

Les eaux-de-vie

I) Définition

Les eaux-de-vie sont des boissons fortement alcoolisées, résultant de la distillation d'une boisson faiblement alcoolisée, de grains, de rhizomes, de fruits, etc...

II) Fabrication

Généralement, on ajoute au produit de base, de l'eau tiède et des levures, afin de provoquer une fermentation. Il n'est pas nécessaire d'obtenir un taux d'alcool élevé lors de cette fermentation, une valeur comprise entre 7,5° et 10,5° est d'ailleurs idéale.

Le produit de cette fermentation est alors versé dans un alambic, et chauffé pour laisser s'évaporer l'alcool, qui sera récupéré en refroidissant les vapeurs obtenues dans un condensateur.

Le distillat obtenu, parfaitement transparent, est parfois placé en fût de chêne pour des périodes pouvant atteindre plusieurs années (voire décennies). Durant cet élevage, sa coloration virera du doré à l'ambré.



Comment l'alcool est-il séparé du reste du liquide ?

L'éthanol (alcool de consommation) a une température d'évaporation inférieure à celle de l'eau (78,5°C contre 100°C), ce qui lui permet donc d'arriver dans le condensateur de l'alambic avant que ne soit atteinte la température d'ébullition de l'eau.

Cependant, il faut savoir que les premières vapeurs (**alcool de tête**) sont toxiques. Elles ne représentent heureusement qu'1 à 2 % du volume total, et sont éliminées.

Les dernières vapeurs (**alcool de queue**) sont, elles, indésirables, car lourdes. Elles seront mélangées à un nouveau moût, pour une distillation ultérieure.

On ne gardera donc que le **cœur de chauffe** pour l'élaboration des eaux-de-vie commerciales.

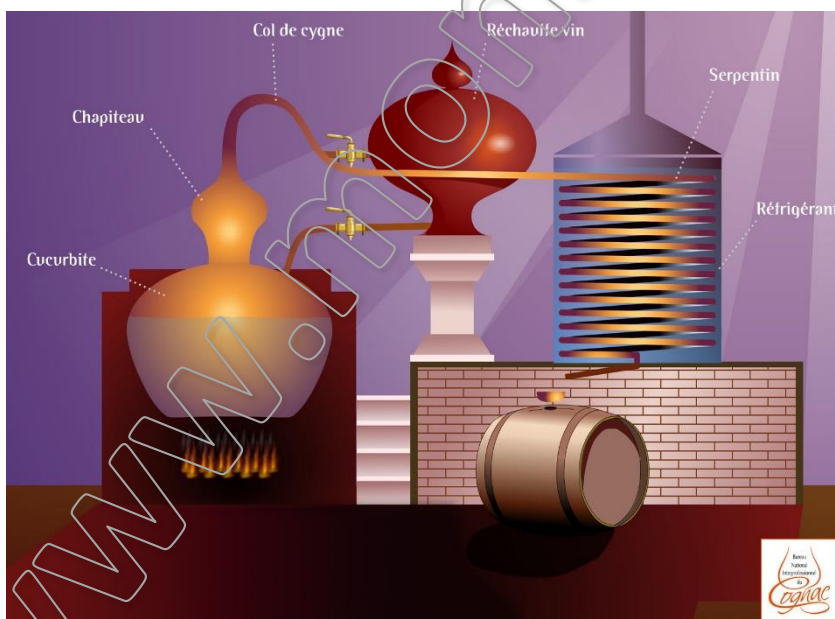
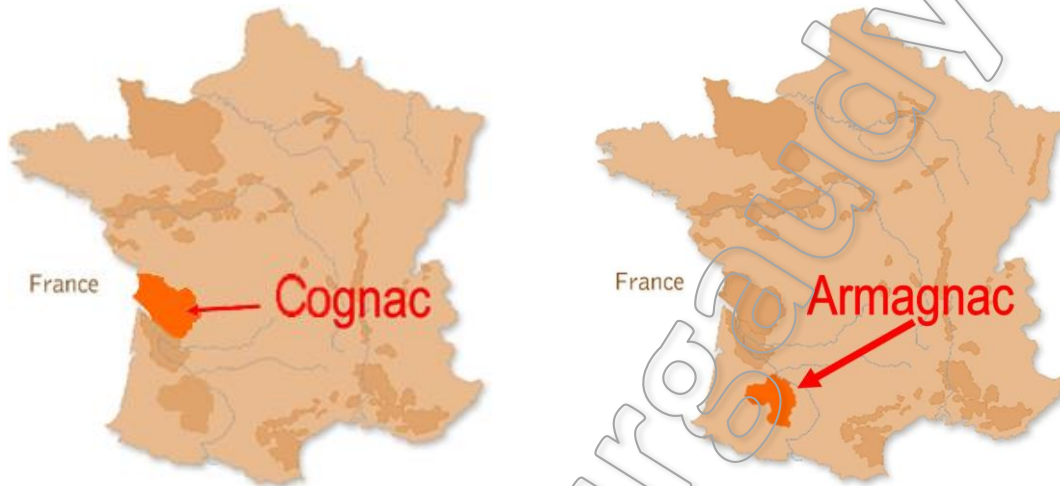


Schéma simplifié d'un alambic charentais

II) Catégories d'eaux-de-vie

1. Eaux-de-vie de vin

La plus connue des eaux-de-vie de vin française est certainement le **Cognac**, suivie de près par son homologue l'**Armagnac**. Il n'existe aucune différence de procédé de fabrication entre ces deux alcools célèbres, la seule différence venant de la région de production.



Ces spiritueux proviennent de la distillation de vins blancs produits dans la région d'appellation contrôlée. Ces vins sont généralement très acides et peu alcoolisés. Le distillat obtenu est ensuite placé et vieilli en fûts de chêne, ce qui leur confère cette coloration ambrée typique des Cognacs et Armagnacs.

Remarque : Le vieillissement peut parfois atteindre plusieurs décennies, ce qui apportera au produit final une coloration intense et des arômes complexes et fins. Le prix d'une bouteille de ce Cognac peut atteindre plusieurs milliers d'euros ...

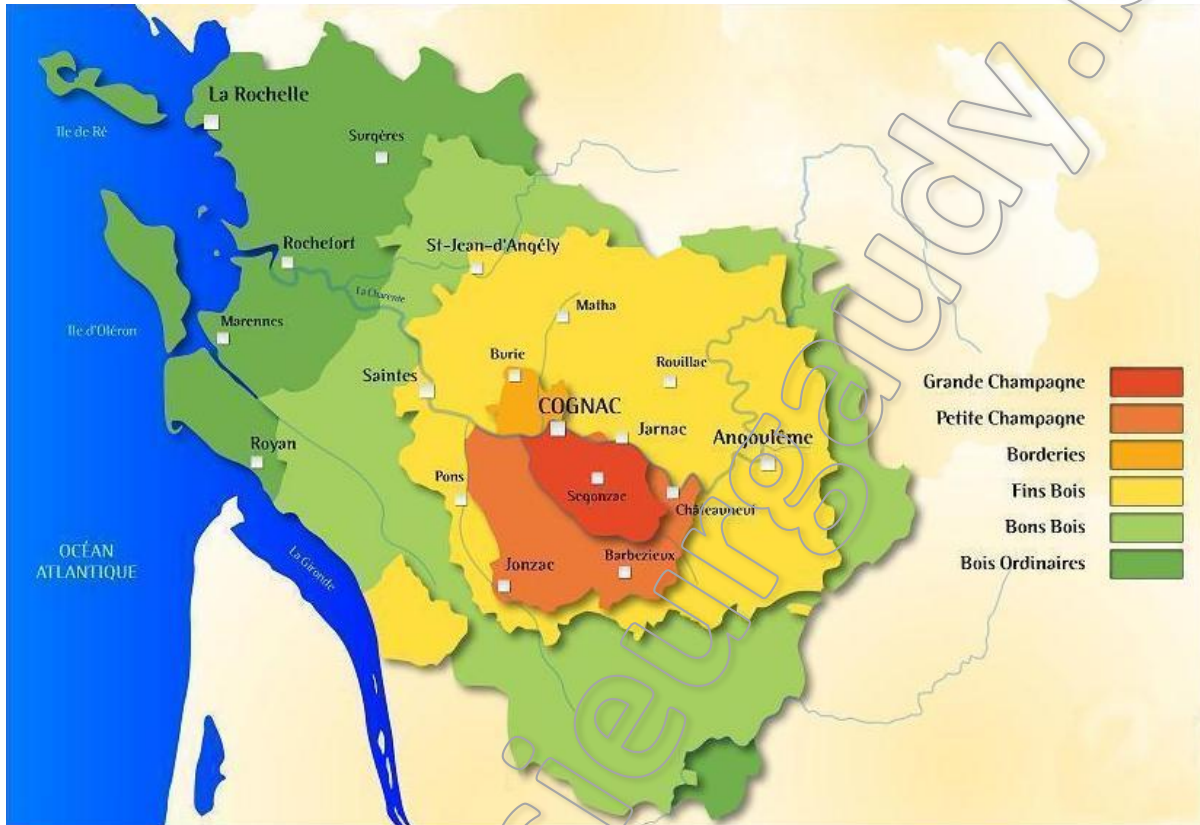


Une bouteille de Cognac Richard Hennessy, prix de vente public 2018 : 2999,00 €

Classification des Cognacs :

On distingue deux types de classification pour les cognacs : selon leur région de production ou selon leur âge ;

Régions de production (6) :



Remarque :

La **Fine Champagne** est un assemblage de Grande Champagne et de Petite Champagne, avec un minimum de 50% de Grande Champagne...

Âge :

3 étoiles ou V.S. : Pour les cognacs dont l'eau-de-vie la plus jeune a au moins deux ans et demi

V.S.O.P (Very Superior Old Pale) : si l'âge de l'eau-de-vie la plus jeune est supérieur à quatre ans et demi

X.O. (Extra Old), Hors d'âge, Napoléon : pour les Cognacs dont l'eau-de-vie la plus jeune dépasse au minimum six ans et demi

Les Armagnacs suivent à peu près la même classification, mais les producteurs s'autorisent plus de liberté quant à l'âge des eaux-de-vie entrant dans l'assemblage de leurs produits ; ce qui ne signifie pas pour autant moins de qualité ; la demande en Armagnac étant moins importante qu'en Cognac, les temps de vieillissement sont même souvent supérieurs.

On notera une classification géographique des armagnacs en Bas-Armagnac, Ténarèze et Haut-Armagnac. L'adjectif *bas* ou *haut* ne reflète en rien la qualité du spiritueux obtenu, mais le relief de la région de production.

2. Eaux-de-vie de marc

Les eaux-de-vie de marc résultent de la distillation des déchets de fermentation de la vinification en rouge, ainsi que les résidus solides (gâteau de marc), qui serviront, eux, à l'élaboration de la 'piquette', ce vin légèrement alcoolisé, à l'origine de l'eau-de-vie qu'il produira.

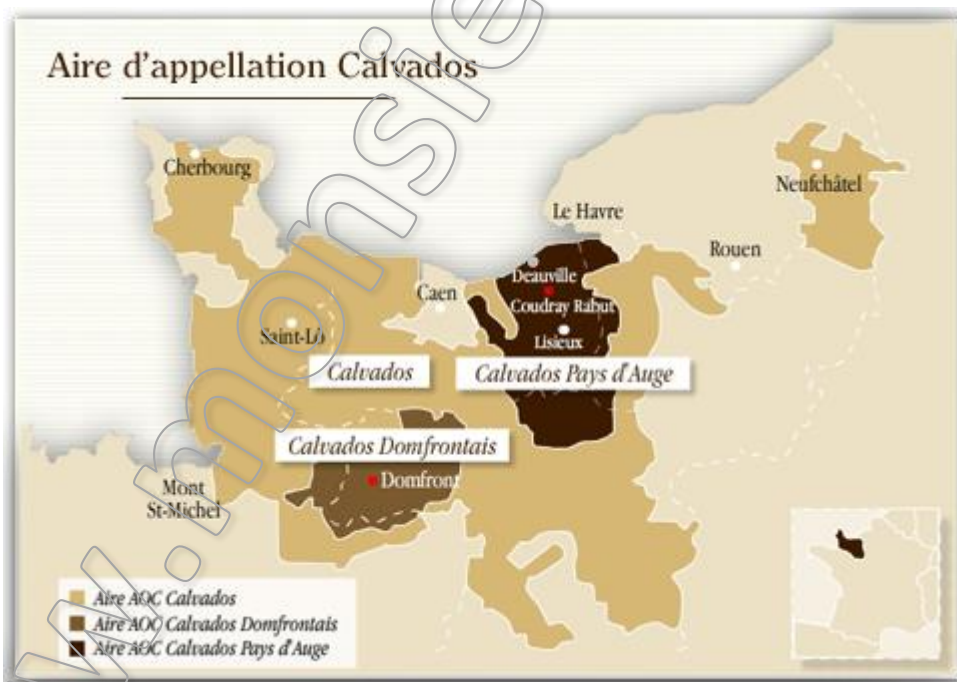
Exemples : Grappa, Marc de Champagne, Marc de Bourgogne, Marc de Savoie...



3. Eaux-de-vie de cidre

Le Calvados est l'eau-de-vie de cidre la plus réputée. Elle est élaborée à partir de cidre de pommes produites dans la région d'appellation. Le distillat sera placé en fûts de chêne, où il acquerra coloration et arômes.

Pendant très longtemps, le Calvados du pays d'Auge fut le seul à recevoir l'appellation d'origine contrôlée Calvados. Depuis 1984, d'autres calvados l'ont rejoint, tels que Avranchin, Cotentin, Domfrontonais.



Exemples de marques de Calvados :

4. Eaux-de-vie de fruits

Elles sont fort nombreuses. Parmi les plus connues, Le Kirsch, la Mirabelle, la Framboise, La Quetsche, chez nous, l'Eau de Villée, la Poire N°1 de Biercée, mais encore la Vieille Prune, Poire Williams, Framboise ...

Ces eaux-de-vie sont obtenues après macération de fruits dans de l'eau-de-vie neutre. Il n'y a aucun ajout de sucre, ces alcools sont très secs, et aromatisés aux fruits qui les définissent.

Exercice :



○



○



○



○

○ Kirsch

○ Quetsche

○ Eau de Villée

○ Poire Williams

5. Eaux-de-vie de grains

Une eau-de-vie de grain est le résultat d'un procédé de maltage de céréales, de leur transformation en moût, et de la distillation de ce moût.

Au sortir de l'alambic, ces eaux-de-vie sont claires, et elles peuvent être passées en fût de chêne, ce qui leur donnera une coloration ambrée, comme les whiskies par exemple.

Les plus connues sont le whisky, le gin, la vodka, et le genièvre.

Le Whisky :

Elaboré à partir d'orge, de seigle, de maïs ou de blé, le whisky est une des eaux-de-vie les plus consommées dans le monde.

On fabrique actuellement du whisky dans de très nombreux pays, mais les Écossais revendiquent la paternité de l'original *Scotch Whisky*.

L'orthographe de ce mot peut en effet varier, car seule l'Écosse pourrait utiliser la terminologie **whisky**, alors que les autres pays producteurs devraient utiliser le vocable *whiskey*, indiquant par là qu'il a été produit hors d'Écosse. Cette précision est toutefois à prendre au conditionnel, car de nombreux pays producteurs mentionnent bien Whisky sur leurs étiquettes...

Le whisky est obtenu en faisant chauffer, germer, puis sécher l'orge dans des chambres spéciales, dont le sol est composé de grilles, afin de laisser passer la chaleur des foyers entretenus en sous-sol ; ces feux peuvent être alimentés par de la tourbe sèche, ce qui confère un goût particulier aux whiskies qui en résultent (on parle de whisky tourbé).

Le résultat de cette action donne le composant majeur du whisky, le malt. Le processus de maltage demande énormément de savoir-faire, de temps et d'énergie, et bien souvent, les malts d'orge utilisés par les distilleries proviennent de malteries spécialisées, qui ne se consacrent qu'à la fabrication de celui-ci.



Le malt est ensuite placé dans des brassins, lesquels sont remplis d'eau de source (une distillerie est toujours située à proximité d'une source ou d'un cours d'eau (*Rivière = Glen* en écossais ancien, préfixe que l'on retrouve dans de nombreuses marques de whiskies)), et chauffé, afin que les enzymes contenus naturellement dans les céréales, et activés par le maltage, déclenchent une fermentation ; on parle maintenant de moût (ou bière) ; C'est cette bière qui sera distillée et vieillie en fûts pour obtenir le whisky doré tel que nous le connaissons. Le choix du bois est également primordial pour les arômes qu'il apportera au whisky, une fois embouteillé.

Parmi les whiskies étrangers les plus célèbres, on citera le **Jack Daniel's**, un bourbon filtré sur des couches de cèdre incandescentes, ce qui lui confère un arôme de fumée particulier...

En Belgique, il existe 3 marques très connues de whisky (mais pas seulement) : Le **Belgian Owl**, Le **Lambertus**, et le **Goldlys**...

Quelques marques de whisky connues :

La Vodka :

La vodka est une eau-de-vie de grain, élaborée à partir de blé, de seigle, d'orge. On trouve également des vodkas fabriquées à partir de riz, de betteraves ou de pommes de terre. Il n'existe en effet pas une vodka, mais une multitude de vodkas. La principale qualité de cet alcool provenant des pays de l'Est (Pologne, Russie) est sa pureté.

La vodka est indiquée pour accompagner les poissons fumés, le caviar, les harengs marinés, etc... mais entre aussi dans l'élaboration de nombreux cocktails, de par son goût particulièrement neutre. La vodka apporte donc la structure alcoolique à un cocktail, sans trop en affecter la saveur dominante.

Marques de vodkas célèbres : **Absolut** (Suède), **Smirnoff** (Russie), **Wyborowa** (Pologne), **Grey Goose** (France), **Stolichnaya** (Russie),...



Le Gin :

Après avoir connu un succès phénoménal dans les années 1980, notamment pour son utilisation dans les cocktails à la mode à l'époque, le Gin Fizz et le Gin Tonic, cette eau-de-vie est tombée en désuétude durant une vingtaine d'année, et revient aujourd'hui sur le devant de la scène, avec une offre aussi diversifiée que qualitative.

Le Gin Tonic a de nouveau de beaux jours devant lui...

L'élaboration du gin commence par la distillation d'un malt de diverses céréales (maïs, orge, seigle,...). L'eau-de-vie résultant de cette fermentation sera ensuite rectifiée pour arriver à un volume alcoolique de 96° et redistillée en y incorporant des baies de genévrier, plantes aromatiques, et autres baies. Il n'est pas rare de trouver, parmi les ingrédients utilisés pour aromatiser le genièvre, de la coriandre, de la cardamome, des racines de fleurs, des écorces d'agrumes, du cumin, des graines de fenouil, du bois de réglisse, de l'anis étoilé, etc...

On distingue deux types de gins :

Le **London Dry Gin**, qui contrairement à ce que son appellation indique, n'est pas nécessairement produit à Londres, mais respecte une charte de qualité dictant les règles de fabrication : les éléments aromatiques sont placés dans un sac, sur une grille dans la tête de l'alambic, où les vapeurs se concentrent et s'imprègnent du parfum des aromates. Leur empreinte est donc plus subtile, ce qui rend le *London Gin* propice à la réalisation de cocktails.

le **Gin Hollandais** ou **Schiedam**, pour lequel les baies de genévrier sont écrasées et les substances aromatiques mélangées au moût pour la deuxième fermentation.

Le gin hollandais est généralement conditionné dans des bouteilles en terre cuite. Les hollandais le consomment sec, dans de petits verres allongés. Il est trop aromatique que pour entrer dans la composition des cocktails.

Avec la recrudescence de la demande en gins et l'effet de mode, on produit actuellement du gin dans de très nombreux pays.

Les marques de gin les plus connues sont **Gordons**, **Bols**, **Bombay**, **Beefeater** ou **Tanqueray**.

De nouvelles marques sont apparues, telles que **Monkey 47** (Allemagne), **Bulldog** (USA), **Mare** (Espagne), **Copper Head** (Belgique)...

Exemples de cocktails à base de gin :

L'Aquavit :

L'aquavit est une eau-de-vie de céréale ou de pomme de terre parfumée avec différentes substances aromatiques (carvi, anis, fenouil, cannelle, orange amère, etc.).

L'Aquavit, fabriquée et consommée dans les pays scandinaves, tire son nom du latin « aqua vitae » qui signifie « eau-de-vie ».

Elle est fabriquée à partir d'alcool neutre d'origine agricole, redistillé avec des grains de carvi et/ou d'aneth, et aromatisé par un distillat d'herbes ou d'épices. Hormis le carvi et/ou l'aneth, les épices utilisées comprennent entre autres : anis, coriandre, etc.

L'aquavit a habituellement une teinte jaune mais peut cependant avoir des teintes de transparent à brun clair.

Si chaque marque a son caractère, l'aquavit norvégien est celui qui est le plus parfumé et le plus coloré.



6. Les eaux de vie de plantes

Le Rhum

Le Rhum est une des eaux-de-vie les plus consommées dans le monde ; elle a pour origine la canne à sucre. Elle tire son origine des Amériques, c'est pourquoi toutes les îles des Caraïbes et des Antilles en produisent.

On en trouve également dans beaucoup de pays tropicaux (Ile de Pâques, Barbade,

Les départements français d'outre-mer figurent parmi les plus gros producteurs mondiaux de Rhum. Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane...

On distingue deux types de Rhum :

Le Rhum agricole (ou de distillerie), obtenu à partir de pur jus de canne à sucre. Ce jus est distillé après fermentation.

Le Rhum industriel (ou de sucrerie), obtenu par distillation de la mélasse. La mélasse est constituée des résidus de canne à sucre, broyés en sucrerie, pour obtenir le sirop de canne.



On constatera également que le rhum peut arborer plusieurs couleurs ; celles-ci sont obtenues par passage en fût de bois, pour donner au distillat, un éventail de teintes passant de transparent à brun, selon la durée et la nature des fûts dans lesquels le rhum est vieilli.

Le rhum blanc agricole

3 mois avant l'embouteillage, le rhum est stocké dans des foudres en bois, pour « s'arrondir ». Il est ensuite ramené aux degrés de commercialisation souhaités (de 40 à 62°) avec de l'eau de source, et embouteillé sur la propriété. Quinze à vingt mille bouteilles sont produites par jour.

Le rhum ambré agricole

Le rhum ambré est un rhum élevé sous bois pendant 18 mois. Son nom lui vient de sa légère coloration dorée, essentiellement due à son court passage en foudre de chêne.

Le rhum vieux agricole

Pour bénéficier de l'appellation Rhum Vieux, le rhum doit séjourner dans des fûts de chêne 3 ans minimum pour un rhum V.O. , 4 ans pour un V.S.O.P. , voire 6 ans pour un rhum vieux X.O. ou millésimé. C'est du tanin du bois qu'il acquerra sa chaude coloration tandis que son goût se transformera au fil du temps.

Le rhum est dégusté en fin de repas, comme digestif, mais il peut aussi être utilisé dans la préparation de cocktails. Il peut également accompagner merveilleusement certains desserts, notamment à base de chocolat.

Quelques exemples de bouteilles de rhum...



Le Rhum est également à la base du célèbre cocktail Mojito → et du traditionnel Ti Punch, où il est mélangé à du jus d'ananas et d'oranges...



Quelques marques commerciales de rhum :

Agricole :

- **Trois Rivières, Neisson, J.M. , HSE** (Martinique)
- **Millionario** (Pérou)
- **Diplomatico** (Vénézuela)
- **1919 Angostura** (Trinidad & Tobago)
- **Zacapa** (Guatemala)

Industriel :

- **Havana Club**
- **Bacardi**
- **Saint James**
- **Negrita**

Le **Rhum Arrangé**, selon l'expression créole, est une recette de macération de fruits et d'épices dans du rhum. Les rhums arrangés doivent avoir macéré 6 mois au minimum, mais les meilleurs peuvent attendre une ou deux années avant d'être consommés...

La Tequila (ou LE tequila)

Le Tequila est une eau-de-vie d'origine mexicaine, produite à partir de l'agave bleu. Cette plante, qui demande entre 8 et 14 années de croissance pour atteindre la maturité, est proche du cactus, et sa récolte est rendue laborieuse par la présence de longues feuilles raides et pointues. C'est à partir du cœur de cette plante que l'on préparera un moût qui, une fois distillé, donnera la tequila.



Le tequila sera ensuite vieillie en fûts de bois, afin de développer de nouveaux arômes, ou sera embouteillée sans passage sous bois.

Types de tequila

Blanco

C'est la tequila de base. Clair et transparent, frais et n'ayant pas subi de vieillissement, il est appelé Blanco (blanc ou argent). Il doit être mis en bouteille immédiatement après le processus de distillation. Il a le vrai bouquet et la saveur de l'agave bleu.

Oro C'est la tequila de base dans laquelle on a rajouté des colorants et des parfums au goût de caramel. Il a une couleur ambrée et une odeur très parfumée. C'est la tequila de choix pour les "Margaritas" givrées.

Reposado

C'est la Blanco qui a été gardé (ou s'est reposé) dans des tonneaux de chêne blancs ou des cuves pour plus de deux mois et jusqu'à un an. Les barils de chêne donnent un goût adouci, un bouquet plaisant et sa couleur pâle. Le Reposado garde le goût de l'agave bleu et est plus doux au palais. Ces tequilas font l'objet d'une demande exponentielle à des prix élevés.

Añejo

C'est la Blanco qui a été vieillie dans les tonneaux de chêne blancs pour plus d'une année. La capacité maximale des tonneaux ne doit pas dépasser 600 litres. La couleur ambrée et la saveur boisée proviennent du chêne, et l'oxydation qui a lieu à travers le bois poreux développe un bouquet unique et parfumé.

Depuis 2006, on trouve une nouvelle appellation, **Extra-Añejo** qui a vieilli dans des fûts de moins de 600 litres et pour au minimum trois ans.

Quelques marques commerciales de tequila :

El Camino, Amate, Jose Cuervo, Sauza...



Les liqueurs et les crèmes

I) Définition

Contrairement aux eaux-de-vie, les liqueurs ne sont pas seulement un produit de la distillation. Elles se composent de trois éléments :

- Les eaux-de-vie sélectionnées,
- des substances végétales ;
- des sucres purs.

Il existe deux grandes familles de liqueurs :

- Celles élaborées à base de **fruits**, obtenues par macération. Les fruits sélectionnés, triés, éventuellement dénoyautés, équeutés, sont mis à macérer plusieurs mois dans l'alcool, pour obtenir une infusion (cassis, cherry, framboise, etc...)
- Celles obtenues à partir de **plantes**. Les différentes substances (plantes, graines, écorces, etc...) sont soumises à la distillation dans un alambic en présence d'alcool, pour obtenir les « esprits » ou « alcoolats »

Pour les liqueurs, l'Union Européenne fixe le titre d'alcool à 15° et prend en compte la teneur en sucre. En général, une liqueur contient au minimum 100 gr de sucre au litre, 250 gr minimum pour les crèmes, sauf pour la crème de cassis qui doit contenir au moins 400 gr de sucre par litre.

Les liqueurs n'ont pas besoin de vieillir. Certaines le peuvent, mais le vieillissement n'apportera rien au produit, notamment celles fabriquées à partir de fruits rouges.

Contrairement à une opinion très répandue, la plupart des liqueurs acquièrent un agrément supplémentaire lorsqu'elles sont servies fraîches.

Quelques liqueurs...

France :

Cointreau, Grand Marnier, aux écorces d'orange.

Bénédictine, la plus imitée, à base d'épices et de plantes aromatiques diverses

Chartreuse, Génépi, aux plantes aromatiques de montagne

Marie Brizard, liqueur à l'anis

Get 27 ou 31, liqueur mentholée (verte et blanche, respectivement)

Crème de cassis de Dijon, la seule et unique pour préparer le vrai Kir classique.

Izarra, liqueur aux épices et plantes aromatiques (verte et jaune)

Autres pays :

Drambuie (Ecosse) : à base de whisky, miel et plantes aromatiques

Bailey's (Irlande) : crème de whisky, arômes de cacao et café.

Sambucca (Italie) : liqueur anisée

Tatratea (Slovaquie) : Liqueur de thé noir et plantes aromatiques

Liquor 43 (Espagne) : plantes aromatiques

Kalhua (Mexique) : liqueur de café



La liste est innombrable,
Essaie de compléter ces lignes...



www.liqueurgalley.be