

ALCOOLS VIVANT, DES SPIRITUEUX EN ROUTE VERS LA SAINTETÉ ÉCOLOGIQUE

Par Fabien Humbert

Alcools Vivant détonne par son approche intransigeante et vertueuse du monde des spiritueux. Ses whiskies, cognacs, gins et autres rhums (deux références, Gino et Lola) sont issus de matières premières bio, socialement responsables, labellisées commerce équitable, les réductions sont lentes, les additifs sont proscrits, les tonneaux de vieillissement sont prélevés sur des forêts durables, les bouteilles sont faites à partir de 70% de verre recyclé... Rumporter est parti à la rencontre de son fondateur David Mimoun, parti en éclaireur des pratiques les plus vertueuses dans l'univers des spiritueux.

Alcools Vivant, voilà un nom qui interroge pour une entreprise qui produit des spiritueux. On pense tout de suite à des champs exempts de pesticides de synthèse où la vie du sol a repris ses droits, à des plantes en bonne santé et les gens qui les bichonnent itou. Il y a de ça chez Alcools Vivant mais bien plus encore car David Mimoun, son fondateur, a pensé son entreprise comme la plus vertueuse possible, du champ donc jusqu'à la bouteille. Nous avons donc rencontré celui qui veut remettre la vie au centre des spiritueux, d'abord par téléphone puis en vrai chez le caviste-philosophe Bruno Quenioux (Philovino dans le 9^e à Paris), grand défenseur des vins dits 'naturels' et donc des spiritueux dans la même veine. Le but ? Voir jusqu'où cette volonté de produire des spiritueux les plus vertueux possible allait.

L'AVENTURE DÉBUTE PAR LE COGNAC

Il y a bien un pont (en bois recyclé) entre le vin et alcools vivant puisque, dans une autre vie, David Mimoun, bordelais d'origine, vient professionnellement du vin. Il y a une dizaine d'années, il déménage dans les Charentes, terre de spiritueux (même s'ils sont faits à partir de vins). « *Amateur de vins bio, fluides et légers, je ne connaissais pas grand-chose aux spiritueux mais j'en avais une image plutôt négative avec des produits lourds, industriels, conventionnels, raconte le quadragénaire. Mais une rencontre a changé ma vision des choses : Jean-François Decroix, un viticulteur et producteur de cognacs pas comme les autres.* » Jean-François Decroix conduit en effet son exploitation en bio et en polyculture depuis les années 1970. Une rareté dans le cognacais. David goûte ses produits et découvre que les spiritueux peuvent être légers et aromatiques. Alors que ses cognacs bio de très grande qualité sont vendus aux négociants et mélangés avec des eaux-de-vie conventionnelles dans leurs assemblages, David Mimoun convainc Jean-François Decroix de valoriser son stock de cognac bio sous sa propre marque : Decroix. « *J'ai commencé par apprendre le métier pendant deux*

ans à la cave coopérative de Brossac que Jean-François Decroix avait créée, puis nous sommes lancés à deux, se souvient David Mimoun. *Nous faisons tout ensemble. Ensuite sont venus les autres spiritueux : whisky, eau de vie de malt, gin... et rhum.* »

DES SPIRITUEUX BIO, SANS ADDITIFS

« *Blé et orge pour les whiskies, raisins pour le cognac, baies de genévrier ou de sureau pour le gin mais aussi les herbes aromatiques (sauge, coriandre...) sont achetées dans des exploitations si possibles locales et forcément en agriculture biodynamique.* » Chaque spiritueux passe par un alambic Stupfler ou un alambic charentais. Et pour protéger l'identité de chaque spiritueux, aucun additif n'est ajouté après la distillation : donc exit le sucre, le caramel, le glycérol ou le boisé liquide. Rétif à toute standardisation et aux normes imposées sur certains marchés étrangers, David Mimoun, ne vise absolument pas l'export mais uniquement le marché français. Cette non-standardisation va loin car les lots d'un même produit peuvent avoir de légères différences. Ainsi un caviste des Charentes et un autre de Paris n'auront pas forcément exactement la même version de Silène, le whisky single malt de la gamme. « *Le maître de chai assemble des jus qui ont vieilli différemment, qui ont été distillés différemment,* explique David Mimoun. *Mais nous recherchons toujours la même trame : finesse, légèreté... on qualifie parfois nos spiritueux de 'féminin', ça nous va très bien car quand on n'utilise pas de caramel et autres boisés, on est sur des produits subtils.* »

DES RHUMS FAITS À PARTIR DE PAINS DE PANELA

Et les rhums dans tout ça ? Là encore, Vivant trace un chemin iconoclaste. Le premier rhum de la gamme, Gino (non ce n'est pas un gin !) est en effet produit à partir de... jus de canne déshydraté selon la méthode *panela* au Pérou. « *Ils pressent la canne et ils mettent le pur jus de canne à chauffer au soleil ou dans un chaudron à basse température. Ça permet de faire des pains de sucre qu'ils peuvent ensuite expédier,* révèle David Mimoun.





Ensuite en Charentes, nous réhydratons les pains qui redeviennent du jus de canne, nous le faisons fermenter et nous le distillons dans un alambic Stupfler ou un alambic charentais. » Le rhum sort à 75% vol. puis passe par une période de réduction qui dure entre 3 et 12 mois, sachant que les rhums issus du Stupfler et du charentais sont assemblés. Pour Gino, le vieillissement dure de 2,5 à 3 ans dans des barriques de 250 et 300 litres avec des bois d'acacia, de chêne et de châtaignier. Pour le deuxième rhum, Lola, des mélasses du Paraguay et des pains de sucre *panela* ont été utilisés tandis que l'acacia est la dominante de bois dans les barriques. « Nous refusons que nos eaux-de-vie vieillissent dans des barriques qui ont été créées à partir de bois qui a été coupé et replantés en résineux industriels, ajoute David Mimoun. Ces derniers sont en train d'abîmer la biodiversité car ils acidifient les sols. Nous voulons que la même essence soit replantée. Notre fournisseur nous garantit une traçabilité à la parcelle. » Vertu, quand tu nous tiens...

ET LE BILAN CARBONE DANS TOUT CELA

Mais comme on est joueurs, on titille un peu notre homme et on lui demande si c'est bien raisonnable de faire venir de la matière première de si loin (bonjour le bilan carbone), de pays où les normes, notamment sociales, sont plus basses qu'en France. « Vous avez raison, d'ailleurs nous allons rapatrier nos matières premières à la voile à partir de l'année prochaine, de plus Vivant accepte de payer ses matières premières plus chères, quitte à rogner sa marge », nous répond du tac-au-tac David Mimoun. Et notre homme d'ajouter que même le liège des bouchons est bio, que les arbres qui les ont produits ont été respectés (8 ans entre chaque récolte...) ou encore que les bouchons ne sont pas colmatés. « Il faut savoir que le liège naturel peut parfois colorer un peu les alcools blancs. Mais comme cela n'a aucun impact sur le goût, cela ne nous pose pas de problème. Il faut accepter la variabilité du vivant », explique David Mimoun. On est touchés mais pas encore totalement coulés alors on retente le coup avec les bouteilles. Ce n'est pas très écolo ça, les bouteilles en verre, c'est énergivore, lourd et donc émetteur de CO₂ ! « Nos bouteilles sont produites à partir de verre recyclé à 70%. Les 30% de verre neuf sont produits à partir de silice qui provient d'une carrière près de Fontainebleau. Certes c'est un prélèvement sur un milieu naturel mais ce n'est pas un lieu où il y a de la vie », nous répond benoîtement David Mimoun. Et pour bien nous fermer le clapet,





il nous apprend que Vivant travaille à la mise en place de consignes de bouteilles. Le client aura juste à la rapporter chez son caviste et il gagnera un paquet de graines à planter. Vivant se chargera ensuite de collecter, de rapatrier, de nettoyer et de réutiliser les bouteilles.

LE BIO S'INSTALLE DANS LE PAYSAGE

« Dans les spiritueux, ça reste très minoritaire et quand il y a du bio, c'est souvent un positionnement marketing. Et David Mimoun de préciser : C'est pour ça que je précise que le but est d'obtenir des produits finis (cognac, whiskies, gins, rhums...), qui n'ont pas souillé la terre pendant leur processus de fabrication. Après c'est vrai que quand j'ai commencé il y a quelques années avec mes cognacs bio on

me riait au nez. Désormais même si nous sommes encore très peu nombreux, le monde des spiritueux s'ouvre à de produits vertueux écologiquement, socialement... »

BIENTÔT UN RHUM BLANC ULTRA PREMIUM ?

À ce stade, il n'y avait plus qu'à lui demander ce qu'il nous préparait comme nouveautés dans les mois à venir. Ce que nous avons fait : *« On pourrait faire des rhums blancs mais on n'a pas encore de certitude sur la possibilité de vendre un rhum blanc dans les 50 euros. On aimerait beaucoup et on sait qu'il y a des choses superbes qui se font dans les Antilles (Longueau, La Perle...) mais c'est en discussion. Après tout dépendra des matières premières, des produits que nous découvrirons. »* À suivre donc... 🍷