

# LES VERGERS ET L'ALAMBIC



Découverte, santé, passion...

## ▶ LA DÉCOUVERTE DE L'ALCOOL

L'invention de la distillation et le nom *al kohl* (subtil) sont dus aux Arabes. La production de boissons alcoolisées par fermentation existait déjà il y a 6 000 ans. Elle est signalée chez les Sumériens et les Babyloniens, en Mésopotamie et dans l'ancienne Égypte où existaient des tavernes à bière.

## ▶ L'AVENTURE DE LA DISTILLATION

Elle se déroule en 2 phases : la récolte et la fermentation, puis la distillation et le raffinage.

1. Ramasser de bons fruits bien mûrs. On ne fait pas de la bonne goutte avec des fruits pourris.

2. Mettre les fruits en tonneau, si possible le même jour. La fermentation démarre d'un même élan. Ne pas rajouter des fruits à un tonneau à peine rempli.

3. La fermentation dure, selon les fruits et la température ambiante, de 3 semaines à deux mois. Les cerises par exemple fermentent rapidement, en quelques semaines.

Température convenable : celle de la fin de l'été ou de l'automne, à environ 15° au minimum.

4. À la fin de la fermentation, il n'y a plus de dégagement de gaz carbonique, donc plus de mousse en activité. Il est temps alors de passer à la distillation.

5. Nettoyer à fond l'alambic, toute trace d'oxydation ou d'une précédente distillation modifiera le goût de la distillée. Le métal de l'alambic est traditionnellement du cuivre. Les alambics industriels sont en acier inoxydable. D'autres métaux, l'aluminium par exemple laissent un mauvais goût et sont rejetés. Les alambics de laboratoire sont en verre.



6. Une première cuite est effectuée. Elle produit un alcool brut, l'*eaubrandt* (eau brûlée), qui doit être raffiné.

7. Cet alcool brut est mis en bonbonne et passera dans la seconde cuite de raffinage.

8. Pour raffiner, on remet l'alcool brut en chauffe et on prend soin d'éliminer la première partie, la *tête* ou *vorschutz*, et la dernière, la *queue*.

Le raffinage est un jeu de patience : le feu, très doux est à peine suffisant pour entretenir l'évaporation. Le filet d'alcool à la sortie doit être très fin. Si l'alcool coule trop rapidement, la qualité diminue.

Un pèse-alcool, dans une éprouvette ou une mesure, permet de vérifier, décilitre par décilitre si le degré de l'alcool demeure entre 90° et 18°. Au début, le *vorschutz* à 90° est éliminé. Les anciens jetaient un verre de distillée sur la tête d'alambic et l'allumaient : la flamme indiquait la présence d'alcool. Si rien ne brûlait, c'était déjà de l'eau.

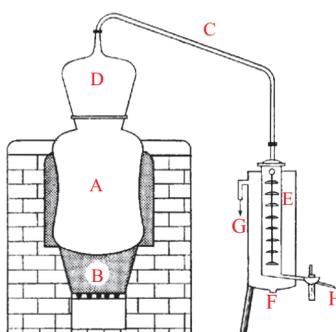
9. L'alcool est versé ensuite dans un grand récipient. Il s'agit de ramener le degré d'alcool à 42° ou 21° à l'ancienne échelle. On le réalise avec de l'eau. L'eau du robinet, calcaire, peut provoquer un *précipité*, de minuscules flocons blancs. L'eau distillée évite ce problème mais la meilleure solution c'est une eau minérale peu minéralisée.

10. Laisser reposer la goutte dans une bonbonne avec un bouchon de chiffon ou de papier. En température ambiante, certains gaz nocifs s'évacueront. Pour les cerises, par exemple, la présence des noyaux favorise la formation d'*acide prussique*, acide cyanhydrique toxique. Il est détestable pour le goût et nocif pour le dégustateur.

11. La mise en bouteille se fait durant l'hiver, deux ou trois mois après la distillation.



Alambic



### L'ALAMBIC EST COMPOSÉ DE PLUSIEURS PARTIES :

- un *foyer*, anciennement un feu de bois à entretenir doucement et avec soin. On utilise aujourd'hui le gaz, plus facile à régler, ou un corps de chauffe électrique.
- une *cuve* dans laquelle on introduit les fruits dans leur jus de fermentation ; on place parfois de la paille au fond de la cuve pour éviter que les fruits attachent, brûlent et transmettent un mauvais goût.
- une *tête d'alambic*, en forme de cornue qui se joint à un tuyau d'évacuation de la vapeur.
- un *joint* qui permet de fermer hermétiquement la cuve et la tête d'alambic.
- le tuyau fixé à la cornue passe dans le *refratchou*, un *refroidisseur* constitué par un serpent qui passe dans un réservoir ou coule constamment de l'eau froide. D'autres instruments sont nécessaires : un récipient transparent qui récupère l'alcool en fin de course, un pèse-alcool ou *aéromètre*, un petit verre.
- une bonbonne ou des bouteilles.

### Alambic avec chaudière directe

Légende :

- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| A. Chaudière (cucurbite) | E. Refroidisseur          |
| B. Foyer                 | F. Arrivée d'eau froide   |
| C. Col de cygne          | G. Retour de l'eau froide |
| D. Chapeau               | H. Collecteur             |

## ▶ DES DISPOSITIONS FÉDÉRALES, POUR SE PROTÉGER DE L'ALCOOLISME ...

Au 19<sup>e</sup> siècle, l'Europe sombre dans l'alcoolisme. L'eau-de-vie à bon marché, produite en Suisse à partir de pommes de terre, plonge quantité de familles dans le malheur et cause d'énormes dommages sociaux et économiques. La Confédération intervient en 1887 en mettant en œuvre la gestion de

l'offre en matière d'alcool, axée sur la santé et consistant en l'introduction d'impôts et de limitations de la production. Elle contribue à améliorer rapidement cette situation déso-lante.

Par crainte d'une opposition politique, la distillation de fruits, de vin et de baies n'est pas inscrite dans la première loi sur l'alcool. Elle le sera dès 1930 et dans la loi de 1932.

*La prévention et la politique suisses en matière d'alcool au fil du temps. Etude du rôle de la Régie fédérale des alcools (RFA)*

## ▶ UNE TRADITION QUI SE PERPÉTUE

Le microclimat du Haut Val Terbi, particulièrement à Montsevelier et Mervelier, correspond à celui de la Baroche, en Ajoie. Les distillées de la Baroche sont célèbres, celles de Montsevelier et Mervelier méritent de l'être tout autant.

Des vergers sont renouvelés, à Montsevelier et Mervelier. Un jeune distillateur vient de reprendre l'alambic paternel, la tradition est sauvegardée !

Les distillées du Val Terbi font partie des produits du terroir, actuellement mis en valeur. Renseignements auprès d'Armand Fleury, 032 438 89 49, à Mervelier.

Vergers à Montsevelier



Jean-Noël Bron, distillateur à Montsevelier



### RÉSUMÉ

Le climat du Haut Val Terbi est très propice aux vergers. Cerises, pommes, poires, prunaux, damassines s'y gorgent de soleil.

Les distillées y sont particulièrement goûteuses. Selon la tradition, des distillateurs mijotent des eaux-de-vie issues d'une multitude de baies et de fruits.

De beaux fruits, bien triés sont mis à fermenter en tonneaux. L'alambic et le savoir-faire du distillateur jouent alors le premier rôle. Patience et petits soins donneront un élixir à déguster avec respect.

### KURZFASSUNG

Die Talmulde des Val Terbis verfügt über ein geeignetes Klima für Obstbäume. Kirschen, Äpfel, Birnen, Pflaumen und Damassinen reifen in der Sonne und in der Feuchtigkeit der Region. Die Fruchtbrände sind dort besonders schmackhaft. Traditionelle Schnapsbrenner bereiten den Schnaps aus vielen Früchten und Beeren liebevoll zu.

Um ein gutes Distillat zu erhalten, braucht man zuerst schöne und gute Früchte die sorgfältig aussortiert wurden. Dann werden die Früchte im Fass zum Gären gebracht. Der Destillierapparat und das Können des Schnapsbrenners spielen zu diesem Zeitpunkt die Hauptrolle. Geduld und Geschick ermöglichen einen Elixier mit Ehre genießen sollte.

### RAICCOÛTCHI (patois jurassien)

Le fond di Vâ Terbi é l'aivaintaidge d'aivoi in bon temps po les voidrgies. C'lieges, pammes, poires, prunnes (quwêches), damès s'y bâfrant de sorèye èt peus de moye. Les dich-tillées yi sont pairtitiulièrement boènes. Des dich-tillous r'nommès midjotant des âves (des gottes) aivò tot piein de bees et de fruts.

Po opteni ènne boène gotte, è fât dvaint, de bés et bons fruts, tréyies aivò tieujain. Ès sont botès è fermentaie dains des bossats. L'aillambic et le saivoi-faire di dich-tillou djüant encheûte le permie rôle.

Pyain et p'têts tieujains bêyiraint ènne gnôle è chmèquaie aivò réchpèt.

Trad. D. Frund Rossmâjon

Renseignements, programme des activités, sources des documents voir : [www.valterbi.org](http://www.valterbi.org)  
Merci de nous envoyer votre avis ou des informations, des témoignages : [provalterbi@provalterbi.org](mailto:provalterbi@provalterbi.org)



Recherches et conception :  
groupe des Guides Val Terbi Rando / pro Val Terbi  
Graphisme : bbr-artcom.ch, Alex Jobin, Courroux  
Impression : Serideco, Romain Lachat, Delémont et Courroux  
Serrurerie : Respinguet Seuret Sàrl, Courchapoix

Panneau réalisé avec le soutien de la :