat si particulier, est très favorable aux arbres fruitiers. Les villages sont entourés d'une couronne de vergers caractéristique que l'on voit très bien sur les photographies aériennes. On y trouve plusieurs



Alambic itinérant, propriété de Francis Juillerat, de Châtelat, déplacé et mis en service en juillet 2011 au Musée rural des Genevez pour les besoins photographiques spécifiques de la présente publication.



Couvercle en cuivre de l'alambic, portant le numéro d'immatriculation de la Régie fédérale des alcools.

variétés de fruits intéressantes, pommiers, poiriers, pruniers et cerisiers, et plus particulièrement des damassiniens, qui sont des arbres au caractère sauvage, à l'aspect buissonnant, garnis de longues épines caractéristiques, et qui produisent une petite prune aux arômes délicats appelée «damassine» depuis fort longtemps par les gens du lieu. La grande gentiane poussait en abondance sur les pâturages d'altitude des environs de Lajoux et des Genevez; elle est devenue plus rare aujourd'hui. Le Haut-Plateau des Franches-Montagnes n'est de loin pas aussi propice à la culture des fruits que la plaine d'Ajoie ou la vallée de Delémont. Les «Montaignons» n'avaient pas renoncé pour autant à y planter des arbres fruitiers. Ils étaient parfois récompensés de leur persévérance. Les vergers y sont restés bien présents jusqu'en 1945, comme en attestent des vues d'avion datant de cette époque. Ils contenaient d'an-

ciennes variétés acclimatées, patrimoine précieux qui, s'il ne produisait pas de fruits toutes les années, n'en était pas moins une vraie richesse dont on prenait le plus grand soin. J'ai vu à Lajoux, dans le quartier où j'ai passé mon enfance, de très vieux poiriers taillés avec intelligence, de façon à ce qu'ils présentent de robustes branches charpentières capables de résister à de fortes charges de neige. Ces arbres ont disparu à jamais, et avec eux leurs fruits si précieux. Il y avait, sur la façade de la maison où j'ai grandi, des arbres fruitiers en espaliers, éliminés également au début des années septante.

La distillation à l'ancienne

Je me souviens aussi des cueillettes, celles pour la cuisine et celles qu'on destinait à l'alambic. On récoltait les cynorrhodons, les prunelles, parfois les fruits rouges du sorbier des

oiseleurs, ceux de l'alisier qui donnent la plus fine des eaux-de-vies et, souvent, la grande gentiane si recherchée encore aujourd'hui. Les pommes de terre servaient aussi à faire une «goutte» très appréciée pour toutes ses vertus, tant festives que médicinales.

Après la cueillette ou la récolte des fruits venait l'étape de la préparation en vue de la mise en fermentation. Il fallait disposer de contenants de relativement grand volume. Il n'y avait guère que des tonneaux en bois, faits de douves soigneusement assemblées et cerclées de fer. Avant de les utiliser, ils étaient disposés sous un «gottra» (une gouttière), et à la première pluie ils se remplissaient d'eau. Cela avait pour effet de faire gonfler le bois des douves qui, sous la pression, s'ajustaient plus intimement les unes aux autres, assurant ainsi l'étanchéité du fût. Cette opération avait aussi pour fonction de rincer et de laver les tonneaux, dans le but d'éviter de transmettre des goûts parasites à leur futur contenu. En attendant leur utilisation, on brûlait une mèche de soufre à l'intérieur des tonneaux, pour les désinfecter et les protéger des parasites xylophages; mais il fallait éviter de transmettre cette odeur de soufre au moût.

Les prunes étaient simplement versées dans le tonneau et recouvertes d'eau, les poires et les pommes préalablement lavées par les plus soigneux,

puis hachées au coupe-racine. Les racines de gentiane, plus coriaces, étaient soigneusement débarrassées de leur terre au moyen d'une brosse de racine et d'un petit couteau, mais rarement lavées. Si elles n'étaient pas trop dures, on pouvait aussi les passer dans le coupe-racine. Une autre méthode pour les hacher consistait à les disposer dans une robuste caisse en bois que l'on posait au sol; en se tenant debout, on les réduisait alors en morceaux avec le «palou» (l'écorceur qui sert à l'origine à écorcer les bois) en s'en servant comme d'un pilon. Opération longue et fastidieuse. On mettait ensuite ces racines concassées dans le tonneau, puis on les recouvrait d'eau. Les pommes de terre devaient être lavées, puis cuites avant d'être réduites en purée. Il fallait ensuite y ajouter de l'orge préalablement germé, car il contient les enzymes nécessaires à la saccharification de l'amidon (transformation de l'amidon en sucres simples), sans quoi la fermentation n'est pas possible.

Pour une bonne fermentation, une température minimale est nécessaire. C'est pourquoi on disposait les tonneaux dans un endroit aussi tempéré que possible, souvent dans le «fourrageoir» ou encore à l'écurie. Si le sol était en pierre, on glissait une planche sous le tonneau pour l'isoler du froid. J'ai vu des distillateurs mettre des couvertures sur leurs tonneaux pour



Fin de la première cuisson : on évacue les fruits après la première distillation du moût.



Nettoyage de la cuve avant la deuxième chauffe (aubrant).

les tenir au chaud, car un mauvais courant d'air peut mettre en péril tout ce travail de préparation. Puis on laissait généralement la fermentation démarrer naturellement. On pouvait parfois l'activer en ajoutant un peu de levure. À ce stade, les moins scrupuleux ajoutaient un ou deux kilos de sucre, discrètement, car si cela améliorerait considérablement le rendement final, c'était déjà interdit. En cas de découverte, cela aurait pu nuire à leur réputation...

Les tonneaux utilisés pour la mise en fermentation des moûts n'avaient presque jamais une capacité inférieure à 100 litres, ce qui correspond à une masse critique faisant que la chaleur générée devient suffisante pour entretenir une température minimale né-

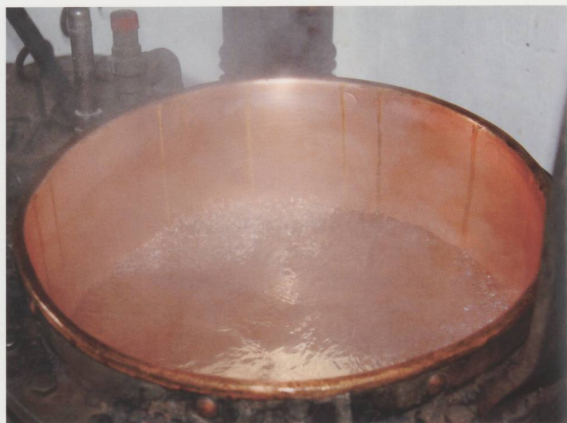
cessaire à une transformation complète des fruits. Ce point est un des plus importants. Nos vieux savaient très bien que la température de fermentation et la quantité de sucre dans les moûts sont les deux fondamentaux déterminant le rendement final.

Une fois que la fermentation avait débuté, il fallait remuer tous les jours. La durée de fermentation est très variable d'un produit à l'autre, car elle dépend de nombreux facteurs, tels que la température ambiante, la qualité des levures naturelles, la quantité de sucre dans le moût, l'apport d'oxygène par le remuage. Mais il y a toujours une part de mystère dans ces processus. J'ai vu des tonneaux contenant des fruits du même arbre, préparés dans des conditions identiques,



A la sortie de l'alambic, une pellicule d'huile essentielle se forme à la surface de l'eau-de-vie.

A la fin de la distillation, c'est tout ce qu'il reste dans l'alambic après le raffinage.



entrepasés dans le même local, donner des résultats très différents. Je tiens d'un distillateur expérimenté qu'un courant tellurique peut nuire au processus de fermentation si le tonneau est disposé juste au-dessus, et je le crois volontiers.

Il faut faire attention à ne pas trop remplir les fûts, car la fermentation fait foisonner la matière et il y a risque de débordement. Et tous les distillateurs s'accordent à dire que lorsqu'un tonneau déborde, c'est le meilleur qui s'en va.

Si une allumette enflammée placée à la surface des fruits s'éteint, il y a à la fois présence de gaz carbonique et absence d'oxygène. On peut en déduire que la fermentation n'est pas terminée. Tant l'aspect de la matière que le bruit du tonneau lorsqu'on le secoue

donnent aussi des indications sur l'avancement du processus.

Quand la fermentation était terminée, il n'était pas toujours possible de distiller immédiatement le moût, soit que l'on avait des travaux plus urgents sur le métier, soit que l'alambic n'était pas disponible. Parfois, on attendait la neige pour disposer de matière refroidissante, l'eau étant rare sur ces hauteurs calcaires. Il n'y avait pas d'eau courante dans les fermes et l'eau de pluie accumulée dans les citernes était trop précieuse pour qu'on l'utilise comme liquide de refroidissement, sans parler de la difficulté technique que représentait un éventuel pompage. Dans ces cas, il fallait fermer soigneusement les tonneaux de manière aussi hermétique que possible pour limiter des pertes d'alcool, très volatil, mais aussi pour éviter des altérations du moût, par exemple par le développement de bactéries indésirables ou une oxydation trop importante. Lorsqu'une masse gélatineuse, comme une mère de vinaigre, se développait à l'intérieur des tonneaux durant le

stockage avant la distillation, le contenu devenait impropre à la distillation, ce qui réduisait à néant tout le travail effectué jusqu'ici.

La partie supérieure des tonneaux en bois qui n'était pas en contact avec le liquide avait tendance à se dessécher, en particulier les planchettes qui constituaient le couvercle. Pour y remédier, certains déposaient sur les couvercles des chiffons maintenus humides; d'autres bouchaient les fentes avec de la marne, ou parfois même avec de la bouse de vache, matériau abondant qu'on avait sous la main et excellent pour colmater les fissures.

Toutes ces précautions étaient inutiles avec les pommes de terre. Leur fermentation est très rapide, et il faut impérativement les distiller tout de suite, car le moût s'altère immédiatement.

L'alambic se déplaçait de ferme en ferme

Si certains paysans avaient la chance de posséder un alambic familial, ce

n'était pas le cas de tout le monde. Dans la Courtine et le Petit-Val, ceux qui n'en avaient pas attendaient leur tour pour accueillir chez eux un alambic itinérant avec lequel ils distillaient eux-mêmes. Cet instrument existe toujours. Il appartient à Francis Juillerat, de Châtelat. Quand un agriculteur avait fini de distiller, il conduisait l'alambic chez son voisin qui avait bien sûr préalablement fait une demande d'autorisation en bonne et due forme auprès du préposé de la Régie fédérale des alcools. Cette pratique eut cours jusqu'en 1997. Depuis lors, cette régie a interdit le déplacement de l'alambic et a en même temps octroyé une concession de distiller à façon au propriétaire de cet alambic. C'est donc ce dernier qui distillait les produits que l'on amenait chez lui. En 2007, vu son grand âge, Francis Juillerat a cessé définitivement cette activité. C'est maintenant la Société d'arboriculture du Petit-Val, dont font partie aussi les villages de Lajoux et des Genevez, qui a pris le relais avec un alambic tout neuf mis en service à Sornetan au mois de novembre 2009. Ce savoir-faire traditionnel peut ainsi continuer à exister.

Le cuivre était utilisé pour la construction des alambics, car il est un métal malléable, relativement facile à façonner, avec lequel on peut créer des formes et des volumes assez complexes par martelage. Il possède



Réduction de l'eau-de-vie : on y ajoute de l'eau pour arriver à la valeur de consommation (46-48% / Vol.).

en outre les propriétés de résister à l'oxydation et aux acides des moûts et de très bien conduire la chaleur.

Les alambics étaient toujours constitués d'une cuve disposée sur un foyer, munie d'un couvercle lui-même parfois surmonté d'une cucurbite à la forme plus ou moins élaborée. Au sommet de la cucurbite se trouve un col de cygne, sorte de tuyau pouvant présenter les formes les plus diverses et qui conduit la vapeur au refroidisseur. Il existait également différents types de refroidisseurs.

Les alambics les plus primitifs étaient simplement disposés sur un foyer fixe maçonné à même le sol de la remise. Il en existe un très bel exemple à la métairie de Nidau à Sonceboz.

Plus tard, ils seront montés sur un foyer en fonte ou en acier, et on pourra même, suprême perfectionnement, faire basculer la cuve pour la vider sans effort.

Le travail commençait par le nettoyage de l'alambic pour le débarrasser du vert de gris et de la poussière, principalement à l'intérieur de la cuve. On l'installait sous le devant-huis, ou plus discrètement à l'arrière de la maison dans un obscur réduit, selon que le distillateur voulait se faire plus ou moins discret.

Il fallait caler l'alambic et le refroidisseur côte à côte, de manière à pouvoir les raccorder de façon précise avec le col de cygne, prévoir l'évacuation des fumées en prenant les pré-



Ce très ancien alambic à feu direct (sans bain-marie) se trouve à la métairie de Nidau, sur le territoire de la commune de Sonceboz-Sombeval. Disposant d'une grande capacité pour l'époque, il est le plus vieux loin à la ronde encore en action. Une particularité : son refroidisseur est alimenté par une source naturelle.

cautions qui s'imposent pour ne pas mettre le feu à la maison, préparer sa réserve de bois et son billot à proximité, sortir ses bonbonnes, entonniers, pots, puits et autres accessoires, et bien sûr le pèse-alcool destiné à mesurer la concentration en alcool des boissons, nommé ainsi car il

n'était pas gradué comme aujourd'hui en centiles, mais selon l'échelle du célèbre chimiste et physicien français Louis Joseph Gay Lussac (1778-1850).

On pouvait alors ouvrir les tonneaux, écarter la partie supérieure de leur contenu par trop oxydée et donc

susceptible de transmettre un mauvais goût à l'eau-de-vie, enlever aussi parfois les noyaux, qui pouvaient être mis de côté et servir de combustible une fois séchés. Il fallait ensuite mettre le moût fermenté dans la cuve, ajouter de l'eau si nécessaire, poser son couvercle sur l'alambic et ajuster le col de cygne au refroidisseur. Cette opération demandait le plus grand soin, car ce dispositif se devait d'être parfaitement étanche, sous peine de voir l'eau-de-vie « s'envoler au pays des anges » avant qu'elle ne passe par le refroidisseur. Si les alambics modernes sont équipés de pas de vis précis en laiton et de joints en matière souple et résistante à la chaleur pour faciliter l'ajustage et assurer l'étanchéité entre les différentes pièces, le couvercle et le col de cygne des vieux alambics étaient coniques et s'emboîtaient simplement les uns dans les autres. Dans ces conditions, pour assurer l'étanchéité des raccords, le distillateur utilisait des chiffons humides, ou mieux, de la marne souple. Une fois le cuivre chaud, on pouvait également colmater les raccords avec une bouillie faite de farine et d'eau.

Un tour de main indispensable

Tout l'art du distillateur consiste à bien conduire le feu. Si aujourd'hui les alambics sont équipés d'un bain-ma-

rie, c'est-à-dire un manteau en acier rempli d'eau, disposé entre le feu et la cuve en cuivre contenant les fruits, dans le but d'amortir et de diffuser la chaleur, ce n'était pas le cas des alambics de nos aïeux. Les flammes léchaient directement la cuve en cuivre et grand était le risque pour le distillateur de «brûler» sa goutte et de s'en trouver fort humilié. C'était en particulier le cas quand il distillait des matières un peu épaisses comme des pommes de terre, bien qu'interdites de distillation à une certaine époque. Une goutte «brûlée» devenait imbuvable, et pour prévenir ce risque, le distillateur, avant d'y mettre ses fruits, disposait au fond de la cuve une couche de matière isolante. Certains y mettaient un lit de paille grossièrement tressée, stabilisé par quelques cailloux pour le maintenir au fond de la cuve pendant la cuisson. D'autres procédaient de la même manière, mais utilisaient des sacs ou des chiffons de lin propres. Un troisième mettait une couche de sable au fond de son alambic.

Chaque distillateur avait son tour de main pour mener son travail à bien. Certains choisissaient des bûches de bois dur avec un pouvoir calorifique important pour l'apport initial de chaleur, puis, en approchant du point critique, ils passaient au résineux. La taille des bûches avait son importance. Il fallait anticiper les fluc-

tuations de chaleur, le morceau de bois que l'on jetait dans le feu maintenant produisant l'effet recherché cinq ou dix minutes plus tard. S'il fallait enlever un tison du foyer, on le retirait, mais un bon chauffeur n'avait pas à le faire. Pour que son feu tire bien, il veillait à débarrasser régulièrement le tiroir des cendres, quand il y en avait un. Si la grille du foyer était mal ventilée à cause d'une accumulation de cendres, elle surchauffait et se déformait rapidement, et cela pouvait occasionner d'importants dégâts à la garniture en terre ou en briques réfractaires du foyer.

La chaleur se propageant très régulièrement dans le cuivre, c'est en posant simplement sa main sur le couvercle puis le long du col de cygne que le distillateur pouvait suivre très précisément sa progression.

Un travail tout en finesse

La cerise est particulièrement difficile à distiller, car l'écart est extrêmement faible entre la température d'évaporation de l'alcool et celle où elle «va au feu», comme du lait oublié sur le «potager». Une bûchette de trop et la cerise mousse, se précipite dans le refroidisseur, et une espèce de jus rouge coule de la goulotte du refroidisseur. Il faut alors calmer le feu, laisser refroidir l'alambic, démonter et

nettoyer le col de cygne et le refroidisseur, et tout recommencer. En fonction de la capacité de la cuve de l'alambic, en général 40 à 60 litres, il fallait bien compter deux à trois heures pour une cuite.

Ce travail exigeait la présence constante du distillateur. Il contrôlait une ou deux fois l'étanchéité des raccords de son alambic en se fiant à son nez. En plaçant une allumette à proximité du raccord, il se produisait une petite flamme si de l'alcool s'en échappait. Un petit miroir pouvait aussi bien faire l'affaire, car de la buée se déposait sur sa surface si de la vapeur s'échappait. Il procédait alors à un petit colmatage.

Si aujourd'hui on utilise l'eau courante pour alimenter le refroidisseur, gaspillage impensable à l'époque, il fallait continuellement transporter de la neige et la verser dans le refroidisseur pour le maintenir à sa température de fonctionnement.

Le distillateur contrôlait la teneur en alcool du distillat, soit en utilisant son pese-alcool, soit en prélevant directement un peu de liquide sous la goulotte, qu'il versait ensuite sur le couvercle chaud de l'alambic en y approchant simultanément une allumette. Si le distillat contenait encore de l'alcool, ce dernier s'évaporait au contact du couvercle et s'enflammait instantanément. S'il ne se passait rien en approchant l'allumette, il pouvait

en déduire que tout l'alcool avait été extrait. Il pouvait donc vider son alambic et recommencer une nouvelle «chauffe».

L'artisan rassemblait le produit de chaque «chauffe» dans un récipient, et gare à celui qui trébuchait dessus ! Le produit issu de la distillation des mouës et qui contient entre 20% et 30% d'alcool à ce stade, porte un nom différent d'une région à l'autre, voire d'une maison à l'autre. On l'appelle ici «l'aubrant», ou «la blanche», ailleurs «la petite-eau». Quand tous les fruits d'une même variété avaient été distillés, il nettoyait à fond son alambic, puis il y reversait «la petite-eau» pour la distiller à nouveau. Cette deuxième opération est aussi appelée le raffinage. Son but est de concentrer l'alcool et de séparer l'alcool aromatique recherché des autres produits indésirables obtenus à la première distillation. Il n'est plus nécessaire à ce moment-là d'isoler le fond de l'alambic.

Les secrets du cru pour le cru

Certains bouilleurs de cru ont leurs secrets de raffinage. J'en ai vu ajouter des oignons crus à «la petite-eau», affirmant que cela avait la vertu d'améliorer et d'exhausser les arômes, et de faire une «goutte» plus ronde en bouche. Un autre y mettait quelques morceaux de charbon de bois. Il y avait ceux qui prélevaient une petite pelle-

tée de braises incandescentes dans le foyer de l'alambic et la jetaient dans «la petite-eau» juste avant de reposer le couvercle sur l'alambic, le but étant de brûler la légère pellicule de graisse qu'on observe souvent à la surface de «la petite-eau», toujours avec l'idée d'améliorer le goût et le parfum de l'eau-de-vie.

En «raffinant», le distillateur ne conserve que «le cœur» de la distillation. Il élimine le premier alcool qui sort de l'alambic et qui s'appelle «la tête». Cet élément contient des substances volatiles qui nuisent fortement aux qualités aromatiques de l'eau-de-vie à venir, et qui par ailleurs sont très toxiques. Pour ce faire, le bon distillateur se sert de son nez, et tant que l'odeur ne lui plaît pas, il élimine cet alcool. D'autres travaillent à la mesure, et les plus parcimonieux n'en retirent qu'un petit verre. Ces eaux-de-vie mal distillées n'étaient pas rares, se révélaient très agressives et brûlantes en bouche. Elles avaient le défaut de vous coller un fameux mal de tête à cause de leur toxicité. Elles contenaient encore beaucoup de méthanol, un puissant neurotoxique, au point d'endommager sérieusement la rétine et de rendre aveugle dans les cas extrêmes d'une consommation excessive de ce mauvais alcool.

Une fois «la tête» éliminée, le bouilleur garde, de son cru, «le cœur» de distillation, et il surveille l'opéra-

tion pour l'arrêter au bon moment. Quand «le cœur» ne contient plus beaucoup d'alcool, ou quand il présente une odeur qui n'a plus grand-chose à voir avec l'arôme du fruit, ou encore que la goutte se trouble, c'est-à-dire qu'elle présente un voile bleuté, il stoppe la distillation. Généralement à ce stade, le distillat contient encore de l'alcool, mais il n'est plus intéressant d'un point de vue gustatif. Ce liquide résiduel s'appelle «la queue». Certains distillateurs prélèvent «la queue» jusqu'à ce qu'elle ne contienne plus du tout d'alcool et, par souci d'économie, la remettent dans le raffinage suivant.

Des mélanges «judicieux»

En principe, on ne mélangeait pas les eaux-de-vie, sauf la pomme, qui est une goutte assez neutre et qui peut servir de base à d'autres préparations, comme par exemple à la macération de l'absinthe. La pomme servait parfois à couper un spiritueux plus puissant en arôme. Trois litres de pomme ajoutés discrètement à sept litres de gentiane rapportaient bien plus que si on les avait vendus séparément. Il y avait d'un côté les puristes, et d'un autre les «bricoleurs» pas très honnêtes. Généralement, le mélange au tonneau de plusieurs variétés d'un même fruit, par exemple différentes sortes de pommes, donne une eau-de-vie

plus goûteuse et plus équilibrée en arômes qu'une variété seule. Deux variétés de prunes peuvent également donner un résultat très agréable et des plus heureux.

Une fois la distillation terminée, l'eau-de-vie n'était pas pour autant consommable à ce stade. L'alambic refroidissant, le distillateur mesurait la teneur en alcool de son eau-de-vie et, si nécessaire, y incorporait tout doucement une certaine quantité d'eau en remuant, avant de mesurer à nouveau pour l'amener à une valeur qui la rendait consommable. Il recommençait l'opération jusqu'à ce qu'il obtienne le mélange voulu. Les eaux-de-vie tiraient généralement aux alentours des 50%/Vol.

La conservation

Au sortir de l'alambic, la préparation se présente trop « fraîche », brûlante et agressive en bouche. Et c'est là qu'il faut être patient... Le distillateur la conserve dans des bonbonnes qu'il ne ferme pas tout de suite. Il entaille le bouchon pour laisser une ouverture ou, mieux, il dispose un morceau de toile légère maintenu par une ficelle sur le goulot. Il la laisse dans ces conditions durant trois mois,

*Ambiance de mystère dans la vieille cuisine
du Musée rural des Genevez.*



au grenier ou au galetas. De temps en temps, quand il passe à côté, il la secoue un peu pour agiter le liquide et favoriser son oxygénation. Beaucoup de bouilleurs de cru disent que l'eau-de-vie qui subit de forts écarts de température se bonifie. Certains distillateurs préféraient le vieillissement sous forte concentration d'alcool et procédaient à la réduction seulement après une année ou deux, quand ils la jugeaient bonne pour la consommation. Les puristes, ou ceux qui avaient suffisamment de goutte en réserve pour tenir un siège, ne consommaient pas l'eau-de-vie avant cinq années de vieillissement.

L'eau-de-vie pouvait également être conservée dans de petits tonneaux en bois. Ce faisant, elle s'imprégnait des substances tanniques du bois qui modifiaient considérablement son arôme, et elle prenait une jolie couleur ambrée. L'inconvénient de la conservation à long terme en tonnelets de bois est l'évaporation inévitable de l'alcool à travers le bois. Certaines eaux-de-vie ainsi « oubliées » pouvaient perdre en relativement peu de temps jusqu'à la moitié de leur volume.

Les histoires aussi fleurissent

La distillation, quand elle n'était pas clandestine, était généralement un événement au caractère festif qui



A la sortie de l'alambic, raffinage de l'eau-de-vie dit « à la goulotte ».

attirait les visiteurs. En plein cœur de l'hiver montagnard, il faisait bon venir se réchauffer le corps et le cœur au foyer de l'alambic. Il y a beaucoup d'histoires mémorables autour des alambics.

Un vieux distillateur prétendait qu'à l'époque de la floraison des arbres, il se passait quelque chose ayant une influence positive sur l'eau-de-vie. Il arrivait qu'une bouteille fermée trop tôt éclate dans l'armoire au mo-

ment de la floraison des arbres fruitiers, le printemps suivant. Un autre distillateur affirmait que des tonneaux qui avaient fini de fermenter et qu'il n'avait pas pu distiller durant l'hiver se remettaient à bouger au moment de la floraison des arbres. Si je n'ai pas d'explication à donner à ce phénomène, je l'ai constaté moi-même.

Ce n'est habituellement qu'au bout d'une année au moins que l'eau-de-vie était mise en bouteille et sortie du buffet de la cuisine ou de l'armoire de la chambre pour une occasion particulière. Servie dans un petit verre à goutte à un visiteur ou à un acheteur, le bouilleur de cru guettait sa réaction du coin de l'œil et éprouvait une fierté légitime quand ce dernier s'exclamait « Ahhh... ça d'lai bône! », car c'est bien connu, il n'y a pas de meilleure goutte que celle que l'on partage.

Bertrand Saucy
distillateur de la Société
d'arboriculture du Petit-Val
Photos : Nadia Gagnebin