



DOSSIER ALCOOLS



Les spiritueux bio tracent leur sillon

En s'approvisionnant localement ou en cultivant soi-même ses matières premières, une poignée de distillateurs tentent de reconnecter les spiritueux à leurs racines agricoles et à la notion de terroir.

Les whiskies, gin et consorts n'ont pas une image agricole. Et pourtant, comme le vin ou la bière, ils sont bel et bien fabriqués à partir de matières premières végétales. Lorsque David Mimoun s'est installé à Chalais en Charente (16), haut lieu de la production de spiritueux premium en France, ce lien était évident. « *Mon objectif est d'impulser et d'accompagner localement le développement d'une filière biologique et équitable dans la production de spiritueux* », explique le

fondateur de la société Alcools Vivant, dont la gamme Le Bestiaire Vivant, lancée il y a deux ans est depuis entrée au national chez Biocoop. David Mimoun et son associé Patrick Pech ont travaillé leurs recettes en fonction de ce qui pousse dans la région. L'orge, les baies de genévrier, les fleurs de sureau, le romarin ou encore les graines de coriandre... La quasi-totalité des ingrédients utilisés pour produire leur whisky et leur gin sont produits aux alentours par des agriculteurs charentais. Seule la canne à sucre pour le rhum provient d'Amérique du Sud. David Mimoun ne cache pas tester des alternatives, avec la betterave bio du nord de la France par exemple. « *La saveur et l'originalité de chacune de nos cuvées sont une expression directe de leur origine agricole spécifique* », assure-t-il.

Agriculteur distillateur

Cette notion de terroir, largement utilisée dans l'univers des vins au gré des appellations d'origine, Francis Abécassis y croit aussi dur comme fer. Installé à Val des Vignes, en Charente également, il est l'un des plus grands producteurs indépendants de cognac. En parallèle des 370 hectares de vignes qu'il exploite pour ses eaux-de-vie, l'homme est aussi cultivateur de céréales bio en Camargue, destinées à l'alimentation.

Il y a dix ans, Francis Abécassis a décidé de fusionner ses deux savoir-faire en distillant son blé tendre d'hiver. Ainsi est née sa gamme de spiritueux bio Grands Domaines, composée de gins et de vodkas, natures ou vieillis six mois dans des fûts de chêne ayant contenu du cognac. Pour celui qui se définit comme un agriculteur distillateur, cette totale traçabilité lui permet de maîtriser la qualité de ses produits de A à Z. « *Le blé tendre est cultivé sur des parcelles bordées par le petit Rhône, là où nous récoltons l'une des meilleures qualités de blé. Les grains sont ensuite mis à sécher à l'air libre, balayés par le souffle chaud du Mistral* », relate Thomas Lafèche, directeur commercial du domaine. On s'y croirait. Léa Lesurf

FOCUS PRODUITS

Alcools Vivant Le Bestiaire Vivant

Ce whisky est un single malt élaboré à partir d'orge malté, distillé en alambic charentais et vieilli quatre ans en fût de chêne du Limousin.
 PVC indicatif : 50 € le flacon de 70 cl



Francis Abécassis Grands Domaines

Ce gin bio de Camargue est élevé six mois en fûts de chêne. Ce vieillissement apporte des notes de vanille et d'épices douces.
 PVC indicatif : 29 € le flacon de 70 cl