

SPRITUEUX

ILS REDONNENT VIE À L'EAU-DE-VIE

Qui se souvient encore de la gnôle ? L'eau-de-vie a depuis longtemps déserté les comptoirs... Mais des distillateurs passionnés, à l'origine du « Manifeste de la gnôle naturelle », entreprennent de lui redonner ses lettres de noblesse.

Au début du xx^e siècle, lorsqu'un Français s'assoit à la terrasse d'un café, il lui arrive de commander une fine à l'eau. Soit une eau-de-vie de vin – une gnôle –, que l'on mélange à de l'eau, pour en diluer l'alcool tout en conservant les arômes et le goût. Que

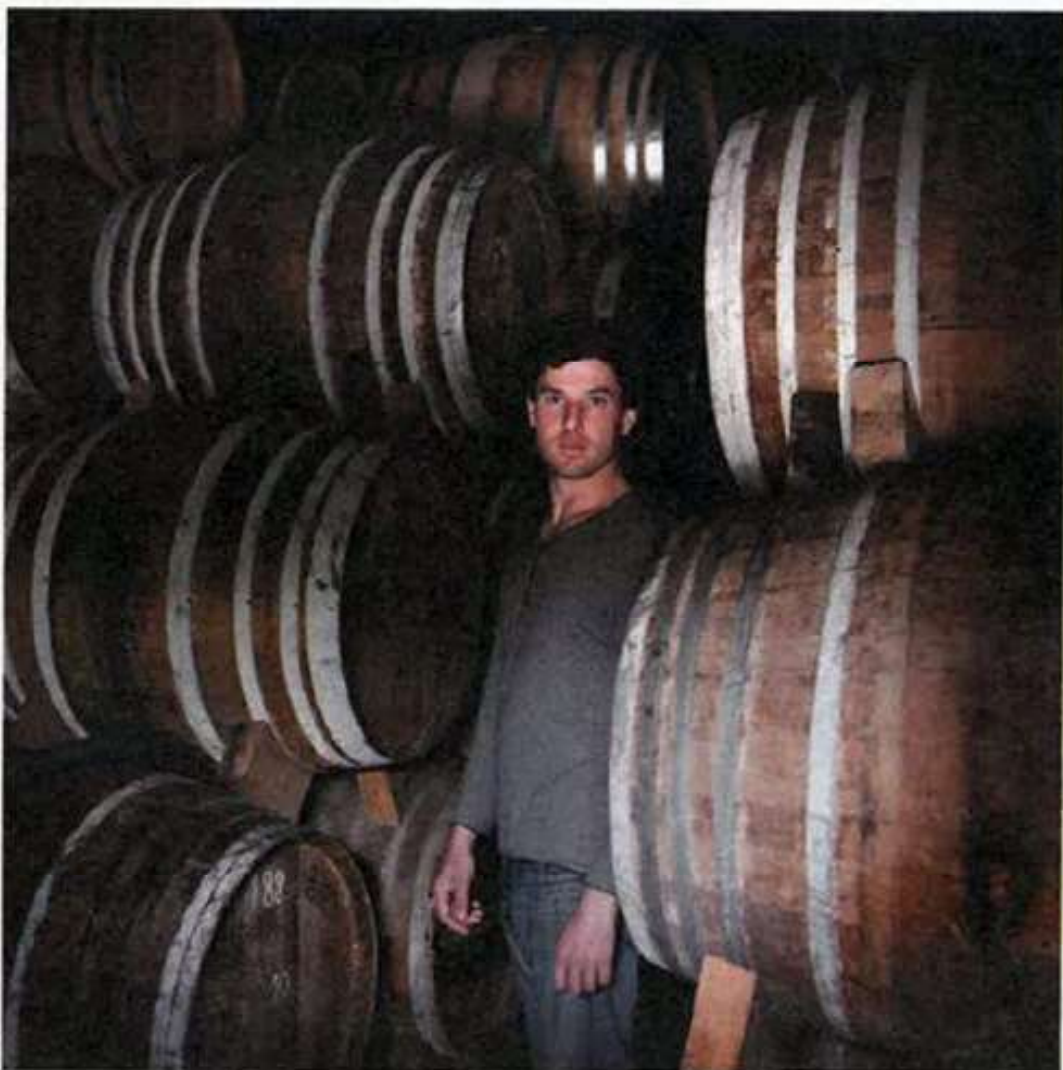
reste-t-il de cette tradition ? Rien ou presque. On ne boit plus d'eau-de-vie aux terrasses des cafés, et le spiritueux est devenu rare sur

les cartes des restaurants ou chez les cavistes. Mais pas inexistant : depuis cinq ans, dans le sillage des vins naturels, des spiritueux d'un nouveau genre sont apparus, fabriqués par de petits distillateurs, avec des fruits et

des herbes locaux. Dans la Drôme, l'Hérault et la Charente, nous avons rencontré trois producteurs, instigateurs du « Manifeste de la gnôle naturelle ». Loin des méthodes de l'industrie agroalimentaire, ils s'inscrivent dans l'histoire

*Par Jérémie Couston
et Jean-Baptiste Roch
Photos Guillaume Rivière
pour Télérama*





David Mimoun distille aussi whisky, gin et rhum (ici, avec des baies de genièvre).



» et multiplie les expériences. Dans la cour, deux bacs contiennent des agaves en cours de fermentation. « Cela pourrait donner une bonne base pour une tequila. »

JEAN-FRANÇOIS DECROIX ET DAVID MIMOUN, LA ROUTE DU RHUM À ST-LAURENT-DES-COMBES (16)

Tout a commencé par l'odeur d'un poivrier du Sichuan. Lorsqu'en 2009 David Mimoun, commercial de 28 ans en reconversion, découvre la ferme de Jean-François Decroix, perchée sur une colline de Saint-Laurent-des-Combes, en Charente, il est frappé par la senteur des baies de cet arbuste qui trône à l'entrée. « Mon sang n'a fait qu'un tour, je me suis dit : je vais faire du gin ! » Dix ans plus tard, les deux hommes, aux destins désormais solidement liés, devisent sur le chemin parcouru. La ferme de Jean-François Decroix (71 ans) pratique la polyculture biologique depuis quarante ans, et le cognac qu'elle produit à partir de ses 15 hectares de vigne ne s'est jamais aussi bien vendu, notamment grâce au talent de David Mimoun. Lequel, au sein de sa société Alcools Vivant, s'improvise aussi distillateur de whisky, de gin et de rhum, en utilisant l'alambic Stupfler (la Rolls des alambics) d'un ami. « Je ne possède rien, se targue ce Bordelais de naissance, qui dit être tombé dans la marmite d'eau-de-vie en buvant le cognac de Jean-François Decroix. C'était léger, fluide, aérien... Je n'aimais pas les alcools forts, mais j'ai trouvé ce jour-là dans les spiritueux ce que j'aimais dans le vin nature. »

Aujourd'hui, plus de 95% de la production de cognac (cent soixante millions de bouteilles par an) sont vendus à l'export, dont 70% aux États-Unis, où les rappeurs en ont fait leur boisson de prédilection. Jean-François Decroix et David Mimoun produisent deux mille bouteilles seulement, toutes vendues en France. Une joyeuse anomalie, car le destin du cognac est lié historiquement à l'exportation : c'est en voyant le vin charentais tourner lors de son transport que les Hollandais installent les premiers alambics dans la région, au XVII^e siècle. Mais pourquoi la France s'est-elle détournée du cognac et de la fine à l'eau, que l'on buvait entre gens de distinction jusqu'à la moitié du XX^e siècle ? « À partir des années 1950, le cognac a été récupéré par de grands groupes industriels, qui en ont fait un produit de masse, avance David Mimoun. Ils proposaient aux gens de boire un alcool médiocre, fait à partir d'un vin de raisins de mauvaise qualité, distillé dans des alambics géants qui dispersent la saveur, obligeant à ajouter du caramel et du sirop de bois pour imiter les saveurs apportées par le vieillissement en fûts. » Les industriels du cognac – Hennessy en tête – ont récemment saisi l'aubaine commerciale du bio, et tentent de rattraper le temps perdu. Jean-François Decroix et David Mimoun, eux, gardent le cap : redonner le goût du bon cognac, tel qu'on le fabriquait autrefois. « Le cognac est un alcool à boire debout, en apéritif avec des glaçons en cocktail, ou simplement de l'eau. » Ce n'est pas le commissaire Maigret, héros de Simonon et grand buveur de fine à l'eau, qui dirait le contraire ■

À LIRE

L'Alambic.
L'art de la distillation : alcools, parfums, médecines, de Matthieu Frécon, éd. Ambro, 274 p., 35€.