

Gazette de l'Alambic Syndicat viticole de Charrey

1^{RE} ANNÉE, N° 1

2 JANVIER 2003

C
A
M
P
A
G
N
E

2
0
0
2

2
0
0
3

Pourquoi une gazette ?

Pourquoi une gazette ?

La réponse à cette question pourra paraître prétentieuse mais nous pensons faire vivre une tradition qui était commune dans chaque village au milieu du siècle dernier mais qui aujourd'hui disparaît peu à peu et qui, si personne ne s'en préoccupe va totalement disparaître du Nord-Chatillonnais.

L'Alambic du Syndicat viticole de Charrey est le dernier alambic public de Côte d'Or à utiliser le bois comme moyen de chauffe pour la cuve.

L'Alambic de Charrey est le dernier alambic public de Côte d'Or à utiliser le bois comme moyen de chauffe pour la cuve

Il apparaît pour beaucoup d'anciens comme un monument que l'on respecte, que l'on "bichonne"...

Nous voulons que dans un siècle, il y ait encore des vieux qui soignent cet alambic.

Une gazette peut aider à cela, elle explique comment et pourquoi

fonctionne la distillation de nos fruits. Elle permet peut-être de découvrir que son voisin, alors que l'on ne le soupçonnait pas est capable de "faire fonctionner la machine" et que si on lui demande il est tout prêt à expliquer, à montrer, à transmettre



un savoir pour que demain dans le même quartier il y ait deux puis trois puis... bouilleurs de crus.

Chaque fin d'année, l'alambic est sorti de sa remise pour une période variable en fonction du nombre de bouilleurs de crus.

Il est adossé à l'église pour quelques jours avant de regagner son lieu de stockage.

A chaque fin de campagne, le serpentin est soigneusement plombé par le service des douanes pour n'être déplombé qu'au début de la campagne suivante.

Le Syndicat Viticole de Charrey

Le syndicat viticole de Charrey sur Seine a été fondé au début par l'ensemble des viticulteurs de la commune. Chaque famille possédait au moins une parcelle de vigne qui lui permettait de produire, au pire de quoi subvenir à sa consommation personnelle et au mieux de quoi vendre quelques litres voire quelques "hectos" aux alentours. L'hiver, on distillait le marc issu de la fermentation pour produire la "goutte".

La raréfaction des parcelles de vignes a fait que le syndicat viticole a vu ses adhérents diminuer comme dans tous les villages voisins.

Afin d'enrayer cet état de fait le syndicat viticole a été ouvert aux autres habitants du village qui

souhaitaient pouvoir distiller également les fruits issus de leurs vergers. En plus du marc, l'alambic a eu à distiller pommes, prunes, poires, prunelles...

La campagne 2001-2002 n'ayant vu que 4 bouilleurs de crus utiliser l'alambic, le syndicat viticole a décidé de s'ouvrir aux habitants des villages environnants, 2 nouveaux sociétaires ont proposé leur candidature qui a été retenue. Pour la campagne 2002-2003, 9 bouilleurs de crus ont utilisé l'alambic pour distiller poires, pommes, raisins et prunes. Espérons que nous serons plus nombreux encore l'année prochaine.

Mais comment ça marche ?

La saison a été belle, les fruits nombreux, les sirops, conserves, confitures ayant été faits, on a mis quelques kilos de prunes ou pommes à fermenter dans un tonneau dans l'espoir d'en tirer quelques litres de "goutte". En fonction de la teneur en sucre des fruits, de la durée de la fermentation, on obtient un mélange fermenté qui ne dépasse pas les 7 ou 8 % d'alcool. Mais voilà comment faire pour obtenir à partir de ce mélange peu alcoolisé et très trouble la précieuse eau de vie limpide titrant les 45 ou 50 % d'alcool (on dit plus souvent 45 ou 50 °C) tant convoitée ?

La distillation réside sur un principe chimique simple visant à séparer l'alcool de l'eau. En effet, l'alcool et l'eau ont une température de vaporisation (température à partir de laquelle un liquide se transforme en vapeur) différente. L'alcool se transforme en vapeur à partir de 78 °C contre 100 °C pour l'eau. On comprend donc qu'en chauffant progressivement les produits que l'on aura mis à fermenter, on parviendra à un moment à séparer l'alcool et l'eau de nos produits fermentés: les vapeurs d'alcool s'évaporeront avant les vapeurs d'eau. Dès que la température atteint 100° C, l'eau bout et se transforme en vapeur. Les vapeurs d'eau se mélangent alors aux vapeurs d'alcool...et on revient au point de départ alcool et eau se trouvent mélangés. Il faut donc, pour éviter cela, ne pas chauffer trop rapidement les produits à distiller pour permettre à toutes les vapeurs d'alcool de s'extraire du mélange avant que les vapeurs d'eau se dégagent. Cela évite également que les matières solides des produits à distiller ne brûlent au fond de la cuve et donne un mauvais goût au résultat final.

Nous avons donc réussi à obtenir des vapeurs d'alcool pas toujours très facile à mettre en bouteille...Il nous faut donc transformer ces vapeurs en liquide, cette opération s'appelle condensation.

Rien de plus simple, il suffit de refroidir les vapeurs d'alcool pour qu'elles se transforment en liquide. C'est là

qu'intervient le fameux serpent. C'est un tuyau de cuivre dont le diamètre est décroissant et qui est plongé dans de l'eau froide.

Les vapeurs d'alcool sont dirigées dans le serpent et se trouvent refroidies progressivement sous l'effet de l'eau froide entourant le serpent: les vapeurs d'alcool se transforment en alcool liquide.

Voilà pour la théorie, dans les faits certaines opérations ont une fâcheuse tendance à se superposer gênant l'obtention du résultat final.

Bien que le bouilleur de cru ait pris tout son temps, qu'il ait chauffé doucement, que ses fruits étaient magnifiques (les plus beaux qu'il ait eu depuis bien longtemps...), que son savoir faire ne soit plus à mettre en cause depuis des lustres, il ne recueille à la sortie de l'alambic qu'un mélange blanchâtre ne titrant pas plus de 30 ou 35 °C. Que s'est-il passé ?

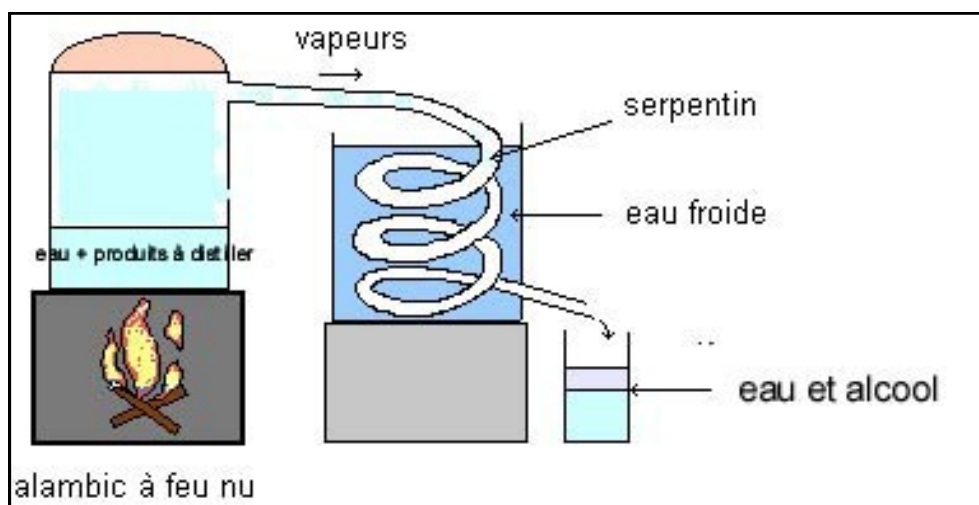
La quantité d'eau contenu dans l'alcool ainsi que certaines impuretés (notamment des éthers d'alcool) viennent troubler le mélange. On parle alors d'eau blanche, de petite eau ou de flegme...

Les vapeurs d'alcool et d'eau ne se séparent pas aussi facilement que le voudrait la théorie. Certaines vapeurs d'alcool ont des températures de vaporisation voisines de celles de l'eau ce qui conduit à une vaporisation simultanée des deux produits lorsque l'on chauffe une grande quantité de matières à distiller.

Pour obtenir le résultat recherché, il faut donc procéder à une nouvelle distillation de l'eau blanche pour pouvoir éliminer les impuretés et un maximum d'eau pour atteindre 45 ou 50°C.

Encore une fois la chauffe doit être très progressive pour les raisons déjà évoquées.

Un cycle complet de distillation peut prendre 4 ou 5 heures.



Principe de la distillation avec un alambic

La distillation en 10 étapes



Construction de l'abri le long de l'église



Chargement des produits à distiller dans la cuve de l'alambic



Confection d'un joint de cendres entre le têtard et le serpent



La cuve est chauffée au feu de bois



La "goutte" sort enfin



Pause casse croûte



On pèse le taux d'alcool au moyen d'un pèse alcool ou alcoomètre. Il mesure la densité du liquide, son niveau de flottaison indique par lecture directe le pourcentage d'alcool contenu dans le mélange

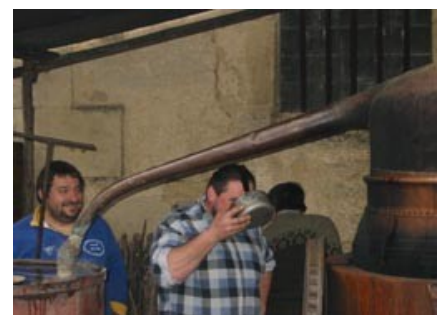


La distillation est terminée, on enlève le têtard ...



et on bascule la cuve de l'alambic

Le moment de vérité: la dégustation toujours avec modération !



Campagne 2002-2003 : les bouilleurs de crus



Robert BOUTON et son fils Christophe



Maurice DAMOTTE



Claude GELOT



Guy GELOT et son fils Michel



Joël GOSSMANN



Marc LEFILS



A droite, Pascal MOREAU
pour Madame Louise CORA



René PITOIS pour Monsieur
Louis BERTHELMOT



A gauche, Jean Marie THEODORE

Pour la campagne 2002-2003, chaque bouilleur de crus a distillé de 4 à 20 litres d'eau de vie

Le Syndicat Viticole en quelques noms

Président: Joël GOSSMANN
Vice-Président: Guy GELOT
Trésorier : Michel BOUTON

Pour tout renseignement sur le syndicat viticole vous pouvez vous adresser à Joël GOSSMANN au 03 80 81 91 18.
Pour tout renseignement ou information complémentaire sur cette gazette, vous pouvez vous adresser à Marc LEFILS au 03 80 81 96 52.

Syndicat Viticole de Charrey 21400 CHARREY SUR SEINE.
Email: alambicdecharrey@club-internet.fr