

GUIDE DU SPIRITOURISME

**PLUS DE
100 SITES**
POUR DÉCOUVRIR
LES SPIRITUEUX
EN FRANCE
METROPOLE
ET OUTREMER

ÉDITION
BILINGUE



Table des matières

A la découverte d'un savoir-faire !

A la découverte du spiritourisme

Les spiritueux

Historique des spiritueux

Les labels de qualité

Importance économique des spiritueux

Consommation responsable

Les spiritueux en France

Principaux procédés d'élaboration des spiritueux

Gastronomie

Les principaux sites à visiter

Métropole

Outre-mer

Pour aller plus loin

S'informer

Discovering spirits tourism

Discovering spirits tourism

Spirits

A history of spirits

Quality Labels

Economic importance of spirits

Responsible drinking

Spirits in France

Main proces for the preparation of spirits

Gastronomy

The main sites to visit

Metropolitan France

Overseas

Further information

Informing yourself

Galerie photos



PRINTEMPS
des liqueurs
26 MAI 2018



JOURNÉE PORTES OUVERTES

SOVINE

MAISONS PARTICIPANTES

Maison Ferroni (13) - Les Burons de Salers (15) - ABK6 (16) - Grand Marnier (16) - Distillerie Merlet (17) - Distillerie Denoix (19) - Distillerie des Terres Rouges (19) - Maison Joseph Cartron (21) - Védrenne Le Cassissium (21) - L'Héritier Guyot (21) - Lejay Lagoute (21) - Distillerie Pierre Guy (25) - Domaine Eyguebelle (26) - Distillerie Charles Meunier (38) - Caves de la Chartreuse (38) - Distillerie Cherry Rocher (38) - Chambord (41) - Espace Pagès : la Maison de la Verveine du Velay (43) - Distillerie Pagès (43) - Carré Cointreau (49) - Distillerie Combier (49) - Giffard (49) - Musée des Eaux-de-vie (68) - Distillerie Paul Devoille (70) - Institut Griottines Grandes Distilleries Peureux (70) - Palais Bénédictine (76) - Distillerie du Noyau de Poissy (78) - Manguin (84) - Distillerie du Centre La Gauloise (87) - Lecomte-Blaise (88) - Distillerie JM (97) - Habitation Clément (97)

Retrouvez les 31 Maisons participantes sur :

 www.facebook.com/Spiritourisme
www.spiritourisme.com

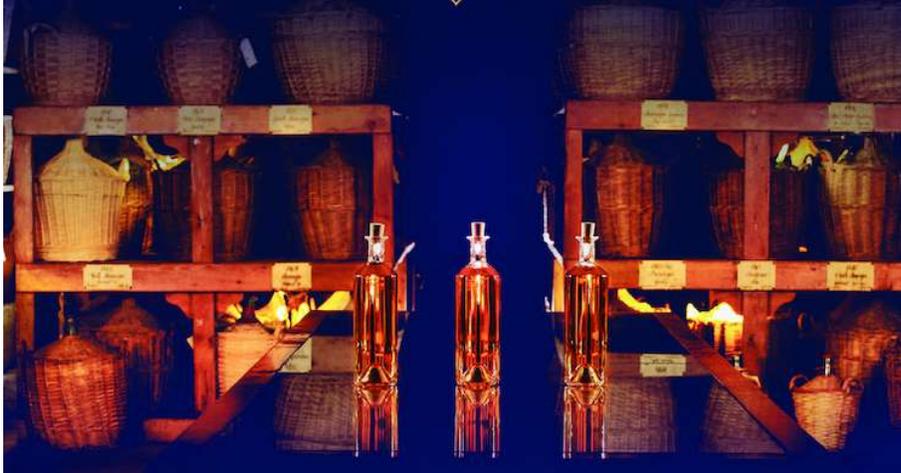
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



MARTELL

COGNAC

FONDÉE  EN 1715



GUIDED TOURS

THE OLDEST
OF THE GREAT
COGNAC HOUSES



16, AVENUE PAUL FIRINO MARTELL
16100 COGNAC
+33 5 45 36 34 98
MARTELL.COM / #MARTELL

PLEASE DRINK RESPONSIBLY.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



PRINTEMPS
des liqueurs
MAY 26TH, 2018



OPEN HOUSE DAY

sowine

PARTICIPATING HOUSES

Maison Ferroni (13) - Les Burons de Salers (15) - ABK6 (16) - Grand Marnier (16) - Distillerie Merlet (17) - Distillerie Denoix (19) - Distillerie des Terres Rouges (19) - Maison Joseph Cartron (21) - Védrenne Le Cassissium (21) - L'Héritier Guyot (21) - Lejay Lagoute (21) - Distillerie Pierre Guy (25) - Domaine Eyguebelle (26) - Distillerie Charles Meunier (38) - Caves de la Chartreuse (38) - Distillerie Cherry Rocher (38) - Chambord (41) - Espace Pagès : la Maison de la Verveine du Velay (43) - Distillerie Pagès (43) - Carré Cointreau (49) - Distillerie Combier (49) - Giffard (49) - Musée des Eaux-de-vie (68) - Distillerie Paul Devuille (70) - Institut Griottines Grandes Distilleries Peureux (70) - Palais Bénédictine (76) - Distillerie du Noyau de Poissy (78) - Manguin (84) - Distillerie du Centre La Gauloise (87) - Lecomte-Blaise (88) - Distillerie JM (97) - Habitation Clément (97)

Discover the 31 participating Houses on :

 www.facebook.com/Spiritourisme
www.spiritourisme.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

A la découverte d'un savoir-faire !

Le spiritourisme invite à découvrir les sites d'élaboration des spiritueux, maisons traditionnelles ou marques nationales et internationales reposant sur des savoir-faire artisanaux et des recettes souvent séculaires. Fiers de leurs racines agricoles ou rurales, de nombreux Français retrouvent les produits emblématiques de leurs terroirs, élaborés dans des sites de production localisés dans toutes les régions de France, en métropole et outre-mer. C'est un véritable tourisme de savoir-faire que proposent ces entreprises ancrées dans leurs territoires, particulièrement attractif pour les visiteurs étrangers qui apprécient l'excellence à la française de ces produits emblématiques exportés sur les cinq continents.

Acteur de la vie économique locale, facteur de développement régional, créateur d'emplois et promoteur d'un héritage commun, le spiritourisme présente à un large public une face souvent ignorée des spécificités de nos régions. L'attrait pour un produit naît d'une expérience. Chaque site propose des expériences sensorielles accompagnées le plus souvent de dégustations animées par un spécialiste. Lors de la visite d'un domaine, d'un chai, d'une distillerie, souvent situés dans des lieux chargés d'art et d'histoire, les touristes approfondissent leurs connaissances des traditions locales. La gastronomie régionale s'allie logiquement aux saveurs des productions renforçant l'attrait et la notoriété des spiritueux.

Ce guide est une invitation à la rencontre de femmes et d'hommes qui partagent la passion de leurs métiers, quelquefois méconnus, contribuant à la connaissance de l'élaboration des spiritueux au cœur des terroirs de France. Entre tradition et modernité, le spiritourisme offre aux visiteurs une nouvelle approche des produits d'excellence consommés, sous toutes leurs formes, aux quatre coins du monde.

A la découverte du spiritourisme

Définition du spiritourisme

Le spiritourisme, c'est :

- **La découverte du patrimoine** culturel, gastronomique et paysager de nos belles régions de France métropolitaine et d'outre-mer à l'occasion de visites de sites où sont élaborés des spiritueux de renom.
- **La rencontre de femmes et d'hommes** passionnés qui élaborent des produits de haute qualité connus dans le monde entier et qui ont à cœur de partager leurs savoir-faire et leurs métiers d'excellence ainsi que leur connaissance de leur territoire.
- **La visite complémentaire** de musées thématiques dédiés à l'histoire de ces spiritueux entre tradition et innovation.
- **L'opportunité de participer** toute l'année à de nombreux événements nationaux ou régionaux, de fêtes locales en rapport avec des récoltes ou des cycles d'élaboration (particulièrement en automne et en hiver). Citons quelques périodes de récoltes emblématiques :
 - l'absinthe de juillet à septembre,
 - la canne à sucre de mi-février à mi-juillet aux Antilles et de mi-juillet à mi-décembre à La Réunion,
 - le cassis en juillet,
 - le genièvre en septembre-octobre,
 - la gentiane de juin à septembre,
 - la menthe dès le mois de juillet,
 - la verveine à partir de fin septembre,
 - les vendanges en septembre-octobre,
 - et enfin l'orange de novembre à avril.

Qu'est-ce qu'un spiritueux ?

Un spiritueux (ou boisson spiritueuse) est une boisson alcoolisée obtenue par distillation, parfois suivie d'une macération ou d'une infusion de matières premières agricoles (plantes, fruits, fleurs, racines ou épices). Cette méthode d'élaboration distingue les boissons spiritueuses des autres boissons alcoolisées qui sont toutes obtenues uniquement par fermentation (bière, vin ou cidre).

Étymologiquement, le mot spiritueux provient du terme *spiritus* en latin, « esprit » ou « âme », car on considère que la distillation permet de ne retirer que l'essence de la matière première !

Culture et histoire

Les spiritueux font partie de notre art de vivre traditionnel. Ils ont été reconnus par l'Unesco comme faisant partie du patrimoine culturel immatériel qu'est le repas dans la gastronomie française, lequel inclut l'apéritif et le digestif dans ses composantes historiques.

- **Chaque spiritueux est lié à un savoir-faire unique** qui peut être découvert en visitant soit des sites de production, soit des musées qui leurs sont dédiés dans diverses régions, en métropole et en Outre-mer.

- **Tous sont liés à des terroirs et des pratiques régionales** à (re) découvrir et sont élaborés grâce à des professionnels passionnés et intéressants à rencontrer dans leur cadre d'activité quotidienne.

Aussi depuis la promulgation de la « Loi d'avenir pour l'agriculture et l'alimentation » en 2014, les boissons spiritueuses issues de traditions locales sont inscrites « au patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de France ».

De nombreux touristes visitant une région sont également attirés par le monde des spiritueux qui reflète si bien des savoir-faire et un art de vivre français.

Ils auront l'opportunité de pénétrer au cœur de l'élaboration des spiritueux et de découvrir toute une culture spécifique encore bien ancrée dans le patrimoine de nos belles régions.

Arboriculteurs, viticulteurs, horticulteurs de plantes aromatiques, herboristes, liquoristes, distillateurs, maîtres de chai, maîtres assembleurs, tonneliers, verriers, organisateurs de visites... auront à cœur de vous dévoiler leurs métiers ainsi que leurs savoir-faire.

En parallèle à l'ouverture des sites de production au public, de nombreux événements nationaux ou régionaux sont organisés tout au cours de l'année en de multiples lieux du territoire métropolitain et d'outre-mer.

Les principaux labels du spiritourisme

Les principaux labels intéressant le spiritourisme

- ▶ En premier lieu le **label « Entreprise du Patrimoine Vivant » (ou EPV)**. Il a été créé par l'État pour mettre en lumière des entreprises françaises aux savoir-faire industriels et/ou artisanaux d'excellence. Vous pourrez trouver une foule d'informations fiables en visitant son site : www.patrimoine-vivant.com.

- ▶ **Le label « Qualité Tourisme »**, créé également par l'État, est attribué à des professionnels du tourisme pour promouvoir et récompenser la qualité de leur accueil et de leurs prestations. Il certifie que ces derniers ont bien effectué une démarche qualité permettant de satisfaire aux exigences essentielles à la satisfaction des touristes. La justification de son attribution étant régulièrement remise en cause ou confortée par des contrôles inopinés et indépendants. Elle concerne toute la chaîne d'accueil touristique : lieux de visite mais aussi hébergements, restauration, activités de loisirs et sportives, offices de tourisme... C'est pour le touriste, l'assurance de pouvoir programmer ses vacances de façon sereine et sans mauvaises surprises. A noter que près de 5 500 établissements possèdent actuellement ce label. Vous pouvez trouver d'autres précisions sur le site : www.entreprises.gouv.fr/qualite-tourisme/la-marque-d-etat-qualite-tourismetm

- ▶ Un autre label pourra vous aider à choisir vos destinations à caractère touristique. C'est celui de « **Site remarquable du Goût** »

qui est une reconnaissance gastronomique et touristique décernée à des communes, des lieux-dits ou des établissements agroalimentaires traditionnels. Les lieux de production ainsi labellisés répondent aux trois critères suivants :

- Élaborer un produit alimentaire, emblématique d'un territoire et bénéficiant d'une notoriété et d'une histoire.
- Posséder un patrimoine historique exceptionnel tant sur le plan architectural qu'environnemental.
- Offrir au public un accueil de qualité permettant d'informer parfaitement sur les nombreux liens existant entre un produit, son patrimoine et ses acteurs, engendrant des échanges conviviaux et enrichissants avec ces derniers.

Ce label créé en 1995 recensait 71 sites en 2016.

Plus de détails sur les sites : <http://agriculture.gouv.fr/les-sites-remarquables-du-gout-des-escapades-made-france> ou <https://www.atabula.com/2016/10/28/connaissez-vous-les-sites-remarquables-du-gout/>

► Quant au **logo Tourisme et Handicap**, il a pour objectif d'apporter une information fiable, descriptive et objective de l'accessibilité des sites et équipements touristiques en tenant compte de tous les types de handicaps et de développer une offre touristique adaptée et intégrée à l'offre généraliste. Son usage doit aider les personnes handicapées à pouvoir choisir leurs vacances et leurs loisirs en toute liberté. Ce label apporte une garantie d'un accueil efficace et adapté aux besoins indispensables des personnes handicapées. Il est également un moyen de sensibiliser les professionnels du tourisme à l'accueil des personnes handicapées grâce aux unions professionnelles mais aussi par l'intermédiaire du réseau français d'institutionnels du tourisme (office de tourisme, syndicat d'initiative, comité départemental et régional du tourisme).

► **D'autres labels** qui concernent des aspects plus spécifiques du patrimoine français comme la viticulture ou l'agriculture familiale et son accueil pour des séjours plus ou moins longs en zone rurale peuvent aussi aider aux choix des spiritouristes potentiels. Par exemple le label « **Bienvenue à la ferme** » accordé à certains petits

producteurs familiaux du Calvados ou d'autres régions à traditions d'élaboration artisanale de divers spiritueux locaux.

▸ « **Vignobles et découvertes** ». Ce label s'intéresse plus particulièrement à l'œnotourisme. Créé en 2009, il est attribué par Atout France, après recommandation du Conseil supérieur de l'œnotourisme et pour une durée de 3 ans, à une destination à vocation touristique et viticole qui propose une offre de produits touristiques multiple et complémentaire. Par exemple, hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, et éventuellement musée, événements, etc. Cette offre complète doit permettre au client touriste de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées. C'est une marque collective déposée dont l'attribution est encadrée par un règlement.

Offices de Tourisme de France et leur Fédération Nationale

La France est la première destination touristique mondiale avec une fréquentation record de plus de 85 millions de visiteurs étrangers en 2017 (estimation du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères). Le tourisme, secteur-clé de l'économie française, représente 2 millions d'emplois directs et indirects ; il bénéficie d'actions de promotion pour renforcer l'attractivité et le rayonnement du pays. Les offices de tourisme et syndicats d'initiative de France métropolitaine et d'outre-mer participent activement à ce succès en s'adaptant aux nouveaux modes d'information des touristes.

▸ **Quelle est la vocation des offices de tourisme de France ?** La création progressive de ce maillage actuel de 2 800 offices de tourisme ou syndicats d'initiative, unique en Europe, a commencé en 1875 avec la création à Gérardmer dans les Vosges d'un comité de promenades.

Ces organismes ont pour mission principale de participer au développement touristique de territoires administrés par des communes ou communautés de communes et bien

évidemment par des métropoles aussi. Ils offrent des points d'accueil physiques et des portails d'accès Internet pour toutes les destinations en France. Cela leur permet de dispenser gratuitement des conseils personnalisés et en direct. Ils mettent également à disposition des touristes des sites Internet de grande qualité (ainsi que des pages de présence sur les réseaux sociaux) et autant que possible d'actualité, des bornes de renseignements interactives, etc. Ils complètent souvent ces nombreux services par des possibilités de réservation, billetterie, etc. Bref, leurs missions irremplaçables sont d'abord des missions de proximité.

▀ **Offices de tourisme de France[®] – Fédération Nationale des Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative**

Cette fédération à la marque déposée, rassemble 2 500 structures adhérentes à travers toute la France (offices de tourisme, syndicats d'Initiative, fédérations régionales et départementales). Cette Fédération nationale développe des actions de valorisation des offices de tourisme auprès du grand public à travers les marques déposées « Offices de tourisme de France » et « J'aime la France » grâce aux outils suivants :

- le site www.tourisme.fr, portail national officiel des offices de tourisme et syndicats d'initiative de France, et sa newsletter mensuelle.

- 5 réseaux sociaux « J'aime la France », partageant toujours de nouvelles idées de destinations françaises possibles.

▀ **www.tourisme.fr**

www.tourisme.fr est le portail officiel des offices de tourisme et syndicats d'initiative. Géré par Offices de tourisme de France, il propose à la fois une source d'inspiration pour le choix d'une destination de voyage en métropole comme en outre-mer et une aide pour la réalisation pratique de ces divers voyages.

▸ **Des sites d'élaboration de spiritueux relayés par les offices de tourisme locaux**

Les offices de tourisme locaux disposent de nombreux supports pour informer leurs visiteurs sur la présence et la localisation des établissements de spiritueux de la région, sur place comme sur leurs portails Internet. De même, ils les renseignent sur les conditions pratiques de leurs visites (et parfois prennent eux-mêmes les réservations). Ils participent aussi souvent à l'organisation pratique de circuits régionaux autour de thématiques de balades à travers les vignobles et de rencontres avec les sites et producteurs de diverses filières dont celle des spiritueux. Cela est le cas pour les terroirs du calvados, de l'armagnac, du cognac, des rhums, des kirschs de Fougerolles, de l'absinthe de Pontarlier et de bien d'autres « routes » ou « escapades » ou « balades ».

▸ **Le spiritourisme est-il appelé à se développer ?**

Le spiritourisme est en pleine croissance dynamisé par l'intérêt grandissant des visiteurs pour les visites de sites industriels et le Made in France.

Tourisme et spiritourisme

Le spiritourisme, participant au dynamisme général du tourisme français, attire chaque année plus d'1,6 million de visiteurs. Il contribue également à l'allongement de la durée des séjours dans chacune des régions où il s'est développé. Il est porté par la collaboration de divers intervenants : les professionnels bien sûr avec leurs fédérations et associations, mais aussi des offices de tourisme, des responsables locaux d'animation culturelle et associative, de l'hébergement, de la restauration, des chambres de commerce et d'industrie, ainsi que des divers ministères concernés, notamment à travers la gestion de labels garantissant aux touristes une information et un accueil de qualité.

Pas moins de 17 musées sont dédiés au Spiritourisme en métropole et outremer

- Le **Cassissium** à Nuits-Saint-Georges dans le département de la Côte-d'Or
Le Cassissium vous présente de manière ludique et interactive, l'univers du cassis.
- L'**Écomusée de l'armagnac** au château Garreau à Labastide-d'Armagnac dans le département des Landes.
Au cœur du Bas Armagnac, cet écomusée témoigne que l'armagnac, plus qu'un digestif, est un art de vivre, fruit d'un terroir et d'une passion.
- L'**Écomusée du Pays de la cerise** au Petit-Fahys à Fougerolles dans le département de la Haute-Saône.
Entièrement rénové en 2007, l'écomusée du pays de la cerise témoigne de 150 années de distillation, de coutumes et de traditions, transformant le fruit fermenté en kirsch.
- L'**Espace Avèze – Maison de la Gentiane** à Riom-ès-Montagnes dans le département du Cantal.
Plus qu'une boisson, Avèze correspond à une activité artisanale fortement ancrée dans la tradition auvergnate.
- L'**Espace Pagès – Maison de la Verveine du Velay** au Puy-en-Velay dans le département de Haute -Loire.
Un ancien cinéma aménagé en espace muséographique agrémenté d'une salle de projection retraçant l'histoire de la Verveine du Velay-Pagès qui a fêté ses 150 ans en 2009.
- La **Saga du Rhum** à Saint-Pierre dans l'île de La Réunion.
Unique musée dédié aux rhums de l'île de la Réunion, la Saga du Rhum retrace l'aventure historique, culturelle et sensorielle de ce spiritueux mêlant l'histoire d'une île et de ses habitants à cette production traditionnelle.

▮ Les **Burons de Salers**, route du Puy Mary à Salers dans le Cantal.

Découvrez l'histoire et la fabrication de la gentiane Salers, la plus ancienne gentiane du Massif Central aux portes d'un des plus beaux villages de France et la récolte des racines pratiquée sur les pentes des volcans environnants.

▮ La **Maison du Distillateur**, route de Villé à Chatenois dans le département du Bas-Rhin.

La Maison du Distillateur est un espace muséographique consacré aux eaux-de-vie et au whisky en France.

▮ Le **musée Courvoisier**, place du Château à Jarnac dans le département de la Charente.

Situé sur les rives de la Charente, le musée Courvoisier vous propose un voyage unique dans l'histoire du cognac.

▮ Le **musée de la Grande Chartreuse**, à la Correrie à Saint-Pierre-de-Chartreuse dans le département de l'Isère.

Le musée de la Grande Chartreuse, véritable sortie nature et culture, est aussi le point de départ de belles randonnées.

▮ Le **musée de l'Alambic**, route de la Syrah à Saint-Désirat dans le département de l'Ardèche.

Le musée de l'Alambic de la distillerie Jean Gauthier relate le charme et l'histoire d'un passé disparu, celui des bouilleurs ambulants.

▮ Le **musée des Arts du cognac**, place de la Salle Verte à Cognac dans le département de la Charente.

Au cœur du vieux Cognac, le musée des Arts du cognac est un lieu vivant de référence sur le cognac et les industries associées.

▮ Le **musée des Distilleries limougeaudes**, rue de Belfort à Limoges dans le département de la Haute-Vienne.

Le musée des Distilleries limougeaudes vous entraîne dans deux longs siècles d'histoire qui vous permettront de mieux comprendre les différentes étapes nécessaires à

l'élaboration des délicieuses liqueurs ; des documents et objets publicitaires vous feront revivre cette belle époque.

▸ Le **musée des Eaux-de-vie**, rue du Général-Dufieux à Lapoutroie dans le département du Haut-Rhin.

Au centre du village, c'est dans l'ancien relais de poste du XVIII^e siècle que se trouve le musée des Eaux-de-vie et des Liqueurs.

▸ Le **musée des Liqueurs**, à Cherry-Rocher près de La Côte-Saint-André dans le département de l'Isère.

Le circuit de la visite au musée des Liqueurs passe par l'herboristerie, les caves voûtées du XV^e siècle, la salle historique avec ses documents des siècles derniers et la distillerie aux alambics en cuivre.

▸ Le **musée du Calvados**, route de Trouville à Pont-l'Évêque dans le département du Calvados.

Créé en 1983, le musée du Calvados et des Métiers anciens regroupe une collection de 450 objets et outils d'autrefois, un moulin à pommes et son pressoir dans l'une des plus prestigieuses et anciennes maisons du Calvados.

▸ Le **musée du Rhum Saint James**, boulevard Amédée-Despointes à Sainte-Marie sur l'île de la Martinique.

Au sein d'une très ancienne maison coloniale, c'est toute l'histoire du rhum de Martinique qui défile et défie le temps depuis 1765.

Les circuits du spiritourisme

▸ **La route de l'absinthe**, itinéraire franco-suisse de Pontarlier à Noiraigue.

▸ **Les étapes du cognac**, à travers les Charentes.

▸ **Escapades en Armagnac**, à la découverte des domaines armagnacais.

- La **route des vins d'Alsace**, balade parmi les villages fleuris des coteaux du Haut-Rhin et du Bas-Rhin qui permet de rencontrer également des sites d'élaboration de nombreux spiritueux allant des marcs aux whiskies.
- La **Route des eaux-de-vie de la Vallée de Villé ou Route des Chalots**, un parcours particulièrement enchanteur lors de la pleine floraison, en mai, de ses vergers de cerisiers.
- La **route du cidre**, à travers le Pays d'Auge et le Calvados où se dévoile aussi l'élaboration des pommeaux, calvados et autres eaux-de-vie de cidre et de poiré.

Métiers et savoir-faire

Barman

- Dans un bar, une brasserie, une boîte de nuit, un restaurant, un bar de grand hôtel, un établissement de standing, un club, un casino, etc., le barman (homme ou femme) est la personne qui tient le bar de cet établissement. Elle peut également travailler ailleurs, sur place, en service ou à son compte, lors de cérémonies festives privées ou d'entreprise.
- Il (elle) prépare les boissons commandées par les clients, les cocktails classiques faisant partie de la carte de l'établissement. Mais il (elle) peut également proposer d'autres compositions de son choix, plus originales ou adaptées aux goûts de chacun.
- Outre ses connaissances techniques de préparation de boissons plus ou moins complexes ou originales, sa capacité à savoir créer une ambiance chaleureuse adaptée au type d'établissement sera importante pour contribuer à sa renommée.
- La gestion des commandes, stocks, tenue de caisse (éventuellement) ou d'entretien des équipements et de la bonne présentation du bar est une facette du métier qui, si elle peut paraître moins passionnante, n'en est pas moins importante.
- Lorsqu'il s'agit du bar d'un établissement important, il (elle) est secondé(e) par des apprentis ou/et des garçons de bar et évidemment par des serveurs.

Qualités nécessaires :

Il (elle) doit d'abord avoir un excellent relationnel avec la clientèle, donc le goût du contact et le sens commercial.

Ensuite l'habileté d'exécution, alliée à une bonne mémoire, pour élaborer des cocktails aux formules parfois complexes, doit aller de pair avec la rapidité de sa création.

Enfin, c'est un métier fatiguant car il s'exerce le plus souvent dans un environnement bruyant, une station debout permanente, avec des rythmes de travail intenses plus ou moins prolongés, alternant avec d'autres périodes plus calmes. Les horaires sont souvent chargés, parfois décalés de jour et de nuit, et les jours fériés et dimanches sont le plus souvent ouverts. Cette personne doit donc posséder une bonne condition physique.

Formation :

Elle se fait auprès d'un professionnel au sein d'un établissement. Mais il existe des formations professionnelles délivrant plusieurs diplômes spécialisés pour plusieurs niveaux de qualification qui seront exigés pour pouvoir travailler dans l'hôtellerie ou la restauration de luxe, les boîtes de nuit ou discothèques, etc. CAP ou BEP ou Bac pro. Une expérience à l'étranger est également appréciée ainsi que la pratique de langues étrangères.

Évolution de la profession :

Elle suit l'évolution de la consommation de spiritueux vers des modes de consommation de qualité privilégiant l'éducation aux saveurs à travers des quantités d'alcool maîtrisées. Les cocktails élaborés par des barmen talentueux en sont un agréable exemple.

Pour stimuler cette démarche de qualité, le métier de barman a été intégré aux concours de Meilleurs Ouvriers de France (ainsi que de Meilleurs Apprentis de France), offrant ainsi d'excellentes occasions de faire reconnaître par ses pairs son savoir-faire et de développer ses projets professionnels.

Distillateur

L'acquisition des savoir-faire et son importance primordiale

Art de séparer les composants d'un liquide en le faisant chauffer dans un alambic, la distillation d'une eau-de-vie est l'une des tâches

les plus délicates et stratégiques dans le processus d'élaboration d'un spiritueux, par l'impact déterminant qu'elle aura sur la qualité du distillat obtenu. Tous les maîtres distillateurs vous expliqueront qu'ils ont de fait acquis leur savoir-faire par un long apprentissage, réalisé auprès de professionnels expérimentés, que ce soit au sein d'une entreprise familiale ou chez des confrères.

La technique de coupe, notamment, est primordiale car c'est elle qui permet de ne garder que le meilleur de la distillation (« la bonne chauffe »), en éliminant son début (« les têtes ») et sa fin (« les queues »).

Pour beaucoup d'eaux-de-vie, la distillation s'élabore en deux fois. Par exemple pour le whisky, le liquide issu de la fermentation sera distillé une première fois pour donner le *wash still* puis une seconde fois pour le *spirit still* au cours de laquelle intervient la coupe.

Il en est de même pour les cognacs, pour lesquels la connaissance du meilleur rapport entre le vin et le feu ainsi que celle des particularités de l'alambic sont essentielles également pour la réussite de l'opération. Ce métier ne peut s'apprendre ailleurs et autrement que par transmission dans une distillerie auprès d'un aîné.

Cela explique que certains distillateurs sont attachés à leurs alambics qui fournissent une qualité particulière.

L'ambiance dans la distillerie

C'est une ambiance complexe pleine de chaleur, de sons et d'arômes. Les alambics « ronronnent » sous l'effet de l'ébullition et des vapeurs et l'eau-de-vie s'écoule lentement.

Le moment préféré des distillateurs

Le moment préféré d'un distillateur est certainement la fin de journée. Car il permet une première évaluation de la qualité de la distillation, notamment en analysant olfactivement les divers arômes se dégageant des cœurs de chauffe, comme ceux très volatiles des têtes ou ceux plus lourds des queues.

Les qualités nécessaires

C'est un métier qui demande d'abord de la patience. En effet, pour certaines eaux-de-vie, on ne peut réellement évaluer la qualité d'un

distillat qu'après un certain temps de vieillissement.

D'autre part il faut éviter toutes variations brusques du processus. Il faut donc savoir prendre son temps en cours de distillation.

Et enfin l'apprentissage du métier demande de nombreuses heures passées au pied de l'alambic.

Liquoriste

L'importance des liqueurs aujourd'hui

La production française des liqueurs était en 2016 de 89 millions de bouteilles, ce qui représente plus de 800 références pour 50 entreprises dont 80 % sont des PME. Le chiffre d'affaires s'élève à 486 millions d'euros. 25 % sont des crèmes de fruits et 75 % des liqueurs classiques. La crème de cassis étant la plus importante en volume. Ce sont aussi 8 000 tonnes de fruits consommés. 50 % de la production part à l'exportation. Les liqueurs représentent 8 % du marché des spiritueux.

Véritables ambassadrices dans le monde entier, les liqueurs s'inscrivent aussi sur le plan culturel dans le savoir-vivre français, ce qui va au-delà de leur importance économique.

Histoire et tradition

Globalement, l'origine des liqueurs est monastique, à partir d'un savant mélange de plantes aux vertus médicinales. Cette production artisanale est devenue produits de plaisir à partir des XVIII^e et XIX^e siècles. C'est une histoire à la fois française et européenne. L'aspect industriel, au bon sens du terme, apparaît au milieu du XIX^e siècle avec le développement des cocktails. Les liqueurs ont épousé les tendances de consommation, de même que la gastronomie. Un savoir-faire de tradition qui a perpétuellement fait preuve d'inventivité. Ces produits d'origine agricole sont composés de plantes, de racines, de fruits, d'alcool et de sucre.

La transmission du savoir-faire

La transmission du savoir-faire, c'est un peu comme les recettes de cuisine de grand-mère que l'on se transmet de mère en fille, à la fois pour la liste des ingrédients et pour la façon de les mélanger. A la Grande Chartreuse, par exemple, les moines se transmettent leur

savoir de génération en génération. On peut parler de « manière discrète ». A une certaine époque, on parlait de grimoire. Aujourd'hui encore, la transmission de recettes et du savoir-faire est à l'honneur. Le maître liquoriste ne déroge pas à la règle. Il va apprendre à son successeur la façon de travailler le produit qui ainsi se pérennise. Une tradition presque orale, presque secrète. Savoir assembler et en retirer la quintessence. Reconstituer les saveurs des plantes utilisées. Obtenir la saveur purement naturelle. La macération, la distillation, l'infusion sont les trois grandes techniques pour obtenir les matières aromatisantes. Ce sont les trois sources d'élaboration. Du vrai compagnonnage ! C'est une vraie culture à part entière, d'où l'intérêt d'avoir des itinéraires touristiques.

Aujourd'hui, le métier de liquoriste est certes de fabriquer, mais aussi de valoriser le produit. La bouteille, l'étiquette, c'est un tout. Les liqueurs ont concouru à apporter une forme très précise de culture et de reconnaissance. Certaines bouteilles sont très reconnaissables et parfois brevetées. Ce sont de vraies identités !

Formation du liquoriste

On parle plus de compagnonnage que de formation. L'expérience s'acquiert dans l'entreprise où s'effectue l'apprentissage *in situ* du métier avec la transmission des secrets et des modes de fabrication. Il n'existe pas encore d'école pour les futurs liquoristes. C'est donc à chaque entreprise de former son propre personnel.

L'avenir du métier de liquoriste

C'est un métier qui a de belles perspectives, ouvertes à l'imagination, au savoir-faire et à la qualité. Les liquoristes s'inscrivent dans une politique plus responsable. La consommation de masse n'existe plus. C'est aujourd'hui un jeu de traditions et de modernité. L'intelligence du métier, c'est de se fonder sur le savoir-faire tout en s'adaptant aux nouvelles modes.

Le Printemps des liqueurs

2018 est la huitième édition de cette journée nationale organisée tous les deux ans par le Syndicat français des liqueurs. Pour l'occasion, les entreprises ouvrent leurs portes au grand public pour faire découvrir non seulement les produits mais aussi les traditions

et le savoir-faire. Le thème pour 2018 : « Les liqueurs se mettent à table ». Une manifestation désormais institutionnalisée qui se fonde dans le Spiritourisme.

Jean-Dominique Caseau, Président du SNFL

Maître de chai

Le maître de chai est le garant du style de la maison dont il doit assurer la constance de la qualité, année après année.

Ses missions peuvent varier d'une maison à l'autre mais ce qui est commun, c'est qu'il incarne ce style et qu'il est celui qui définit les assemblages à réaliser pour garantir une qualité immuable.

Il peut être vu comme le gardien du temple, ou encore le gardien du temps, notion indispensable à la naissance de spiritueux d'exception.

Son activité principale est centrée autour de la dégustation et de la connaissance de la diversité des eaux-de-vie qu'il a à sa disposition dans les chais de vieillissement.

Définition de son domaine, de ses spécialités et de ses responsabilités : un exemple le cognac

Son expertise repose d'abord sur la compréhension des terroirs de l'AOC Cognac, des différentes facettes qu'ils vont conférer aux eaux-de-vie. Cette approche de terrain est essentielle : l'encépagement, les crus, la nature du sol et du sous-sol, ainsi que les pratiques culturelles et les conditions climatiques annuelles qui vont façonner les caractéristiques aromatiques des raisins, des vins et des eaux-de-vie.

La période des vendanges est cruciale pour la qualité de la production, qui sera par la suite exacerbée par la double distillation.

Des notions d'agronomie, complétées par une approche scientifique de la vinification et de la distillation, sont essentielles.

La période hivernale est décisive car elle est dédiée à la sélection des eaux-de-vie de la récolte : le maître de chai anime une commission de dégustation, formée à la dégustation des eaux-de-vie nouvelles, pour en décrire les qualités ou potentiels défauts. Ces dégustations sont essentielles car il s'agit à ce moment-là de décider de l'orientation qui sera donnée à ces eaux-de-vie, selon leur

potentiel de vieillissement. Certaines ne rentreront dans un assemblage final que quelques décennies plus tard... Le temps, valeur essentielle.

Les qualités principales d'un maître de chai

Le maître de chai est très souvent également le garant de la qualité des contenants en bois (fûts ou tonneaux) qui vont accueillir les eaux-de-vie pour leur vieillissement. Il s'appuiera sur l'expertise des tonneliers locaux et sur un cahier des charges précis pour toujours respecter le style de la maison.

Il décidera des différents paramètres de vieillissement : type de fûts (âge, contenance, rotation...), durée de vieillissement, moments propices à l'assemblage ou encore type de chais qui selon leur configuration auront un impact sur la fameuse part des anges et donc sur le profil aromatique des cognacs.

Tant de paramètres qui sont à considérer avant de décider d'un assemblage final : création d'un nouveau cognac ou perpétuation d'une recette historique.

Ainsi les principales qualités d'un maître de chai sont : la rigueur, l'exigence, une bonne mémoire, la passion pour la dégustation, la curiosité, l'esprit d'équipe, l'audace, la créativité, la patience.

Les satisfactions de ce métier

Ce qui rend ce métier si unique, c'est que c'est une perpétuelle découverte, une incessante remise en question pour sans cesse améliorer la qualité. C'est aussi la chance de pouvoir combiner tradition et innovation, science et intuition, en se basant sur des savoir-faire uniques : viticulteurs, distillateurs, tonneliers.

Les relations entre le maître de chai, les fournisseurs de matières premières et les bouilleurs de crus

Ces relations et ces échanges, au pied de la chaudière, avec les bouilleurs de cru, sont essentielles à l'obtention d'eaux-de-vie d'exception, qui expriment ce terroir. Ce sont des partenaires passionnés, détenteurs d'un savoir-faire séculaire, transmis de génération en génération.

Le maître de chai est ainsi le prolongement de ces métiers de passion puisqu'il est également le représentant de la maison sur les

marchés, auprès de clients, distributeurs, professionnels qui apprécient de rencontrer celui qui est à l'origine de la création de ces cognacs.

La formation du maître de chai

Il n'existe pas d'école ou de cursus donné pour devenir maître de chai. Une solide expertise technique en viticulture et en œnologie est cependant souvent un prérequis. Mais cette formation initiale nécessite d'être complétée par une longue période d'apprentissage et de transmission auprès du maître de chai précédent.

Bien qu'il n'y ait que peu d'élus, tous ont le privilège et l'immense responsabilité de préparer l'avenir des maisons, incarnant l'image d'excellence.

Baptiste Loiseau, maison Rémy-Martin.

Maître herboriste

Son rôle est d'une grande importance chez les liquoristes.

En effet, ce métier consiste à :

- Rechercher en parcourant le monde, la ou les plantes rares (et épices) permettant de perpétuer une recette ou d'« inventer » de nouvelles palettes d'arômes. C'est un vrai chercheur de trésors végétaux. Ainsi l'écorce de cassissier d'Indochine, les baies de genièvre d'Italie, l'écorce de citron d'Espagne, les graines de coriandre du Maroc entre autres, peuvent être nécessaires pour élaborer un Gin.

- Garantir, par une sélection rigoureuse et de nombreux contrôles, la qualité des matières premières et de la composition (parfois très complexes, comme par exemple 180 ingrédients dans la formule secrète de l'Élixir de la Grande Chartreuse) de la recette de chaque spiritueux.

Formations ou connaissances prédestinant à ce métier

L'origine des herboristes travaillant dans la liquoristerie est assez atypique. Certains allient formation de pharmaciens (passionnés de tisanes et phytothérapie notamment) et d'ingénieur chimiste. D'autres comme le frère Jean-Jacques de la Grande Chartreuse, ont acquis leur formation par transmission générationnelle au cœur

d'une communauté religieuse. Mais tous doivent avoir une grande connaissance de nombreuses plantes.

L'intérêt dans ce métier

Sur le plan humain et culturel, c'est la recherche permanente de nouvelles plantes, souches, mélanges. Attaché au côté éthique et à l'aspect environnemental, il permet de développer de véritables partenariats avec des fournisseurs, coopératives ou agriculteurs qui sont tous des passionnés.

La transmission du savoir-faire

Le savoir-faire des maîtres herboristes se transmet beaucoup oralement et en partageant leur pratique sur toutes les parties possibles des végétaux et des fruits pendant de nombreuses années. En effet, chaque plante nécessite un traitement qui lui est propre.

Les qualités nécessaires

Le nez est l'élément le plus important ainsi que son entraînement. La patience est également indispensable pour obtenir un produit fini qui soit toujours au même niveau de qualité malgré les variations saisonnières. Il y a beaucoup plus de compétence humaine et de complexité d'élaboration derrière une bouteille de spiritueux que l'amateur ne peut l'imaginer.

Responsable des visites

Faire apprécier une marque de spiritueux en faisant découvrir son lieu de production et le savoir-faire associé ainsi que son mode de consommation. Contribuer ainsi à étoffer l'offre touristique d'un territoire particulier dans le domaine du tourisme de loisirs. C'est initier et organiser au mieux une façon de faire connaître la marque. C'est enfin contribuer à susciter un sentiment de fierté pour les employés de ces sites, dont le savoir-faire n'était pas toujours reconnu jusqu'à l'ouverture au public.

Les compétences et les qualités requises

Il n'y a pas de formation spécifique. Il est nécessaire de disposer du sens de la clientèle, d'un très bon relationnel, de compétences en marketing et en communication ainsi qu'une aptitude commerciale et financière. Le/la responsable d'un centre de visites doit être

polyvalent et savoir tout faire, ou presque ! Il doit également connaître parfaitement l'entreprise présentée et son fonctionnement.

Les outils de communication

Outils digitaux, brochures, affichage, Internet, réseaux sociaux, collaboration avec les offices de tourisme locaux ainsi qu'avec les organisations professionnelles.

L'avenir et l'évolution de la profession

Les visiteurs sont de plus en plus intéressés par le terroir, l'authenticité, le savoir-faire. Ils ont besoin de comprendre, de découvrir les coulisses et être actifs. Il faut savoir s'adapter et proposer des expériences en conséquence. De nouveaux centres de visites ouvrent régulièrement, ce métier a encore de beaux jours devant lui. Il progresse régulièrement parallèlement au tourisme industriel général de plus en plus prisé et encouragé par les acteurs institutionnels régionaux ou nationaux.

Tonnelier

La force déterminante d'un savoir-faire ancestral

Les tonneliers français ont bâti leur savoir-faire parallèlement au développement des grands crus illustrant la culture, le bon goût et le raffinement français. Des liens étroits se sont tissés au cours des siècles entre tonneliers et vignerons français. C'est pourquoi leurs tonneaux sont incontestablement une référence mondiale pour permettre aux vins comme aux spiritueux d'exception de donner leur plus belle expression, d'atteindre l'excellence. La trace des premières corporations de maîtres tonneliers et Compagnons du Devoir se retrouve dès le IX^e siècle. Ils se sont naturellement unis au fil de leur histoire. Au début des années 1970, l'apparition de l'intérêt du fût neuf pour l'élevage du vin entraîna un fort développement de la production. Cela imposa à ces professionnels de renforcer leurs liens au sein de leur fédération nationale qui compte aujourd'hui une cinquantaine d'entreprises employant environ 2 000 personnes.

Organisation et importance du secteur

La majorité des entreprises de tonnellerie sont des PME, au sein desquelles l'entreprise familiale occupe une place importante. Un tiers des tonnellerie compte environ 5 salariés et la moitié emploie en moyenne 25 personnes. Cependant, quelques entreprises emploient autour de 150 salariés et une plus de 300 personnes dont une partie hors de France. Le secteur génère environ 400 millions d'euros de chiffre d'affaires, pour une production annuelle de plus de 600 000 fûts par an dont 65 % destinés à l'exportation. Il peut être considéré comme le leader mondial. En effet, tout producteur misant sur une production de vin ou de spiritueux haut de gamme à travers le monde plébiscite un élevage en barriques fabriquées en France.

Un métier de passion

C'est un métier à part qui exige à la fois d'être un "expert du chêne" et d'entretenir une complicité avec l'œnologue ou le maître de chai qui a fait le choix de cet élevage, en fin connaisseur du vin ou du spiritueux à élaborer. Ceci explique que les tonneliers soient pour la plupart répartis sur trois grandes régions viticoles françaises : la Bourgogne, les Charentes et l'Aquitaine, et qu'ils soient fiers d'appartenir à une lignée d'artisans exigeants et éclairés dont la transmission est souvent à l'origine de leur vocation.

Tradition et innovation

La fabrication d'un fût suit toujours les mêmes procédés qu'autrefois. Et la précision des gestes à accomplir manuellement reste essentielle. Mais les nouvelles technologies ne sont pas restées à la porte des ateliers. Car de nombreux paramètres agiront sur la qualité du profil aromatique et tannique du fût quel qu'il soit : barriques bordelaises, pièces bourguignonnes, tonneaux, cuves ou foudres, quelles que soient leur forme et leur contenance. Quelques-uns de ces paramètres résultent de choix techniques raisonnés, propres à chaque tonnellerie, et qui feront toute la différence du résultat à la fin du vieillissement en chai. On peut citer le choix de la forêt dont provient le bois et le grain de celui-ci, mais également le mode, le temps et le lieu de maturation retenus pour le bois. Ils auront une influence sur l'atténuation du taux d'hygrométrie du merrain, la disparition de ses éléments indésirables et la

bonification indispensable de ses tannins. Enfin la méthode de chauffe du fût joue un rôle déterminant dans la complexité qu'elle apporte aux composants du chêne.

La formation

Trois écoles assurent en France la formation traditionnelle des tonneliers. Elles délivrent un diplôme de CAP Tonnellerie dans le cadre d'une formation en alternance. Il s'agit, en Bourgogne du Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de Beaune. En Charente, c'est le Campus des Métiers de Cognac. Et en Aquitaine, le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion de la Gironde à Bordeaux-Blanquefort. Il faut ajouter à ces formations de base la transmission dans chaque entreprise, de son savoir-faire spécifique, et de ses valeurs. Ainsi que des modules de formation continue soutenus par la Fédération professionnelle des Tonneliers pour les professionnels qui veulent mettre à jour leurs connaissances des évolutions du métier. Et pour l'émulation de ces professionnels aguerris, signalons qu'ils peuvent participer aux concours de Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Apprenti de France ou Olympiade des métiers !

Calendrier des fêtes et manifestations

Voici quelques exemples de fêtes et manifestations autour des spiritueux

AGENDA PRINTEMPS-ÉTÉ

Ces manifestations se déroulent en général à la même époque chaque année. Vérifiez les dates exactes et le détail des manifestations pour l'année en cours auprès de l'office de tourisme le plus proche, ou sur le site Internet qui leur est dédié.

- **Le printemps des liqueurs** : journée portes ouvertes organisée tous les 2 ans en mai par le Syndicat Français des Liqueurs avec la participation de plus de 30 fabricants de liqueurs et crèmes de fruits de métropole et d'outre-mer.
- **Fête de la gentiane** à Riom-ès-Montagnes (Auvergne) vers la mi-juillet.

- **Fête de la mirabelle** à Metz (Lorraine) dernière semaine d'août.
- **Fête des cerises** à Westhoffen (Alsace) vers le 8 juin.
- **Fête des cerises** à Fougerolles (Franche-Comté) en juillet.
- **Fête de l'absinthe** à Pontarlier (Franche-Comté) en juillet.
- **Fête du cognac** à Cognac (Poitou-Charentes) fin juillet.

AGENDA AUTOMNE-HIVER

- **Distilleries en fête à Cognac** (Poitou-Charentes). Début décembre à début février.
- **Flamme de l'Armagnac** d'octobre à janvier.
- **Fête de la gastronomie – Goût de France** dans tout le pays fin septembre.
- **Journées du Patrimoine** en France mi-septembre.
- **Absinthiades** à Pontarlier (Franche-Comté) début octobre.
- **Salon France-Quintessence** à Paris première quinzaine de septembre.
- **Whisky-Live** à Paris, le dernier week-end de septembre.

Salon International de l'Agriculture de Paris

Salon International de l'Agriculture de Paris

Créé il y a plus de 50 ans, le Salon International de l'Agriculture rassemble chaque année tous les acteurs du monde agricole, durant une semaine fin février début mars, au Parc des Expositions de Paris situé Porte de Versailles. Il est l'événement agricole de référence, non seulement en France mais aussi à l'étranger. Ce salon est un rendez-vous incontournable pour tous les acteurs des différentes filières agricoles. Mais c'est aussi un rendez-vous apprécié par 650 000 à 700 000 visiteurs ces dernières années qui peuvent découvrir pendant une semaine un millier d'exposants.

Il s'agit d'une extraordinaire vitrine de la grande diversité des régions et des terroirs ruraux français, la multitude des produits qui en sont issus et leur qualité mise en avant lors des Concours Généraux Agricoles. Sur place, vous pourrez admirer, savourer, déguster, goûter de nombreux produits exposés ou vendus choisis parmi les meilleurs... sur le plus grand marché de France des produits des terroirs français de métropole comme d'outre-mer.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site officiel du Salon : www.salon-agriculture.com

Le Printemps des liqueurs

Créé en 2005 à l'initiative du Syndicat français des liqueurs et organisé tous les deux ans, le Printemps des Liqueurs permet aux amateurs de découvrir le savoir-faire, l'histoire et les secrets de fabrication des liqueurs et crèmes françaises lors d'une journée portes ouvertes dans la trentaine de maisons de liqueurs de France métropolitaine et d'outre-mer qui y participent. La 8^e édition du Printemps des Liqueurs s'est déroulée le 26 mai 2018 sur le thème de la gastronomie avec la participation de grands chefs. De nombreux participants ont pu ainsi découvrir la richesse du patrimoine liquoriste français et les accords gourmands mets et liqueurs lors de visites guidées, d'ateliers, de dégustations et d'échanges. Pensez-y : la prochaine édition est prévue au printemps 2020 !

Fêtes et manifestations nationales et régionales liées au spiritourisme

▮ **Au niveau national** : la Fête de la Gastronomie en septembre (qui s'appellera Goût de France à partir de l'édition 2018), les Journées du Patrimoine en septembre, le

Salon de l'Agriculture en février, la Nuit Européenne des musées en mai, le Printemps des Liqueurs, etc.

▮ **Au niveau régional** : de nombreuses journées portes ouvertes sont organisées dans les sites de production. Les producteurs participent également aux nombreux salons régionaux et fêtes locales : Fête de la mirabelle, Fête de la cerise, Fête de la gentiane, Cognac Blues Passion début juillet, Fête du Cognac fin juillet, Absinthiades à Pontarlier, Armagnac en fête en octobre, etc.

Les spiritueux

Historique des spiritueux

C'est au Moyen Âge qu'apparaît dans le Sud de la France, l'élaboration des premières boissons spiritueuses. Ceci grâce à l'importation, depuis les États arabes établis alors en Espagne, de l'alambic, et l'acquisition des connaissances de son emploi ainsi que de l'usage de ses distillats et élixirs. En France, les premières eaux-de-vie, ou élixirs de longue vie, sont obtenues par distillation de vins. On les appela ainsi (*aquae vitae* en latin ou également « aygue ardente » en langue d'Oc) car on leur prêtait des vertus thérapeutiques bénéfiques. Leur premier usage fut donc médicinal. Ce sont donc d'une part, des médecins de l'université de Montpellier et, d'autre part, des moines qui répandirent leur usage à partir du XII^e siècle. Les premiers écrits évoquant l'appellation de l'une d'entre elles dans notre pays datent du début du XIV^e. Il s'agit de l'armagnac. Deux noms ont été retenus par l'histoire des spiritueux dans notre pays grâce à leurs écrits : Arnau de Vilanova, médecin catalan de l'université de Montpellier et Vital Dufour, prieur franciscain dans le Gers.

Aux XV^e et XVI^e siècles, les « eaux-de-vie » de l'armagnac et du cognac, ainsi que de nombreux élixirs et autres liqueurs, passent progressivement de leur statut médicinal et peu répandu à celui de boisson de consommation plus courante. De nombreuses liqueurs sont alors élaborées par macération de plantes dans de l'eau-de-vie et ensuite sucrées avec du miel.

A partir du début du XVII^e siècle, cette consommation connaît un grand essor grâce au développement du négoce bordelais par les Néerlandais qui expédient alors les vins distillés pour mieux supporter de longs voyages à travers toute l'Europe. Apparaissent aussi à cette époque de nouvelles liqueurs, obtenues cette fois à

partir de fruits, telles que nous les connaissons aujourd'hui. Parallèlement, on assiste à l'essor du whisky en Écosse et en Irlande, de même que de la vodka en Pologne puis en Russie.

Au XIX^e siècle, l'amélioration des techniques de distillation et la pratique du vieillissement des eaux-de-vie dans des fûts de chêne participent au développement de leur consommation dans le monde entier en tant que spiritueux.

Parallèlement, divers épisodes historiques favorisant leur usage tels que les guerres napoléoniennes en Europe ou un peu plus tard la guerre de Sécession aux États-Unis ont contribué à leur diffusion.

De nos jours, l'élaboration et la consommation de spiritueux se sont mondialisées mais l'Europe et singulièrement la France restent dans le peloton de tête des producteurs comme des exportateurs. Les plus anciens et plus prestigieux de nos spiritueux sont exportés et sont un des symboles du raffinement de la gastronomie française à travers le monde. Quant aux liqueurs, il en existe désormais une grande variété qui comprend toujours des breuvages élaborés à partir de plantes ou de fruits d'origines locales et rurales mais aussi de nouvelles telles que des liqueurs de graines ou d'épices ainsi que des liqueurs d'écorces ou de racines.

Définitions et réglementation en France et en Europe

Les boissons spiritueuses (appelées aussi couramment spiritueux) sont des boissons alcoolisées obtenues par distillation d'une autre boisson alcoolisée, issue elle-même d'une fermentation d'un produit d'origine végétale, et de moindre taux d'alcool.

Celles dont la saveur ne résulte que du processus de distillation, suivi éventuellement d'un procédé de vieillissement spécifique, font partie des « eaux-de-vie » (armagnac, calvados, cognac, eaux-de-vie de fruits, rhum, whisky, vodka...).

D'autres, dont la saveur résulte de la pratique ultérieure, sur une eau-de-vie (ou simplement un alcool neutre), d'une infusion ou d'une macération de plantes ou parties de plantes issues de cueillette ou de culture, sont classées en liqueurs, crèmes de fruits, anisés...

En France et en Europe, une boisson spiritueuse doit titrer au minimum 15 % d'alcool en volume. On parle aussi en langage courant de degré d'alcool. Certains spiritueux nécessitent pour leur bonne élaboration une titration alcoolique minimale qui ne peut être inférieure à 37,5 % (pour le rhum par exemple).

La législation européenne définit précisément 47 catégories de boissons spiritueuses qui se différencient par les matières premières utilisées et leur processus d'élaboration.

Chartreuse

En 1605, le Maréchal d'Estrées remet aux moines de la Chartreuse de Vauvert, à Paris, un manuscrit révélant la formule d'un élixir de longue vie dont nul ne connaît l'origine. À cette époque, seuls les moines et les apothicaires possèdent les connaissances nécessaires au travail des plantes. Le manuscrit est confié au monastère de la Grande Chartreuse, en Isère, où le Frère Jérôme Maubec parvient à fixer définitivement la formule de l'Élixir végétal en 1737. Composé de 130 plantes médicinales et aromatiques, il est toujours aujourd'hui fabriqué selon sa recette originelle. La Chartreuse Verte, dite « Liqueur de santé » est mise au point en 1764. Son succès est immédiat, mais limité à la région dauphinoise. En 1838 la formule est adaptée pour produire une liqueur plus douce et moins alcoolisée, la Chartreuse Jaune, rapidement surnommée « Reine des liqueurs ».

Suite à leur expulsion de France en 1903, les chartreux implantent une nouvelle distillerie à Tarragone, en Espagne, où ils poursuivent la fabrication des liqueurs dont ils ont emporté avec eux le secret. À leur retour en 1929, les moines reprennent leur activité dans leur ancienne distillerie de Fourvoirie proche du monastère. Ces

bâtiments sont détruits en 1935 par un glissement de terrain, amenant les chartreux à transférer leurs activités à Voiron. Créée en 1970 sur ce même site, la société Chartreuse Diffusion est chargée du conditionnement, de la publicité et de la vente des produits élaborés par les Pères Chartreux.

Depuis fin 2017, la fabrication a été transférée sur le site d'Aiguenoire, à Entre-Deux-Guiers, sur un terrain ayant appartenu aux chartreux il y a 400 ans. Les liqueurs Chartreuse sont de retour au cœur du massif de la Chartreuse.

Le site de Voiron reste l'un des lieux les plus emblématiques du spiritourisme avec la plus longue cave à liqueurs du monde, parcourue par plus de 100 000 visiteurs chaque année. Aujourd'hui comme hier la formule reste un mystère connu seulement des moines distillateurs. Elle permet de subvenir aux besoins de l'ordre des chartreux fondé par saint Bruno en 1084, dont le rayonnement perdure à travers 22 monastères dans le monde.

L'absinthe, ses origines, son interdiction et son grand retour

Aux origines de l'absinthe

L'absinthe est née en Suisse au XVIII^e siècle, comme boisson médicinale. Son potentiel commercial a été révélé par un homme d'affaires, le Major Dubied, qui a ouvert une distillerie à Couvet (Suisse). Il en confia la gestion à Henri Louis Pernod, qui a parfait la recette et lancé la 1^{re} absinthe française à Pontarlier en 1805.

Dans les années 1830, les soldats français envoyés conquérir l'Algérie emportèrent de l'absinthe pour lutter contre la dysenterie.

Puis l'absinthe est devenue la boisson des artistes à la fin du XIX^e siècle. Rendue célèbre vers 1900 par des artistes tels que le peintre Van Gogh ou le poète Verlaine, l'écrivain Emile Zola en a cependant décrit les ravages dans *L'Assommoir*. Elle était également le premier alcool bu en France à cette époque.

Pourquoi l'absinthe a-t-elle été interdite ?

► **Mais dans les années 1900**, cet alcool distillé est progressivement accusé de provoquer de graves lésions cérébrales, en raison,

croyait-on, de l'une des molécules qu'elle contenait, la thuyone. Mais aujourd'hui, des études ont démontré que la thuyone n'était pas responsable de ces effets néfastes.

- « **L'absinthe** rendait fou parce que les gens en consommaient trop et à un degré trop élevé » selon François Guy, propriétaire de la distillerie du même nom à Pontarlier (Doubs).

- **D'autre part, fort de son succès commercial**, beaucoup de producteurs peu scrupuleux n'hésitaient pas à utiliser des alcools médiocrement rectifiés, voire des alcools de bois (du méthanol), moins onéreux mais très toxiques. Sans oublier ceux qui ajoutaient du sulfate de cuivre pour obtenir la fameuse coloration verte ou du chlorure d'antimoine pour la formation du « louche » au contact de l'eau !

- **La mauvaise qualité** de nombreux breuvages vendus comme absinthe, la consommation excessive de certains consommateurs et l'hostilité affichée à son endroit dans certains milieux, contribuèrent à son interdiction pendant la Première Guerre mondiale.

- **L'interdiction de l'absinthe en France le 16 mars 1915** provoqua une catastrophe économique en particulier à Pontarlier, capitale française de ce spiritueux anisé. Dans les années 1900, cette petite ville comptait 23 distilleries faisant travailler près de 3 000 personnes et 111 bistrots. 80 % de l'activité de la ville dépendait de l'élaboration d'absinthe et pratiquement personne n'est arrivé à se reconverter.

Qu'en est-il de nos jours ?

- De **nombreux producteurs d'absinthe** ont opté pour d'autres boissons anisées, ou des étiquetages revendiquant la plante mais pas la boisson originelle, jusqu'à sa ré-autorisation définitive.

- En 1988, **l'absinthe est de nouveau autorisée** en France, mais uniquement sous l'appellation « spiritueux à base de plantes d'absinthe », avec un taux de thuyone limité à 35 mg/l. Les premières boissons françaises à base de plantes d'absinthe réapparaissent en 1999. La dénomination « absinthe » est ensuite autorisée par la loi du 17 mai 2011.

- ▶ Depuis, l'absinthe connaît un **nouvel essor**. D'après sa filière, une quinzaine de distilleries réparties sur le territoire en élaborent environ 800 000 litres par an.
- ▶ Aujourd'hui, la « **fée verte** » lavée de ses faux soupçons, connaît une nouvelle vie, bien que dans la mémoire collective de nombreux Français l'absinthe soit encore la boisson interdite qui rend fou. Les Absinthiades de Pontarlier (Doubs), manifestation dédiée à l'absinthe, s'efforcent de dissiper cette impression de mystère entourant cette boisson. A noter qu'une indication géographique (IG) « absinthe de Pontarlier » a été publiée au *Journal officiel* en juillet 2013.
- ▶ Par ailleurs, en France, dans quelques **restaurants et bars à absinthe parisiens** notamment, la « fée verte » est redevenue tendance auprès d'une clientèle plutôt aisée. Et beaucoup de touristes, surtout des Américains, mais aussi des Canadiens ou encore des Brésiliens viennent également dans ces bars spécialisés en consommer. Ce retour en grâce se retrouve aussi ailleurs en Europe. C'est ainsi qu'à l'Absinth Depot de Berlin on propose près de 300 absinthes différentes, « le mythe de la boisson interdite attire et fascine les gens de toutes les couches de la société, comme cent ans en arrière » a remarqué son patron passionné par cette liqueur. Mais l'absinthe tire aussi son succès de son rituel traditionnel bien précis : l'eau doit tomber goutte à goutte sur un sucre, placé dans une cuillère spéciale ajourée, et vient troubler l'absinthe déposée au préalable au fond du verre.

Histoire de l'armagnac

- ▶ C'est grâce à la **rencontre** au cours de l'histoire sur un même terroir de **trois cultures différentes** mais complémentaires à l'usage que l'armagnac a pu voir le jour. Les Romains y introduisirent la vigne et la production de vin, les Arabes d'Espagne lui transmirent l'usage de l'alambic et les Celtes d'Aquitaine employaient les fûts de chêne pour transporter leurs boissons.

Vers la fin du VI^e siècle s'organisa le premier duché de Gascogne. Et dans ce vaste espace, un petit comté vit le jour sous un nom

primitif qui évolua rapidement en Armagnac au X^e siècle.

- Historiquement, **l'armagnac est la première eau-de-vie**. On a retrouvé les premiers témoignages écrits de son utilisation en 1310. Le prieur d'Eauze et de Saint-Mont vantait les vertus de cette "Aygue Ardante" pour garder la santé et rester en bonne forme.

- Ensuite, **son histoire évoluera parallèlement à celle de la Gascogne**. Selon René Cuzacq, (historien basque, 1901-1977), l'armagnac est, dès 1461, un produit de commerce courant sur le marché de Saint-Sever dans les Landes. Mais à l'origine, cette boisson mystérieuse ne se consomme guère que pour les vertus thérapeutiques qu'on lui attribue.

- Au XVII^e siècle, on retrouve cependant des traces écrites d'un **vrai marché de l'armagnac** à Aire-sur-Adour et Mont-de-Marsan.

- Parallèlement, **les Hollandais** achètent les vins de la côte atlantique dont ceux du Gers, sauf ceux du Bordelais appartenant aux Anglais. Ceux-ci, pour tuer la concurrence des autres vignobles, interdisent les convois qui descendent la Garonne de tout autre vin que de Bordeaux. Mais cette interdiction ne s'adresse pas aux alcools. C'est pour cette raison que les autres vignobles gascons se mirent à distiller leurs vins. En Armagnac en particulier, de grandes quantités d'alcool sont vendues aux Hollandais afin qu'ils puissent avec enrichir et stabiliser leurs autres vins destinés aux pays du nord de l'Europe.

- L'eau-de-vie** ayant vu son commerce augmenter et donc fluctuer selon les années, l'idée de mettre en réserve une partie de la production pour pouvoir réguler le marché apparaît vers les années 1730. Pour cela on la met en réserve dans les fûts de bois comme en utilisaient les Gaulois. Et l'on a la surprise de constater que son stockage et son vieillissement dans ces fûts en modifient la couleur, la rondeur et les arômes.

- La guerre d'indépendance des États-Unis**, au XVIII^e siècle, donne un essor supplémentaire aux volumes d'affaires générés.

- ▶ **Et à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle**, certains négociants de la région tentent de faire connaître et apprécier l'armagnac pour lui-même en construisant des chais où ils surveillent le vieillissement des eaux-de-vie.

Dans le même objectif d'amélioration de la qualité de leurs armagnacs, et de se différencier de leurs concurrents, ils expérimentèrent de minutieuses opérations de coupage, parallèlement à des contrôles rigoureux des caractéristiques de chaque lot placé en vieillissement.

- ▶ C'est à cette époque que le **Gers devient le premier département viticole de France** devant l'Hérault et la Gironde. Hélas en 1870, le phylloxera fait son apparition en Armagnac. Seul 1/4 des 100 000 hectares du vignoble primitif sera replanté.

- ▶ Le **décret de 25 mai 1909** délimite la zone de production des eaux-de-vie d'Armagnac sur ses 3 régions. Un autre décret du 6 août 1936 définit l'AOC Armagnac et codifie ses conditions d'élaboration.

- ▶ **Dernière évolution notable** : après la guerre de 1939-45, l'exigence des consommateurs augmenta et ils souhaitèrent naturellement mieux connaître l'identité de leurs produits. C'est alors que l'usage s'est généralisé d'embouteiller les armagnacs leur donnant ainsi une meilleure garantie d'authenticité que la vente en fûts.

Histoire du calvados

- ▶ **Plus de 400 ans d'histoire pour le calvados**

C'est au début du XVI^e siècle que la culture des pommiers à cidre se développa en Normandie grâce à l'importation de nouvelles variétés provenant du Pays basque. C'est en 1553 qu'un gentilhomme du Cotentin, propriétaire de vergers comptant une quarantaine de variétés de pommes, eut l'idée, qu'il consignât dans son journal, de distiller du cidre dans le but d'en extraire de l'eau-de-vie. Et dès 1606, les distillateurs normands d'eau-de-vie de cidre

décidèrent de s'organiser en corporation. Ce fut le début de l'eau-de-vie élaborée à partir de pommes normandes.

Parmi les départements français créés en 1790 par l'Assemblée constituante, le Calvados fut ainsi appelé d'après le nom d'un rocher situé en mer au large d'Arromanches. Selon des légendes, ce nom proviendrait lui-même d'une déformation de celui d'un navire espagnol de l'invincible Armada, El Salvador, qui s'y serait échoué. Salvador se mutant en Calvador puis finalement en Calvados. Mais il existe aussi d'autres origines possibles, restant elles aussi au stade des hypothèses.

Le développement des voies de communication entre les provinces et Paris, à la suite de la Révolution française, rapprocha la capitale du département et la consommation de son eau-de-vie lui profita plus qu'à d'autres concurrentes nettement plus éloignées, telles que l'armagnac ou le cognac. Devenue populaire à Paris, cette eau-de-vie, bien que provenant de toute la Normandie, y fut rapidement appelée de façon populaire, calvados.

Les grandes quantités d'alcool destinées aux soldats de la Grande Guerre ne favorisèrent que des efforts pour augmenter les volumes de production, au détriment de la recherche d'une amélioration de la qualité. C'est pour tenter d'échapper aux réquisitions de stocks par l'État que des producteurs eurent l'idée de réclamer la création d'une Appellation d'origine réglementée qui permettrait de garantir une meilleure qualité de leur eau-de-vie. Mais ils n'obtinrent satisfaction qu'en 1942 par la création d'une Appellation d'Origine Réglementée « Calvados du Pays d'Auge ».

► **Dernières évolutions notoires de l'histoire du Calvados**

D'une part dans les années 1980, dans le but de relancer et moderniser la culture cidricole, apparut une nouvelle technique de culture des vergers de pommiers sous formes de vergers basse tige. D'autre part, l'AOR devint AOC en 1984 et le calvados domfrontais obtint lui aussi son AOC en 1997. C'est pourquoi de nos jours sont reconnues officiellement **3 typicités de calvados au travers de 3 AOC : Calvados, Calvados du Pays d'Auge et**

Calvados Domfrontais, permettant de distinguer les fruits utilisés et les méthodes de distillation.

Histoire du cognac

► **Dès le Moyen Âge**, le vignoble de Poitou produit des vins qui sont achetés et transportés par des navires hollandais, en même temps que du sel produit sur les marais salants de la côte voisine, vers les pays bordant la mer du Nord où ils sont particulièrement appréciés. Le fleuve la Charente facilitant ce commerce des vins par bateaux.

► **Plus tard, au XVI^e siècle**, la découverte par les Hollandais de la pratique de la distillation les incita à l'effectuer sur les vins charentais pour améliorer leur conservation. C'est à cette époque qu'ils nomment ces eaux-de-vie de vin "vin brûlé", *brandwijn* en néerlandais, qui se transformera plus tard en "brandy". Ils buvaient ce "vin brûlé" allongé d'eau.

► **Puis au début du XVII^e siècle**, la double distillation apparaît dans les Charentes. L'importance de son apport réside dans le fait qu'elle permet aux nouvelles eaux-de-vie de voyager sans s'altérer durant les longs trajets, comme c'était le cas pour les vins. Cette nouvelle pratique sera déterminante pour le développement à venir de ces nouvelles eaux-de-vie de vin appelées cognacs.

► **Aussi au XIX^e siècle** et grâce également à la signature d'un traité de commerce entre la France et l'Angleterre en 1860 sous Napoléon III, le commerce du cognac connaît une croissance fulgurante et ceci jusqu'en 1876.

► Malheureusement, **le vignoble est détruit**, pour sa plus grande partie, à la fin du XIX^e siècle, par un insecte parasite, le phylloxera, qui apparaît des 1875. Ce qui entraîna un véritable désastre pour l'économie de la région.

► Le **XX^e siècle** sera celui de la reconstitution du vignoble avec parallèlement la mise en place d'une législation spécifique à cette filière agricole.

- Une zone géographique de production bien délimitée est créée le 1^{er} mai 1909.
- Ensuite en 1936, le cognac est reconnu comme Appellation d'Origine Contrôlée.
- Et enfin les appellations régionales (ou crus) sont délimitées en 1938.

► **De nos jours**, le cognac est considéré comme un produit emblématique. 98 % de sa production est exportée vers près de 156 pays de par le monde. Il y est également synonyme d'une eau-de-vie de très grande qualité, qui symbolise l'art de vivre français et l'excellence du savoir-faire de notre filière de spiritueux.

Histoire du pastis

Les boissons alcoolisées employant la plante d'anis ont été produites depuis très longtemps sur le pourtour méditerranéen. Le *raki* turc, l'*ouzo* grec, la *sambuca* italienne, l'*anís* espagnol et tant d'autres sont des héritiers de cette tradition.

En France, une « eau d'anis » (eau-de-vie anisée) est notée sous Henry IV puis sous Louis XIV. Ce produit serait né de l'assemblage d'eau-de-vie avec des dragées d'anis. D'autres produits de la même catégorie gustative se développent par utilisation du fenouil, une « fenouillette » apparaît ainsi sur l'île de Ré en 1701.

En parallèle de l'absinthe, se développent des anisettes à divers endroits : on note une anisette dès 1763 en France, une anisette de Hollande en Belgique vers 1802, elle est remarquée à Paris à nouveau en 1808. L'anisette prend aussi son essor en Algérie française, signalée à Alger en 1837. Divers autres spiritueux anisés sont élaborés à la fin du XIX^e siècle, une « eau des 7 graines », un « vespetro », un « ratafia » ... L'anisette prend ainsi de nombreuses formes et autant de recettes différentes : divers assemblages d'anis : anis vert, fenouil, badiane, aneth... divers ingrédients « fantaisies » : thé / plantes aromatiques / agrumes / épices...

► Dans la **région de Marseille**, au début du XX^e siècle, apparaît une boisson anisée dénommée pastis. Le terme renvoie probablement à

l'italien « *pasticcio* », signifiant assemblage ou mélange, devenue ensuite « pastisson » en dialecte provençal.

► Lorsque le **16 mars 1915**, l'absinthe et les boissons similaires ont été interdites, des bouteilles de fabrication artisanale continuaient toutefois à être vendues en cachette dans les établissements de Provence.

En 1920, un premier décret autorise une liqueur d'anis à 30° et 200 grammes de sucre, ce qui permet le développement immédiat de marques et de produits.

L'interdiction fut adoucie en 1922, autorisant les liqueurs d'anis sucrées jusqu'à 35 % d'alcool, coexistant toutefois avec le véritable pastis, dépourvu de sucre et donc propice au changement de couleur qui se produit lorsqu'il est dilué avec de l'eau. Le premier apéritif anisé voit le jour en 1923.

► **Au tournant des années 1930**, les boissons distillées anisées jusqu'à 40 % d'alcool, avec une teneur en sucre réduite, sont enfin autorisées, permettant la naissance officielle de la catégorie Pastis. Une nouvelle recette, élaborée en ajoutant du bois de réglisse aux ingrédients traditionnels, deviendra le célèbre Pastis de Marseille en 1932, apposant pour la 1^{ère} fois le mot Pastis sur une étiquette officielle. En 1938, la recette moderne est stabilisée, la loi étant à nouveau modifiée pour autoriser le Pastis à 45 % alcool. L'essor des congés payés dans les années 1930, avec de nombreux touristes arrivant en Provence, consacre le développement de la catégorie, synonyme de soleil et de convivialité.

► En 1940, toutefois, **le régime de Vichy interdit tous les apéritifs de plus de 16 % d'alcool** et tous les pastis disparaissent du marché. Dès la fin de la guerre, la catégorie renaît de plus belle, les techniques publicitaires employées par les diverses entreprises relancent le développement de ce produit.

► **Le Pastis connaît son âge d'or** dans les années 1950-70, et atteint un point culminant dans le milieu des années 1970. Puis s'amorce une décrue, sous l'effet de la baisse générale de la

consommation d'alcool et de la montée en puissance d'autres boissons (whiskies, puis rosé, puis bière).

► **Aujourd'hui**, les boissons anisées représentent la deuxième catégorie des spiritueux consommés en France après le whisky.

Histoire du rhum français

La canne à sucre, originaire de Nouvelle-Guinée, était déjà connue en 325 av J.-C. par les soldats des armées d'Alexandre le Grand. Les Romains, par la suite, perpétuent sa connaissance et celle de son pouvoir sucrant autour de la Méditerranée. Pline l'Ancien la cite d'ailleurs dans ses écrits sous le nom de *saccharum*.

► **L'essor de sa culture** n'aura cependant lieu qu'après la découverte du Nouveau Monde par les Européens. En effet, cette graminée géante y trouve, et singulièrement dans les Caraïbes, un climat particulièrement propice à son développement. Pour la France, c'est grâce au père Labat que va se développer, sur la petite île de Marie Galante, proche de sa grande sœur la Guadeloupe, la production des premiers rhums des Antilles, au début du XVII^e siècle.

► **Mais c'est à l'occasion de la grave crise viticole** en 1854 en métropole due à l'oïdium que l'on observe une augmentation de sa consommation et donc de sa production. Pour pallier la chute de production des eaux-de-vie de vin, le gouvernement de l'époque supprime les droits de douane sur les alcools provenant des colonies françaises. En 1876, le phylloxera dévaste la quasi-totalité du vignoble français et par conséquent provoque la disparition des eaux-de-vie de vin de la métropole. Le rhum devint alors la première eau-de-vie consommée en France.

► **Mais après la fin de la guerre de 1914-1918**, pour permettre aux eaux-de-vie d'armagnac et de cognac de renaître, un contingentement limitant les quantités de rhum importées en métropole est instauré par un autre gouvernement.

► **Initialement**, les rhums antillais étaient obtenus par la distillation de sous-produits issus du raffinage du sucre. Mais l'apparition du

sucre de betterave plus économique à produire incite de nombreuses distilleries à traiter directement les jus de cannes broyées : ce fut la naissance du rhum agricole appelé ainsi pour le différencier du rhum de sucrerie.

Les labels de qualité

La production de certaines boissons spiritueuses est fortement liée aux terroirs de leurs régions d'élaboration, et donc à leur passé historique. Répartie sur tout le territoire, cette production, toujours guidée par une recherche de qualité, se caractérise par sa diversité : rhums, eaux-de-vie de vin, eaux-de-vie de fruits, eaux-de-vie de marc, liqueurs, whiskys.

Une indication géographique fait le lien entre le territoire d'un pays, d'une région, ou d'une localité et ses caractéristiques essentielles. Les indications géographiques permettent de rattacher un produit à un lieu bien déterminé, où il est élaboré.

- ▶ Ainsi, les **spiritueux bénéficiant d'une IG** (Indication géographique) ont des caractéristiques déterminées – qualité, savoir-faire, tradition d'élaboration, renommée – qui en font un produit unique aux caractères si particuliers.

L'attribution de ce signe de qualité distinctif à un produit, constitue un atout important pour sa commercialisation dans l'Union européenne comme dans le monde entier, et assure à son producteur une protection juridique contre l'imitation ou l'utilisation abusive de la dénomination de son produit.

- ▶ En France, on dénombre actuellement **54 IG** enregistrées auprès de l'Union européenne. 15 d'entre elles sont également reconnues comme des Appellations d'Origine Contrôlée par la réglementation française. Parmi ces AOC : on décompte 6 eaux-de-vie issues de la vigne et du vin : armagnac (5 déclinaisons), cognac (8 déclinaisons), fine de Bourgogne, marc d'Alsace gewurztraminer, marc de Bourgogne et marc du Jura. On compte également 9 eaux-de-vie issues d'autres matières premières : calvados (3 déclinaisons), eau-de-vie de cidre de Bretagne, eau-de-vie de cidre du Maine, kirsch de

Fougerolles, Mirabelle de Lorraine, Pommeau de Bretagne, Pommeau du Maine, Pommeau de Normandie et Rhum de la Martinique.

Les 39 autres boissons spiritueuses bénéficiant d'une IG sont également bien connues des Français : Crème de Cassis de Dijon, de Bourgogne ou de Saintonge, Génépi des Alpes, Genièvre de Flandres, Whisky de Bretagne, Whisky d'Alsace, Mirabelle d'Alsace, Rhum de la Guadeloupe, de la Réunion, de la Guyane, etc.

- **L' Indication géographique (IG)** identifie les produits dont la qualité ou la réputation ou une autre caractéristique est issue de son origine géographique. L'IG est le signe de qualité reconnu au niveau de l'Union européenne pour les boissons spiritueuses. Pour chacune de ces IG, généralement issue d'une démarche collective, un cahier des charges strict est établi, et encadre les règles de production et d'étiquetage.

- **L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** est un signe français de qualité fondé sur la notion de terroir. Créées au début du siècle, les AOC sont gérées à partir de 1935 par l'INAO (Institut national de l'Origine et de la Qualité). La reconnaissance d'une AOC signifie que le produit tire sa qualité, sa réputation, et ses caractéristiques d'une interaction entre un terroir et un savoir-faire particulier. Ainsi, chaque appellation est définie par une aire géographique délimitée, une matière première définie, des méthodes culturelles, de distillation (ou de vinification) ainsi que par des caractéristiques intrinsèques liées à son terroir.

Seuls les professionnels organisés en syndicat peuvent initier une démarche de reconnaissance auprès de l'INAO sur la base d'un cahier des charges très précis. Après une enquête approfondie, l'INAO reconnaît l'AOC. Le produit est officiellement AOC dès la parution du décret de sa reconnaissance au Journal officiel. Par la suite, les producteurs labellisés font l'objet d'un contrôle régulier afin de s'assurer que les exigences du cahier des charges sont bien respectées.



Le Concours Général Agricole de Paris

Sous la houlette commune du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du Centre national des expositions et concours agricoles, le Concours Général Agricole a été créé en 1870 pour encourager et valoriser les filières agroalimentaires françaises. Dans ce but, il sélectionne et récompense chaque année les plus beaux animaux et meilleurs produits alimentaires de l'ensemble du territoire français, métropole et outre-mer. Son organisation a été confiée au groupe Comexposium. Chaque année il se déroule fin février, début mars, dans le cadre du Salon international de l'agriculture qui se tient habituellement Porte de Versailles à Paris. Garanti par l'État français, il attribue des récompenses annuelles sous forme de médailles (d'or, d'argent, ou de bronze) ainsi que des prix d'Excellence. Côté organisation, une phase de présélection se déroule d'abord dans les régions. Tandis que la sélection finale se fait lors du Salon international de l'agriculture de Paris. Ce Concours Général Agricole est subdivisé en quatre groupes de concours distincts où sont distingués les catégories suivantes : animaux, produits, vins ainsi que jeunes professionnels. Les spiritueux se situent dans plusieurs des 21 sous-catégories de produits. S'y trouvent les anisés, les eaux-de-vie de cidre & poiré avec le calvados, les eaux-de-vie de fruits, les eaux-de-vie de vin avec l'armagnac, le cognac et les marcs, le genièvre, la gentiane et l'amer ou bitter, le gin, les liqueurs et crèmes de fruits, le rhum, le ratafia, la vodka, le whisky et le brandy. Quant au prix d'Excellence, il a été créé pour récompenser la régularité dans les meilleurs résultats obtenus par un même participant durant les trois précédentes années en prenant en compte le pourcentage de prix obtenus par rapport au nombre de produits présentés.

L'appellation d'origine contrôlée "Calvados"



© IDAC

L'AOC Calvados représente environ 70 % de la commercialisation totale des calvados. Son aire d'appellation s'étend sur une grande partie de la Normandie ainsi que sur quelques communes des départements périphériques : Mayenne, Sarthe et Oise.

230 variétés de pommes et 130 variétés de poires sont répertoriées. Le calvados AOC n'a pas de mode de distillation imposé mais il est produit pour l'essentiel au moyen d'un alambic à colonne (distillation en continu). Il vieillit au minimum deux ans en fûts de chêne avant d'être commercialisé.

Il existe également l'AOC « Calvados Pays d'Auge » et l'AOC « Calvados domfrontais » dans lequel sont incorporés au minimum 30 % de poires à poiré, introduites dans les cidres à distiller.

Source : IDAC

La naissance des AOC

La zone géographique de production du cognac a été définie par un décret français le 1^{er} mai 1909, c'est le décret « portant règlement

d'administration publique pour la délimitation de la région ayant pour ses eaux-de-vie un droit exclusif à la dénomination "Cognac" ». Ce n'est que 27 ans plus tard, le 15 mai 1936 que le cognac sera reconnu comme une Appellation d'Origine Contrôlée par un nouveau décret.

La reconnaissance de l'armagnac comme AOC date elle de quelques mois plus tard, le 6 août 1936.

Pour le calvados, le processus de reconnaissance fut plus long. Il a d'abord été reconnu comme une « Appellation d'Origine Réglementée (AOR) » par un décret du 9 septembre 1942. Cette AOR ne sera transformée en AOC qu'en 1984, soit 42 ans plus tard !

Autres signes distinctifs des spiritueux

Rares sur le marché, on trouve quelques spiritueux certifiés Agriculture Biologique. Ce mode de production exclut l'usage de produits chimiques de synthèse et limite l'emploi d'intrants.

Le consommateur peut reconnaître les produits issus de l'agriculture biologique grâce à deux logos : le logo communautaire (euro feuille) qui est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010 sur les produits (l'origine des matières premières utilisées doit apparaître dans le même champ visuel que ce logo) et/ou le logo national AB (marque qui appartient au ministère chargé de l'Agriculture, utilisé de manière facultative) lorsqu'un produit contient au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés biologiques.

Importance économique des spiritueux

La filière des spiritueux représente en France plus de 200 entreprises, dont 90 % de PME, producteurs et distributeurs français de boissons spiritueuses établies sur tout le territoire métropolitain et d'outre-mer. Outre l'importance économique globale de ce secteur en termes d'emploi, de production... les entreprises de spiritueux sont les ambassadeurs des savoir-faire régionaux.

La France est le deuxième producteur européen de spiritueux après le Royaume-Uni et est le seul pays européen à produire près de 40 catégories de spiritueux différentes (eaux-de-vie de vin, liqueurs, anisés...)

La consommation des spiritueux est stable depuis 50 ans. Les whiskies et les anisés représentent près des deux tiers de la consommation française. Plus de 10 % de la consommation de spiritueux s'effectue hors domicile dans les cafés, hôtels et restaurants où la tendance du cocktail se développe.

Fortes d'un profond ancrage territorial, les entreprises et leurs productions constituent une richesse nationale à de nombreux égards : savoir-faire, dynamisme économique régional, culture...

Les spiritueux participent également au rayonnement international de la gastronomie française à l'étranger. En effet, la filière des vins et spiritueux représente le 2^e poste excédentaire de la balance commerciale de notre pays après l'aéronautique.

Parmi les spiritueux les plus exportés, nous pouvons citer le cognac qui exporte aujourd'hui plus de 98 % de sa production vers notamment les États-Unis et les pays asiatiques.

Ces entreprises, durablement implantées dans les territoires, ont également une dimension culturelle forte. 1,6 million de visiteurs se déplacent chaque année sur les lieux de production pour découvrir la typicité et le caractère unique de ces produits.

« La Fédération Française des Spiritueux »

La Fédération Française des Spiritueux est une organisation professionnelle créée en 1996.

Elle regroupe 200 entreprises adhérentes dont 90 % de PME présentes dans 14 régions (y compris les DROM).

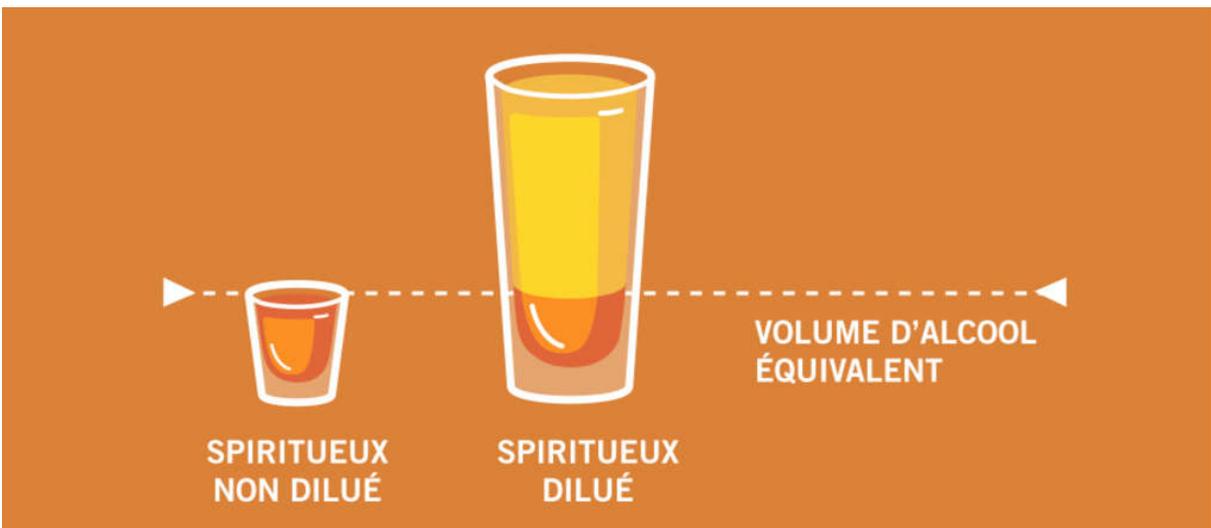
▮ Les 4 missions essentielles de la FFS sont :

- de fédérer les professionnels des spiritueux
- de valoriser leurs savoir-faire
- de protéger les intérêts de ces métiers

- et enfin d'informer ces professionnels.

Consommation responsable

Pour une consommation responsable



© ©FFS



Pour que la consommation des spiritueux soit une expérience agréable, il est indispensable de les consommer avec modération.

La consommation responsable, c'est une question d'équilibre entre connaissance des effets de l'alcool, plaisir de déguster un spiritueux et maîtrise de soi.

Découvrir les spiritueux dans toute leur diversité, savoir les savourer, les apprécier, cela s'apprend et se partage. On ne le répétera jamais assez, tous les spiritueux ne s'apprécient pleinement que dans la modération !

La promotion de la consommation responsable est une priorité pour tous les producteurs de spiritueux, qui ne peuvent accepter un mauvais usage de leurs produits et les risques qui leur seraient alors associés.

La connaissance des bonnes pratiques de dégustation chez soi, comme au restaurant ou dans un bar est indispensable. Cela commence par une bonne information : vous devez savoir qu'une unité d'alcool/vol. (ou degré alcoolique) correspond à 1 gramme d'alcool pur par centilitre. On peut donc évaluer précisément la quantité d'alcool consommé dans un verre de boisson alcoolisée.

C'est ainsi que l'on peut comparer facilement les quantités d'alcool absorbées selon les différentes boissons alcoolisées consommées : il y a la même quantité d'alcool dans un bock de 25 cl de bière à 5° que dans un verre de 10 cl de vin à 12° ou que dans verre de 10 cl de mousseux à 12° ou enfin dans un verre de 3 cl de spiritueux à 40°, soit environ 10 g.

La consommation en long drink :

De plus en plus souvent, beaucoup de spiritueux se consomment en « cocktail » ou en « long drink », c'est-à-dire allongés d'eau plate ou pétillante, ou accompagnés d'autres boissons sans alcool (jus de fruit, boissons gazeuses, etc.). A noter que l'ajout d'une ou plusieurs boissons non alcoolisées, sucrées ou non, à des spiritueux ne change pas la quantité d'alcool contenue dans le verre. La dilution ou la préparation en cocktail des spiritueux n'augmente donc pas la quantité d'alcool effectivement consommée.

Dans certaines situations particulières, il est nécessaire de s'abstenir totalement de consommer des boissons alcoolisées :

- Avant 18 ans
- Pendant la durée de la grossesse et de l'allaitement
- Lorsque que l'on prend certains médicaments
- Lorsque que l'on conduit
- Au travail
- Mais également à chaque fois que l'on ne le souhaite pas !

Petits conseils de dégustation

Mangez en même temps pour mieux apprécier les boissons spiritueuses et surtout alternez chaque verre de spiritueux avec un verre d'eau ou de boisson non alcoolisée.

Déguster, sans boire !

Pour apprécier la palette aromatique des spiritueux, il n'est pas nécessaire de les avaler. Des crachoirs sont mis à votre disposition chez tous les professionnels de la filière lors des dégustations proposées.

Les variations d'alcoolémie à connaître

▮ **L'alcoolémie** (taux d'alcool dans le sang) est communément utilisée comme repère d'alcoolisation aussi bien chez les hommes que chez les femmes.

Chaque verre consommé fait monter ce taux d'alcool sanguin en moyenne de 0,20 g à 0,25 g/litre de sang corporel. Mais ce taux peut augmenter plus en fonction de l'état de santé du consommateur, de son degré de fatigue ou de stress, de tabagisme ou tout simplement de ses caractéristiques physiques : chaque verre peut entraîner une hausse d'alcoolémie de 0,30 g/l.

▮ **Le taux maximal d'alcool sanguin est atteint :**

- ½ heure après une absorption à jeun
- et 1 heure après absorption concomitante d'aliments que ce soit au cours d'un repas ou non.

▮ **L'alcoolémie** baisse en moyenne de 0,10 g à 0,15 g d'alcool par litre de sang par heure suivant l'absorption.

▮ **Pour plus d'information :** <http://www.securite-routiere.gouv.fr>

▮ **Pour aller plus loin :** le site Internet www.info-calories-alcool.org permet d'évaluer facilement le nombre de calories contenu dans un verre standard.

Les spiritueux en France



© @Armagnac



On distingue actuellement 47 catégories de spiritueux dont 13 filières principales : les anisés, les eaux-de-vie de cidre et poiré avec le calvados, les eaux-de-vie de fruit, les eaux-de-vie de vin avec l'armagnac et le cognac, les marcs, le genièvre, la gentiane et l'amer ou bitter, le gin, les liqueurs et crèmes de fruits, le rhum, la vodka, le whisky et le brandy.

- **Les principaux spiritueux** produits en France **et exportés** sont : le cognac, la vodka, le brandy, les liqueurs, le rhum.
- **Les principaux spiritueux consommés en France** sont : les whiskies, les anisés, les rhums, les alcools blancs (gins, vodkas), les liqueurs et crèmes de fruits. Pour en savoir plus la Fédération Française des Spiritueux publie chaque année une plaquette présentant les chiffres clés de la filière (rendez-vous sur www.spiritueux.fr).

L'essentiel sur les principaux spiritueux

Différences organoleptiques

Entre whiskies français et Scotch whiskies ou Irish whiskeys

Certains whiskies français se démarquent des Scotch whiskies et des Irish whiskeys par l'emploi d'autres sources de malt produites en France : en 2002, la distillerie des Menhirs, située à Plomelin dans le Finistère, a élaboré le premier whisky français à base de blé noir. Baptisé Eddu, il constitue un nouveau style au même titre que le single malt. Bien d'autres ont suivi depuis.

Outre leur intransigeance à ne produire que des whiskies de première qualité, ils ont également innové en les élevant, pour achever leur vieillissement en chais, dans des fûts anciens où ont déjà été élevés de grands crus ce qui leur procure un enrichissement caractéristique de leurs palettes d'arômes.

Entre cognacs et armagnacs

- **Pour les cognacs**, lors d'ateliers animés en juin 2006 lors de la deuxième édition de l'International Cognac Summit par Jean Lenoir, le créateur du Nez du Vin, les participants ont tenté de rechercher et définir les différentes composantes aromatiques du cognac. Parmi les arômes répertoriés, les

cinq arômes dominants qui lui confèrent son caractère unique sont la vanille, le pruneau, le caramel, l'orange et l'abricot. Les 63 autres arômes complémentaires identifiés ont ensuite été classés selon le cycle des saisons, qui influencent leur variabilité, comme le détaille la roue des saveurs.

▀ **Quant aux armagnacs**, ils sont regroupables par familles aromatiques avec des spécificités propres à l'évolution de cette eau-de-vie suivant son degré de maturité et sa saison d'évaluation. Un armagnac jeune dégagera un nez chaleureux et des arômes qui évoquent la cuisson et la concentration des notes fruitées et florales du vin dans l'alambic. Plus tard se dégageront du mariage de l'eau-de-vie et du bois d'autres familles aromatiques dont les notes de pâtisserie sont une bonne illustration, puis évoluant lentement des arômes fruités et boisés. Après vingt ans, on les qualifie souvent de "rancio", qualificatif synonyme d'une grande maturité. La roue des saveurs montre la complexité et la variabilité de ces arômes selon les époques de dégustation.

Les anisés

Tous les anisés ont en commun d'être obtenus par macération ou/et distillation d'extraits naturels d'anis étoilé (ou badiane), d'anis vert, de fenouil ou d'autres plantes aux constituants aromatiques similaires telles que l'angélique avec de l'alcool d'origine agricole.

Les principales catégories d'anisés en France

▀ Le pastis

C'est le plus connu et le plus consommé des anisés en France. Un pastis doit contenir des extraits naturels de réglisse (40 %/volume d'alcool) et de l'anéthol, éther aromatique présent dans de nombreux végétaux, (entre 1,5 gramme et 2 grammes par litre). Pour le cas particulier du pastis de Marseille, le titre alcoométrique

est de 45 % en volume. L'anis qui est surtout extrait en France et en Espagne provient uniquement d'anis vert, de badiane et de fenouil.

► **L'anisette**

L'anisette est une liqueur d'anis qui contient plus de 100 grammes par litre de sucre et 15 % / volume d'alcool. **Les taux d'alcool** des principaux anisés pourront varier de 35 % minimum pour une anisette à 40 % pour le pastis et 45 % pour le Pastis de Marseille.

► **Les spiritueux français aux plantes d'absinthe (et qui contiennent aussi de l'anis).**

Ils sont obtenus par macération d'un mélange dans l'alcool de plusieurs plantes amères choisies parmi la grande et la petite absinthe, l'anis vert, la badiane, le fenouil, l'hysope, la réglisse et d'autres. Parmi celles-ci l'anis vert, le fenouil et la grande absinthe (plantes connues depuis le Moyen Age pour leurs propriétés médicinales) sont les 3 fondamentales immuables. Puis ce macérat est distillé sans ajout de sucre (ou très peu seulement). Plusieurs procédés d'élaboration pouvant se combiner entre eux. En fin de préparation, d'autres extraits distillés de plantes anisées peuvent aussi être rajoutés. **On distingue les absinthes « vertes »**, colorées par une infusion suivant la distillation, **des absinthes « blanches »** (bleues en Suisse), ou non colorées, sans infusion supplémentaire. Une quinzaine de distilleries françaises produisent environ 800 000 litres d'absinthe par an.

L'armagnac

C'est la plus ancienne eau-de-vie connue en France. Ses premières traces historiques datant du XIII^e siècle se retrouvent dans l'histoire de la Gascogne. Un petit comté d'Armagnac y apparaît au X^e siècle. Mais c'est dès le XV^e siècle que les premières traces écrites évoquant la production et la consommation de cette boisson apparaissent. Initialement on lui attribuait des vertus thérapeutiques bénéfiques et on avait tendance à la considérer comme un élixir de longue vie. Mais ce sont des Hollandais qui en l'exportant dans leur pays au XVII^e siècle vont développer sa commercialisation. A partir

de la seconde moitié du XIX^e siècle, des méthodes de fabrication artisanales vont s'améliorer entraînant leur qualité.

Implantation de ses zones de production

Son vignoble de production s'étend sur 15 000 hectares répartis sur 3 départements, le Gers, une partie des Landes ainsi que le Lot-et-Garonne. 3 aires d'appellation y sont bien délimitées : le Bas-Armagnac, le Ténarèze et le Haut-Armagnac.

Origine viticole

L'armagnac est obtenu par distillation de vins blancs provenant uniquement de 4 cépages : le baco qui donne des arômes de fruits mûrs et se prête au vieillissement, de l'ugni blanc produisant des vins peu alcoolisés et acides qui induisent de la finesse aux eaux-de-vie, du colombard qui apporte des arômes épicés et fruités permettant d'améliorer des assemblages et enfin la folle blanche qui permet d'obtenir des eaux-de-vie florales et d'une grande élégance.

Méthodes d'élaboration

Les vendanges et la pression ont lieu en octobre, le jus obtenu étant immédiatement mis à fermenter. Acide et peu alcoolisé, il conserve bien ses arômes jusqu'à la distillation. Celle-ci a lieu durant l'hiver et doit être terminée le 31 mars suivant la récolte, au plus tard. Elle se pratique au moyen d'un alambic spécifique tout en cuivre : l'alambic continu armagnacais. Ensuite, les eaux-de-vie obtenues sont placées en fûts de chêne neufs quelque temps avant d'être mis à vieillir dans des fûts plus anciens. Avec le temps, le degré alcoolique diminue lentement par évaporation de l'alcool. C'est ce qu'on appelle la part des anges. C'est alors que le maître de chai va intervenir lorsqu'il jugera le vieillissement suffisant pour créer des assemblages harmonieux de plusieurs eaux-de-vie d'âge et d'origine différents. Un armagnac ne peut avoir un taux alcoométrique inférieur à 40 %/ vol. Spécificité de l'armagnac, le millésime correspond à l'année de la récolte. Il ne peut être inférieur à 10 ans.

Le brandy français

Le nom de brandy vient du hollandais brande *wijn* et signifie vin brûlé. Il est obtenu à partir de distillation de vins comme d'autres appellations connues que sont l'armagnac, le cognac, etc., mais à leur différence il peut être additionné d'un autre distillat de vin. A noter que la France est à la fois un gros producteur de brandy et un petit consommateur et que l'Italie et l'Espagne en produisent également. Autre particularité du commerce de ce spiritueux, 30 % de sa production est exportée embouteillée aux marques de producteurs français vers les pays anglo-saxons et asiatiques. Le reste est exporté en vrac. Son vieillissement doit s'effectuer en foudres de chêne pendant 1 an minimum, ou pendant 6 mois minimum si ces fûts de chêne ont une capacité inférieure à 1 000 litres. L'assemblage par le maître de chai se fait ultérieurement à partir de brandies d'âges et d'origines différents. Les brandies commercialisés doivent titrer 36 %/ vol. au minimum.

Le calvados

Le calvados est une **Appellation d'Origine Contrôlée d'eaux-de-vie** obtenues dans certains terroirs de Normandie à partir de distillation de cidre et/ou de poiré. Obtenus par fermentation naturelle, ces moûts de fruits à distiller doivent titrer au moins 4,5 %/volume d'alcool. On distingue **3 catégories de calvados selon leurs aires géographiques de production** : D'abord l'**AOC Calvados** qui concerne 70 % de la production totale de cette eau-de-vie. Son aire de production recouvre une grande partie de l'ex Basse Normandie avec en plus quelques communes aux frontières de la Mayenne et de la Sarthe ainsi que de Seine-Maritime dans le Pays de Bray. Ensuite, le **Calvados Pays d'Auge** (environ 29 % de la production totale de calvados labellisé). Les pommes utilisées pour sa production doivent provenir exclusivement du département du Calvados et de quelques communes limitrophes de l'Orne et de l'Eure. Enfin le **Calvados Domfrontais** (limité actuellement à 1 % de la production de calvados). Les fruits utilisés pour son élaboration sont situés surtout dans le département de l'Orne mais aussi un peu dans ceux de la Manche et de la Mayenne.

▀ **Concernant les fruits utilisés**, ils proviennent pour 70 % de pommiers à variétés amères ou douces-amères et d'un maximum de variétés acidulées. Dans le cas particulier du Calvados Domfrontais, 30 % minimum de poiré (obtenu par fermentation de poires) doit être mélangé au cidre à distiller.

Méthodes d'élaboration

Pour l'élaboration de cette eau-de-vie fameuse, on récolte les fruits entre début octobre et fin novembre parmi des variétés de pommes amères, de pommes douces-amères, de pommes douces et enfin d'acidulées dont les cidres seront harmonieusement mélangés. Les pommes sont écrasées ou broyées pour obtenir leur jus par pressurage. Le broyage se fait soit directement après la récolte s'ils sont à maturité, soit il est légèrement décalé pour terminer le mûrissement. Après pressurage, la fermentation doit se faire naturellement et donc lentement. Un mois à 8 semaines sont nécessaires selon qu'il s'agit de l'une des 3 AOC (le Calvados Domfrontais demandant le plus de temps). La campagne de distillation débute le 1^{er} juillet d'une année et se termine le 30 juin de l'année suivante. La distillation a lieu généralement au printemps et à l'automne, selon des procédés traditionnels soigneusement codifiés dans une réglementation intransigeante.

Distillation

Pour le Calvados Pays d'Auge, la distillation doit être double et effectuée dans un alambic à repasse en cuivre. Pour les autres calvados on utilise un alambic à colonne.

Vieillessement

Selon l'AOC, le Calvados ne pourra être mis en vente avant un vieillissement minimum de 2 ou 3 ans sous bois. Le Calvados vieillit en fûts de chêne très sec, le contact du bois lui communiquant les éléments nécessaires à son parfait achèvement. Les matières tanniques du bois lui donnent sa couleur naturelle et par les échanges incessants entre la jeune eau-de-vie, le bois et l'air ambiant, le Calvados acquiert sa finesse et sa plénitude.

Principaux étiquetages de calvados et significations

*Trois étoiles, ***, trois pommes, VS...* indiquent un vieillissement en bois d'une durée minimale de 2 ans. *Vieux ou Réserve* pour 3 ans au moins. *V.O ou Very Old ou Vieille Réserve ou VSOP* pour 4 ans au moins. *Hors d'Age, XO, Très Vieille Réserve, Très Vieux, Extra, Napoléon* : pour 6 ans minimum. Les calvados millésimés sont des eaux-de-vie élaborées à partir d'une seule distillation (sans assemblages). Enfin pour terminer, un calvados doit titrer au minimum 40 %/ volume (alors que pour une simple eau-de-vie de cidre 37,5 %/ volume suffisent).

Le Cognac

Cette eau-de-vie de vin est produite sur une région bien délimitée déterminée par décret en 1909. Elle s'étend sur 4 départements : la Charente-Maritime, une grande partie de la Charente et quelques communes des Deux-Sèvres et de la Dordogne. Six aires de production y sont bien identifiées territorialement ainsi que par leurs appellations : Grande et Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois ordinaires ou Bois à Terroir. Les raisins récoltés sont exclusivement des cépages blancs : ugni blanc, folle blanche et colombard. Les vendanges débutent en général au début du mois d'octobre pour se terminer à la fin de ce mois. Le pressurage est effectué immédiatement après la récolte dans des pressoirs traditionnels horizontaux à plateaux ou dans des pressoirs pneumatiques. Le jus mis à fermenter aussitôt donne après 5 à 7 jours un vin peu alcoolisé (autour de 9 % en volume) et à taux d'acidité élevé. Celui-ci est distillé obligatoirement avant le 31 mars suivant.

Distillation

► **La distillation du Cognac s'effectue en deux temps** dans des alambics charentais spécifiques : 1^{er} temps : obtention du premier distillat appelé « brouillis » qui titre environ 28 à 32 % volume. 2^e temps : le brouillis est mis en chaudière pour une seconde distillation que l'on appelle « la bonne chauffe ». Suit une opération délicate,

« la coupe », qui consiste à écarter les premières parties trop riches en alcool ainsi que les dernières dès que l'alcoomètre indique 60 % en volume avec les queues de distillation. C'est le cœur de la seconde distillation, uniquement, qui est mis à vieillir dans des fûts de chêne pendant deux ans au minimum pour pouvoir bénéficier de l'appellation cognac.

Classement

Après différents assemblages de cognacs de crus et d'âges différents par le maître de chai, ceux-ci sont classés en *** ou VS (2 ans minimum pour l'eau-de-vie la plus jeune) ; VSOP (si la plus jeune a 4 ans au moins) et X.O. lorsque la plus jeune a au moins 10 ans. Rappelons qu'ils doivent titrer 40 % en volume minimum.

Spécialités du cognac

Les facteurs déterminants de la spécificité du cognac sont donc son vignoble aux terroir et climat uniques, sa double distillation dans des alambics charentais, ses conditions de vieillissement dans des fûts de chêne du Limousin ou de Tronçais à l'origine de sa couleur et de son bouquet. Et enfin l'assemblage qui seul permettra au maître de chai de lui apporter sa touche finale.

Les eaux-de-vie de fruit françaises

Les eaux-de-vie de fruit sont obtenues par macération de fruits dans des alcools surfins ou par fermentation de fruits et ensuite distillation des macérats ou des moûts. Leur apparition a suivi celle des eaux-de-vie de vin et des liqueurs à base de plantes. Ainsi ce n'est qu'au XVIII^e siècle que les kirsch (eaux-de-vie de cerise) apparaissent. Après la cerise ce sera rapidement le tour des prunes (mirabelles et quetsches comprises) puis des poires Williams. Outre ces premiers fruits, suivront la framboise, la pomme, les autres poires, l'abricot, le coing, les sorbes, etc. Les eaux-de-vie françaises ne sont issues que de fruits sélectionnés des terroirs environnants, et obtenues soit à partir de plants cultivés soit par cueillette de plants sauvages. A noter par exemple qu'il faut 14 kg environ de poires Williams pour obtenir 1 litre d'eau-de-vie.

Préparation par fermentation ou macération

Selon la teneur initiale en sucre du fruit concerné, le distillateur aura recours à la fermentation directe ou à la macération. Par exemple, certains fruits à noyaux tels que les cerises ou certaines catégories de prunes ou d'autres fruits à pépins comme des poires fermentent naturellement grâce aux levures qu'ils contiennent. Par contre, les framboises, les myrtilles et autres baies sauvages, insuffisamment sucrées, nécessitent de recourir à une macération.

- ▶ **En cas de fermentation** naturelle, ces fruits sucrés et juteux sont placés dans des cuves de fermentation. Un moût épais et sucré se formera rapidement après un ou deux jours. Il va continuer à fermenter pendant une dizaine de jours. Ensuite cette fermentation ralentit pour s'arrêter au bout de 6 semaines environ lorsque tout le sucre présent se sera transformé en alcool. Les cuves seront alors fermées dans l'attente de la distillation.

- ▶ **Si la macération est indispensable**, on fait macérer ces fruits (souvent des baies) dans une eau-de-vie de vin ou un alcool surfin. On pratique dans des proportions habituelles de 40 litres d'eau-de-vie à 50 % d'alcool/vol. pour 100 kg de fruits. C'est cet alcool qui va lentement extraire les arômes naturels des fruits immergés. A signaler que la liste des fruits pour lesquels une macération est autorisée est réglementairement limitée.

Distillation

Dans les deux cas c'est la distillation du contenu des cuves de fermentation ou de macération qui achèvera le processus permettant d'obtenir les eaux-de-vie recherchées. Celle-ci s'effectue presque toujours au bain-marie et toujours en alambic de cuivre en une ou deux chauffe (le plus souvent). Une première chauffe n'extrait qu'un alcool léger (aussi appelé petite eau) à 25 %/vol. environ. Une deuxième chauffe permet de ne recueillir que le cœur de la repasse en éliminant les têtes (trop riches en ester) et les queues de distillation (qui manquent de finesse).

Vieillessement

Les eaux-de-vie de fruit ne vieillissent généralement pas sous bois (sauf pour la vieille prune), car elles risqueraient ainsi de perdre fruité, fraîcheur et transparence. On utilise plutôt des bonbonnes de verre dites « Dames Jeannes » ou de petites cuves pour les laisser mûrir. A l'abri de la lumière, mais pas des écarts de température qui favorisent l'évaporation des esters et la concentration des arômes. Enfin rappelons que leur taux d'alcool ne peut être inférieur à 37,5 %/vol.

Le genièvre

Le Genièvre, ou boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier, est une eau-de-vie de céréales obtenue par double ou triple distillation que l'on aromatise avec des baies de genévrier récoltées en septembre et octobre. Le genièvre pousse à l'état sauvage sur des terres calcaires sous climats ensoleillés. On en trouve dans le nord de la France mais depuis quelques années, il tend à se développer sur le territoire.

Fabrication

La fabrication débute par un mélange composé exclusivement de seigle, d'avoine et de malt d'orge qui est fermenté avec un ajout de saccharose et de levure. Après fermentation, ce moût de céréales est distillé une ou deux fois en alambic discontinu suivi d'une deuxième ou troisième distillation. C'est à ce moment qu'on incorpore les baies de genièvre qui vont parfumer l'eau-de-vie. On peut également ajouter des épices. Le genièvre, ainsi obtenu, peut suivre une période de vieillissement en fût jusqu'à une dizaine d'années. Le genièvre doit avoir un degré minimal de 30%.

Origines

Le Genièvre est originaire des Pays-Bas, où il est souvent un peu coloré, c'est le cousin du gin anglais. Il a été créé au XVI^e siècle par les Hollandais et ne traversera la frontière qu'après la Révolution française. Dès 1800, une centaine de distilleries cohabitent dans les régions du Nord-Pas-de-Calais et de Picardie. Il est alors

essentiellement consommé dans les cafés, par les ouvriers qui travaillent dans les champs, les mines ou en mer.

Nouvel essor

Mais le Genièvre français connaît également un renouveau, d'autant qu'il est porté par des Indications Géographiques : dans les départements du Nord et du Pas-de-Calais, on produit du Genièvre, du Genièvre de grains ou du Genièvre Flandre Artois de renommée internationale et souvent primés dans les concours internationaux !

Le gin

Différents gins

Il existe trois types de Gins : le Gin, le Gin distillé, et le London Gin qui correspond à une méthode d'élaboration, et non à un lieu de fabrication. Les deux premières catégories peuvent être qualifiées de « dry » et contiennent alors moins de 0,1 gramme de sucre par litre. Le London Gin est « dry » par définition car sa teneur en sucre est imposée par la réglementation. Le Gin doit avoir une teneur minimale en alcool de 37,5 %.

Spécificités de sa fabrication

Comme pour le Genièvre, les baies et les épices peuvent être ajoutées au cours de la seconde ou troisième distillation : angélique, coriandre, réglisse, fenouil, camomille, gingembre, cardamome, écorces d'orange, etc. Les opérateurs redoublent d'inventivité pour satisfaire les papilles des nouveaux amateurs de Gin. De la même façon, l'eau-de-vie de céréales est parfois remplacée par une eau-de-vie de vin qui apporte de nouvelles variations organoleptiques et nécessite de développer de nouveaux savoir-faire, notamment une connaissance précise des matières premières utilisées. L'objectif est de retirer un maximum d'arômes de ces matières premières, sans occulter la prépondérance familière du genièvre.

La gentiane

Origines

La Gentiane puise ses origines dans plusieurs régions de France, notamment en Auvergne. C'est en s'inspirant d'une boisson élaborée et appréciée des paysans d'Auvergne – des racines de gentiane infusées dans du vin blanc – qu'est créée la liqueur de gentiane à la fin du XIX^e siècle. C'est une plante précieuse qui est à la base de cette boisson spiritueuse. La gentiane jaune est une plante sauvage qui pousse dans les massifs montagneux et sur les pentes des volcans d'Auvergne, entre 1 200 et 1 500 mètres d'altitude. Ces racines sont récoltées manuellement dès le mois de juin. Après une dizaine d'années de croissance, les gentianaires récolteront les racines de la plante selon les méthodes traditionnelles. Aujourd'hui, ces mêmes gestes sont répétés dans le plus grand respect de la plante.

La culture de la gentiane s'est étendue en France et se cultive aujourd'hui même en Normandie. Ce sont des projets qui nécessitent de la patience car il faut attendre 9 ans après les avoir semées avant de commencer à récolter les racines de la plante. A l'état sauvage, il faut attendre entre 20 et 25 ans avant de la cueillir.

Spécificités de sa fabrication

Chaque maison possède ses recettes secrètes pour l'élaboration de la Gentiane : macération et distillation de racine de gentiane jaune par exemple. Après la récolte, les racines sont plongées pendant plusieurs semaines dans de l'alcool d'origine agricole. Cette étape permet l'extraction d'une partie des arômes de la plante ainsi que la fameuse couleur jaune. Les racines sont ensuite récupérées pour être distillées. Des parfums supplémentaires sont alors obtenus. Après l'assemblage des macérations et des distillats de racines de gentiane, le mélange est placé dans des fûts pour une période de vieillissement allant de quelques mois à quelques années. Le degré minimal de la Gentiane est de 37,5 %.

Consommation

La Gentiane se consomme traditionnellement à l'apéritif, nature sur glaçon. On l'apprécie aussi en cocktail (allongée d'eau gazeuse, de cola ou accompagnée de Crème de Cassis ou de sirop de citron par

exemple). Son authenticité et ses qualités d'amertume intrinsèques intéressent également toute une nouvelle génération de barmen et mixologistes.

Les amers et bitters

Les boissons spiritueuses au goût amer ou bitter sont des boissons spiritueuses au goût amer prépondérant, obtenues par aromatisation d'alcool d'origine agricole avec des substances végétales amères. Les plus fréquemment utilisées sont : la gentiane amère, l'orange amère ou bigaradier et le quinquina.

Les liqueurs et crèmes de fruits

► **Les liqueurs** sont des boissons spiritueuses élaborées par aromatisation d'alcool ou d'eau-de-vie et additionnées de sucre ou de miel. Leur aromatisation peut être obtenue par macération ou distillation de fruits, de fleurs, de plantes seules ou en mélanges, de certaines racines, d'écorces de fruits, de fleurs ou bien d'épices. Le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur est de 15 % et sa teneur minimale en sucre est de 100 grammes par litre. Elles sont apparues en France au Moyen Âge, suite à l'arrivée de l'alambic provenant de l'Espagne mauresque et la découverte des premières eaux-de-vie distillées. Des eaux-de-vie où l'on avait fait macérer des plantes médicinales se développèrent au XVI^e siècle dans les monastères et les facultés de médecine. Elles ont peu à peu été édulcorées avec du miel et devinrent alors des liqueurs de plantes ! De nombreuses autres matières premières ont ensuite été utilisées au fur et à mesure de leur extension dans les territoires agricoles français et de la découverte de fruits et épices nouveaux venus d'horizons lointains. L'innovation a toujours été au cœur du savoir-faire des liquoristes. Il existe aujourd'hui près de 830 références différentes sur le marché.

► **Les crèmes de fruits** sont quant à elles plus sucrées que les liqueurs puisqu'elles doivent avoir une teneur minimale de 250 grammes de sucre par litre. Elles ont également souvent une moindre teneur en alcool, la plupart se situent entre 15 % et 20 %.

La plus connue est la crème de cassis mais il en existe de très nombreuses autres.

Deux principaux procédés de production sont utilisés pour la fabrication des liqueurs et crèmes. La macération concerne principalement les liqueurs et crèmes de fruits. Les fruits sont mis à macérer dans l'alcool dans des cuves de macération, entre 24h et plusieurs mois selon le fruit utilisé. Le jus qui en résulte, appelé infusion, est soutiré. Les jus extraits des marcs épais restés en fond de cuves peuvent être ajoutés après avoir été pressés. Dans le cas de la distillation, les matières premières aromatiques sont chauffées dans l'alambic en présence d'eau ou d'alcool. Le distillat obtenu suite à l'évaporation et la condensation des arômes est appelé esprit. On procède ainsi notamment pour les liqueurs de plantes, de graines ou d'écorce. Lors du mélange final, l'infusion ou « l'esprit » peuvent être associés à de l'eau ou de l'alcool, avant d'être additionnés de sucre ou de miel. Cette étape est déterminante pour l'excellence du produit fini. A travers le dosage des différents composants ainsi que l'ordre du mélange s'exprime tout le savoir-faire des grands maîtres liquoristes.

Les marcs

Ce n'est que vers la fin du XVII^e siècle que l'on a eu l'idée de distiller les marcs, résidus des raisins pressés pour en tirer des eaux-de-vie. On élabore des eaux-de-vie de marc dans toutes les régions du monde où l'on cultive de la vigne. Leurs caractéristiques et qualités variables sont fonction de la valeur des cépages récoltés et de leur culture, puis de leur distillation et enfin de leur élevage.

En France, les plus connus sont ceux de Bourgogne, de Champagne et enfin de Gewurztraminer en Alsace. Mais d'autres régions viticoles françaises produisent des marcs connus et appréciés. On peut citer par exemple la Franche-Comté, la Savoie, les Coteaux de Loire, le Languedoc et même l'Auvergne ou l'Alsace-Lorraine.

Matières premières

Les marcs sont toutes les matières solides restant après que la grappe de raisin a été pressée pour en extraire le jus des raisins. Ils sont composés de rafles, de peaux, de pépins, de pédoncules. A noter que certains marcs provenant du pressage de raisins égrappés ne contiennent que peaux et pépins.

Élaboration

Après avoir été conservés à l'abri de l'oxygène dans des cuves, les marcs sont distillés. Mais on n'en conserve que le cœur de distillation en éliminant, les têtes et queues. Ce distillat titre environ 50 %/volume d'alcool.

Vieillessement

Après distillation, les différents lots sont conservés séparément dans des fûts de chêne. Ils peuvent y subir pour les meilleurs un vieillissement d'une dizaine d'années. Mais certains marcs ne vieillissent pas dans du bois. Après ce vieillissement et l'évaporation d'alcool qui en résulte, ils ne peuvent titrer moins de 37,5 %/volume.

Les rhums français

Les départements et régions d'outre-mer produisent principalement du rhum traditionnel, sous indication géographique ou sous appellation d'origine contrôlée.

► **Le rhum traditionnel ou « tafia » français** correspond à une eau-de-vie issue exclusivement de la fermentation de mélasses ou de sirops provenant de la fabrication du sucre de canne ou directement du jus de la canne à sucre. Le rhum doit présenter un titre alcoolique volumétrique de 40 % a minima.

► **Le rhum agricole** est le rhum provenant de distillation de jus de canne à sucre fermenté.

► **Le rhum de sucrerie** est quant à lui issu de la fermentation des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication de sucre de canne.

On distingue ensuite quatre grandes familles de rhums traditionnels :

- **Les rhums blancs**, qui ne font pas l'objet d'un vieillissement en fûts de bois. Le rhum « blanc » est incolore et transparent, avec parfois de légers reflets dorés à ambrés. Il est caractérisé par sa finesse aromatique avec des notes fruitées, florales, végétales et épicées.
- **Les rhums bruns**, qui sont élevés six mois en fûts de chêne.
- **Les rhums « élevés sous bois »** également dits ESB, qu'on laisse douze mois dans des fûts de chêne.
Le rhum « brun » et le rhum « élevé sous bois » ont tous deux une couleur dorée à ambrée. Ils sont marqués par leur caractère boisé et par des notes fruitées, florales, végétales ou épicées.
- Et enfin, **les rhums vieux** sont des rhums traditionnels vieillis au moins trois ans sans interruption dans des fûts de bois de chêne « vieux » ont une couleur miel à acajou foncé et des arômes boisés, fruités ou épicés.

La vodka française

Initialement produite dans les Pays de l'Est (Pologne, Russie...), la vodka ou « petite eau » est une eau-de-vie obtenue par distillation d'alcool de pomme de terre, ou de blé, de betterave, de raisin, etc. Elle doit titrer au minimum 37,5 % (le plus souvent 40 %).

Apparues depuis quelques années déjà en France, les vodkas hexagonales se caractérisent par l'excellence des savoir-faire et le choix parfois original de matières premières issues des terroirs régionaux. On en fabrique dans les Bouches-du-Rhône, en Charente, en Côte-d'Or, dans le Gard, l'Isère, le Haut-Rhin, la Haute-Provence, la Haute-Saône, et la Meurthe-et-Moselle... Elles sont classées dans les vodkas « haut de gamme ».

Élaborées à partir de blé d'été, de blé blond de Beauce, à base de lait, avec de l'eau pure filtrée ou non, distillées à Cognac, en Lorraine ou ailleurs, pensées en collaboration avec de grands chefs pour devenir gastronomiques, aromatisées à la mirabelle, aux agrumes, leur succès dépasse nos frontières.

Le whisky français

Cette eau-de-vie de céréale doit être vieillie en fûts de chêne au minimum 3 ans et titrer au minimum 40 % en volume. Single malt ou blend, un whisky résulte le plus souvent d'assemblages de plusieurs whiskies, par exemple, d'âges différents.

Depuis le début du XX^e siècle, les distilleries de whisky se sont développées en dehors des pays producteurs historiques initiaux (Écosse, Irlande, États-Unis puis un peu plus tard Japon) un peu partout dans le monde, aussi bien en Inde qu'à Taïwan ou au Brésil par exemple.

La France, un des principaux pays consommateurs de whisky au monde, compte au moins une quarantaine de distilleries réparties sur tout le territoire aussi bien dans le Sud-Ouest que dans les Hauts de France, le Grand-Est (Alsace ou Lorraine) qu'en Bretagne, en Bourgogne ou en Rhône-Alpes et même en Corse... Beaucoup ont misé sur l'innovation au niveau des céréales utilisées ou des conditions de vieillissement par exemple et tous ont privilégié une très grande qualité reconnue en France comme à l'étranger.

Principaux procédés d'élaboration des spiritueux

Les spiritueux sont élaborés selon deux grands modes généraux de production :

A l'intérieur de ces deux groupes principaux de procédés de fabrication, on constate des modalités secondaires différentes selon les cas car chaque spiritueux possède son processus spécifique tenu plus ou moins secret et transmis de générations en générations. A cela peuvent s'ajouter d'autres variations innovantes plus récentes.

Production par infusion-macération et distillation :

Liqueurs (de fruits, plantes, fleurs, racines...), anisés (pastis, anis, absinthe), genièvre ou gin, amer ou bitter.

Production par distillation :

Rhum, whisky, eau-de-vie de vin (cognac, armagnac...), eau-de-vie de cidre et de poiré (calvados), eau-de-vie de fruits, de racines, de

plantes (kirsch d'Alsace, kirsch de Fougerolles...), marc (marc de Bourgogne.), vodka.

A ceux-ci peuvent s'ajouter pour certains des méthodes de **vieillissement**. C'est le cas par exemple des cognac, calvados, armagnac, whisky. Pratiquées dans des fûts de bois, elles permettent par échanges entre contenant et contenu l'ajout de nouvelles qualités organoleptiques.

L'assemblage de spiritueux de même catégorie, mais d'âges ou de micro-terroirs différents, peut permettre la création de productions uniques nécessitant un savoir-faire spécifique de chaque maître de chai.

Les matériaux employés pour leur élaboration

Le cuivre

Le cuivre a de tout temps été utilisé pour fabriquer les divers modèles d'alambic. En effet, c'était un métal assez malléable à façonner ce qui était commode pour lui donner toutes sortes de formes. De plus, c'est un excellent conducteur de chaleur qu'il diffuse régulièrement. Ne s'oxydant qu'à très haute température, jamais atteinte en pratique de distillation, il résiste bien à la corrosion. Enfin, on s'est aperçu empiriquement que sa présence est essentielle pour permettre des réactions chimiques complexes qui éliminent les composés soufrés volatils et aident la formation d'esters, donnant ce caractère fruité au distillat.

La noblesse du bois

Dans la tonnellerie française, on utilise principalement du chêne pédonculé ou du chêne rouvre pour leurs apports qualitatifs lors de l'élevage des vins ou spiritueux. Rares et recherchés, les individus bicentenaires ne se trouvent que dans les plus belles forêts. Cette matière première répondant seule à une exigence de qualité est confiée au « merrandier » qui la débite en billons ensuite refendus. Seul

ce procédé ancestral assurera la solidité et l'étanchéité des fûts. Ensuite le tonnelier empilera ces « merrains » afin de les laisser vieillir. Stockés au grand air, et soumis aux caprices météorologiques, ils sèchent lentement et régulièrement durant plusieurs saisons. Durant cette période, ils perdent l'eau qu'ils contenaient ainsi que leurs tanins les plus grossiers. La qualité et le type de maturation de ces bois influera directement sur la qualité des spiritueux sur lesquels ils laisseront leur empreinte plus ou moins discrète. En effet, pendant le vieillissement, le contenu des stockages en bois va s'enrichir des tanins et autres composants que va lui offrir le chêne à travers leurs longs échanges. Les arômes du spiritueux vont évoluer et sa structure comme sa coloration vont se modifier avec le temps. Ils gagneront en rondeur, en longueur et en profondeur.

Ces longs échanges progressifs entre le bois et le spiritueux finiront par révéler un grand nombre de nuances et des équilibres subtils. Enfin une infime partie s'évaporerà à travers les parois : c'est ce que l'on appelle la « part des anges » (plus ou moins rapide et importante selon la nature de l'atmosphère à l'intérieur du chai de vieillissement).

Le verre

Utilisé essentiellement pour la conservation dans les dames-jeannes ou la vente en flaconnage, le verre est employé pour ses qualités fondamentales. Imperméabilité à l'atmosphère extérieure, échanges quasiment nuls avec son contenu liquide, inaltérabilité dans le temps et parfois transparence ou au contraire possibilité d'être teinté. La fragilité aux chocs exige des précautions particulières lors des manipulations ou de l'emballage. Son intérêt majeur, figer la qualité et les arômes d'une eau-de-vie ou autre spiritueux qui une fois contenu dans un récipient en verre (même d'une cinquantaine de litres comme une dame-jeanne) n'évoluera plus.

Des matières premières d'origine exclusivement agricole

Élaborer un spiritueux, c'est avant tout valoriser une matière première agricole : des fruits, du raisin, des plantes, des épices, de la canne à sucre ou des céréales.

C'est de ces produits agricoles qu'est né l'ancrage territorial dont ont hérité les spiritueux.

Ainsi, le rhum est emblématique de l'outre-mer du fait de la production de canne à sucre, le calvados est né au cœur des vergers de pommes de Normandie, le cognac et l'armagnac sont le fruit des vignes d'Aquitaine... Ce lien à la matière première agricole constitue le socle historique et traditionnel des spiritueux.

Ainsi par exemple, il faut :

- 8,5 kg de canne à sucre pour élaborer un litre de rhum agricole.
- 1 kg de cassis pour produire un litre de crème de cassis.
- 14 kg de poires Williams pour obtenir un litre d'eau-de-vie de poire Williams.
- 9 kg de cerises pour obtenir un litre de kirsch.
- 1,4 kg d'orge (céréale la plus utilisée).

En France, les quantités de matières premières utilisées pour l'élaboration des spiritueux s'élèvent à :

- 110 000 tonnes de fruits ;
- 1 600 000 tonnes de raisins ;
- 390 000 tonnes de cannes à sucre ;
- 77 000 tonnes de céréales.

Les matières premières sont sélectionnées en amont, sur leur qualité organoleptique et leur teneur en sucre et leur saveur.

Tout le savoir-faire conduisant à la production de spiritueux d'excellence consiste en la sélection ou l'extraction des plus fines et envoûtantes saveurs contenues dans la matière première agricole.

On met pour cela en œuvre différentes méthodes d'élaboration. On distingue deux grandes méthodes de production qui conduisent à deux types de produits :

- ▀ Les boissons spiritueuses dont le goût provient directement de la distillation d'une matière première fermentée (vin, cidre, poiré,

moût) : ce sont les **eaux-de-vie** ;

▀ Les boissons spiritueuses dont le goût résulte de l'aromatisation d'un alcool neutre distillé ou d'une eau-de-vie par une macération ou une infusion de matières premières aromatiques (fruits, plantes, épices, écorces ou racines) : ce sont les liqueurs, les genièvres et gins, les pastis et anisés. On les appelle aussi **boissons spiritueuses composées**.

La fermentation : quand le sucre devient alcool

Avant la distillation, la fermentation : quand le sucre contenu dans les matières premières devient de l'alcool

La fermentation alcoolique est un processus biochimique par lequel des sucres (glucides, principalement le glucose) sont transformés en alcool (que l'on appelle éthanol). La fermentation est une étape indispensable de la fabrication de l'alcool. Ainsi pour la fabrication du whisky, le mélange céréales/eau chaude est mis à fermenter en cuve pendant quelques heures avec addition de levures.

Pour le whisky et les eaux-de-vie de céréales :

Le maltage constitue la première étape importante de la transformation du grain en malt duquel sera extrait l'alcool par fermentation puis distillation. Sa contribution à la palette aromatique de l'eau-de-vie est non négligeable, selon qu'il est séché à l'air chaud ou sur un feu de tourbe. Le maltage n'est pas une opération unique, il se décompose en fait en trois étapes : le trempage, la germination et pour finir le séchage. Une fois séché, le malt est broyé et mélangé à de l'eau chaude. Les fameux sucres de fermentation contenus dans la céréale utilisée sont alors captés par l'eau. Ce mélange est appelé le moût. On ajoute au moût obtenu des levures afin que démarre la fermentation. Ces levures produisent, par fermentation des sucres, de l'alcool éthylique et du dioxyde de carbone. Cette étape est décisive et nécessite des conditions strictes d'hygiène et la parfaite maîtrise des températures de l'opération afin qu'aucun élément extérieur ne vienne perturber la fermentation. De cette étape naîtra alors un liquide à faible titrage, moût fermenté qu'on appelle « brassin ».

Pour le rhum :

Il existe deux catégories de rhum, le rhum agricole et le rhum de sucrerie.

▮ Rhum agricole

Pour le rhum, après pesage puis défibrage, les cannes récoltées passent successivement par plusieurs « moulins » à cylindres où elles sont fortement broyées tout en étant humidifiées sous forte pression pour extraire le maximum de « jus », qui sera recueilli tandis que les fibres (ou bagasses) sont récupérées pour servir de combustible pour les chaudières. Selon les capacités des moulins, une distillerie peut traiter de 3 à 30 tonnes de cannes à l'heure et produire environ 1 500 litres de jus de canne appelé vesou. Celui-ci, après deux filtrations successives, est stocké dans un ensemble de grandes cuves en inox (de 2 à 500 hl), la cuverie, pour y subir une phase de fermentation. C'est ce qui donnera le « vin de canne » à partir duquel on élaborera le rhum agricole après distillation.

▮ Le rhum de sucrerie

Pour obtenir ce type de rhum, la vinasse à distiller provient de la fermentation des mélasses restant après la fabrication du sucre. Le rhum Grand Arôme, quant à lui, est un rhum traditionnel très aromatique. Son pouvoir couvrant et sa légèreté sont utilisés pour bonifier d'autres spiritueux ainsi qu'en pâtisserie ou pour l'élaboration d'aromates.

La distillation : séparation de l'eau et de l'alcool avec les arômes

La distillation, une étape incontournable de l'élaboration des spiritueux

Ce procédé consiste à séparer les éléments volatils : l'alcool et les molécules aromatiques, qui sont les molécules les plus légères, des éléments moins volatils : notamment l'eau et les molécules « non-alcool ». Le principe physique repose sur le fait que l'alcool est une substance plus volatile que l'eau : alors que l'eau bout à 100 degrés, l'alcool s'évapore à partir de 78,4 degrés. Il faut ensuite provoquer la condensation des vapeurs d'alcool par refroidissement pour obtenir de l'alcool liquide (c'est le serpent de l'alambic).

Ainsi, la distillation permet de faire un tri parmi les composants de la matière première grâce à leurs différences de volatilité. En portant le brassin* ou le moût* à ébullition dans un alambic*, on sépare ainsi le "bon" alcool, appelé le cœur, de la tête et des queues de distillation, qui ne doivent pas être consommées car elles peuvent comporter des substances indésirables.

Pour améliorer la pureté du distillat, on procède à une deuxième voire à une troisième distillation.

Ainsi par exemple la distillation charentaise se fait en deux chauffes : la première chauffe donne le "brouillis" à 25 à 30 % vol. et la deuxième chauffe donne la "bonne chauffe" à environ 70 % vol.

Tout le savoir-faire du maître distillateur consiste à maîtriser la température et le temps de chauffe du moût.

Tête, cœur et queue de distillation

Tous les composants récupérés suite à la distillation ne sont pas bons à boire. Certains sont même impropres à la consommation. Lorsque l'alambic monte en température le premier distillat qui s'écoule, appelé la tête de distillation, se compose en partie de méthanol, très toxique. Le cœur de distillation permet de récolter l'éthanol et les arômes, l'alcool recherché et consommable. Vient enfin la queue de distillation qui s'écoule à environ 94°C, qui n'est pas nocif mais gustativement désagréable.

Les différents procédés de distillation

On distingue la distillation continue et la distillation discontinue ou double distillation dite également « à repasse » : elle s'effectue en deux chauffes successives.

A chaque spiritueux sa distillation !

L'alambic armagnacais fonctionne en continu. Cet appareil en cuivre pur participe véritablement à la personnalité de l'armagnac.

A l'inverse, pour le cognac la distillation s'effectue selon une méthode spécifique traditionnelle en deux temps dans des alambics charentais traditionnels.

Périodes de distillation

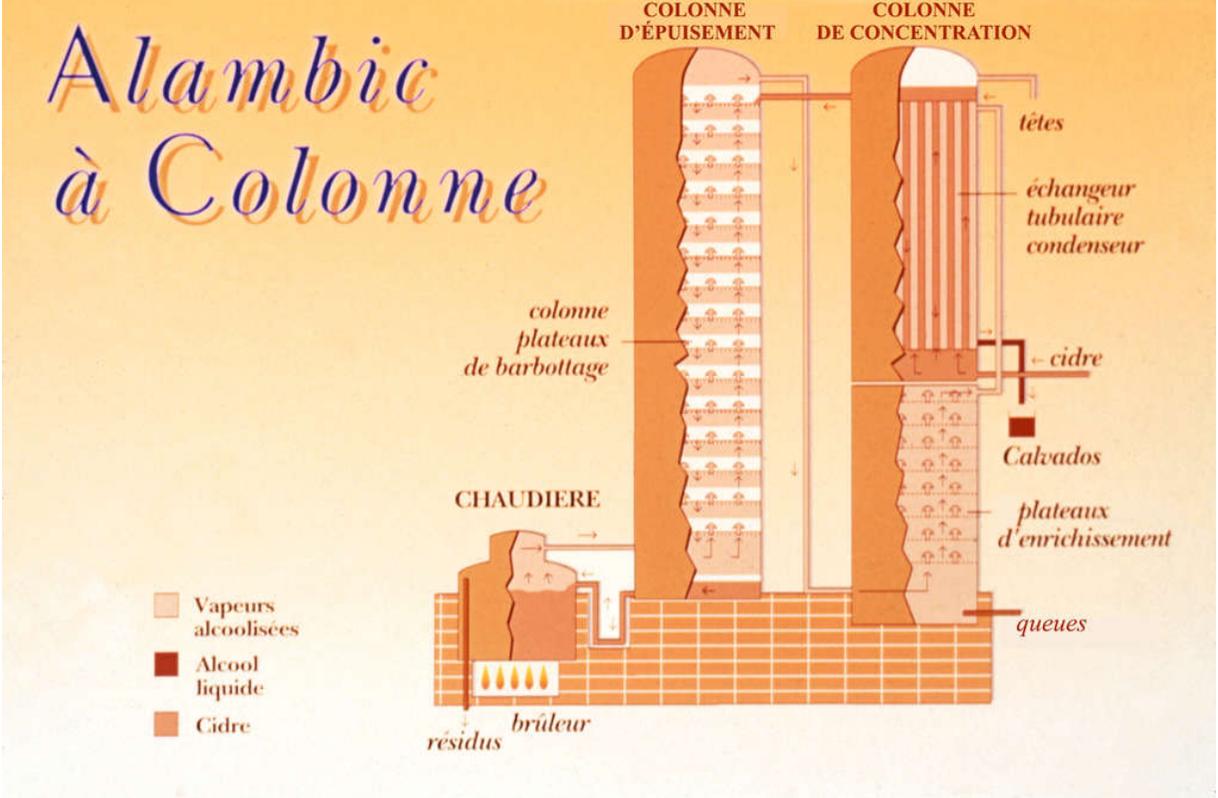
Cognac : seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », les eaux-de-vie obtenues par la distillation des vins de

la campagne en cours. La distillation doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte.

Armagnac : la distillation doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte.

Les différents appareils de distillation

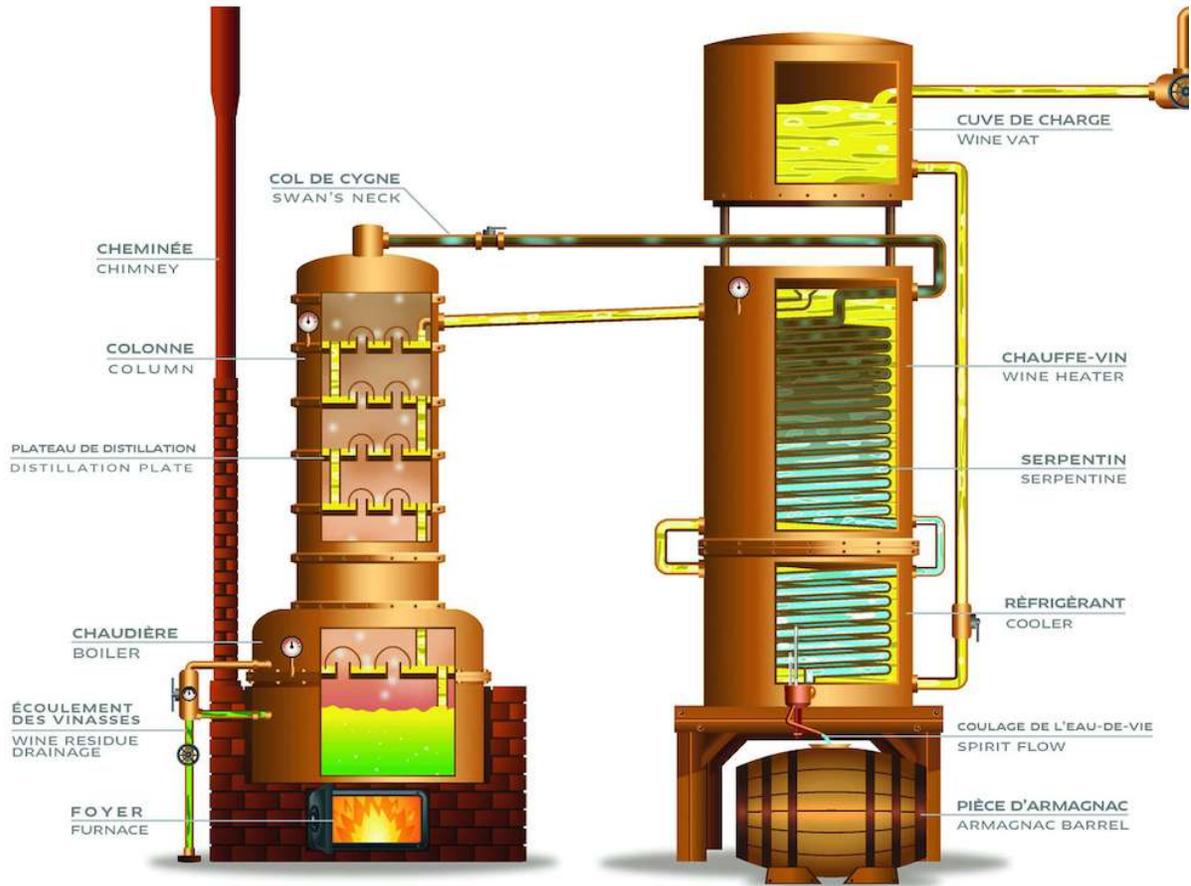
L'alambic



© IDAC



ALAMBIC ARMAGNACAIS ARMAGNAC STILL

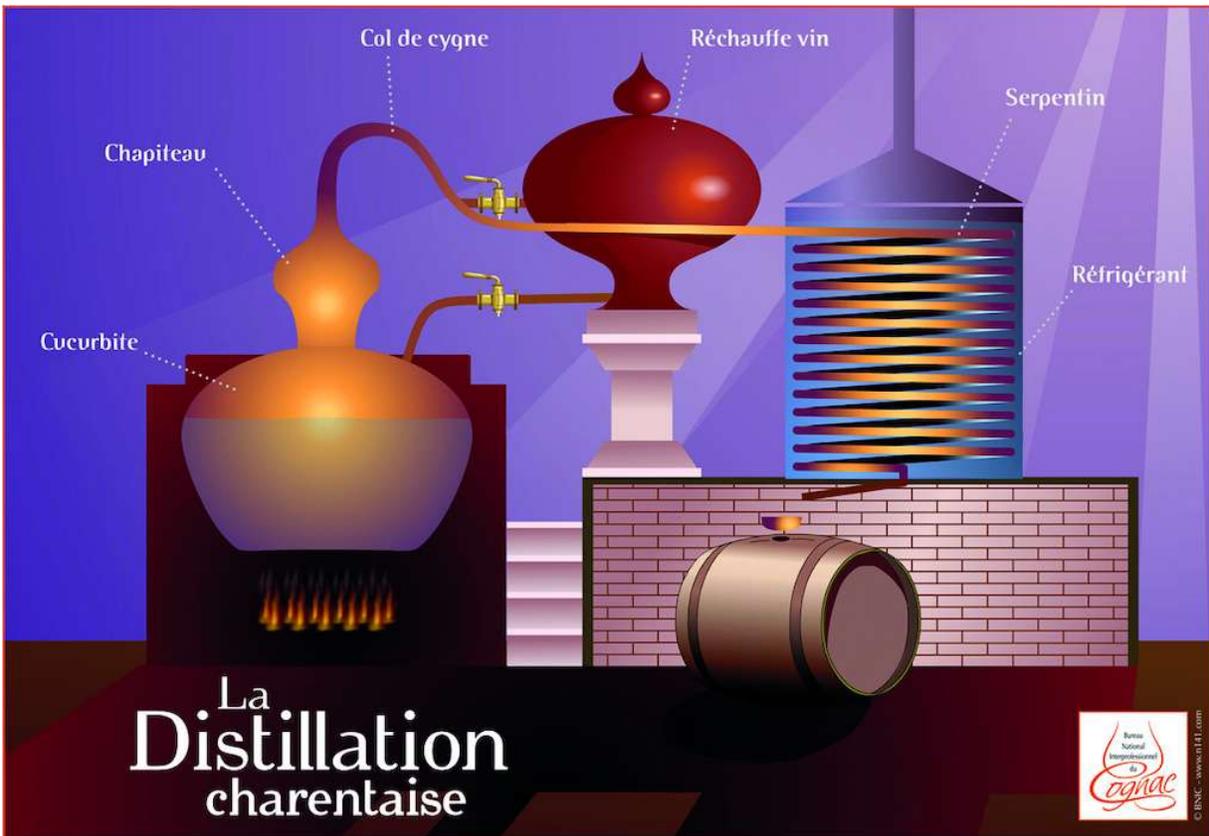


 VIN PUIS VINASSES
Wine then Wine residue

 VAPEURS PUIS EAU-DE-VIE
Vapours then Spirit



ARMAGNAC
www.armagnac.fr



L'alambic

L'alambic est l'appareil qui permet de réaliser la distillation. Le terme « alambic » viendrait du grec puis de l'arabe, (*ambix* : chapiteau ; *bikos* : cornue). Utilisé à l'origine à des fins médicales, les premières traces de l'alambic nous viendraient des Égyptiens et de Mésopotamie, vers 3 500 ans av. J.-C.

La composition d'un alambic

Il est en généralement composé de quatre parties :

Le corps, placé au bain-marie ou directement sur le foyer, contient la boisson à distiller.

Le chapiteau recouvre celui-ci et est muni d'une colonne qui permet aux vapeurs de s'élever.

Le col de cygne (en arc de cercle, d'où son nom), est un tube aujourd'hui cylindrique et rectiligne afin d'amener les vapeurs au condenseur.

Le condenseur (ou serpentin) refroidit les vapeurs grâce au liquide circulant autour.

Le matériau utilisé dans la fabrication de l'alambic est généralement le cuivre car il est malléable, bon conducteur de la chaleur, résiste bien à la corrosion et joue un rôle d'améliorateur dans l'élaboration de l'eau-de-vie.

L'alambic traditionnel armagnacais

L'alambic traditionnel armagnacais

Il permet la distillation continue multi-étagée avec reflux.

Le vin alimente en permanence l'alambic par le bas du réfrigérant. C'est grâce à lui que les vapeurs d'alcool contenues dans le serpentin se refroidissent. Il est conduit vers la colonne où il descend de plateau en plateau jusqu'à la chaudière. Sous l'effet de la forte chaleur produite par le foyer, des vapeurs de vin remontent à contre-courant et "barbotent" dans le vin au niveau de chaque plateau. Elles s'enrichissent de l'alcool et de la majorité des substances aromatiques du vin et sont condensées puis refroidies dans le serpentin.

À la sortie de l'alambic, l'eau-de-vie est incolore, son degré alcoolique peut varier de 52 % à 72 % (mais il est traditionnellement compris entre 52 % et 60 %).

L'alambic traditionnel charentais

L'alambic traditionnel charentais (+ schéma)

Le vin est porté à ébullition. Les vapeurs d'alcool se dégagent, s'accumulent dans le chapiteau, les plus volatiles s'engagent les premières dans le col de cygne puis les vapeurs d'alcool arrivent dans le serpentin. Au contact de l'eau froide, elles se condensent pour s'écouler sous forme de brouillis. Ce liquide légèrement trouble, titrant de 28 à 32 % vol., est versé dans la chaudière pour une seconde distillation.

Lors de la seconde distillation, ou « bonne chauffe », les premiers litres du distillat obtenu sont appelés les « têtes ».

Très riches en alcool, elles sont écartées (elles titrent entre 82 et 78 % vol. environ). Cette opération délicate est appelée « la coupe ». Les « têtes » ne représentent que 1 à 2 % du volume.

La teneur en alcool diminue progressivement. Après les têtes, coule le « cœur », eau-de-vie claire et limpide, qui deviendra cognac. Viennent ensuite les secondes qui seront recyclées lors d'une prochaine chauffe, puis les queues...

Le distillateur recueille les « secondes » – quand l'alcoomètre indique 60 % vol. – et enfin les « queues » de fin de distillation. « Têtes » et « secondes » sont souvent redistillées avec le vin ou avec le brouillis. Le cœur de bonne chauffe, placé en fût de chêne, pourra commencer son vieillissement.

Wash still, pot still et spirit still

Wash still, pot still et spirit still

Dans l'élaboration du whisky, on distingue les *pot stills* et les *spirit stills*. Les *pot stills* recouvrent en réalité des alambics charentais ou armagnacais traditionnels.

Pour obtenir un *pure malt*, le "brassin" est mis dans un premier alambic appelé *wash still* et c'est sous l'effet de la chaleur que l'alcool va se dégager du mélange sous forme de vapeur. Condensée par refroidissement, cette vapeur va produire un distillat titrant environ 28 %.

Le distillateur élimine ensuite les impuretés en utilisant un appareil nommé *spirit safe*. De l'opération ne sera gardé que le "cœur" de cette première distillation. Peut alors commencer la seconde distillation où l'on utilisera un nouvel alambic, le *spirit still* dans lequel le cœur de la première distillation sera de nouveau travaillé afin de produire au final un alcool titrant environ 66-68 %. Cet alcool peut alors être mis à vieillir ou être de nouveau distillé.

La colonne à distiller

A partir de la seconde moitié du XIX^e siècle, la distillation continue apparaît avec les colonnes à distiller. Elles sont constituées de plateaux. Chaque plateau constitue un "étage" de la colonne où le liquide descendant rencontre les vapeurs qui montent. Au contact du liquide, les vapeurs s'enrichissent en alcool et principes aromatiques. En plus de la colonne, deux échangeurs de chaleur permettent d'apporter/retirer l'énergie nécessaire pour la séparation : un bouilleur situé en bas de colonne où le mélange est chauffé jusqu'à ébullition et un condenseur en tête de colonne qui permet de liquéfier les vapeurs afin de récupérer le produit sous forme liquide. Les dimensions de la colonne ont un rôle important dans la séparation : plus la colonne est haute, meilleure sera la séparation, car il sera possible d'augmenter le nombre de plateaux théoriques !

La poire à parfum

L'alambic de type « poire à parfum » est un type tout à fait particulier d'alambic, totalement artisanal, révélant le savoir-faire ancestral de certaines maisons de liquoristes.

La matière première est concassée (par exemple du cacao) et est chargée avec l'alcool surfin dans le vase de l'alambic, puis ils sont chauffés jusqu'à ce que le mélange entre en légère ébullition. Cette étape est essentielle afin que l'alcool pénètre jusqu'au cœur des matières premières végétales et qu'il s'emplisse des arômes de celles-ci.

Après une journée de macération, on soutire l'infusion qui a eu le temps de prendre la chaude couleur, le riche parfum et la saveur de la matière première. Pour une pénétration parfaite de l'alcool dans les matières premières aromatiques, ces dernières sont rechargées une seconde fois en alcool, chauffées à nouveau et laissées encore à macérer pendant une journée.

Le chapeau et le col de cygne de l'alambic sont ensuite montés et le mélange est de nouveau chauffé. La forme spécifique de l'alambic « poire à parfum » permet d'accentuer la concentration des arômes.

Une partie des vapeurs monte et se condense au contact des parois encore froides du chapeau, puis retourne sous forme liquide au fond de l'alambic se charger davantage en arômes. Ce phénomène se répète jusqu'au réchauffement des parois hautes de l'alambic.

L'alcool chargé des arômes est appelé esprit. Il s'évapore par le col de cygne et se condense dans le serpentin. L'infusion et l'esprit sont ensuite assemblés.

L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe toute la saveur de la matière première, tandis que l'ajout d'autres eaux-de-vie parfait la liqueur et lui apporte onctuosité et charpente.

Le vieillissement

Cette opération consiste à laisser pendant un certain temps se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions qui procurent à la boisson spiritueuse concernée de nouvelles qualités organoleptiques, une complexité et une douceur complémentaires.

Ce vieillissement peut se faire en fûts de bois, en tonneaux, en foudres, en barriques, chaque région et chaque maître de chai a ses préférences. Pour cela, le producteur de spiritueux choisira l'essence la plus adaptée à son produit (chêne, châtaignier, merisier, acacia...).

L'essence la plus utilisée est le chêne d'espèces sessile, pédonculé ou leur croisement. Elle est notamment imposée pour le cognac, l'armagnac, le calvados, le whisky...

Au cours de ce vieillissement, l'eau-de-vie évolue : ses arômes, sa couleur et son goût se transforment.

Les fûts, les barriques, les cuves tronconiques, les foudres, les tonneaux : définitions

▸ Les fûts

On emploie l'appellation barrique pour les vins et fûts pour les alcools. Pour les spiritueux, on utilise surtout des fûts d'une contenance allant de 225 l à 500 l avec de 6 à 10 cerclages métalliques, pour un poids variant de 55 à 85 kg par exemple chez

la tonnellerie Allary à Archiac (17520). Parmi eux il existe aussi des modèles courts ou longs. Selon le grain du bois, les durées de chauffe et de séchage, leur capacité de vieillissement va jusqu'à 36 mois et plus après un quatrième passage.

A noter que certaines tonnellerie fabriquent aussi de petits fûts en bois de chêne, accessibles à des particulier, de 1 litre à 110 litres. Le bois utilisé pour fabriquer ces fûts est idéal pour la maturation ou la conservation de vos eaux-de-vie en général et en particulier : cognac, armagnac, vodka, calvados et aussi rhum blanc auquel il apportera des arômes vanille légèrement fumés qui bonifieront le vieillissement.

▸ **Les barriques**

Elles sont utilisées pour le vieillissement des vins avec des contenances allant de 250 litres (telle la barrique bordelaise) à 600 litres pour le demi-muid et même 700 litres. Elles ont aussi la particularité d'avoir de 2 à 4 bois dessous.

▸ **Les cuves tronconiques**

Celles qui sont destinées plus particulièrement au bonissement des eaux-de-vie, peuvent contenir de 10 hectolitres à 200 hectolitres avec un diamètre au bas de 1,33 m à 3,30 m.

▸ **Les foudres**

Les foudres sont les ancêtres des cuves de stockage actuelles en inox et des cuves tronconiques en bois. Équivalents eux aussi au volume de plusieurs barriques parmi les plus grosses, ils ont été utilisés pour stocker des vins, cognacs, etc. Pour le stockage des vins ils sont souvent remplacés de nos jours par des cuves en inox qui évitent davantage le contact avec l'oxygène. Plus volumineux que les autres contenants de boissons alcoolisées en bois, leur surface de contact avec le contenu est proportionnellement beaucoup plus faible par rapport au volume stocké. Les échanges avec le bois des parois sont donc beaucoup moins importants et leur influence sur les arômes plus faible, sans comparaison avec celle d'un élevage en fûts. C'est pourquoi il ne reste plus beaucoup de foudriers tels que ceux de la

Tonnellerie Radoux à Jonzac (17500).

▸ Les tonneaux

Le tonneau est l'ancêtre des fûts et barriques. Cette appellation est toutefois demeurée dans le langage courant pour désigner des fûts ou des barriques.

La « part des anges »

Les caractéristiques des chais de vieillissement sont particulièrement importantes. L'environnement, variable selon les chais, participera lui aussi à la typicité des eaux-de-vie. En effet, l'hygrométrie du chai (la teneur en eau contenue dans l'air) et sa température conditionnent l'évaporation de l'alcool (à raison de 2 % en moyenne par an sous les latitudes du continent européen et à raison de 6 à 8 % sous les tropiques) : c'est la fameuse « part des anges ». Il y a donc circulation de l'air environnant qui s'infiltré tout doucement à travers le bois et apporte sa touche au résultat final.

La dame-jeanne

L'origine du nom dame-jeanne demeure inconnue à ce jour. Pour certains il proviendrait du nom perse de la ville de Dāmghān en Iran. Cette citée était renommée pour sa production d'objets en verre et ce nom serait parvenu jusqu'à nous, un peu déformé, grâce aux échanges commerciaux avec les pays d'Europe dont le royaume de France où il serait devenu « damejane ». Pour Corneille, qui le cite en 1701, on le trouve sous la forme humoristique de dame-jeanne, en y introduisant ce prénom féminin en allusion à la forme plutôt ventrue de ce contenant en verre. D'autres soutiennent que son origine serait napolitaine. Ce serait lors de sa fuite du royaume de Naples, longtemps associé au comté de Provence sous le roi René, que la reine Jeanne fut amenée à trouver provisoirement refuge dans le petit château d'un gentilhomme verrier au hameau de « Saint Paul la Galline Grasse » aujourd'hui petit village dénommé Saint-Paul-en-Forêt. Sur la demande de la reine, curieuse de voir fabriquer des flacons en verre, ce gentilhomme souffla si fort dans sa canne à verre qu'il

réalisa une énorme bouteille pouvant contenir une dizaine de litres. Il eut alors l'idée d'en lancer sa fabrication sous le nom de Reine-Jeanne. Mais celle-ci, par modestie, lui aurait suggéré de l'appeler simplement Dame-Jeanne. Et c'est pour la protéger des chocs que ce verrier décida de l'habiller de tressage en osier.

Beaucoup de bois mais aussi un peu de verre pour le vieillissement

Si la plupart des eaux-de-vie vieillissent en contenants de bois, et sont transvasées dans des contenants en verre ou en inox afin de stopper le vieillissement, certaines eaux-de-vie (notamment les eaux-de-vie de fruits) vieillissent dans des contenants en verre portant le joli sobriquet de dame-jeanne. Celles-ci sont alors entreposées dans des lieux non isolés, soumis aux variations de température. En hiver, le verre se condense et l'eau-de-vie également alors qu'en été, le verre se dilate, permettant de nouveaux échanges avec l'air. C'est le cycle des saisons et l'alternance des températures qui conduisent à la transformation des composants de l'eau-de-vie et donc à sa maturation.

L'assemblage et la réduction

L'eau est utilisée dans de nombreuses étapes de fabrication. Ses qualités sont donc importantes et expliquent l'implantation d'un certain nombre de distilleries non loin d'une source naturelle.

L'alcool mis en fût après distillation titre environ 70 %. Selon le temps de vieillissement, la part des anges sera plus ou moins importante mais le degré sera encore trop élevé pour être proposé à la commercialisation (sauf cas particuliers : brut de fût notamment). Aussi, le contenu des fûts résultant ou non de divers assemblages sera-t-il réduit avec de l'eau afin de ramener le degré d'alcool au taux désiré pour la vente, 40 % ou bien 42 % vol. par exemple.

A chaque étape, le maître assembleur ou le maître de chai peuvent procéder à des assemblages de diverses eaux-de-vie d'une même appellation : une eau-de-vie est parfois la résultante d'un assemblage de plus de 80 eaux-de-vie d'âge, de cépage, de méthodes culturales, de crus, de fûts, de chais différents ! Cela ressemble fortement au métier de nez que l'on connaît dans la parfumerie !

Alors seulement, une fois l'assemblage déterminé avec soin, on pourra procéder à la dernière étape, celle de la mise en bouteille. Une fois mis en bouteille, contrairement au vin, l'eau-de-vie ne vieillira plus. L'âge parfois indiqué sur l'étiquette correspond donc à la durée de vieillissement avant la mise en bouteille.

Une étape supplémentaire pour les spiritueux composés !

Pour les spiritueux « composés », on ne s'arrête pas là !

Les spiritueux composés sont élaborés à partir d'un mélange d'eaux-de-vie vieilles ou non, distillats d'origine agricole et/ou d'alcool éthylique d'origine agricole à laquelle on ajoute des matières premières aromatiques afin d'en retirer le plus de saveurs par macération ou par infusion. Ici, le procédé physique utilisé est celui de l'extraction par « solvant ». L'alcool concentre les arômes qui « migrent » depuis la matière première. On redistille parfois le macérat ou l'infusion afin de concentrer les arômes.

L'extraction des arômes des fruits, des fleurs ou des matières premières se fait par un échange entre la matière première et l'alcool. Les fruits sont éclatés au préalable afin d'assurer un meilleur échange. Les matières premières sont mises à macérer dans l'alcool, au sein de cuves de macération de 24 heures jusqu'à plusieurs mois, selon la matière première utilisée. Quand le temps de macération est terminé, on soutire le jus qui s'appelle alors une infusion. Il existe des macérations à froid et des macérations à chaud (café, thé...).

Cette infusion sert de base à l'élaboration finale de la boisson spiritueuse. La partie solide qui reste au fond de la cuve (marcs) est souvent pressée et ajoutée à l'infusion, afin d'en retirer le plus d'arômes possible.

Gastronomie

Façons les plus courantes de consommer les spiritueux

▸ Absinthe

Qu'elles soient colorées ou blanches, elles se dégustent de la même façon, allongées avec de l'eau fraîche versée lentement de façon à ne pas provoquer un choc thermique. On peut ensuite y ajouter ou non un peu de sucre.

▸ Pastis et anisette

Le Pastis se boit d'abord serré ou largement allongé avec de l'eau bien fraîche en grignotant quelques arachides en guise d'apéritif ou pour se désaltérer et se rafraîchir.

▸ Armagnac

La dégustation d'un armagnac devra s'adapter à son type et à son âge. Ainsi on choisira plutôt un armagnac jeune type VS pour un usage culinaire. Alors qu'un VS, léger et chaleureux en bouche peut servir de base à un cocktail apéritif original. Un Hors d'Age, long en bouche et équilibré, révélera ses notes de fruits secs ou confits ainsi que ses arômes boisés dans des mélanges plus subtils : par exemple 3 cl de Hors d'Age, 3 gouttes d'Angostura bitter, 1 larme de sirop d'érable et 1 soupçon de gomme de cannelle. Bien remuer avec des glaçons et rajouter un brin de cannelle.

▸ Brandy

Vous pourrez apprécier un brandy, à l'espagnole, allongé d'un soda. Ou aussi à l'anglo-saxonne dans un verre d'eau-de-vie.

▸ Cognac

On peut déguster un cognac de multiples façons. Que ce soit en digestif ou en apéritif, pur ou allongé avec des glaçons ou en cocktail. Ce sont les moments de sa consommation où les conditions gastronomiques l'accompagnant qui détermineront votre choix pour apprécier au mieux ses arômes subtils. En effet, à table, il pourra se conjuguer avec bonheur avec toutes sortes de plats, que ce soit lors des entrées comme lors du dessert. Enfin il améliorera le

goût de nombreuses recettes comme des farces de volaille ou des pâtisseries ou encore de confiseries au chocolat.

▸ **Calvados**

On peut réaliser de nombreux cocktails au calvados. Exemple pour un Calvados Tonic : mélanger 3 cl de calvados, 1 cl de triple sec, 1 cl de sirop de cannelle et 1 cl de jus de citron ainsi que 2 cl de jus de pomme. Ajouter de la glace.

Mais on le déguste aussi pur en petit verre à eau-de-vie. Le trou normand est une vieille tradition...

Nature ou sur une boule de sorbet naturel à la pomme ou à la poire, on appréciera un vieux calvados ou un VSOP (Very Superior Old Pale). Il permettra de retrouver en bouche le fruit qui s'équilibre avec des arômes de vanille, de caramel et de noix.

▸ **Crème de fruits**

En France elles sont traditionnellement consommées allongées avec du vin blanc ou rosé ou un vin effervescent, mais elles peuvent tout aussi bien trouver leur place dans les cocktails modernes.

▸ **Eau-de-vie de fruits**

Les eaux-de-vie de fruits offrent de nombreuses possibilités de dégustation. Soit pures en fin de repas en tant que digestif, soit en cocktail, avec des glaçons et des jus de fruits ou un soda. Mais elles accompagnent également avec bonheur de nombreuses préparations gastronomiques : plats salés ou sucrés, pâtisseries ou confiseries.

▸ **Eau-de-vie de vin blanche**

Avec ses multiples arômes de tilleul, agrumes et poires et de miel, on peut la consommer nature très fraîche ou alors incorporée dans un cocktail.

▸ **Genièvre**

Les genièvres peuvent se consommer bien sûr purs, en digestif, après un bon repas ou en cocktail comme un Genièvre Pomme-Poire avec : 1/2 de genièvre, 1/4 de jus de poires, 1/4 de jus de pommes à verser directement dans un verre sur quelques glaçons.

▸ **Gin**

Les gins sont un ingrédient idéal pour fabriquer toutes sortes de cocktails grâce à leur robe brillante limpide, leur saveur sèche et fruitée ainsi que leur arôme particulier. Le gin tonic est le cocktail à base de gin le plus connu. Il est tout simplement préparé avec du tonic et du gin qu'on remue légèrement dans un verre.

▸ **Gentiane**

La gentiane se déguste traditionnellement à l'apéritif nature ou sur un glaçon ou alors allongée avec de l'eau plate ou gazeuse. C'est ainsi que son amertume s'apprécie le mieux. On peut aussi vouloir masquer un peu cette amertume en y ajoutant une crème de cassis, un sirop de citron ou un jus d'agrumes, etc. Certaines gentianes plus alcoolisées et sucrées se consomment aussi en digestif. En leur ajoutant une crème de fruits rouges ou d'agrumes, leur amertume ne se découvre que progressivement.

▸ **Amer (ou bitter)**

Les amers se caractérisent par leur amertume et sont souvent utilisés comme exhausteur de goût dans des cocktails complexes et recherchés.

▸ **Liqueur**

Autrefois dégustées uniquement pures, les modes de consommations des liqueurs se sont diversifiés. Que ce soit en cocktails, en long drinks, etc., elles peuvent conjuguer ainsi fraîcheur et diversité de goûts.

▸ **Marc**

Le plus souvent un marc sera apprécié en digestif. Mais ils entrent aussi dans de nombreuses recettes de desserts ou autres plats traditionnels.

▸ **Rhum**

Le rhum entre dans la composition de très nombreuses recettes de desserts et autres gâteaux arrosés simplement ou flambés. En boisson le Ti-Punch (rhum, sucre de canne et citron vert) demeure la boisson traditionnelle des Antilles françaises. Autre cocktail plébiscité, le Planteur (1 mesure de jus d'orange, 1 de jus de goyave, 1 de jus d'ananas et enfin 1 mesure de rhum blanc avec

1/4 de mesure de sirop de sucre de canne). Quant au Mojito c'est devenu un classique des cocktails festifs (3 cl de rhum blanc, 7 à 8 feuilles de menthe, le jus d'un demi-citron vert, 2 cuillères de sucre en poudre, 6 cl d'eau gazeuse et 4 glaçons pilés)

▸ **Vodka**

En France, la vodka se consomme rarement à la russe, c'est-à-dire nature et d'un trait. Par contre, elle entre dans la composition de nombreux cocktails ainsi que, pour les nouvelles vodkas françaises aromatisées à la mirabelle ou aux agrumes, dans celles de certains plats de chefs prestigieux.

Le Cosmopolitan est un exemple connu. Facile à réaliser, il est un assemblage de vodka, triple-sec, jus d'airelles et jus de citron vert. Ou plus complexe, le Gimick : 4 cl de vodka, 1,5 cl de glace concassée, 1 olive verte, 1 doigt de vermouth. Mettre la glace dans un shaker. Ajouter le vermouth, puis la vodka ou le gin. Agiter, ne pas mélanger. Verser à l'aide d'une passoire dans un verre et décorer avec l'olive.

▸ **Whisky**

On peut classer la consommation usuelle du whisky en France en deux grandes pratiques. Il peut être consommé dans un cocktail, allongé de glace et de soda.

L'autre pratique concerne la dégustation pour amateurs exigeants. Elle concerne plutôt des whiskies de dégustation : des single malt, des single barrel... Dans ce cas, le choix du verre, le moment de la dégustation et enfin l'environnement sont autant de facteurs qui interviennent pour sublimer ces moments de consommation.

Les principes de dégustation

L'analyse sensorielle fait appel à 4 de nos 5 sens : la vue, l'odorat, le goût et le toucher.

▸ **La vue**

La vue est le premier sens sollicité lors de la dégustation. L'examen visuel permet non seulement d'apprécier la couleur, la limpidité, la brillance et l'intensité d'un spiritueux, mais aussi sa rondeur et sa richesse.

▀ L'odorat

L'odorat est le sens le plus « développé » et le plus précis. L'odorat est un puissant stimulateur de la mémoire affective. Le nez est un organe des plus sensibles, capable de décoder des molécules aromatiques en très faible quantité. Humer d'abord au-dessus du verre permet de capter le bouquet du spiritueux, puis plonger le nez dans le verre vous permettra d'en déceler les arômes les plus secrets. Les premières impressions sont essentielles.

Attention, les inhalations répétées risquent toutefois d'épuiser les récepteurs olfactifs.

▀ Le goût

Au-delà des quatre saveurs fondamentales du goût : le sucré, l'acide, le salé et l'amer, on a découvert une cinquième saveur, l'*umami* (savoureux en japonais). La dégustation en bouche fait intervenir à la fois les saveurs élémentaires et les arômes, ce qui permet de décrire le spiritueux en termes plus complexes que les cinq goûts primaires.

Le goût permet de mesurer l'équilibre entre les saveurs fondamentales, mais aussi les critères d'ampleur, de finesse, de richesse et de complexité, d'équilibre et de précision. La longueur en bouche sera également évaluée afin de juger de la qualité d'un spiritueux.

Il sera intéressant d'observer si la relation entre les sensations olfactives et celles ressenties en bouche s'inscrivent dans une continuité, ou au contraire divergent. De plus, le phénomène de rétro-olfaction qui peut se produire plusieurs minutes après la dégustation, à mi-chemin entre l'olfactif et le gustatif, est généralement un signe d'un produit de qualité.

▀ Le toucher

Le dernier élément de la dégustation est la sensation tactile éprouvée en bouche ou au nez, essentielle pour évaluer la texture et le corps du produit. Nous distinguerons le toucher en main de celui en bouche. Le toucher en main confirme ou infirme les sensations perçues par la vue avant la consommation, en estimant la température, la texture et la consistance par une pression. Quant au

toucher en bouche, il joue un rôle important lors de la dégustation, par le ressenti de la température et de la texture par exemple.

En ce qui concerne les spiritueux, les sensations nasales sont souvent associées à des notes piquantes, poivrées, mordantes. Elles peuvent aussi donner une impression de chaleur ou de fraîcheur.

Les sensations en bouche font intervenir la langue, le palais, l'intérieur des joues ou même les dents, avec des effets d'astringence, de sécheresse, de viscosité, de sucrosité, de volume, d'ampleur, de densité, de chaleur, de salivation, de picotements, des notes métalliques... En bouche, deux styles de texture se dégagent : les spiritueux « secs » et les spiritueux « gras ».

La dégustation met donc en jeu une série de *stimuli* sensoriels qui sont les constituants sapides et odorants des spiritueux. La mesure des propriétés organoleptiques constitue la première phase de la dégustation, la phase d'analyse et d'observation. La seconde phase est un jugement de qualité.

Petite histoire des cocktails

Un cocktail est un savant mélange de boissons et d'ingrédients aromatiques et décoratifs en proportions et quantités variables. Ils contiennent souvent de l'alcool ce qui incite parfois à les consommer dilués, mais de nombreuses recettes peuvent en être dépourvues.

▀ Les balbutiements du cocktail aux XVII^e et XVIII^e siècles

Son invention semble d'abord venir d'Angleterre. La consommation d'eau souvent polluée pouvait alors entraîner des maladies telles que dysenterie, choléra, typhoïde, etc. On vendait donc chez les apothicaires des mélanges d'alcool aromatisés pour lutter contre ces maladies. Jusqu'en 1880, ces mélanges de boissons sont assez flous et n'ont ni règles ni appellations bien définies. On fait des essais de recettes dans les tavernes mais rien de comparable à ce que l'on connaît de nos jours.

▀ Leur naissance entre 1870 et 1919

Les cocktails ont commencé à se répandre à la fin du XVIII^e siècle en Angleterre puis aux États-Unis avec, par exemple, deux dates

que l'on a retenues. En 1834, un dénommé Peychaud crée des cocktails *bitter* qu'il sert dans des coquetiers. De même, avant 1880, on élaborait aussi des *Bittering Sling*, mélangeant rhum, gin, brandy ou absinthe avec des écorces d'agrumes (orange le plus souvent). A partir de 1880, la vodka devient la base la plus utilisée en remplacement du gin.

En 1881, un barman du Pendennis Club de Louisville au Kentucky, invente le Old Fashioned en l'honneur du Colonel James Pepper. Celui-ci l'impose au menu du réputé Waldorf Astoria Hôtel et ce fut le début du succès de cette recette historique.

En fin du XIX^e siècle, un livre de recettes de cocktails est publié par un auteur du Connecticut, un certain Jerry Thomas, dans lequel on trouvait, entre autres, les recettes du Blue Blazer et du Tom et Jerry.

▀ **Autres dates repères et événements expliquant leur développement dans les années 1920 et jusqu'en 1933 :**

- Interdiction de l'absinthe en Europe en 1910.
- Fuite des Russes blancs de Russie vers l'Europe et les Etats-Unis en emportant leurs habitudes de consommation de vodka après la révolution d'octobre 1917.

Mais c'est l'établissement de la prohibition en 1919 qui fut le véritable facteur déclenchant du développement des cocktails aux Etats-Unis et ailleurs dans le monde. D'une part l'alcool de contrebande étant souvent de mauvaise qualité, on prit l'habitude de masquer son goût en lui additionnant d'autres alcools de qualité pouvant être importés à cette époque. Et d'autre part, les barmen américains émigrèrent vers Cuba et l'Europe où ils firent connaître leurs recettes.

▀ **Fin de la prohibition en 1934**

La fin de la prohibition entraîna la poursuite de ce genre de consommation, mais cette fois avec des alcools de qualité et la mise au point de nombreuses nouvelles recettes dont certaines plus exotiques tels que les cocktails Tiki tirant leur nom de leur inspiration de la culture tahitienne.

▀ **Développement de la mixologie dans les années 2000**

C'est aussi à cette époque que des cocktails originaires de Cuba, tel le Mojito, sont adoptés par l'Europe, et que l'on assiste à la création de nouvelles sortes de cocktails ou le renouveau de cocktails vintage.

▸ **A partir de 2015 apparaît une nouvelle tendance, le « fait maison »**

Depuis quelques années, le fait maison est favorisé par les innombrables recettes largement publiées dans la presse écrite comme sur Internet. Il y en a pour tous les goûts et l'on peut désormais facilement surprendre ses invités par une composition originale. Aussi dorénavant, beaucoup réalisent eux-mêmes leurs cocktails à la maison.

Des cocktails à réaliser comme un barman

▸ **Mammi watta**

Vodka, citron jaune, sirop pomme fenouil, vinaigre de xérès, Tonic Water

▸ **Un poil de carotte**

Cognac, marc de bourgogne, bitter, jus de carotte

▸ **Barbe Rousse**

Gin, Amer, liqueur de rhubarbe, Tonic Water, zeste de pamplemousse

▸ **Chairman**

Whisky, Picon, liqueur d'abricot, zeste d'orange

▸ **César au bourg**

Rhum agricole, triple sec, jus de citron vert, sirop de thé vert, ginger bitter

▸ **Un mousquetaire en Bourgogne**

Armagnac, eau-de-vie de poire, vin aromatisé citron gingembre, limonade bio

▸ Apple Dream

Calvados, jus de citron jaune, liqueur de Mangalore, sirop de cannelle

Réussir ses cocktails

▸ Règles de base

Dans tous les cas, et tout en laissant libre cours à votre créativité qui peut permettre un grand nombre de compositions originales, respectez ces règles de base essentielles à l'élaboration d'un cocktail réussi :

- Évitez d'utiliser plus de cinq ingrédients au total et parmi ceux-ci une seule eau-de-vie de base.
- Respectez la règle des 3 S : de l'acidité apportée par exemple par un jus d'agrumes, de la douceur avec l'ajout d'une liqueur ou d'un sirop, et enfin présence d'un spiritueux.

▸ Autres règles coutumières et pratiques

- Les *long drinks* servis sur glace sont présentés habituellement dans un verre décoré et muni d'une paille.
- Les *short drinks* ne sont ni décorés ni glacés.
- Les *hot drinks*, grogs et cafés arrosés (tel l'Irish coffee bien connu) peuvent être servis en digestifs.

A noter qu'il est indispensable de disposer d'un shaker pour préparer un *short drink* lorsque l'on doit incorporer à l'alcool des ingrédients tels que du lait, de la crème ou un œuf. Et pour la plupart des *longs drinks*, on utilisera d'abord un verre à mélange pour les préparer, ou alors directement un verre à jus de fruits (appelé aussi *tumbler*).

▸ Principales familles de cocktails

- Les *collins* qui sont des *long drinks* rafraîchissants composés d'eaux-de-vie, de sucre, de jus de citron ou d'eau gazeuse)
- Les *fizz* sont des *long drinks* préparés au shaker.
- Les *flips* composés de porto, de sherry ou de vermouth avec un jaune d'œuf. On peut les servir froids ou chauds.
- Et enfin tous les cocktails sans alcool.

► Outils nécessaires pour élaborer des cocktails

- Le **shaker** qui sert à refroidir rapidement le mélange sans trop le diluer avec de l'eau. Il en existe plusieurs modèles dont celui à trois pièces qui est le plus courant et utilisable par tout un chacun. Les shakers plus élaborés pour les professionnels possèdent en plus un tamis à glaçons.

- Le **verre à mélange** est utilisé pour rafraîchir une boisson servie *straight-up*. On y prépare généralement des cocktails composés principalement d'ingrédients alcoolisés comme le Manhattan.

- Le **cuillère à mélange**. Il s'agit d'une cuillère longue et torsadée se terminant par un petit pilon permettant d'écraser les fruits.

► Les deux techniques les plus usitées

- Avec la première, on mélange les ingrédients dans le verre à mélange en utilisant la cuillère à mélange. A défaut, vous pouvez utiliser un petit pichet ou bien encore un verre mesureur. Et ensuite une simple longue cuillère pour écraser les fruits. Mais c'est bien sûr moins commode.

Commencez par remplir votre récipient aux 2/3 avec des glaçons (beaucoup de glace est indispensable pour refroidir très rapidement le liquide ajouté). Après ajout du mélange, remuez avec la cuillère d'un geste circulaire jusqu'à ce que de la buée se forme sur les parois extérieures du récipient.

- Avec la seconde, on utilise le *shaker* : remplissez-le aux 2/3 de glace puis ajoutez vos ingrédients. Fermez immédiatement puis agitez vigoureusement le shaker pendant 8 à 10 secondes de façon que la glace soit en contact permanent avec le mélange. Arrêtez dès que de la buée apparaît sur les parois de l'ustensile et servez rapidement.

- Dernière possibilité, vous pouvez allonger votre mélange d'eau gazeuse. Cela rend le mélange plus attractif pour les yeux et excite les saveurs.

Il ne vous reste plus qu'à faire le bon choix du verre et à le décorer avant de servir votre cocktail !

► La décoration

Pour décorer vous utiliserez des fruits. Selon leur choix vous donnerez une impression de fraîcheur avec du citron vert par exemple ou au contraire de « chaleur » avec une fraise. Ils doivent être très frais et soigneusement coupés puis disposés au dernier moment pour ne pas gâcher leur aspect par leur oxydation (par exemple pomme, poire, banane, etc.).

Choisir son verre

Quel que soit le spiritueux dégusté, il faut savoir le consommer avec modération. C'est la qualité de la boisson alcoolisée consommée qui est importante pour pouvoir bien découvrir tous ses arômes, et non sa quantité. En effet, la distillation concentre non seulement les volumes mais aussi les arômes. Ainsi il ne faut pas moins de vingt kilos de cerises pour obtenir seulement 1 litre de kirsch !

Choix du verre adéquat

Les traditionnels verres à digestifs, renflés au fond et fermés vers le haut retiennent les arômes tandis qu'ils libèrent les alcools irritant les muqueuses nasales. C'est pourquoi ils n'ont plus de nos jours la faveur des vrais amateurs. N'importe quel distillat s'appréciera mieux dans un petit verre de forme tulipe et de taille adaptée. Et si, de plus, ce verre de dégustation est en cristal, les arômes s'y fondront encore plus ! C'est ainsi que se dévoilera le mieux le fameux bouquet décrit par les dégustateurs avertis.

Quant au petit « dé à coudre » en verre de nos grand-mères, il conservera tous ses atouts pour une dégustation nature de liqueur. Si on souhaite la savourer avec de la glace il faudra évidemment choisir un petit verre de taille supérieure suffisante.

Le choix du verre étant important pour optimiser la dégustation de votre spiritueux préféré de nombreux modèles sont proposés dans le commerce et en particulier lors des visites de sites de production dans leurs boutiques où se situe en général la dégustation. Parmi les plus courants on trouve bien sûr le verre tulipe qui concentre les arômes avant le rétrécissement de la cheminée. Il sera idéal pour un rhum puissant, tel qu'un brut de fût, car le rétrécissement canaliserait également les effluves alcooliques. Et d'autres verres plus

classiques qui se tiennent dans le creux de la main, ou alors des verres scandinaves au design épuré et élégant les « cognac glass » qui rompent avec le classicisme des autres modèles à spiritueux grâce à la prise en main et un pivot créant une bascule, mais aussi les arômes canalisés par le rétrécissement du verre et bien sûr un volume permettant l'aération et l'ouverture des parfums. Ce type de verre conviendra pour des rhums, cognac, armagnac et whisky.

Également des verres en forme d'entonnoir fermé de 11 cm de diamètre, 17 cm de haut avec le pied et d'une capacité de 25 cl parfaitement adaptés pour l'élaboration des cocktails.

Aussi des verres dégustation pour le rhum avec structure à pointe de diamant inspirée de l'univers du luxe. La forme conique inversée permet de canaliser les arômes.

Autres modèles plus classiques pour déguster le rhum : avec une cheminée rétrécie qui permet de réguler les vapeurs alcooliques qui s'en dégagent pour éviter les sensations de chaleur, voire de petite brûlure au nez, sans en altérer les arômes.

Mets et spiritueux

Les bons moments de spiritueux à table

► **À l'apéritif**, combinés avec art à des liqueurs, des jus de fruits, des sodas, du vin, les eaux-de-vie donneront du corps et du cœur à vos cocktails. Pour cela, choisissez plutôt des eaux-de-vie blanches ou des eaux-de-vie jeunes, aux notes de fraîcheur et de vanille.

Le choix du verre a aussi son importance : verres cylindriques pour des long drinks, ou plutôt coupes pour les short drinks.

L'assortiment en arc-en-ciel de couleurs, l'association de mosaïque de parfums, l'ajout de petites touches décoratives à croquer, sont tout l'art des amateurs de cocktails qui rivalisent d'imagination et de créativité. Ce doit être beau et bon. Il s'agit de créer une ambiance magique dans l'air....

L'eau-de-vie ou la liqueur est proposée en long drink : tout simplement étendue de glace, pilée ou non, ou d'eau gazeuse ou encore de jus de fruits, cette préparation offrira une boisson

rafraîchissante. Une mode qui plaît aux jeunes mais aussi à ceux qui le sont un peu moins.

▸ **Pendant le repas**, recherchez de belles harmonies, comme entre une eau-de-vie de mirabelle et un foie gras poêlé, un marc de gewurztraminer et un munster ou encore un genièvre et une assiette de poissons fumés...

▸ **Avec le dessert**, c'est le moment idéal pour savourer au mieux un spiritueux de multiples façons. Avec un mets particulièrement sucré, un alcool à 40 % vol., sec mais très aromatique, s'accordera mieux qu'un vin moelleux. En effet, il donnera l'impression de « désucre » la bouche et la sensation de diminuer la saveur grasse des gâteaux crémeux. Voici quelques accords traditionnels dont la réussite est garantie : vieux rhum et ananas rôti, poire et mousse au chocolat, vieille prune et tarte chaude aux quetsches, kirsch et forêt noire, coing et glace au pain d'épice. Et si on le souhaite on peut toujours étendre son eau-de-vie avec un trait d'eau.

▸ **En fin de repas**, les liqueurs ou crèmes de fruits peuvent être également très appréciées. Une liqueur à l'orange telle qu'un schrub (rhum et macération d'écorce d'orange) avec un gâteau aux amandes ou une salade d'agrumes. Une crème de fruits rouges remplacera avantageusement un coulis de fruits rouges avec un nougat glacé.

▸ **En digestif**, ce rituel qui terminait toujours en beauté les bons repas festifs familiaux ou entre amis, paraissant certes parfois un peu interminables, ne doit pas disparaître par manque de temps. Sans les temps du mûrissement des fruits, de la vinification, de la fermentation, de la distillation et du vieillissement, ils ne seraient pas ce qu'ils sont. Ils méritent donc que nous prenions aussi le temps de les déguster.

L'appréciation de toutes les subtilités d'un digestif fait appel à tous nos sens : l'œil, le nez et la bouche sont puissamment sollicités en même temps. Et ils sont souvent surpris mais jamais déçus.

Accords mets et spiritueux

Les spiritueux font partie du patrimoine gastronomique français et s'inscrivent dans chaque moment du repas à la française de l'apéritif au digestif, dans la cuisine de nos grand-mères comme celle des grands chefs.

Par leur qualité et la diversité de leurs palettes aromatiques, les spiritueux stimulent la créativité. Des alliances gustatives classiques aux plus inattendues, de nombreuses recettes mettent en valeur les accords mets et spiritueux. Le succès des ateliers de dégustation comme des ateliers de cuisine démontrent tout l'intérêt de la transmission et de l'échange autour des savoir-faire dans lesquels les spiritueux tiennent également le rôle d'ingrédients mystères dans les sauces, les marinades, les émulsions, lors des flambages ou dans la réalisation de magnifiques cocktails. A la pointe de l'innovation, les spiritueux se mêlent aussi aux nouvelles tendances de la gastronomie en mode *Food fusion* ou *food pairing*.

Saviez-vous par exemple qu'il n'existe pas moins de 830 références de liqueurs différentes sur le marché ? Alors n'hésitez pas à suivre votre intuition et à tenir votre carnet de recettes préférées. Et lors de vos visites chez les producteurs de spiritueux, vous pourrez échanger sur vos expériences gastronomiques !

Quelques exemples :

- ▶ **Le rhum blanc** se déguste avec un plateau d'huîtres, des mets épicés, de la noix de coco.
- ▶ **Les whiskies** les plus doux s'accordent aux saveurs les plus légères et les mets plus prononcés accompagnent les whiskys plus corsés ; ils s'apprécient avec le chocolat noir, les fromages, les poissons fumés et les fruits de mer.
- ▶ **L'armagnac** s'allie avec le poisson fumé, la tarte au roquefort, les figues ou le foie gras.
- ▶ **Le cognac** se déguste avec les jambons secs, le roquefort, le chocolat noir, la crème brûlée.
- ▶ **Le calvados** s'accorde avec les produits de sa région, les fromages normands, les plats à base de cidre ou de pomme.

- **La vodka** : l'incontournable vodka avec le saumon fumé (les poissons fumés) ou le caviar. Plus originale l'association vodka et tarte au citron ou avec des fruits rouges.
- **Liqueurs et crèmes** : idéales pour les desserts, tels le tiramisu, le pain de Gênes, ou le forêt-noire, sans oublier les crêpes flambées, les sorbets et les soufflés.
- **Amers/gentianes** se dégustent avec les fromages à pâte pressée cuite comme le comté.
- **Les anisés** osent les alliances insolites avec les poissons, les fromages ou les desserts aux fruits.
- **Eaux-de-vie de fruits** valorisent le goût des fruits tels que les cerises, les pêches, les prunes ou les mirabelles. Plus insolite, avec le foie gras.
- **Le gin** s'apprécie avec les fruits rouges, les tartares, les ceviches.

Comment conserver les spiritueux ?

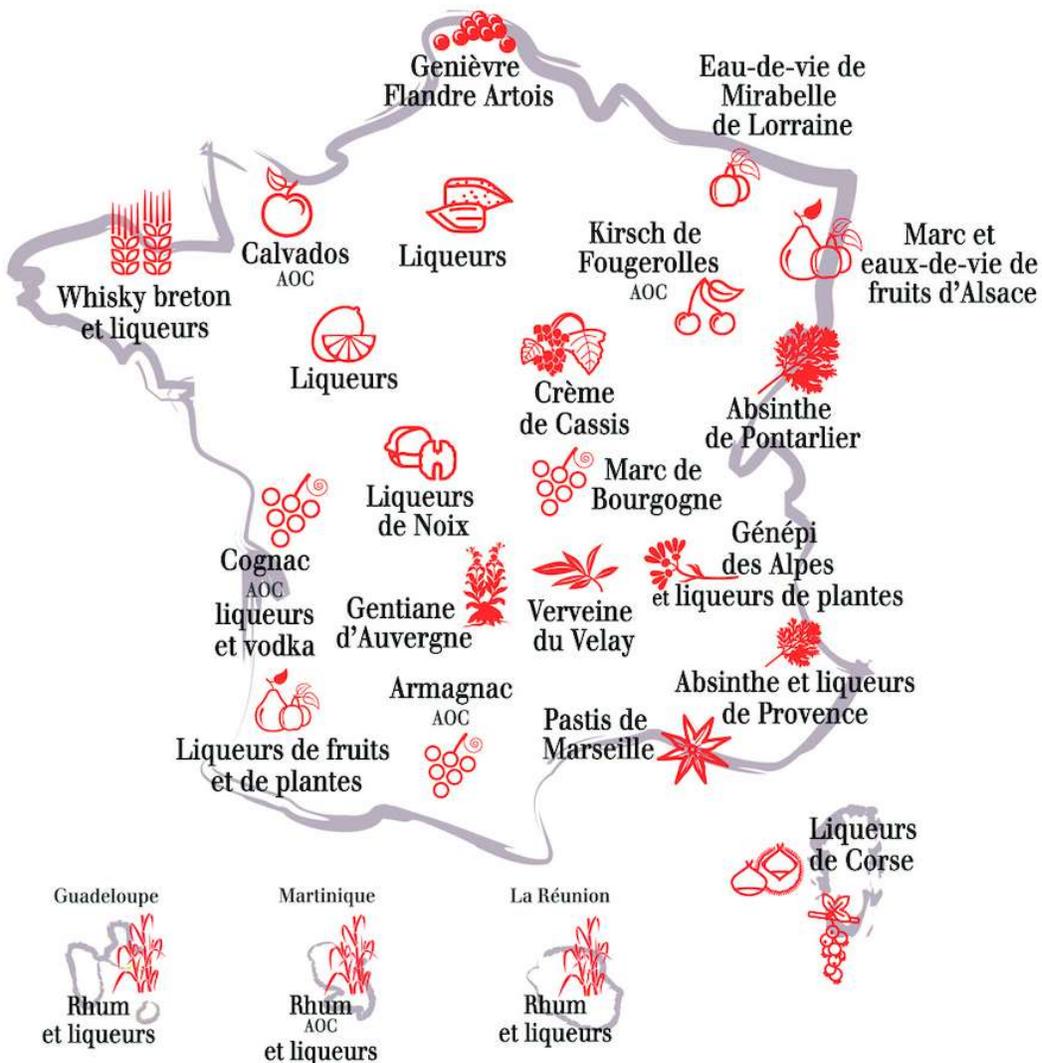
Une eau-de-vie ne vieillit plus une fois embouteillée. Par contre, mal entreposée elle peut se dégrader. Encore intactes, pour que l'alcool n'attaque pas leur bouchon elles doivent être stockées verticalement et dans un endroit frais pour éviter de l'évaporation d'alcool et sombre pour éviter certaines oxydations d'arômes par la lumière.

Une fois la bouteille ouverte, l'air ayant remplacé le liquide consommé à l'intérieur peut entraîner une certaine oxydation et donc une atténuation des arômes. Deux solutions s'offrent alors à vous pour optimiser la conservation en évitant le contact avec l'air : transvaser dans une bouteille plus petite correspondant au volume restant et bien reboucher. Attention, les bouchons de carafes en verre ne sont pas toujours bien étanches. Ou alors reboucher avec un système combinant bouchon étanche et pompe à vide comme pour les bons vins.

A noter que les eaux-de-vie de fruits et liqueurs sont plus fragiles car contenant des esters très volatils et facilement oxydables. Pour les liqueurs ou les crèmes, l'évaporation par la chaleur tend à faire

cristalliser leur sucre. Donc à stocker aussi à un emplacement frais et sombre.

Les principaux sites à visiter



Les spiritueux en France métropole et outre-mer

Métropole

Auvergne-Rhône-Alpes

Cette vaste région partagée entre monts d'Auvergne et Alpes du Nord par la vallée du Rhône est très riche en terroirs aux caractères aussi diversifiés que bien marqués.

Cela se traduit évidemment au niveau des paysages, par une grande variété allant de la chaîne des Puys aux plus hauts massifs des Alpes françaises en passant par les amples vallées du Rhône ou de l'Ain ainsi que celles de l'Isère, de la Loire et de l'Allier pour ne citer que les principales.

Les climats et cultures qui y sont établis suivent naturellement cette grande diversité. C'est ainsi qu'y voisinent des vignobles célèbres dans les vallées avec des hautes terres de pâturages et même des alpages.

Mais sa diversité culturelle n'est pas en reste et singulièrement celles de son histoire comme de sa gastronomie ou des ses monuments et de l'architecture des ses habitats.

On peut y distinguer deux grandes régions géographiques de spiritourisme. La première correspond surtout à l'Auvergne avec principalement le département de la Haute-Loire, berceau de la verveine du Velay, et le département du Cantal où l'on récolte traditionnellement la gentiane. Il ne faut pas y oublier la vallée de l'Ardèche et son département. De nombreux fruits poussant à l'état sauvage, ou cultivés, sont après récolte également transformés en spiritueux : cassis, myrtille, framboise, prunelle, genièvre, ainsi que châtaigne et noix permettent l'élaboration de nombreuses liqueurs et crèmes de fruits.

La seconde s'étend des contreforts des Alpes jusqu'à ses plus hauts sommets, avec deux territoires contrastés que sont la large dépression abritant ses deux grands lacs et où coule l'Isère ainsi que la Drôme aux accents provençaux en son extrémité sud. Le spiritourisme est principalement attaché au département de l'Isère, berceau historique des liqueurs de la Grande Chartreuse ou de l'Arquebuse de l'Hermitage, et aussi à ceux de Savoie et de la Drôme avec sa liqueur d'Eyguebelle inventée par les moines cisterciens de l'abbaye du même nom. Outre ses liqueurs issues de mélanges de plantes, on peut y découvrir des liqueurs de cassis, mûre sauvage, framboise, myrtille mais aussi de millepertuis et de génépi. Enfin ses traditionnelles eaux-de-vie de poire sont réputées.



Gentiane et genièvre, le temps des récoltes

La récolte des matières premières nécessaires à l'élaboration de ces spiritueux est un temps fort de leur production car il démarre un nouveau cycle de production. N'hésitez pas à venir sur place les découvrir et les partager.. La récolte de la gentiane jaune, plante sauvage, par les gentianaires, a lieu traditionnellement entre juin et octobre. Elle utilise toujours des méthodes d'arrachage manuel grâce à une « fourche du diable », puis de tri traditionnel pratiqué sur les pentes des volcans d'Auvergne ou dans d'autres massifs montagneux de plusieurs autres régions, entre 1 200 et 1 500 mètres d'altitude. Une Fête de la gentiane en Auvergne se tient chaque année à la mi-août à Picherande.

Culture et récolte de la verveine citronnée

On cultive traditionnellement la verveine soit pour l'utiliser en tisane, soit pour en élaborer de la liqueur. Cependant les pieds de verveine craignent les gels de cette région aux hivers rigoureux. Aussi certains horticulteurs les protègent par une technique naturelle pour passer l'hiver juste avant les premiers froids. Ils les arrachent à la bêche puis installent les pieds-mères dans des panier ajourés n'empêchant pas les racines de se développer à l'abri du gel en serres. Ils les repiquent en pleine terre à partir du 15 mai du printemps suivant. Encore en serre, des feuilles pointent avant le repiquage. Le redémarrage n'en sera que plus vigoureux en plein champ.

La récolte par cueillette des feuilles commence début juillet aux heures ensoleillées. Grâce à une technique progressive des tiges, la récolte peut durer sur de nouvelles tiges jusqu'aux gelées.

■ DISTILLERIE DE PIED MENU

1408, route de Romans

Beaurepaire

☎ [04 74 84 61 17](tel:0474846117)

Visite des vergers, de la distillerie, visionnage de vidéos : de 9h à 12h et de 14h à 17h, du lundi au vendredi toute l'année, sur rendez-vous uniquement. Pour groupes et particuliers, visite et dégustation gratuites, environ 1 heure.

Situés aux abords de la Vallée du Rhône, les vergers du Domaine de Pied-Menu produisent des poires Williams. La distillerie artisanale élabore depuis 1964 des eaux-de-vie de ce fruit et s'est spécialisée dans la production de « poires prisonnières ». Cette technique, encore peu répandue est originale. Lorsque les poires sont en tout début de formation et encore suffisamment petites, au début du printemps, elles sont introduites chacune dans une carafe qui est alors accrochée à une branche proche. Au bout de 3 mois environ, lorsque ces poires arrivent à maturité prisonnières de leurs carafes, elles sont récoltées avec leur récipient. Chaque carafe contenant une poire est d'abord soigneusement nettoyée puis remplie d'eau-de-vie de poire Williams. Elle est alors prête à être commercialisée. La Distillerie du Pied Menu propose des visites des vergers portant leurs carafes en saison et de la distillerie, toute l'année, sur rendez-vous uniquement, pour des particuliers comme pour des groupes. Elle offre aussi la possibilité de visionner des vidéos décrivant le déroulement du processus. La visite qui dure environ une heure et la dégustation qui lui fait suite sont gratuites.



■ MUSÉE DES LIQUEURS CHERRY ROCHER

Avenue Camille-Rocher

La Côte-Saint-André

☎ [04 74 93 38 10](tel:0474933810)

www.cherry-rocher.fr

contact@cherryrocher.com

Fermé en janvier et février. Basse saison : ouvert le dimanche et les jours fériés de 15h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de



15h à 18h. Haute saison : juillet, août, septembre. Visites guidées pour les groupes sur rendez-vous. Gratuit pour les individuels en visite libre. Visite guidée : 2,50 €/personne.

Cherry Rocher, ce nom évoque sûrement quelque chose pour les plus gourmands d'entre vous ! Il faut dire que Cherry Rocher est l'une des plus anciennes distilleries de France, (trois siècles d'existence !) et qu'elle continue de suivre l'exemple de Barthélémy Rocher qui créa de savoureux digestifs (mais aussi des apéritifs) à base de plantes et de fruits rouges. Au musée, on remonte le temps en empruntant les allées d'une cave voûtée datant du XV^e siècle. On y découvre les pratiques de l'herboristerie, des alambics en cuivre, de vieilles bouteilles, une fantastique exposition d'affiches anciennes. De nombreuses liqueurs, des plus anciennes aux plus récentes y sont exposées avec, en prime, des contrefaçons de la célèbre Arquebuse de l'Hermitage, et l'on termine la visite par une dégustation !

■ **MAISON DE LA VERVEINE DU VELAY – ESPACE PAGÈS**

29, place du Breuil

Le Puy-en-Velay

☎ [04 71 02 46 80](tel:0471024680)

www.verveine.com/fr/visitexpo.htm

pages-verveine@verveine.com

Ouvert toute l'année. Particuliers sur réservation en juin et septembre. En juillet et août sans réservation. L'Espace Pagès est gratuit. Ouvert du lundi au samedi en juillet-août puis du mardi au samedi le reste de l'année. Le matin de 10h à 12h30 (13h en juillet-août). L'après-midi de 14h30 à 18h d'octobre à fin mars (19h en avril, mai, juin septembre) et de 14h à 19h en juillet-août.

Dégustation gratuite et boutique sur place avec idées de cadeaux.

Dans cet espace unique, un ancien cinéma réaménagé, vous allez découvrir 150 ans d'histoire de la Distillerie Pagès en images, sur écran géant ! Depuis la plante à la liqueur, au travers de nombreux tableaux, affiches anciennes et matériels de distillerie, dont un magnifique alambic de cuivre dressé au milieu d'outils tout aussi

rutilants, jusqu'aux parfums de quelques macérations de plantes et épices parmi les nombreuses qui composent la formule secrète de la Verveine du Velay. Et bien sûr la possibilité de déguster ces spiritueux, modérément, ainsi que les sirops Pagès. Faites un tour à la boutique : vous y trouverez tous les produits Pagès et de nombreuses autres spécialités. A signaler que deux sites sont à votre disposition pour tout savoir sur la Verveine du Velay Pagès : cet Espace Pagès au cœur de la ville du Puy-en-Velay mais aussi la Distillerie de la Verveine du Velay Pagès située à Saint-Germain-Laprade. Celle-ci est classée "Site Remarquable du Goût", en association avec la lentille du Puy. Elle est membre à part entière du prestigieux cercle des "Entreprises du Patrimoine Vivant".

■ L'ESPACE AVÈZE – MAISON DE LA GENTIANE

5, rue de la Gentiane

Riom-es-Montagnes

☎ [04 71 78 03 04](tel:0471780304)

www.aveze.com

espace@aveze.org

Haute saison (du 15 juin au 15 septembre) : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 19h. Sur réservation (au moins 3 jours avant) le reste de l'année. Gratuit. Visite guidée. Boutique. Animations.

Dégustation.

Allez visiter l'Espace Avèze à Riom-ès-Montagnes, dans ces vastes paysages du Cantal. Vous pourrez y découvrir à la fois cette belle région et l'Avèze, ce délicieux apéritif élaboré sur place à partir de racines de gentiane fraîche récoltées dans ce terroir. Vous ferez alors connaissance avec une activité artisanale solidement implantée dans les traditions auvergnates et emblématique de la région. La Maison de la Gentiane (labellisée Maison du Parc) qui héberge cet Espace vous révélera l'histoire (qui a commencé à Riom en 1929 !) et les techniques de fabrication (avec toutes les étapes) de cette fameuse liqueur d'Avèze. La gentiane, cette belle plante sauvage emblématique de la région, n'aura également plus de secrets pour vous après le visionnage du captivant diaporama qui lui est consacré. Cette visite instructive sera agréablement



complétée par une dégustation gratuite des différents spiritueux élaborés par la maison Avèze. Du 15 juin au 15 septembre, l'Espace Avèze est ouvert tous les jours. En dehors de cette période, n'hésitez pas à le contacter pour réserver une visite.

■ DISTILLERIE JEAN GAUTHIER

Route de la Syrah

Saint-Désirat

☎ [04 75 34 23 11](tel:0475342311)

www.jeangauthier.com

contact@www.jeangauthier.com

Ouvert toute l'année, en juillet-août : du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h + les samedi, dimanche et jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Le reste de l'année le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30 + les dimanche et jours fériés de 14h à 18h30.

Visite et dégustation gratuites. Boutique sur place avec des idées cadeaux. Egalement boutique en ligne avec livraisons.

Fondé en 1968 par Jean Gauthier, père de l'actuel PDG, cet établissement est à visiter par les amateurs de spiritourisme car cette belle distillerie est un outil performant qui distille chaque année environ 500 000 litres d'eaux-de-vie diverses de poire, cerise, prune, framboise, abricot grâce à une équipe dynamique de 15 salariés permanents, renforcée en saison. Une partie de cette production y est alors mise en bouteille. Lors de sa visite, vous serez dévoilés tour à tour son atelier de distillation, sa chaîne d'embouteillage ainsi que l'un de ses chais de vieillissement. Tous les processus de fabrication ainsi que les nombreux contrôles de qualité vous seront révélés grâce à un diaporama d'images numériques. Enfin sa large gamme de spiritueux maison vous sera présentée en détail à commencer par les plus « classiques », des eaux-de-vie de fruits, réalisées avec un savoir-faire ancestral, dont une fameuse poire williams, grande spécialité de la maison sans oublier celles de mirabelle, de framboise ou de vieille prune. Suivront ensuite ses liqueurs, crèmes, apéritifs et griottines ainsi qu'un nouveau venu le Fifty-Fifty. A la fin de cette visite gratuite (sauf pour les groupes à partir de 20 personnes), une dégustation également gratuite de ses

produits vous sera proposée. Vous pourrez enfin faire quelques emplettes dans la boutique et visiter en famille le passionnant musée de l'Alambic qui lui est attenant (idéal pour les petits comme les grands).

■ MUSÉE DE L'ALAMBIC

Distillerie Gauthier
600, route de la Syrah
Saint-Désirat



www.jeangauthier.com/
contact@www.jeangauthier.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h (dernière visite à 11h) et de 14h à 18h (dernière visite à 17h). Basse saison : le samedi de 10h à 12h (dernière visite à 11h) et de 14h à 18h30 (dernière visite à 17h30) ; le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h30 (dernière visite à 17h30). Haute saison : le week-end et les jours fériés de 10h à 12h (dernière visite à 11h) et de 14h à 18h30 (dernière visite à 17h30). Gratuit.

Le musée de l'Alambic est logé dans le périmètre de la Distillerie Jean Gauthier située à Saint-Désirat dans la vallée du Rhône. Il est consacré à la profession aujourd'hui disparue des bouilleurs ambulants. Au siècle dernier, ceux-ci se déplaçaient d'exploitation agricole en exploitation avec leurs alambics ambulants pour distiller sur place les eaux-de-vie. Vous pourrez y découvrir, sur 1 400 m² d'exposition, de nombreuses superbes « machines roulantes » en cuivre, provenant de toutes les régions de France, qui produisaient des eaux-de-vie. Sont exposés également tous les outils et ustensiles nécessaires à ces opérations sur site. Ils sont classés en 30 tableaux évoquant la mémoire de ce patrimoine rural bien particulier qui fait désormais partie de l'histoire. Vous pourrez également compléter vos connaissances en enchaînant par la visite d'une partie de la Distillerie Gauthier actuellement en activité. Vous seront dévoilés ainsi, tour à tour, l'atelier de distillation suivi par la visite d'une chaîne d'embouteillage puis d'un des chais de vieillissement en fûts de chêne. Pour compléter l'ensemble du processus de fabrication des divers spiritueux, vous sera décrit en

détail à l'aide d'un diaporama de belles images explicites. Pour l'ensemble de votre visite, comptez 60 à 90 minutes durant lesquelles vous ne verrez pas le temps passer. Et pour finir une dégustation gratuite et conviviale de divers produits de la Distillerie Jean Gauthier vous sera proposée.

■ DISTILLERIE DE LA VERVEINE DU VELAY PAGES

Avenue René Descartes

Za LaPrade

Sortie ZI Blavozy

Saint-Germain-Laprade

☎ [04 71 03 04 11](tel:0471030411)

www.verveine.com/fr/visitexpo.htm

pages-verveine@verveine.com



Boutique ouverte de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Visites de particuliers : sans réservation en juillet-août du lundi au samedi de 10h30 à 16h30. Sur réservation du mardi au samedi en juin et septembre. Adulte : 6,50 €. Groupe (30 personnes) : 4,80 € (2,70 € enfant). Visites de groupes (30 minimum) : sur réservation, du mardi au samedi. En juillet et août : du lundi au samedi. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (durée 45 minutes. Ouvertures les 25 mai, 14 juillet, 15 août et 11 novembre). Dégustation gratuite (sirops pour les enfants).

La distillerie présente, au cours d'une visite guidée de 45 min environ, l'histoire et toutes les étapes de la fabrication de sa célèbre liqueur élaborée à base de plantes, dont la verveine cultivée localement. Vous découvrirez les cuves de macération, la salle des alambics, les chais de vieillissement en fûts de chêne au milieu des odeurs de plantes et vapeurs d'alcool. Ensuite vous sera dévoilée la collection d'outils et d'objets publicitaires anciens. Après toutes ces découvertes, place à l'épreuve pratique : la dégustation de la Verveine du Velay pour les adultes ou de sirops pour les enfants qui vous permettra de les apprécier. Les produits de la distillerie sont disponibles à la boutique : crèmes, marcs, liqueurs, liqueurs-cocktails, confiserie avec des idées cadeaux, des paniers

gourmands, et d'autres spécialités régionales aux présentations exclusives et originales. Pour en savoir encore plus, vous pouvez également vous rendre à la Maison de la Verveine du Velay située au Puy-en-Velay.



DOMAINE DES HAUTES GLACES

Col Accarias

Saint-Jean-d'Hérans

☎ [09 50 29 92 77](tel:0950299277)

www.hautesglaces.com

domaine@hautesglaces.com

Ouverture de la boutique du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h tout au long de l'année. D'octobre à début avril, ouverture tous les 1^{er} samedi du mois de 9h30 à 13h, visite organisée sur réservation (8€/pers). De mai à sept ouverture du lundi au samedi visite à 11h et 14h. Idéalement toujours sur réservation pour une question de nombre.

Situé à près de 900 m d'altitude au col Accarias, entre les massifs des Ecrins et du Vercors, le Domaine des Hautes Glaces est installé dans une ancienne ferme fortifiée du XVII^e siècle face à un panorama de toute beauté. C'est une ferme-distillerie qui exploite en agriculture biologique alternant prairies, engrais verts et grandes cultures, les céréales à partir desquelles elle élabore d'excellents whiskies aux personnalités marquées. La visite organisée vous permettra de découvrir tout d'abord, outre ses grands espaces de blé et autres céréales, sa distillerie installée dans le haut de l'ancienne et vaste grange du château. Puis au rez-de-chaussée, ses trois chais idéalement installés sous d'antiques voûtes de pierre aux température et degré d'hygrométrie particulièrement favorables au vieillissement des whiskies du Domaine qui sont élaborés avec passion et une grande maîtrise technique. Les bâtiments annexes de cette grande ferme sont utilisés pour l'activité agricole pure.

A l'occasion de votre visite, vous pourrez déguster gratuitement au caveau quelques-uns de ces remarquables single malt de grande

typicité. Une petite boutique permet l'achat direct de l'essentiel de sa production.

■ MUSÉE DE LA GRANDE CHARTREUSE

La Correrie

Saint-Pierre-de-Chartreuse

☎ [04 76 88 60 45](tel:0476886045)

www.musee-grande-chartreuse.fr

info@musee-grande-chartreuse.fr



Musée ouvert tous les jours, sauf jeudi, du 1^{er} avril au 4 novembre 2018. En avril, mai, septembre, octobre et novembre, ouvert tous les jours de 14h à 18h. En juin, juillet et août, ouvert tous les jours de 10h à 18h30 (sauf le dimanche matin). Horaires du dimanche, ouvert de 14h à 18h30. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 8,50 € (audio guide inclus). Enfant (de 7 à 18 ans) : 3,90 €. Tarif réduit : 6,80 €. Pack famille (2 adultes, jusqu'à 3 enfants) : 21,40 €. Visites avec audioguides inclus. Billetterie et boutique en ligne.

Au cœur du vallon du monastère de la Grande Chartreuse (qui a reçu le label Forêt d'Exception), installé à 2 km en contrebas du monastère fondé par Saint Bruno, à la Correrie (ancien lieu de vie des frères), le Musée de la Grande Chartreuse permet non seulement de découvrir l'histoire des Chartreux et le rayonnement de cet ordre à travers le monde, mais encore d'approcher au mieux l'intimité de leur vie monacale. A l'aide d'un audioguide en 9 langues, dont le russe et le chinois, les visiteurs vont à la rencontre des Chartreux à travers une vingtaine de salles autour du jardin du cloître. Une visite surprenante qui intéressera autant les parents que les enfants, ces derniers (de 7 à 12 ans) profitant d'un parcours adapté rendant la visite idéale pour les familles. Trois temps consécutifs composent cette visite : le temps historique qui retrace l'histoire de l'ordre cartusien, le temps des saisons qui s'impose à la vie en montagne et le temps de la liturgie qui rythme la vie des pères chartreux. Parmi les temps forts de la visite, la reconstitution d'un ermitage et des conditions de vie des moines, la fameuse galerie des Cartes et ses 79 toiles monumentales témoignant de

l'extension de l'ordre en Europe, les trésors de la bibliothèque, la salle pédagogique permettant de « regarder le silence », mais encore de remarquables expositions temporaires, événements et des ateliers, pour réaliser de belles enluminures par exemple. Le musée dispose d'une salle de réunion et de séminaire, accessible aux personnes handicapées. De la spiritualité aux spiritueux, la visite se termine par la découverte de la liqueur verte de la Chartreuse dont on a célébré récemment les 250 ans. Une sortie nature et culture qui va plaire à coup sûr à toute la famille.

fute_546540 le 13/01/2015



Difficile de séjourner dans le secteur sans aller visiter ce musée qui décrit bien la vie des chartreux. Le tout dans un cadre sauvage très particulier. Dans un bâtiment annexe, une salle d'accès libre permet même de prendre son pique nique à l'abri si jamais il pleut (ce qui arrive assez souvent dans ce versant de la Chartreuse))

fixou3538 le 09/12/2014



Un musée qui inspire le calme et la sérénité. Une visite immanquable à faire si vous passez dans la région !

mitzi38 le 15/02/2012



un site incontournable quand on passe à St. pierre de chartreuse... le cadre est magnifique, l'atmosphère ... c'est un lieu chargé en émotion tellement le silence est présent !

jurass le 08/03/2011



Intéressant. La visite est parfaitement commentée en détails intéressants. Le cadre nous replonge dans le temps et le délicat parfum de l'alcool de fruit nous suit tout le long de la visite qui se termine par une dégustation. Un peu long pour les plus petits

■ DISTILLERIE CHARLES MEUNIER

45, chemin de la Biole
Saint-Quentin-sur-Isère

☎ [04 76 93 66 70](tel:0476936670)

www.distilleriemeunier.fr

magasin@distilleriemeunier.fr

Comment venir ? DEPUIS GRENOBLE- Par l'autoroute : Rocade nord de Grenoble (A480 ou A48) puis l'échangeur direction Valence (A49 ou 5713). Sortie n°11, à droite au rond-point direction Saint-Quentin-sur-Isère. Passer le pont, puis 500 mètres après le magasin Isère Plantes, tourner à gauche. Vous êtes arrivés.- Par la nationale : Rocade Nord de Grenoble (A480 ou A48). Sortie n°12 direction Valence (D1532). A Saint -Quentin-sur-Isère, au feu prendre à droite direction Tullins (D45). 100 mètres après.

Magasin ouvert de janvier à novembre du mardi au vendredi de 14 à 18h ; le samedi de 10 à 12h30 et de 13h30 à 18h. Pour décembre 2018 consultez notre site internet.

Implantée dès le XIX^e siècle à Voiron, la distillerie Charles Meunier & Successeurs est l'une des plus anciennes entreprises artisanales du Dauphiné. Depuis 1809, la distillerie est spécialisée dans la distillation de plantes et principalement le Génépi, plante de prédilection pour laquelle le fondateur Charles Meunier va trouver un arôme particulièrement stimulant et parfumé. La Distillerie Meunier vous invite à découvrir ses différents produits à travers une visite en immersion dans l'unité de fabrication et ainsi qu'un espace de dégustation pour choisir en toute connaissance de cause le produit qui vous correspond. Le Génépi est à découvrir ou redécouvrir comme la plante alpine par excellence. Des alcools mais pas uniquement, la Distillerie vous propose aussi quelques épiceries qui raviront vos papilles : tartes, confitures, chocolats de fêtes (fêtes de fin d'années, Pâques, etc.) puis tout au long de l'année quelques gourmandises à découvrir. Une visite guidée gratuite des locaux de fabrication et une dégustation offerte au magasin sont proposées pour allier tradition, artisanat et modernité.



LES BURONS DE SALERS – MUSÉE DU FROMAGE, DE LA VACHE SALERS ET DE LA GENTIANE SALERS



Route du Puy-Mary

Salers

☎ [04 71 40 70 71](tel:0471407071) / [06 75 95 49 73](tel:0675954973) / [05 55 28 21 75](tel:0555282175)

www.buronsdesalers.fr

lallet@buronsdesalers.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 19h d'avril à fin septembre. Adulte : 5 €. Enfant (de 8 à 12 ans) : 3 €. Groupe (20 personnes) : 4 € (et 2,50 € en dessous de 12 ans). Restauration sur réservation avec la truffade, le repas du buronnier, dans un cadre exceptionnel. Visite guidée (exposition et projection vidéo). Animations. Dégustations, vente de gentiane Salers et de fromage.

C'est un des lieux touristiques les plus fréquentés du Cantal. La route d'accès offre des paysages magnifiques. Dans l'un des deux Burons de Salers, reconstruits selon les techniques de 1760, vous découvrirez l'histoire de la famille Labounoux qui a été la première à créer l'apéritif Salers en 1885. Un espace est réservé à la gentiane Salers fabriquée à partir de la récolte de la grande gentiane de mai à octobre par les "gentianaires". Il évoque la fabrication et l'histoire de cette liqueur locale. A voir aussi, un superbe alambic. Les Burons de Salers vous accueillent sur 260 m², dans leur maison dédiée également à la fabrication du fameux fromage de Salers et à la vache de race Salers. Une exposition d'outils traditionnels d'époque, de superbes photos et des projections vidéo vous sont proposées. La visite commentée se termine par une dégustation d'apéritif et de fromage. Vente de fromage et de gentiane de Salers sur place. Un restaurant avec des tables en extérieur propose la truffade, plat traditionnel des buronniers. Vous ne regretterez pas la visite de ce site qui a obtenu le premier prix du tourisme cantalien, ainsi que la médaille du tourisme !

yanno35 le 01/12/2010



Pour les infos c'est très bien pour les gens qui ne connaissent pas la région. En revanche, c'est avant tout un moyen de vous vendre de la Liqueur Gentiane et du Fromage Cantal ou Salers. Les

personnes n'ont pas pu me dire ou voulu me dire ou trouver du Salers Tradition, fromage fait dans les règles de l'art, alors qu'à un kilomètre de là, il y a le Buron d'Algour. Y aller pour les infos, pour les achats aller ailleurs.

gijofamo le 01/09/2010



à visiter explications par diapositives intéressantes, on aimerait voir des choses plus concrètes car le but de la visite c'est surtout d'acheter du fromage en l'occurrence très bon !

ninie2102 le 29/08/2010



Une visite animée par des jeunes qui aiment leur travail et vous font partager leur passion. On nous explique la fabrication du fromage Salers et celle de la liqueur de Gentiane. Des explications claires, précises, bref une visite à ne pas manquer !

■ **DOMAINE EYGUEBELLE**

3, chemin de la Méjeonne
Valaurie

☎ [04 75 98 03 80](tel:0475980380)

www.eyguebelle.fr

domaine@eyguebelle.com

GPS : 44.419605, 4.789564 Valaurie à 5 minutes de la sortie
A7 Montélimar Sud direction Nyons.

Ouvert tous les jours. De 10h à 19h d'avril à août et de 10h à 18h de septembre à mars. Fermé les 25 décembre et 1^{er} janvier. Visite du musée et dégustation gratuites. Boutique.

Eyguebelle tire son nom de l'abbaye d'Aiguebelle où des moines cisterciens ont mis au point au fil des ans plusieurs recettes complexes de liqueurs de plantes. Un savoir-faire qu'ils se sont transmis, confidentiellement, de génération en génération jusqu'en 1996, date à laquelle la marque est devenu laïque et commerciale. Cela n'a pas empêché les procédés traditionnels de distillation et d'aromatisation de perdurer. La marque Eyguebelle propose aujourd'hui une large gamme de liquoristerie : de nombreux sirops de fruits de la région qui ont fait sa réputation mais aussi du pastis provençal, l'apéritif la Melonade au melon de Cavaillon et la crème

de noix ; sans oublier le fameux Élixir de vie à base de plantes et de fruits élaboré au Moyen Âge dans l'abbaye d'Aiguebelle. Tout un art des assemblages et de la distillation en alambic, une alchimie secrète autour des plantes médicinales et des arômes naturels. Le parcours muséographique qui vous est proposé vous plonge dans cet artisanat d'origine monastique et vous dévoile les étapes de la fabrication des élixirs et des sirops grâce à la vue sur les ateliers de production. A l'issue de la visite, une dégustation gratuite vous est offerte en boutique. Celle-ci vous propose un large éventail de boissons de la marque avec les nouveautés : le très réussi sirop de menthe/citron vert (Mojito), désaltérant et inspirant en cocktail et Ælred, la nouvelle marque d'alcool d'Eyguebelle.

littlecha45 le 17/11/2010



Les sirops Eyguebelle sont super bons ! on peut meme avoir des explications sur la fabrication des produits qu'on retrouve dans la boutique car il y a possibilité de voir les ateliers de production grace à un couloir vitré !

■ BIGALLET

Virieu

☎ [04 74 88 25 13](tel:0474882513)

www.bigallet.fr

info@bigallet.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h ; le vendredi de 8h à 12h. Fermeture 15 jours en août. Pour les groupes et sur réservation du mardi au jeudi à 10h30. Durée de la visite environ 1h30.

Vous pourrez découvrir la société Bigallet créée en 1872 à Lyon et ses boissons à la notoriété bien établie en visitant sa très belle galerie didactique au décor épuré et au mobilier moderne. Celle-ci se situe dans ses nouveaux locaux de Virieu-en-Isère où cette société familiale s'est délocalisée dès 1885, entre Lyon et Grenoble, pour poursuivre son développement. La Galerie Bigallet a été aménagée et équipée pour vous permettre de la parcourir en toute autonomie et à votre rythme. Vous pourrez ainsi visionner un film présentant la société, de ses origines à son activité actuelle. Vous

sont également présentés de façon ergonomique des tests olfactifs, ainsi que des expositions d'exemplaires des plaques anciennes, de livres de compte du début du XX^e siècle ou même de bouteilles de type vintage. Par ailleurs, une riche iconographie retrace les différentes périodes traversées par la société sur l'ensemble de son parcours depuis sa création à nos jours. La gamme de produits fabriqués va de 4 sirops de citron (et de 44 autres parfums) à la liquoristerie : liqueur de génépi, eaux-de-vie, marcs et liqueurs anciennes. Des visites guidées gratuites sont proposées, sur réservation uniquement, pour des groupes d'au moins 25 personnes, avec découverte des divers ateliers de production puis dégustation gratuite.

■ CAVES DE CHARTREUSE

10, boulevard Edgar-Kofler

Voiron

☎ [04 76 05 81 77](tel:0476058177)

www.chartreuse.fr

visites@chartreuse.fr



Ouvert toute l'année (sauf le 25 décembre et le 1^{er} janvier). Du lundi au vendredi : de mars jusqu'au 15 juin et du 15 septembre au 31 octobre : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 – de novembre à février : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h – juillet et août de 10h à 18h30. Visite classique gratuite (dernière visite classique à 17h15 + visite « essentielle » à 17h45).. – Parking privé avec emplacements réservés aux autocars. Visite guidée (dégustation gratuite). Visites d'Exception : plus de détails sur le site internet. A réserver au préalable par e-mail ou téléphone).

En visitant les Caves de la Chartreuse à Voiron, vous parcourez la plus longue cave à liqueur du monde, mais surtout vous voyagez à travers 400 ans d'histoire et de savoir-faire des pères Chartreux. La visite classique se déroule en deux temps. La partie historique vous fait remonter le temps avec l'arrivée des Chartreux dans la région en 1084, jusqu'à la création du fameux « élixir » au XVII^e siècle, puis à

la commercialisation de la Chartreuse Verte au XVIII^e siècle ou à celle de la Chartreuse Jaune en 1838. Visite libre de l'exposition l'Odyssée de la Chartreuse avec un film semi-circulaire et un film sur l'histoire du fameux manuscrit à l'origine de la Chartreuse. Puis vient le temps de la visite guidée des caves et de la distillerie afin de mieux comprendre toutes les étapes de la fabrication, encore secrète, des liqueurs. Une visite qui se termine de la plus agréable des façons puisqu'il est possible de déguster gratuitement, dans une salle parfaitement aménagée, la Liqueur de la Chartreuse. D'autres choix de visites d'exception (sur réservations préalables fortement conseillées par e-mail ou par téléphone) s'offrent à vous : les 5 sens, la classe cocktail, visite entreprise, visite enfants et la visite en anglais. Une visite des caves que l'on complétera par une autre visite au Musée de la Grande Chartreuse à la Correrie de Saint-Pierre-de-Chartreuse et une balade jusqu'au monastère.

solibmol le 03/05/2016



Une visite riche en découverte, et en dégustation.

bleimeig le 23/02/2016



Très belle orientation vers cette visite fabuleuse. L'histoire de la Chartreuse, une très belle exposition aussi , visite des caves et au bout, une dégustation. Mémorable !

beerwine le 05/01/2016



Une belle visite éducative et gourmande. Même les enfants ont appréciés

tamylg le 01/07/2015



Quel beau moment. Une visite enrichissante et impressionnante autant que rafraichissante ! Une histoire, un symbole, un patrimoine, et une dégustation. L'expo photo est tout autant captivante.

Bourgogne-Franche-Comté

L'HÉRITIER-GUYOT

- *La Boutique* -

Crème de Cassis de Dijon, crèmes de fruits,
liqueurs et spécialités locales



2 place Notre-Dame à Dijon - 03.80.43.41.65
www.lheritier-guyot.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La région Bourgogne – Franche-Comté, berceau historique des vastes possessions du puissant Charles le Téméraire qui menaça un moment l'existence du royaume de France en retenant même son roi Louis XI prisonnier, possède un magnifique patrimoine. Paysages, abbayes et châteaux, domaines viticoles, dans les vallées ou sur les coteaux, tout porte ici les marques de l'action de la main de l'homme et de l'empreinte de l'histoire. Dijon, Chalon-sur-Saône, les abbayes de Cluny et de Fontenay, la colline de Vézelay ou encore les Hospices de Beaune méritent le détour.

La partie montagneuse du Jura, où la forêt couvre environ 45 % des surfaces, n'est pas en reste avec les vastes paysages de son Parc naturel régional et son économie de quasi-montagne durant ses hivers rigoureux.

Mais Besançon et Belfort sont également dignes d'intérêt et méritent une halte.

La gastronomie avec ses spiritueux tient ici une place importante. Les marc et fine de Bourgogne issus de cette grande région viticole sont célèbres. Les liqueurs et eaux-de-vie de fruits kirsch de Fougerolles AOC, liqueur de prunelle et crème de cassis en Côte-d'Or, griottes en Haute-Saône et anis et absinthe dans le Doubs et le Jura font partie du patrimoine historique de la région. A signaler

une exploitation inédite de ce patrimoine sylvestre avec une liqueur de sapin autour de Pontarlier.

La "perle noire de Bourgogne"

Le cassis Noir de Bourgogne est une variété spéciale qui possède une puissance aromatique sans équivalent. Elle est achetée dans un rayon de 25 km autour de Nuits-Saint-Georges pour fabriquer la crème de cassis à des producteurs familiaux depuis plusieurs décennies tels Florent Baillard, producteur à Merceuil, ou Michel Guenot à Chaux. Ils s'efforcent de récolter les plants lorsqu'ils sont à parfaite maturité. Les cultures étant réparties sur 8 communes, maturité et récoltes sont échelonnées sur environ 3 semaines.

Au niveau des soins, les racines au ras du sol ne permettent pas un labour en profondeur comme pour la vigne. Aussi faut-il piocher, tailler, désherber en permanence.

La Route des eaux-de-vie de la Vallée de Villé ou la Route des Chalots

La Route des chalots, entre Vosges et Haute-Saône, au centre des Vosges du Sud, est un itinéraire balisé de 120 km à la découverte du patrimoine et de savoir-faire d'exception autour de la commune de Fougerolles, l'une des plus étendues des Vosges, dans la vallée de Villé. Entre cascades et vergers de cerisiers (notamment lors de leur floraison spectaculaire en mai), venez rencontrer artisans et producteurs qui se feront un plaisir de vous présenter leurs productions traditionnelles. Que ce soit en voiture, à vélo ou même à cheval, la Route des Chalots vous réserve de belles rencontres mais aussi des paysages typiques et des constructions non moins typiques : les chalots.

www.routedeschalots.fr/

Office de tourisme de Luxeuil-les-Bains/Vosges du Sud.
Bureau d'informations touristiques de Fougerolles, 1, rue de
la Gare – 70200 Fougerolles. Tél. 03 84 49 12 91 ou
03 84 40 06 41. www.otsi-fougerolles.net

La route de l'absinthe

Cette route balisée, de Pontarlier à Noiraigue, permet au Pays de l'absinthe, franco-suisse, de valoriser l'absinthe jurassienne comme un atout patrimonial culturel et économique unique à découvrir et défendre. Cette initiative transfrontalière s'est concrétisée grâce à l'effort de nombreux acteurs institutionnels et économiques artemisophiles. Suivez le guide sur le site Internet qui lui est dédié pour de surprenantes découvertes. Musées, sites remarquables, distilleries, évènements, gastronomie, évocations littéraires, mises en lumière des vertus de la plante... Il y en a pour tous les goûts. Les offices de tourisme de Pontarlier et Tourisme Neuchâtelois – Val-de-Travers pourront compléter utilement toutes les informations pratiques dont vous pourriez avoir besoin lors de votre périple.

A noter qu'un itinéraire pour les cyclotouristes à été également établi en parallèle.

www.routedelabsinthe.com

Office de tourisme de Pontarlier, 14 bis, rue de la Gare – F-25300 Pontarlier – Tél. +33 (0) 3 81 46 48 33 - info@pontarlier.org et www.pontarlier.org

Tourisme Neufchâtelois – Val de Travers, point d'information touristique, Kiosque Goût & Région, place de la Gare - CH-2103 Noiraigue – Tél. +41 (0) 32 889 68 96 - info.vdt@ne.ch et www.neuchatel tourism e.ch

■ DISTILLERIE EMILE COULIN

12, rue de la Gare

Fougerolles

☎ [03 84 49 13 80](tel:0384491380)

www.distillerie-coulin.fr

contact@distillerie-coulin.fr

Ouvert toute l'année. Boutique ouverte du mardi au vendredi de 14h à 18h30. Le samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h30.

La boutique de cette distillerie artisanale, exploitée depuis plusieurs générations par la famille Coulin, est située à Fougerolles commune du Parc naturel régional des Ballons des Vosges, entre Épinal et Belfort. La culture de la cerise est ancestrale dans cette commune qui est noyée au milieu d'un immense verger de cerisiers du plus bel effet lorsqu'il est en fleurs au printemps. La Distillerie Coulin élabore des eaux-de-vie de fruits et de baies sauvages (kirsch, poire Williams, framboise sauvage, mirabelle, prunelle et, insolite, houx). Mais aussi des liqueurs (framboise, mûre), apéritifs (guignolet, absinthe et Délice du chalot, sa spécialité) et enfin des fruits à l'eau-de-vie (cerises au kirsch, ananas confit au kirsch AOC de Fougerolles, etc.). L'embouteillage et la vente en boutique se font à cette adresse, non loin de l'office de tourisme. Cette boutique, établie dans une ancienne cuverie, est ouverte toute l'année et se fera un plaisir de vous accueillir pour vous présenter et vous faire déguster quelques spécimens de sa production. Et profitez-en ensuite pour explorer les patrimoines naturels, culturels et de productions agricoles des environs de cette charmante petite ville qui sont d'une grande richesse.



■ DISTILLERIE LEMERCIER FRERES

32, rue de la Gare

Fougerolles

☎ [03 84 49 13 66](tel:0384491366)

www.lemercier.com

contact@lemercier.com

Visites guidées gratuites du lundi au vendredi à 15 heures. Visites payantes les week-ends (3€ par personne) et pour les groupes (+



*de 15 personnes) sur rendez-vous. Durée de la visite : 1 heure.
Magasin de vente ouvert tous les jours du lundi au vendredi de
8h30 à 12h et de 13h30 à 17h15.*

Cette distillerie familiale créée en 1811 est la plus ancienne de Fougerolles. Exploitée de génération en génération, elle est toujours en activité et propose de vous faire découvrir, en une heure environ, son métier de distillateur par des visites organisées dans ses locaux centenaires. Vous pourrez ainsi parcourir successivement, avec des explications détaillées sur ce que vous voyez : la salle d'alambics en activité, le magasin de stockage des alcools produits et l'ensemble d'embouteillage. Pour terminer et vous permettre de faire connaissance de la large gamme de spiritueux, vous sera proposée une dégustation gratuite choisie parmi les produits régionaux (Griottines à La Bleue, Griottes au kirsch mais aussi eaux-de-vie, Pastis à l'ancienne La Bleue, Pastis 1811, diverses absinthes de 45 à 72 %, amer, whisky Desle Nicolas, divers apéritifs, etc.).

■ **DISTILLERIE PAUL DEVOILLE**

7-9, rue Moines-Haut

Fougerolles

☎ [03 84 49 10 66](tel:0384491066)

www.devoille.com

contact@devoille.com



Magasin ouvert toute l'année, du lundi au samedi. Ouvert aussi le dimanche d'avril à septembre et en décembre. Visites guidées du 1^{er} juillet au 15 septembre, du lundi au vendredi à 10h30 et à 15h30. Le reste de l'année, le mardi à 15h30. Visite et dégustation gratuites. Pour les groupes (+25 pers), visite guidée et dégustation sur réservation. Boutique. Jardin secret de la fée verte : Ouvert toute l'année. Bancs et tables abrités pour pique-nique. Jardin clos.

La visite guidée, de 30 à 45 minutes, de cette belle distillerie traditionnelle vous fera découvrir en détail les différentes étapes de la production des ses eaux-de-vie et liqueurs. A savoir la fermentation et la macération dans une cuverie d'une capacité de 400 tonnes de fruits, suivie de la distillation dans 2 alambics de

1 500 litres fonctionnant tout au long de l'année. Enfin, le vieillissement des eaux-de-vie soit par la méthode traditionnelle du terroir : au grenier dans des bonbonnes de verre, soit dans des caves voûtées et dans des fûts de bois (Vieille Poire et Bonne Prune). Elle se termine par le local de préparation et d'embouteillage des liqueurs et eaux-de-vie. En nouveauté, vous pourrez également visiter le Jardin Secret de la Fée Verte : autour d'un chalot entièrement restauré, vous pourrez partir à la découverte des diverses plantes à partir desquelles est élaborée l'absinthe et percer ainsi les secrets de cet apéritif mythique ! Enfin dans le chai de vieillissement vous pourrez assister à la projection d'un film retraçant toutes les étapes d'élaboration des eaux-de-vie et liqueurs de la maison. Dégustation gratuite et passage par la boutique clôturent cette agréable visite. Ne quittez pas Fougerolles sans parcourir son riche patrimoine local (le Parc Naturel des Ballons des Vosges, son éco-musée de la cerise, etc) avant de prendre la direction d'Épinal ou de Belfort ou de Mulhouse.

■ ÉCOMUSÉE DU PAYS DE LA CERISE

206, Le Petit Fahys

Fougerolles

☎ [03 84 49 52 50](tel:0384495250)

ecomusee-fougerolles.fr

accueil@ecomusee-fougerolles.fr



Ouvert du 15 février au 30 juin et du 1^{er} septembre au 15 novembre, tous les jours sauf le mardi, de 14h à 18h. En juillet et août, tous les jours de 11h à 19h. Durée de la visite : 1h15. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 3 €. Groupe (15 personnes) : 4 €. Visite guidée (anglais, allemand, néerlandais).

Il y avait en 1900 une quarantaines de distilleries industrielles à Fougerolles, alors petite bourgade prospère de Haute-Saône. Aujourd'hui il n'en reste plus que que quatre. En visitant ce magnifique musée, situé au cœur d'un verger conservatoire de cerisiers, vous parcourez en un peu plus d'une heure deux siècles

de la vie fougerollaise de ces années prospères à nos jours. Pour cela l'Ecomusée retrace l'histoire d'une de ses familles de distillateurs qui ont fait la notoriété du kirsch de ce terroir. Plusieurs bâtiments remarquablement conservés avec leur mobilier et appareils d'époque mettent en scène cette aventure industrielle qui a marqué le patrimoine de Fougerolles dans différents domaines. Le circuit de la visite passe ainsi successivement par une imposante maison de maître telle qu'elle était en 1829, puis par des ateliers de distillerie, suivis d'une maison de domestiques puis d'un chalot (grenier en bois entièrement démontable). Vous découvrirez ainsi de façon passionnante et réaliste 150 ans de techniques et de savoir-faire ainsi que le mode de vie des distillateurs.

■ L'INSTITUT GRIOTTINES

43, avenue Claude Peureux
Fougerolles

☎ [03 84 49 63 47](tel:0384496347)

www.linstitutgriottines.com

Ferme le dimanche. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h. -18h le samedi-

L'Institut Griottines inauguré en 2009 par les Grandes Distilleries Peureux est un nouveau concept unique en son genre regroupant dans un même bâtiment 3 espaces dédiés à des activités différentes mais complémentaires : une magnifique boutique Griottines ; 3 laboratoires spécialisés l'un en pâtisserie, l'autre en chocolaterie et le troisième en cuisine ; et enfin un centre de cours de cuisine et de démonstrations professionnelles pour les particuliers. Et ceci sur une surface totale d'environ 450 m², dont 188 m² dédiés à la seule boutique Griottines. Tout au long de l'année ont lieu à l'Institut diverses manifestations dans le cadre des démonstrations et cours destinés aux particuliers. Informations et inscriptions au Tél. 03 84 49 63 47.



■ DISTILLERIE EMILE PERNOT

18-20, Le Frambourg

La Cluse-et-Mijoux

☎ [03 81 39 04 28](tel:0381390428)

fr.emilepernot.fr

contact@emilepernot.fr



La distillerie est fermée le samedi après-midi, dimanche et les jours fériés. Ouverte le lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h puis du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 10h à 12h. Visites guidées du lundi au vendredi à 10h30, 15h et 16h30 ; et le samedi à 10h30 (durée de la visite : environ 30 à 45 minutes. Visite et dégustation gratuites). Pour la visite de groupe réservation préalable nécessaire.

La distillerie Les Fils d'Emile Pernot est située à La Cluse-et-Mijoux à la sortie de Pontarlier. Son histoire remonte aux prémices de l'absinthe dès les années 1890. Devenue spécialiste française de la fabrication de l'absinthe, elle vous accueille dans un cadre unique imprégné du terroir du Haut-Doubs. Longtemps installée à Pontarlier, elle s'est en effet agrandie en déménageant en 2009 à La Cluse-et-Mijoux au lieu-dit Le Frambourg, dans le magnifique bâtiment de l'ancienne distillerie Cousin Jeune, juste au pied du château historique de Joux. Sa visite guidée gratuite vous permettra de découvrir l'absinthe ainsi que son histoire. Vous pourrez y admirer entre autres les magnifiques alambics en cuivre vieux de plus d'un siècle encore utilisés par la maison Pernot pour la distillation d'absinthe. Ce sont les seuls alambics de ce type encore en fonction dans le monde. La visite dure entre 30 et 45 minutes et s'achèvera par une dégustation gratuite d'un de ses produits. Pouvant accueillir des groupes jusqu'à 80 personnes, elle propose un parcours spécial adapté aux personnes âgées ou à mobilité réduite.

■ VEDRENNE – LE CASSISSIUM

8, passage Montgolfier

Nuits-Saint-Georges

☎ [03 80 62 49 70](tel:0380624970)

www.cassissium.fr/

cassissium@cassissium.com



Ouverts du 1^{er} avril au 11 novembre : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h du 12 novembre au 31 mars : du mardi au samedi de 10h30 à 13h et de 14h30 à 17h Attention : dernier départ de visite guidée 1h45 avant fermeture.

Au cœur des vergers de Bourgogne, à Nuits-Saint-Georges, la distillerie Védrenne créée en 1923, est reconnue pour la grande qualité de ses crèmes, liqueurs et sirops de fruits. L'un de leurs produits, Supercassis, est la crème de cassis la plus médaillée au monde. Sa large gamme de produits élaborés compte plus de cinquante crèmes, liqueurs de fruits, apéritifs, eaux-de-vie du terroir et parfums de sirops. Tous sont appréciés par de nombreux barmen du monde entier qu'ils soient consommés nature ou en cocktails, avec ou sans alcool. Védrenne fait désormais partie du groupe familial Pagès-Védrenne présent également avec d'autres marques bien connues sur les terroirs bourguignons, auvergnats et du Sud-Ouest.

Védrenne le Cassissium à Nuits-Saint-Georges, classé site remarquable du goût, c'est un superbe ensemble offrant la présence sur un même lieu d'un musée présentant l'histoire du cassis en Bourgogne de manière ludique, la possibilité d'assister à la projection d'un film avec Supercassis comme héros, l'opportunité d'effectuer une visite dévoilant les techniques de fabrication des spiritueux à base de cassis tels que les fameuses crèmes de cassis et enfin l'accès à un espace dédié aux dégustations. La visite guidée est celle de la liquoristerie Védrenne, située juste à côté du musée. Des guides vous dévoilent tous les secrets de la fabrication de la célèbre crème de cassis « Supercassis » Védrenne, étape par étape : broyage des fruits, macération en cuves, filtration et ajout du sucre.



DISTILLERIE ARMAND GUY

49, rue des Lavaux

Pontarlier

☎ [03 81 39 04 70](tel:0381390470)

www.pontarlier-anis.com

distillerie.pierreguy@wanadoo.fr



C'est un peu excentré du centre-ville de Pontarlier, mais le fléchage bien placé permet de trouver la distillerie.

Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h, et le samedi de 8h à 12h. Les visites s'effectuent toutes les demi-heures : du mardi au vendredi de 8h30 à 11h30, et de 14h30 à 17h30 et le samedi de 8h30 à 11h30. Visite et dégustation gratuites. Pour les bus (groupes), réservation obligatoire. Accessible aux personnes à mobilité réduite. Parking. Commerces et restaurants de Pontarlier à proximité. Fermetures annuelles : la première semaine de janvier et la semaine 42 (octobre).

Vous ne pouvez décemment pas prévoir une escapade à Pontarlier, ancienne capitale mondiale de l'absinthe, sans vous arrêter rue des Lavaux. C'est là que se situe la dernière distillerie de la commune, avec ses alambics et ses foudres centenaires. Un héritage prestigieux de la capitale de l'Absinthe. Fondée en 1890, par M. Armand Guy, elle propose une visite instructive de ses locaux actuels. Libre ou accompagné par un guide, laissez-vous envahir par les vapeurs anisées du « Pont », des spiritueux à base de Gentiane et autres eaux de vie aux bourgeons de sapin ! Vous découvrirez la fabrication de l'absinthe, celle du Pont et vous pourrez déguster en fin de parcours quelques échantillons parmi la large gamme de spiritueux produits par cette distillerie aux recettes ancestrales emblématiques de la région. Une boutique sur place vous offrira l'opportunité d'y faire quelques achats. A défaut, vous pourrez vous rendre plus tard sur sa boutique en ligne.

*De l'Absinthe au Pontarlier-Anis,
en passant par la liqueur de sapin
Depuis 1890*

Distillerie GUY
 47 rue des Lavaux, 25300 Pontarlier
 03 81 39 04 70
www.pontarlier-anis.com

- DISTILLERIE -
 GUY

Visite et dégustation gratuites
 Mardi-Vendredi : 8-12h / 14-18h
 et le Samedi matin

Entreprise
 du Patrimoine
 Vivant
 L'excellence
 des savoir-faire
 Français

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Bretagne

La Bretagne tient sa forte identité de sa situation géographique extrême (c'est le "finistère" s'avancant dans l'océan) et de sa culture celte. Un autre facteur fondamental constitutif de son identité comme de son climat est l'importance de la longueur totale de ses côtes qui délimitent les trois quarts de son territoire. Son patrimoine est si riche de vestiges de l'histoire comme de sites côtiers incomparables et célèbres, tels que la Côte de Granit rose, la baie de Saint-Malo ou celle du Mont-Saint-Michel, que cet ancien grand duché longtemps indépendant du royaume de France en est aujourd'hui sa quatrième région touristique.

Les terres intérieures vallonnées ne sont pas en reste avec ses mystérieux alignements de mégalithes ou ses forêts bruissant de légendes et du souvenir de ses druides, comme la célèbre forêt de Brocéliande.

Enfin Rennes, sa capitale historique, ou d'autres villes comme Dinan ou Saint-Malo ont conservé un riche patrimoine architectural.

Également grande région agricole et maritime française, la Bretagne est connue entre autres pour ses cultures de blé noir et de pommiers à l'origine de la production de lambig (eau-de-vie de cidre), de pommeau mais aussi d'un original whisky de blé noir qui trouve sa place dans cet environnement de landes et de mer évoquant ces autres terres gaéliques que sont l'Irlande et l'Écosse.

■ CIDRERIE CHÂTEAU DE LEZERGUE

Plas An Dans

Ergué-Gabéric

☎ [02 98 59 63 45](tel:0298596345)

www.chateau-lezergue.com

chateaudelezergue@orange.fr

Vente directe toute l'année du lundi au vendredi de 8h30 à 11h et de 13h30 à 17h30.

Défenseur d'une authentique tradition fermière, le Château de Lézergué est un point de passage obligé sur la route du cidre de Cornouaille. Cidriers depuis 1990, passionnés par leur métier, les trois frères, Guillaume, Matthieu et Joseph Jan exploitent 30 hectares de pommiers à cidre. Les trois frères valorisent avec la même foi, le terroir en conjuguant, parallèlement, l'indication géographique protégée (IGP) Bretagne. C'est tout naturellement, que de leurs cidres, ils ont tiré par distillation deux digestifs traditionnels de Bretagne : un Lambig (appellation eau-de-vie de cidre de Bretagne réglementée) élevé en futs de chêne pendant 5 ans et à partir de celui-ci, un pommeau de Bretagne non moins fameux parfait en apéritif ou pour accompagner un dessert. Lors de votre visite, vous pourrez découvrir leurs vergers de pommiers aux variétés traditionnelles amères, douces-amères et acidulées. Après cette visite, une dégustation de cidres fermiers AOC de Cornouaille, ou de pommeau de Bretagne AOC, ou encore de Lambigs et jus de pomme vous sera proposée dans la boutique attenante à la cidrerie.



■ DISTILLERIE WARENGHEM

Route de Guingamp

Lannion

☎ [02 96 37 00 08](tel:0296370008)

www.distillerie-warenghem.com

D'avril à septembre ouvert le lundi de 15h à 18h, mardi à vendredi de 10h à 12h et de 15h à 18h, samedi de 10h à 12h. D'octobre à mars du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Visites guidées de début avril à fin septembre toutes les heures pour les particuliers. Pour les groupes : sur rendez-vous préalable. La visite est gratuite et une dégustation vous est offerte en fin de visite.

Livraison possible.

Toute cette histoire commence lorsque l'aïeul, Léon Warenghem, originaire du Pas-de-Calais, tomba sous le charme de la Côte de Granit rose et créa la distillerie qui porte son nom à Lannion où il s'installa avec sa famille. Après avoir commencé avec l'Elixir d'Armorique qui rencontra un grand succès – car il était en phase avec les goûts de l'époque – l'établissement mit peu à peu au point d'autres breuvages (crèmes de fruits et liqueurs) avant de distiller son premier whisky breton, le WB, en 1987. Dix ans plus tard, L'Armorik, un single malt qui n'a rien à envier à ses cousins écossais, voit le jour et reçoit un accueil très favorable des spécialistes. En effet, en Bretagne, terre celte cousine de l'Irlande et de l'Ecosse, ce whisky a trouvé un environnement de lande de mer idéal pour son vieillissement. La mer, le vent et la pluie ont forgé son caractère spécifique. Deux alambics en cuivre pour une double distillation « à la repasse », un chai de vieillissement permettant un travail approfondi sur différents types de fûts et un maître de chai passionné à la recherche de l'équilibre aromatique, sont autant d'éléments qui font des whiskies Armorik, de grands whiskies. Cette gamme vous propose aujourd'hui des whiskies bretons d'exception en single malt et blends tels que l'Armorik Double, l'Armorik Sherry Finish ou l'Armorik Sherry Cask... La visite de l'usine est très enrichissante, et se terminera par une dégustation de l'un de ces délicieux breuvages.





■ DISTILLERIE DES MENHIRS

Pont-Menhir

Plomelin

☎ [02 98 94 23 68](tel:0298942368)

www.distillerie.fr

contact@distillerie.fr

En juillet et août, visite gratuite du lundi au jeudi à 10h30, 15h et 16h30, le vendredi à 10h30 et 15h00. Autres périodes sur rendez-vous. Boutique ouverte de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 du lundi au jeudi. Le vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h30 et le samedi matin de 10h à 12h. Pour les groupes, une participation de 2 euros est demandée.

Guy Le Lay était un peu un sorcier ! Mais il avait de qui tenir, en tant que représentant digne et talentueux d'une longue lignée de distillateurs. En 1998, il a investi dans un bâtiment spécifique pour se lancer dans la production de whisky breton. Et en septembre 2002, il a créé le seul whisky de blé noir (également appelé sarrasin) au monde : l'Eddu Silver pur blé noir. Un whisky avec un arôme de bois vanillé et en bouche un florilège de goûts fruités, de notes de miel et d'épices. Depuis, la distillerie des Menhirs s'est développée tout en conservant sa dimension familiale. Aujourd'hui, ses trois fils ont pris les commandes. Chacun assurant l'une des trois tâches nécessaires à son bon fonctionnement : Erwan à la production, Kevin à la gestion et Loig à la commercialisation. Leur gamme s'est progressivement étoffée avec un Eddu Silver Brocéliande, vieilli d'abord en fûts de chêne de vieux cognac puis en fûts de chênes de la célèbre forêt, puis un Eddu Gold, whisky de très grande maturité



qui a sa place parmi ceux de 15 à 18 ans. Sa grande concentration en saveurs et arômes caractéristiques du blé noir font qu'il n'a pas d'égal en typicité. Quant à l'Eddu Grey Rock, c'est un *blended* whisky créé en Bretagne et enrichi par la présence de whisky très rare élaboré à partir de blé noir de la terre bretonne. Il est accompagné d'un Eddu Grey Rock Brocéliande ayant subi comme l'Eddu Silver du même nom une double maturation. Enfin, Ed Gwenn, dernière création de la distillerie des Menhirs est quant à lui élaboré à partir d'orge breton. Après une distillation par alambic à colonne, son élevage dure 4 ans dans des fûts de chêne épuisés, ce qui développe au maximum ses arômes fruités. Si votre chemin vous mène au bout du monde, dans le Finistère, vous pourrez profiter d'une visite guidée à l'issue de laquelle vous pourrez découvrir en dégustation l'un de ces authentiques et originaux whiskies bretons.

Corse

Collectivité territoriale de Corse

Sa situation insulaire en Méditerranée donne à la Corse un climat privilégié très particulier, une végétation riche et diverse adaptée à ce climat méditerranéen relativement humide et une très forte identité culturelle où l'influence ligure est encore présente, tout comme dans sa langue. Bien que la plus petite des régions françaises, il s'agit administrativement d'une collectivité territoriale au même titre que Paris ou la Métropole Lyonnaise et la moins peuplée (environ 340 000 habitants), l'île offre une très grande diversité de paysages et une grande variabilité de ses microclimats. Il ne faut pas longtemps pour passer de ses plages ensoleillées à ses sommets enneigés, ou de ses villes côtières animées et touristiques à ses petits villages pittoresques isolés dans ses massifs montagneux recouverts de maquis et de forêts. Il n'est pas étonnant qu'une production traditionnelle de liqueurs de plantes (myrte, cédrat) et de fruits (châtaigne, arboise, figue, clémentine, etc.), ainsi que d'eaux-de-vie en découlant, fasse partie de son patrimoine bien sauvegardé. L'innovation est cependant bien

présente dans la production de spiritueux avec l'élaboration de whiskies de qualité. Côté tourisme, vous aurez l'embarras du choix entre ses sites du Cap Corse ou des calanches de Piana par exemple ou ses cités aux centres chargés d'histoire comme Bonifacio, Calvi, Porto-Vecchio ou Ajaccio. A moins que vous ne préférerez parcourir l'un de ses trois Parcs naturels régionaux ou son mythique GR20 qui traverse l'île selon une diagonale nord-sud.

■ LA DISTILLERIE – DOMAINE MAVELA

D343

Aléria

☎ [04 95 56 60 30](tel:0495566030) / [04 95 56 63 15](tel:0495566315)

www.domaine-mavela.com

contact@domaine-mavela.com, boutique@domaine-mavela.com

Prendre la N 198 puis continuer sur la D 43 direction Ghisoni pendant 2,5 km.

Ouvert du 14 avril au 28 mai et du 27 novembre au 7 janvier : ouvert 6j/7 de 10h à 19h. Du 29 mai au 14 octobre : ouvert 6j/7 de 10h à 20h. Visite 9€ par adulte. Gratuit en dessous de 18 ans. Sur réservation préalable pour les adultes. Visites de la distillerie de mai à octobre à : 10h – 11h30 – 15h – 17h – 18h30 (*18h30 uniquement en juillet et août).*

Une réalisation familiale de Jean Claude Venturini et ses fils. Cette distillerie artisanale de whisky corse (le seul de l'île) et de spiritueux d'exception est implantée, depuis les années 1990, au milieu de vignes et de vergers de la plaine orientale dans le domaine de Mavela sur la commune d'Aleria. Tous ces spiritueux sont élaborés à partir des productions du domaine, d'arboriculteurs locaux ou de la cueillette de baies sauvages du maquis. Les whiskies sont élaborés en collaboration avec une brasserie locale, la brasserie Pietra. La période de distillation s'étale sur toute l'année car elle suit les saisons de récoltes : de mai à juin pour les framboises, de juillet à août pour les poires et le raisin, en septembre pour les prunes, octobre pour les châtaignes, novembre pour le cédrat et décembre janvier pour la myrte. La visite du site dure environ 1 heure avec la découverte de la salle de macération, des alambics et des chais de



vieillessement. Vous serez guidé dans un espace didactique relatant l'histoire des spiritueux insulaires tout au fil du parcours. Une boutique sur place propose toute la production de cette distillerie mais aussi de nombreuses autres spécialités corses.

Nonoli le 08/10/2014

★★★★★

Un endroit magnifique ,avec des produits d exceptionsJ étais heureuse comme Alice aux pays des merveilles .. Étant une très bonne épicurienne ,je me suis régalée en huile,biscuit,épices,nougat,très joli cadeau a faire également savon,crème ,huiles essentielles enfin de quoi bien dépensé .. Personnel très sympa et très professionnel pour renseigner et contenter la clientèle car j avais vu de la brume d Oreiller , ne restait plus que l échantillon et dès le lendemain m ont téléphoné pour me renseigner l adresse proche de ma chambre d hôte .. Merci aussi des infos de restaurants.. Au plaisir de commander et vous revoir

chocolatcurry le 03/02/2010

★★★★★

Toujours à la recherche de spécialités dans les régions que je traverse , quelle découverte là , car cet endroit est le paradis des gourmands et des amoureux des produits de qualités Corse. Vous trouverez des huiles d'olive de qualité exceptionnelle, des condiments surprenants et des douceurs aux noms enchanteurs comme myrte, cédrat, bref pour tout épicurien il est un lieu en Corse où une telle concentration de bons produits ne vous laissera pas de marbre...

Grand-Est

La Région Grand-Est rassemble trois grands sous-ensembles historiques et culturels que sont, l'Alsace, la Lorraine et la Champagne-Ardenne.

L'Alsace, possède un sol riche qui porte des cultures variées (vignoble, vergers de fruitiers) ainsi que diverses plantes donnant des baies sauvages cueillies dans les clairières de ses belles forêts. Aussi est-elle prolifique en eaux-de-vie de fruits : à pépins (pomme,

poire Williams, coing, etc.), à noyaux (mirabelles, quetsches et autres prunes, cerises, abricots, etc.), mais aussi de framboises, myrtilles, sorbes, etc. Les kirschs d'Alsace sont particulièrement réputés. Profitant de leur solide savoir-faire dans l'élaboration des eaux-de-vie, nombreuses sont les distilleries alsaciennes qui se sont lancées depuis quelque temps déjà pour certaines, et souvent avec succès, dans la production de whiskies. Côté tourisme, l'Alsace ne manque pas de charme entre ses villages fleuris parsemant son célèbre vignoble et sa non moins célèbre route des vins, sa forêt vosgienne ou ses centres-villes anciens avec leurs belles maisons à colombages. De Strasbourg à Mulhouse, un riche patrimoine culturel et architectural s'offre à vous.

Quant à la Lorraine, de l'autre côté des Vosges, elle est bien connue pour être la principale région française de culture traditionnelle de mirabelle. C'est donc bien naturellement que de nombreuses eaux-de-vie réputées (de mirabelle mais aussi de reine-claude ou de quetsche) font partie de son patrimoine de spiritueux. La présence de nombreuses baies sauvages dans toute cette région a également permis l'élaboration de diverses liqueurs de mûres, airelles, sorbes des oiseaux, myrtilles, alises, etc. Mais l'innovation a également touché la Lorraine qui désormais produit son propre whisky.

La Champagne-Ardenne possède le vaste et célèbre vignoble de Champagne. Deux spiritueux en sont principalement issus : les eaux-de-vies de vin de la Marne et bien sûr les marcs de champagne. Mais elle produit aussi des eaux-de vie de prune et des eaux-de vie de fruits de l'Argonne.

■ DISTILLERIE ARTISANALE HAGMEYER

119, rue Principale

Balbronn

☎ [03 88 50 38 99](tel:0388503899)

www.distillerie-hagmeyer.com

hagmeyer@orange.fr

Ouvert : du lundi au samedi de 9h à 12h et 14h à 18h. Fermé dimanches et jours fériés. Accueil de groupes, visites guidées de la



distillerie sur rendez-vous. Gratuit pour les visites individuelles.

Groupes de 8 à 20 personnes 5,20 € par personne.

Cette distillerie familiale artisanale est installée à Balbronn, petit village des collines alsaciennes à 20 km à l'ouest de Strasbourg. La famille Hagmeyer, arboriculteurs et distillateurs, est détentrice d'un savoir-faire pluriséculaire. Elle investit régulièrement depuis 1921 pour développer sa distillerie tout en maintenant une qualité irréprochable. 2007 marque l'inauguration de son nouvel atelier de distillation : celui-ci se répartit sur 2 sites. Le premier est dédié à la mise en cuve, la fermentation ou la macération et la distillation avec 5 alambics permettant de traiter en temps opportun 100 à 200 tonnes de fruits, marcs, baies ou racines par an. Le second accueille les visiteurs pour les visites guidées, abrite une boutique ainsi que le mûrissement et l'élevage des eaux-de-vie ainsi que leur embouteillage. Kirsch d'Alsace, Mirabelle d'Alsace, Poire Williams, Coing, Églantine, Abricot, Prunelle, Sorbier, Alisier, Myrtille... leurs eaux-de-vie sont majoritairement issues des fruits de leurs récoltes et, pour ceux qu'ils ne produisent pas, l'approvisionnement local en fruits et baies de qualité est privilégié. La boutique présente leurs eaux-de-vie et leurs liqueurs. Vous y trouverez également la flûte alsacienne traditionnelle et d'autres bouteilles plus originales.

■ **DISTILLERIE MOUTARD**

6, Rue des Ponts

Buxeuil

☎ [03 25 38 50 73](tel:0325385073)

www.famillemoutard.com

contact@famillemoutard.com

Horaires de visite : Ouvert toute l'année, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Période de chauffe des alambics de novembre à février avec visite sur rendez-vous.

La Famille Moutard est solidement enracinée dans son terroir de Buxeuil depuis 1642. Un de leurs ancêtres, Hyacinthe Diligent, expérimenta à la fin du XIX^e siècle des distillations de marc de champagne qui firent la renommée de la maison Moutard-Diligent,

devenue depuis plus simplement Famille Moutard. Leur distillerie, toujours implantée à Buxeuil, qui compte 5 alambics traditionnels à repasse et de magnifiques chais de vieillissement, élabore une très large gamme de spiritueux avec parmi ses spécialités le marc champenois, la fine champenoise, des liqueurs et même du whisky ou de la vodka. La visite guidée, qui dure environ une heure, dégustation comprise, peut avoir lieu toute l'année sur rendez-vous préalable. Toutefois, elle est plus intéressante lors de la période de chauffe qui va de novembre à février. Vous pourrez découvrir les salles avec cuves de fermentation, les alambics et aussi les chais de vieillissement. Une dégustation de quelques spécialités est prévue ainsi qu'un accès à la boutique où vous sont également présentées, en plus des nombreux spiritueux, les autres productions prestigieuses de la famille Moutard : champagnes et bourgognes.

■ LA MAISON DU DISTILLATEUR

Route de Villé

Châtenois

☎ [03 88 57 84 87](tel:0388578487)

www.maisondudistillateur.fr

contact@maisondudistillateur.fr

Accès : depuis l'A35, sortie n° 17 vers Châtenois, puis continuer sur la D424 en direction de Villé. Coordonnées GPS : 48°17'48.8"N 7°21'28.0"E



Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 19h. Accès gratuit pour la boutique. Participation pour l'entrée au musée avec visite libre.

Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 € (dégustation incluse). Groupe (10 personnes) : 3,50 € (en visite libre). Tarif réduit : 2 € (enfants de plus de 12 ans, groupes scolaires, personnes handicapées, étudiants). Parking pour bus et particuliers.

Né de la volonté de Lionel et Arnaud Meyer de faire connaître au grand public le vécu et le savoir-faire transmis par leurs ancêtres, ainsi que de partager leur passion pour leur métier, le musée de la Maison du Distillateur expose l'histoire locale et les techniques de la distillation ainsi que de l'élaboration du whisky. Il mêle pour cela

l'exposition de vieux alambics à la modernité de l'usage de bornes tactiles. De la description du microclimat local, à celles de la culture des vergers et de la diversité des fruits alsaciens, des techniques de distillation ou de vieillissement avec la « part des anges » ... rien n'est oublié. Vous effectuerez pour cela un parcours visuel didactique et odorant des différentes salles accompagnés par le lutin Wurzel. Sur réservation, des animations whisky sont périodiquement organisées, pour des groupes uniquement et au même tarif que les visites guidées, avec dégustation de whisky directement prélevé en fût. Mais ce musée vous informera également sur le Val de Villé, à l'origine des eaux-de-vie en Alsace, sur la gastronomie de la région et bien sûr les origines de la Distillerie Meyer. Une boutique présente la production de la Maison Meyer mais aussi d'autres productions locales : moutarde, rhum, pains d'épices, etc.

■ WOLFBERGER

6, Grand'Rue
Eguisheim

☎ [03 89 22 20 20](tel:0389222020)

www.wolfberger.com

contact@wolfberger.com



Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture :

Vendredi Saint, Toussaint, 25 et 26 décembre, 1^{er} janvier.

Dégustation commentée pendant les heures d'ouverture (de 10 à 30 personnes). Prix : 6 € par personne. Boutique en ligne.

Fondée en 1902, la cave coopérative d'Éguisheim et de Dambach-la-Ville est née de la volonté de quelques vignerons désireux d'unir leurs forces ce qui a permis de faire de cette maison alsacienne historique une véritable star internationale ! Aujourd'hui, véritable écrin aux couleurs de la marque, la « boutique et cave 1902 d'Eguisheim », située à l'entrée de ce village classé parmi les plus beaux de France, témoigne de sa riche histoire. Nicole, Lauriane, Guillaume et Florian vous accueillent dans cette cave historique de Wolfberger avec ses foudres de 1902. Ce site

comprend un espace œnotouristique à découvrir avec une table des senteurs, concept inédit en Alsace ! Décorée de nombreuses fresques, cette surface offre aux visiteurs un magnifique espace qui explore et explicite toute la richesse et la magie de la région, des terroirs, de ses vins et de ses spiritueux. Wolfberger propose une sélection d'offres en association avec des partenaires hôteliers, des dégustations gourmandes, des formations d'œnologie. Sélection des raisins, méthodes de vinification, déchiffrage des étiquettes, travail des œnologues, tous les secrets y sont dévoilés. Des dégustations commentées sont organisées pendant les heures d'ouverture pour des groupes de 10 à 30 personnes. Elles incluent la visite commentée de l'espace découverte et une dégustation commentée de 4 vins. En supplément possibilité de goûter 1 vin d'Alsace, 1 crémant d'Alsace ou 1 eau-de-vie d'Alsace accompagnés de bretzels ou kougelhopf. En 2017, cette Maison emblématique d'Alsace a célébré ses 115 ans d'existence.

Hervé_Sutter le 11/07/2012



Très bon vendeur, je recommande vivement, un très large choix de vin, bref, foncez !

maman3anges le 13/04/2012



l'endroit ou aller pour trouver les meilleurs crus.

lejardinier le 08/09/2011



Belle mise en valeur des crus alsaciens, on peut circuler entre les rayons. Le comptoir central pour la dégustation est pratique. Nous avons également apprécié de voir les futs sous les dalles vitrées

parsifal le 29/07/2010



Cette cave vaut le détourExcellent accueil et bonne pioche pour repartir à Paris avec ce qu'il faut pour accompagner les huîtres et le foie gras de Noel

■ DISTILLERIE MICLO

311, La Gayire

Lapoutroie

☎ [03 89 47 50 16](tel:0389475016)

www.distillerie-miclo.com

info@distillerie-miclo.com



Distillerie située au cœur de l'Alsace : à 25 min de Colmar, à 15 min de Riquewihr et à 10 min de Kaysersberg.

Visites guidées particuliers : du lundi au vendredi (hors les jours fériés) à 16h30 et uniquement du 1^{er} avril au 31 octobre. Pas besoin de réserver. Pour les groupes (entre 20 et 50 pers) : du lundi au dimanche (jours fériés compris), toute l'année, uniquement sur réservation. Visite + dégustation : gratuite la semaine et participation de 3€ + 1 mignonnette offerte le week-end. Boutique et dégustation gratuite : du lundi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h (jours fériés compris, exceptés les 25 décembre, 1^{er} janvier et dimanches de janvier). Ouverte toute l'année.

En 2009, la troisième génération de la famille Miclo a intégré cette belle distillerie familiale qui produit chaque année près de 200 000 bouteilles à Lapoutroie. La moitié sont des eaux-de-vie de fruits qui ont fait la notoriété de la Distillerie Miclo. Parallèlement à cette production traditionnelle d'eaux-de-vie, liqueurs et crèmes de fruits, elle a également développé, dès 2010, une gamme de vodkas aromatisées ainsi qu'en 2016, 3 références de whiskies single malt alsaciens. Les visites guidées ont lieu grâce à la présence d'un guide et d'un circuit pédagogique permettant de découvrir toutes les étapes et techniques nécessaires à l'élaboration de leurs spiritueux. Elles se composent de 4 parties : visite des installations, diffusion d'un film documentaire sur l'histoire et les techniques utilisées par cette distillerie, découverte d'un jardin didactique avec leurs baies et plantes utilisées et pour terminer une dégustation libre et gratuite de leurs produits dans le cadre convivial de leur boutique. Une visite enrichissante et exhaustive qui vous ravira. A noter que la vallée de Lapoutroie concentre un grand nombre d'activités dans un rayon de 10 km et ce pour tous les goûts.

G. Miclo
DISTILLATEUR-LIQUORISTE
ALSACE
DEPUIS 1962

DISTILLERIE ARTISANALE
EAUX-DE-VIE & WHISKIES ALSACIENS
68650 LAPOUTROIE - TÉL : 03 89 47 50 16





VISITES GUIDÉES | VENTES À EMPORTER
DÉGUSTATIONS GRATUITES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

■ MUSÉE DES EAUX DE VIE RENÉ DE MISCAULT

85, rue du Général Dufieux

Centre du village

Lapoutroie

☎ [03 89 47 50 26](tel:0389475026)

www.renedemiscault.fr/fr/

rene.de.miscault@wanadoo.fr



Ouvert tous les jours, toute l'année de 9 à 12h et de 14 à 18h. Visite gratuite. Label Tourisme & Handicap. Boutique en ligne.

Installé dans un ancien relais de poste daté du XVIII^e siècle, ce musée vous dévoile tous les secrets de la fabrication des eaux-de-vie et des spiritueux ! Il abrite une collection unique au monde de 300 bouteilles de liqueurs et d'eaux-de-vie fabriquées en France dans les années 1950. Le musée expose aussi tout un matériel d'époque : alambics, sirogènes, alcoomètres, bouchonneuses, fûts à porte, pressoirs et autres moules à bouteilles. À voir également : quelque 5 000 mignonnettes, de superbes affiches anciennes signées par de grands artistes et une incroyable collection de bouteilles datant du XVIII^e siècle. Au terme de votre visite, place à la dégustation dans la boutique adjacente au musée ! Vous pourrez y goûter quelques produits Miscault : eaux-de-vie classiques, comme la « Bonne Prune » ou la « Vieille Poire », spiritueux à l'emballage pour le moins original ou la désormais célèbre « Libertine » à base de plantes d'absinthe... Vous bénéficierez aussi de nombreux conseils de dégustation : choix du verre qui doit être fin, de forme « ballon » ou « tulipe » pour concentrer les arômes, température (frappée ou chambrée ?), fruits à pépins ou fruits à

noyaux : vous trouverez toutes les réponses à vos questions ! A noter, une boutique en ligne à votre disposition sur le site Web.

ener ed tluacsim le 18/06/2014



On entre et on est surpris par la multitude d'objets exposés ici ! Une première vue d'ensemble, où les cuivres brillent, les milliers de mignonnettes vous interpellent, on ne sait où regarder ! Mais si on prend son temps, on peut trouver toutes sortes de renseignements sur les eaux de vie ou les liqueurs. Certains un peu loufoques, comme ce dessin de l'alambic de l'homme des cavernes ! Ou amusant, comme l'invention de l'alcool en période glaciaire...Mais aussi de la vraie documentation avec de bonnes références notamment sur l'histoire de l'absinthe.on peut y revenir souvent et découvrir à chaque fois de nouveaux centres d'intérêt.

■ DISTILLERIE LECOMTE-BLAISE



10, rue de la Gare

Nol

Le Syndicat

☎ [03 29 24 71 04](tel:0329247104)

www.lecomte-blaise.com

distillerie@lecomte-blaise.com

Pour les particuliers, visites libres de juillet à septembre et pendant les vacances scolaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Sinon, du lundi au samedi de 10 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures. Pour les groupes (de 15 à 110 personnes) du lundi au samedi de 9 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures sur rendez-vous pris sur le site internet ou par mail.

Visites (prévoir 1h30 environ) et dégustation de spécialités gratuites.

Fondée en 1820, la distillerie Lecomte-Blaise est située à quelques kilomètres de Gérardmer, au cœur des Vosges, aux frontières de l'Alsace et de la Lorraine. Cette distillerie familiale ancestrale élabore une large gamme de spiritueux aux recettes traditionnelles dont des eaux-de-vie, liqueurs, crèmes, fruits à l'eau-de-vie, etc. La spécialité de la maison, la Libertine, est une savoureuse boisson aux plantes (principalement à l'anis et à l'absinthe), à consommer avec un peu

d'eau sucrée. Partez à la découverte de multiples saveurs de fruits ainsi que d'un savoir-faire acquis durant près de 200 ans qui vous révélera toutes les étapes nécessaires à l'obtention d'une grande eau-de-vie. En complément, la projection d'un film retraçant en détail ce process. En fin de visite, une sympathique dégustation de quelques spécialités Lecomte-Blaise vous sera proposée. Vous pourrez également accéder à la boutique où vous trouverez l'ensemble de la gamme locale. Une boutique en ligne est également à votre disposition sur leur site Internet. Et profitez-en, en venant ou en repartant, pour visiter quelques-unes des innombrables richesses patrimoniales du magnifique terroir vosgien environnant.

■ DISTILLERIE THÉO PREISS

8, rue du Château
Mittelwihr

☎ [03 89 47 96 53](tel:0389479653)

www.theo-preiss.fr

distillerie@theo-preiss.fr



Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Visite commentée (environ 1/2 heure) sur demande. Boutique en ligne.

Fondée en 1945 par Théo Preiss, la distillerie perpétue depuis 70 ans la tradition et le savoir-faire d'une eau-de-vie de qualité. Soigneusement sélectionnés, les fruits recueillis fermentent sous un contrôle attentif et strict. Les installations sont simples, sans sophistication onéreuse : alambics en cuivre de type charentais à repasse, chauffés au bain-marie. Mais elles répondent parfaitement aux critères de qualité. Laissez-vous surprendre par la découverte d'un spiritueux au céleri, une exclusivité élaborée en 1983. A recommander également : un whisky alsacien qui n'a rien à envier aux *blended* écossais ! Tous ces nectars distillés chez Théo Preiss sont d'une qualité exceptionnelle, de même que leurs bouteilles et carafes au design élégamment épuré. Vous trouverez aussi des coffrets personnalisables et plein d'autres bonnes idées cadeaux lors de votre visite ou dans la boutique en ligne.

marco+ruben le 20/09/2010



on m'a offert 1 bouteille d'eau de vie en forme de globe terrestre je

l'ai trouvé très très belle, cadeau originalet surtout grande qualité du contenu.

■ DISTILLERIE LEHMANN

Chemin des Peupliers

Obernai

☎ [03 88 50 41 29](tel:0388504129)

www.distillerielehmann.com

distillerie.lehmann@orange.fr



Les visites se font uniquement en groupe et sur rendez-vous à partir de 15 personnes. Dégustation simple à 5,00 € TTC par personne (chauffeur et accompagnateur gratuits). Dégustation avec kouglof à 6,50 € TTC par personne (chauffeur et accompagnateur gratuits).

Boutique ouverte du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-18h. Samedi : 9h-12h et 14h-16h. Dimanches et jours fériés le distillateur se repose !

C'est la plus ancienne distillerie d'Alsace (depuis 1850) labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant pour son savoir-faire d'excellence. A Obernai, sur la célèbre route des vins, au cœur du vignoble d'Alsace et au pied du massif des Vosges, c'est là que la Distillerie Lehmann distille ses eaux-de-vie, liqueurs et plus récemment son fameux whisky, « Elsass Whisky », pour le plus grand plaisir des connaisseurs. Souhaitant faire partager une gastronomie et un savoir-faire qu'ils revendiquent depuis cinq générations, cette distillerie emblématique propose pour des groupes deux formules de visites organisées. Une dégustation prestigieuse a lieu ensuite au pied des alambics : vous pourrez choisir parmi de grands classiques tels que la Poire Williams, la Framboise d'Alsace IG, la Mirabelle d'Alsace IG, le marc d'Alsace gewurztraminer AOC (typique de la région), etc., et poursuivre sur une note plus douce avec la liqueur de framboise, la liqueur de mirabelle, etc.

■ DISTILLERIE METTE

9, Rue des Tanneurs
Ribeauvillé

☎ [03 89 73 65 88](tel:0389736588)

www.distillerie-mette.com

info@distillerie-mette.com

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h30.
Le samedi de 14h00 à 18h30 (d'avril à juin et de septembre à décembre) de 16h00 à 18h00 (en mars, juillet, août) -. Fermé en janvier et février ainsi que les dimanches et jours fériés.*

Cette petite distillerie artisanale est située à Ribeauvillé au cœur du vignoble alsacien. « Jean-Paul Metté disait toujours que "les meilleures choses distillées se font avec cœur et âme. Sinon, ce n'est même pas la peine". Il m'a enseigné son savoir-faire et ses secrets de distillation pour produire une eau-de-vie d'une finesse exceptionnelle », nous révèle Philippe Traber. Passionnés, Philippe et Nathalie vous accueillent dans leur joli caveau pour vous faire découvrir leur gamme complète d'eaux-de-vie et de liqueurs d'exception. Vous pourrez partager leur quotidien grâce à une charmante vidéo visible sur leur site Internet et visiter leur distillerie sur ce même site où ils vous révèlent les secrets de leur savoir-faire. Eau-de-vie de poire, kirsch, mirabelle, framboise, etc., les eaux-de-vie et spiritueux Jean-Paul Mette, ce sont près de 130 références élaborées artisanalement dans de petits alambics en cuivre avec des fruits soigneusement sélectionnés. Distillées deux fois, leurs eaux-de-vie et liqueurs vieillissent au minimum six ans dans la cour du caveau. C'est leur tradition !



■ LA MAISON DE LA MIRABELLE

16, rue du Capitaine-Durand
Rozelieures

☎ [03 83 72 32 26](tel:0383723226)

www.maisondelamirabelle.com

sabinegralletdupic@hotmail.fr



Du 1^{er} mai au 30 septembre : du lundi au samedi, de 9h à 11h et de 13h30 à 17h30, le dimanches et jours fériés de 13h30 à 17h30. Du 1^{er} octobre au 30 avril : du lundi au vendredi, de 9h à 11h et de 13h30 à 17h30, les samedis, dimanches et jours fériés sur demande. Gratuit. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée. Animations.

Dans la famille Grallet, on est distillateur de père en fils depuis 1895. C'est donc en toute logique que la Maison de la mirabelle, située par un heureux hasard en plein cœur de la Lorraine, a vu le jour. La famille Grallet, du haut de ses 25 ha de mirabelliers, est aujourd'hui ce qu'on pourrait appeler l'ambassadeur du fameux petit fruit jaune et du terroir lorrain en la matière. Ici, on apprend tout sur la mirabelle avec un parcours découverte, des projections et un magnifique son et lumière dans la distillerie mettant à l'honneur ce joli fruit jaune-orangé dans une toute nouvelle scénographie. En un mot, sur la fabrication de l'eau-de-vie de mirabelle, du plantage de l'arbre à la distillation de l'alcool, rien n'aura plus de secret pour vous. Vous pourrez échanger vos impressions avec les autres visiteurs lors des séances de dégustation aussi conviviales que savoureuses. Vous pourrez alors décider le produit qui convient le mieux à vos papilles et vous le procurer à la jolie boutique. Un passage obligé en fin de visite ! Vous saurez qu'on y trouve des nectars fort originaux, comme ce fameux whisky lorrain ! Et on y trouve même du parfum ! Eh oui, vous ne le saviez peut-être pas, mais les senteurs du petit fruit jaune sont tellement riches et précieuses qu'elles ont inspiré Anne-Marie Grallet et l'ont poussé à créer le parfum Mirabelle Unique... Étonnant, non ? Tant de richesses pour un si petit fruit...

■ **DISTILLERIE MEYER**

18, rue Saint-Gilles

Saint-Pierre-Bois

☎ [03 88 85 61 44](tel:0388856144)

www.distillerie-meyer.fr

meyer.anne-ulrich@orange.fr



Visites : du lundi au jeudi de 8h à 11h et de 13h30 à 16h. Le vendredi de 8h à 11h et de 13h30 à 15h. Boutique : du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30. Le vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h30.

La distillerie familiale Meyer créée en 1958 est une des plus primées de France pour ses eaux-de-vie de fruits. Implantée à Hohwarth dans le Val de Viré elle y distille plus de trente variétés de fruits chaque année grâce à ses alambics les plus modernes d'Europe car pilotés par informatique. Alliant savoir-faire artisanal aux plus modernes technologies, elle a innové également en 2007 en élaborant un whisky alsacien déjà renommé. Sa visite se déroule avec une projection vidéo dans la salle de distillation et se termine par une dégustation au caveau. Eaux-de-vie classiques ou Grande Réserve ou Variétés rares, liqueurs et crèmes, toutes sont de qualité exceptionnelle. Il faut leur ajouter la récente gamme supérieure Oncle Meyer et leur nouveauté Les Apéritifs. Il faut signaler que la famille Meyer est à l'origine de la création de la Maison du Distillateur, magnifique musée thématique situé un peu après Châtenoi sur la route de Viré qui retrace de façon remarquable l'histoire industrielle de la famille Meyer et l'évolution des techniques de distillation dans le Val de Viré.

■ **DISTILLERIE JOS NUSBAUMER**

23, Grand'Rue

Steige

☎ [03 88 57 16 53](tel:0388571653)

www.jos-nusbaumer.com

contact@jos-nusbaumer.com



Visites possibles du lundi au vendredi sur réservation seulement. À compter du 11 novembre plus de visite commentée possible de la distillerie en raison de la trop forte fréquentation du caveau. Peut accueillir des groupes jusqu'à 60 personnes.

Une des distilleries les plus typiques d'Alsace. Grâce à son climat continental, aux étés chauds et aux hivers rudes, le val de Villé produit des fruits d'une grande qualité. Cette belle distillerie familiale élabore une trentaine de variétés d'eaux-de-vie de fruits et de baies

sauvages de haute qualité, distillées et vieilles suivant les recettes traditionnelles de cette vallée, ainsi que des liqueurs artisanales à base exclusive de fruits et d'eaux-de-vie, titrant de 30° à 35° et comportant seulement 240 g de sucre au litre. Citons parmi ces sublimes liqueurs, celle de whisky Mokafé créée à l'occasion des soixante-dix ans de la maison, ou la liqueur de Menthe poivrée. Quant à ses crèmes de sureau, de quetsch, de griottes, etc., elles sont idéales pour réaliser de fameux cocktails. Dans son musée, au cadre exceptionnel, la distillerie Jos Nusbaumer vous fera découvrir ses fabrications. Sa visite dévoile les facettes du métier de distillateur en commençant par la fabrication avec son atelier, la préparation des commandes avec l'embouteillage jusqu'aux capsulage et étiquetage. La visite dure environ 45 minutes comprenant une vidéo explicative de 15 minutes. Elle se termine dans le chaleureux caveau-musée de la distillerie où une dégustation vous est proposée ainsi que la possibilité d'acheter à des conditions avantageuses la gamme étendue de leurs eaux-de-vie, liqueurs, crèmes et apéritifs.

PRESTIGE - QUALITÉ - TRADITION

Eaux-de-vie & liqueurs de fruits

Depuis 1947



www.jos-nusbaumer.com
Distillerie artisanale alsacienne
JOS. NUSBAUMER
Révélateur de saveurs

23, Grand-Rue - 67220 STEIGE
ALSACE
03 88 57 16 53
contact@jos-nusbaumer.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
N° Siret 379 315 294 000 23

■ DISTILLERIE HEPP

94, Rue de la Walck

Uberach

Val de Moder

☎ [03 88 07 71 07](tel:0388077107)

www.distillerie-hepp.com

contact@www.distillerie-hepp.com

Boutique ouverte du lundi au vendredi de 8 à 12h et de 13 à 18h. Le samedi de 8 à 12h et de 13 à 16h.

A Uberach, village situé à 30 km au nord de Strasbourg, le patrimoine repose en grande partie sur son vignoble et sur la qualité de ses eaux-de-vie, liqueurs et désormais whiskies alsaciens. Ceux-ci faisant partie intégralement de l'excellente gastronomie de la région. L'histoire de cette famille de distillateurs commença au début du siècle par celle d'ancêtres bouilleurs de cru ambulants jusqu'à la création en 1972 de la Distillerie Hepp. Modernisée en 2000, celle-ci



peut fonctionner dans les meilleures conditions de propreté, de distillation et d'embouteillage avec 3 alambics de 450 litres et une capacité de stockage de 500 tonnes de matières premières. Ses eaux-de-vie, dont certaines variétés rares, ainsi que ses liqueurs et crèmes font parties des plus renommées. Plus récents ses whiskies n'ont pas tardé à rejoindre ce peloton gagnant. Petite entreprise familiale, la Distillerie Hepp peut vous recevoir pour une visite guidée, hors dimanche et jours fériés seulement après rendez-vous préalable pris par téléphone ou sur son site Internet. Elle vous accueille cordialement tous les jours de la semaine dans son agréable boutique avec son nouveau hall à whiskies inauguré en 2016.

■ DISTILLERIE MASSENEZ

Dieffenbach au Val

Villé

☎ [03 88 85 62 86](tel:0388856286)

www.massenez.com

Boutique ouverte du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Visites guidées gratuites sur inscription préalable par téléphone ou internet pour des groupes à partir de 10 personnes sauf les samedi et dimanche.

Dès 1913, Eugène Massenez se veut avant-gardiste en distillant pour la 1^{re} fois de la framboise sauvage... Cette eau-de-vie deviendra un succès phénoménal grâce notamment à la fidélité de la reine de Suède tombée amoureuse de cette framboise lors de ses séjours en Alsace. Dans les années 1950, la Distillerie Massenez connaît un véritable essor en s'imposant sur les plus belles tables de France : Bocuse, Verger, Troisgros, etc., et quelques autres comme La Tour d'Argent, Maxime's, Lenôtre, etc. Enfin après les années 1960, Gabriel Massenez décide en précurseur de se tourner vers l'exportation. Pour le marché asiatique attaqué en dernier, il a misé avec succès sur l'eau-de-vie de framboise (fruit méconnu par sa population) et la célèbre poire prisonnière. La Maison Massenez, désormais associée aux Grandes Distilleries Peureux, continue sur



une lignée avant-gardiste et prôné par l'intermédiaire de Miss Massenez, une toute nouvelle consommation des eaux-de-vie, crèmes et liqueurs : les cocktails ! Indissociables d'un style de vie à la française ! Raffiné, chic, élégant... Finie l'image exclusivement masculine du digestif, suivez Miss Massenez et voyagez avec elle à travers ses cocktails favoris... Cette distillerie prestigieuse propose des visites guidées pour des groupes à partir de 10 personnes, seulement sur réservation préalable. La visite se termine par une dégustation gratuite à la boutique Miss Massenez.

■ **DOMAINE DU BOLLENBERG – CLOS SAINTE-APOLLINE**

Westhalten

☎ [03 89 49 67 10](tel:0389496710)

www.bollenberg.com

info@bollenberg.com

La cave est ouverte tous les jours de 9h à 18h, dimanches et jours fériés inclus. Possibilité de pique-nique chez le vigneron. Restaurant sur place. Également vente en ligne. Visite spiritueux 10,50 €/personne. Pour les groupes, les visites peuvent être réservées directement en ligne ou par le formulaire de contact.

Le domaine du Bollenberg, qui comprend également l'auberge du Vieux Pressoir et l'Hôtel du Bollenberg, exploite 25 ha de vignes. Vinification et élevage se font en appliquant les règles de l'agriculture biologique, les vendanges sont manuelles et les vinifications réalisées en foudres de bois. Le domaine, élabore aussi 52 eaux-de-vie et liqueurs parmi lesquelles des classiques comme le kirsch ou la mirabelle, mais aussi de plus originales comme l'eau-de-vie d'aspérule odorante ou de réglisse. La visite « À la découverte des "sens" de la vie » dure 45 minutes environ et consiste en une initiation aux arômes des diverses eaux-de-vie avec une visite de la cave suivie d'une séance de dégustation. Dans la boutique de la cave, outre les spiritueux et le foie gras, on peut encore acheter les confitures, gelées et confits de Blaise Meyer, élaborés uniquement avec des fruits et du sucre. Certains étant plutôt originaux, comme la « Confiture des amoureux » ou le « Confit de chocolat noir ». D'autres formules de visites sont possibles : initiation, exploration,

harmonie ou reconnaissance plus orientée vers la connaissances des vins d'Alsace.

Hauts-de-France

Dans le Nord, la récolte des baies de genévriers poussant spontanément sur les coteaux calcaires est séculaire. La présence de ce petit arbuste avec ses baies ainsi que la culture traditionnelle de diverses céréales (orge, avoine et blé) ont donné naissance à un spiritueux typique de la région le traditionnel Genièvre, eau-de-vie fortement typée. Plus récemment, cette région également productrice de nombreuses variétés de bières a sauté le pas pour distiller à partir de ses malts fermentés, non seulement des genièvres mais aussi d'authentiques whiskies single malt. Le reste est question de vieillissement.

■ DISTILLERIE PERSYN

19, route de Watten

Houlle

☎ [03 21 93 01 71](tel:0321930171)

www.genievredehoulle.com

distilleriepersyn@orange.fr



Visite sur rendez-vous toute l'année de 9h à 12h et de 14h à 18h – Visites à 16h sans rendez-vous pour les particuliers en juillet et en août – Fermé le dimanche et les jours fériés. Réservation en ligne ou par téléphone. Boutique ouverte du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 18h. Parking et restauration à proximité. Adulte : 6,50 €. De 12 à 17 ans : 2,50 €. Gratuit pour les moins de 12 ans. 5,50 € pour les groupes à partir de 20 personnes et pour les personnes à mobilité réduite.

La distillerie de Houlle est l'une des deux dernières genièvreries encore en activité en France. Elle se distingue par le choix des céréales utilisées (orge seigle et avoine), sa triple distillation en alambic dont la dernière au plus près du degré de la mise en bouteille, et l'ensemble de son processus artisanal traditionnel, semblable depuis 1812, d'élaboration de son eau-de-vie imprégnée

de baies de genièvre. La visite guidée de cette distillerie traditionnelle et artisanale comprend successivement, le visionnage d'un film en diverses langues ; l'évocation de l'histoire du genièvre, de cette distillerie, de sa place dans son terroir ; une dégustation de l'un de ses divers genièvres ou de l'un de ses cocktails au genièvre ou apéritif ; la visite des installations et de ses salles de production proprement dites avec, pour finir, une mignonnette de genièvre en cadeau pour chaque visiteur adulte. Il est à noter que cette visite dure environ 1h30 et que son circuit nécessite d'utiliser plusieurs escaliers. Une adaptation est donc prévue pour les personnes se déplaçant avec difficulté.

■ DISTILLERIE CLAEYSSENS DE WAMBRECHIES

1, rue de la Distillerie
Wambrechies



☎ [03 20 14 91 90](tel:0320149190) / [03 20 14 91 91](tel:0320149191)
www.distilleriedewambrechies.com
tourisme@wambrechies.com

Visites guidées uniquement et sur réservation. Visite tous les mercredis et le dernier samedi du mois à 15 h sur réservation au 0320149191 et sur : tourisme@wambrechies.com. Boutique ouverte du lundi au vendredi de 10 à 12h et de 14 à 16h – Visites en plusieurs langues possible sur demande. Tarifs individuels : Adultes : 6,30 € ; de 12 à 18 ans : 4,30 € ; scolaires : 4,30 € ; moins de 12 ans : gratuit. Groupes à partir de 25 personnes du lundi au samedi sur réservation 5,50€/pers. Dégustation offerte en fin de visite. Site accessible aux personnes à mobilité réduite.

Le Genièvre, eau-de-vie pur grain parfumée aux baies de genévrier, est la boisson authentique des gens du Nord depuis bientôt deux siècles. C'est de 1815 à 1817 que le fils de Guillaume ClaeysSENS transforme le moulin à huile de Wambrechies en une distillerie de genièvre, beaucoup plus rentable à l'époque. De nos jours cette distillerie, classée monument historique, produit, outre des genièvres renommés, de nombreux spiritueux dont de récents whisky single malt + Canister. La visite passionnante de cette belle distillerie réputée vous permet de découvrir la meunerie dans les anciens

moulins, la salle de cuissons et la saccharification des malts, ensuite leur refroidissement dans les « monte et baisse » avant leur passage en bacs de levurage puis leur fermentation pendant 48h et enfin leur distillation dans la salle du Palais avec ses deux alambics de cuivre. Le genièvre sera alors prêt à déguster frais et nature ou dans diverses compositions. Une dégustation gratuite parmi la large gamme de la production de la distillerie Claeysens vous sera offerte en fin de visite.



Fabrication traditionnelle des Genièvres de Wambrechies et de Loos & Whisky de Wambrechies

VISITE GUIDÉE
Individuels : tous les mercredis et le dernier samedi du mois à 15h
Groupes : du lundi au samedi
Réservation obligatoire - **Dégustation offerte**



VENTE DIRECTE ET EN LIGNE
www.distilleriedewambrechies.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Distillerie Claeysens - 1 rue de la Distillerie 59118 Wambrechies (au nord de Lille) - 03.20.14.91.91
tourisme@wambrechies.com - www.distilleriedewambrechies.com - www.facebook.com/distillerieclaeysens

Ile-de-France

Le terroir francilien est surtout riche de vergers et de champs de céréales. Ce sont les jardiniers de Louis XIV, créateurs de ses potagers, qui sont à l'origine de ces vergers. On leur doit, entre autres, la culture en espalier à l'abri des murs de divers fruitiers : poiriers, pommiers. La pomme Faro et la cerise de Montmorency en particulier se prêtent bien à la distillation. Ainsi la ville de Montreuil s'est particulièrement investie pour cultiver malgré le climat d'Île-de-France ses célèbres murs à pêches (plus habituées au climat méditerranéen). Ses horticulteurs en ont profité pour créer de

nouvelles variétés de pêches, cerises et fraises. Et c'est tout naturellement qu'en ont été tirées des liqueurs réputées.

■ DISTILLERIE DU NOYAU DE POISSY

105, rue du Général de Gaulle

Poissy

☎ [01 39 65 20 59](tel:0139652059)

www.noyaudepoissy.com/

noyaudepoissy@noyaudepoissy.com

Accès par le RER à 25 min du centre de Paris.

Visites guidées sur réservations soit en boutique, soit auprès de l'Office de Tourisme de Poissy au : 01 30 74 60 65. Individuels & groupes (de 10 à 25 personnes maximum) : 7 €/adulte, 6,50 € jusqu'à 16 ans – Boutique sur place et également boutique en ligne sur : www.premiumliqueur.com. La boutique vous accueille du mardi au samedi de 10h à 12h30 /14h30 à 19h.

Trois générations de Duval se sont succédé à la tête de la société Noyau de Poissy avant de transmettre le flambeau à la société Pagès Védrenne en 1999. Celle-ci poursuit l'élaboration et la commercialisation des deux célèbres liqueurs du Noyau de Poissy, Gobelet d'Argent ambré et Sceau de Saint Louis blanc, qui sont élaborées à base d'amandons de noyaux d'abricots, macérés ou distillés dans un alcool surfin, en présence, selon les recettes, de fine eau-de-vie de vin, enrichies de plantes et subtilement aromatisées. La visite retrace leur histoire à travers un espace muséographique attenant à la distillerie. On peut y découvrir des flacons anciens, des collections de photos et d'affiches anciennes retraçant l'histoire de Poissy et l'histoire des deux versions de ses liqueurs de noyau. Exposés également : alambics et outils anciens accompagnant leur exploitation. Vous y découvrirez deux autres spiritueux de la maison : le Noyau de Vernon et la Liqueur de Paris.

Normandie

Ce sont les nombreux et jolis vergers de pommiers et de poiriers parsemant le bocage normand qui ont naturellement influencé



l'apparition d'une production régionale de boissons alcoolisées et de spiritueux appréciés dans notre pays. La Normandie est également reconnue à l'extérieur de nos frontières pour ses cidres, ses poirés ainsi que pour son pommeau et encore plus pour son fameux calvados. Celui-ci possède une première AOC depuis 1984 qui réglemente en détail son élaboration et permet ainsi de le protéger des contrefaçons.

Mais la Normandie est aussi un pays de pittoresques maisons à colombages, de verts pâturages entourés de bocage et de vergers et traversés de nombreuses petites rivières. Un pays dont la riche tradition culinaire repose sur ses produits locaux : le beurre, la crème, des fromages à la notoriété mondiale, les produits de la mer qui la borde et bien entendu... les pommes et ses fameuses boissons qui en dérivent après fermentation et distillation ! La Normandie est également un pays riche en histoire, en héritage architectural, en traditions et en paysages côtiers. Parmi ses terroirs bénéficiant d'une AOC spécifique pour le calvados, on peut citer le Pays d'Auge et le Domfrontais. Les principales zones de production se situent sur les départements du Calvados, de l'Orne et de l'Eure. À noter que les zones d'AOC concernant spécifiquement le pommeau débordent souvent de celles des AOC calvados.

De la pomme aux cidres, calvados et pommeaux

Le verger normand est un véritable paradis de 3 millions d'arbres surtout en période de floraison. La partie cultivée en AOC, pommes à cidre et poires à poiré destinées à la production des calvados, couvre environ 7 500 ha de plantations. Sur celles-ci, on ne compte pas moins de 230 variétés de pommes à cidre et 139 variétés de poires à poiré. Parmi les pommiers, les variétés donnant des pommes à saveur amère ou douce-amère dominant (au moins 70 %). Deux méthodes de culture s'y côtoient :

Les hautes tiges

C'est la forme historique de culture normande, véritable image d'Épinal, avec des vaches paissant paisiblement sous ces arbres de taille élevée. Leur densité de plantation est au plus de 280 arbres à l'hectare et 250 pour le calvados domfrontais. Et l'écart minimal entre deux pommiers est de 5 m (6 m dans le Domfrontais). Ceci entraîne un rendement moyen de 25 tonnes de pomme à cidre par hectare. Cependant, le pommier haute tige ne peut donner ses premières pommes qu'environ 10 ans après sa plantation. Et il atteindra sa pleine production au bout de 15 ans puis pourra donner des fruits jusqu'à plus de 70 ans.

Les basses tiges

C'est la forme moderne des vergers consacrés à la production fruitière. Leur entretien est effectué de façon mécanisée. L'herbe est régulièrement coupée de façon à former une couche végétale amortissant la chute des pommes. Il permet aussi une plus grande densité d'arbres à l'hectare et donc une production moyenne de 35 tonnes de pommes à l'hectare. Avec cette façon de le cultiver, le pommier basse tige commencera à produire des fruits vers 4 ans. Il atteindra son maximum de production vers 8 ans et vivra une trentaine d'années.

La récolte des pommes

La récolte des pommes à cidre commence habituellement mi-septembre pour durer jusqu'à mi-décembre. Elle comprend de nombreuses variétés qui sont classées en quatre familles : les « amères », « douces-amères », « douces » et « acidulées ». Elles sont mélangées selon des proportions permettant d'obtenir des cidres équilibrés qui pourront ensuite être distillés en calvados. Aucun calvados ne provient d'une seule variété de fruits. Quant au cas particulier du calvados domfrontais, 30 % minimum de poiré (obtenu par fermentation de poires pressées) doit être mélangé au cidre à distiller.

Enfin rappelons qu'il faudra 18 kg de pommes à cidre pour obtenir après pressage 13 litres de cidre à 5 % vol., qui permettront d'élaborer par distillation 1 litre de calvados à 70 % vol. Les eaux-de-vie obtenues seront élevées pendant quelques années et éventuellement assemblées par le maître de chai pour achever l'élaboration du Calvados avant mise en vente.

La route du cidre à travers le Pays d'Auge

Le circuit « Route du Cidre » fut inauguré en 1975 avec le soutien du conseil général. Son point de départ est le village de Cambremer qui accueille chaque printemps le Festival des Appellations d'Origine Contrôlée de Normandie. Il s'agit d'un circuit fléché de 40 km au cœur du Pays d'Auge qui passe par les petits villages de Cambremer, Beuvron-en-Auge, Beaufour, Bonnebosq, Grandouet, Rumesnil, Victot-Pontfol, Saint-Aubin-Lebizay, La Roque-Baignard, Druval, Crèvecœur-en-Auge...

Vous pourrez y découvrir tout ce qui fait le charme du pays augeron et notamment des producteurs de cidre, calvados et pommeau dans un cadre superbe de champs de pommiers (en particulier lors de leur floraison qui s'étale de fin avril à juin selon les variétés), de petits châteaux et de maisons à colombages. Car, parcourant l'aire géographique de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) des Cidres du Pays d'Auge, cette route vous fournit l'opportunité de visiter une vingtaine de sites de producteurs augerons. Les distilleries et cidreries sont signalées par le panneau « Cru de Cambremer ». Vous pourrez y faire une halte au cours de laquelle ils vous dévoileront leur savoir-faire, et vous pourrez déguster leurs produits lors de visites libres ou organisées selon les cas

Sur votre parcours, se trouve également le château médiéval de Crèvecœur-en-Auge qui mérite une visite et où sont organisées chaque année durant 15 jours les médiévales de Crèvecœur. D'autres sites méritent également le déplacement : les jardins du Pays d'Auge et leur écomusée à Cambremer tout comme une balade à travers Beuvron-en-Auge, classé parmi l'un des plus beaux villages de France.

■ CIDRERIE LE PÈRE MAHIEU

Hameau Les Mesles

Bricquebosq

☎ [02 33 93 03 79](tel:0233930379) / [06 50 20 05 78](tel:0650200578)

www.leperemahieu.com

contact@leperemahieu.com, alain@leperemahieu.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et 14h à 18h30 du 15 juin au 15 septembre et pendant les vacances scolaires. Autres périodes : ouvert les mardis, jeudis, vendredis et samedis de 10h à 12 h et de 14h à 17h30. Installations permettant d'accueillir des personnes handicapées et parkings assez importants pour les bus. AOC cidre du Cotentin.

Cidres demi-sec et brut bien sûr mais aussi calvados, pommeau, jus de pomme, vinaigre de cidre, gelée de pommes et Flip, le tout dans le respect de la tradition haut de gamme et bio (les vergers ont été orientés vers la certification Agriculture Biologique en 2008). La ferme cidricole du Père Mahieu accueille visiteurs individuels et groupes toute l'année pour leur faire découvrir l'ensemble du processus de fabrication de ses produits depuis la culture des vergers jusqu'à l'embouteillage de ses productions. Pour cela, elle propose des visites interactives et illustrées par des films vous dévoilant les outils en situation de production. Vous découvrirez aussi son pressoir des années 1930 ainsi que celui acquis plus récemment, ses cuves de fermentation, et son alambic. Lors de la visite de la cave à calvados, vous aurez la possibilité de humer les arômes de fûts de différents âges. Vous pourrez déguster ensuite parmi la large



gamme de ses produits artisanaux et biologiques en toute convivialité dans leur boutique.

■ **DOMAINE PIERRE HUET**

Manoir La Brière des Fontaines

5, Avenue des Tilleuls

Cambremer

☎ [02 31 63 01 09](tel:0231630109)

www.calvados-huet.com

calvados.pierre.huet@wanadoo.fr



Visites du 1^{er} octobre au 31 mars (minimum de 4 entrées payantes). Du lundi au vendredi à 11h et 15h (sauf en cas de réservation groupe déjà planifiée). Visites du 1^{er} avril au 30 septembre Pour un minimum de 4 entrées payantes Tous les jours à 10h, 11h, 14h30, 15h30 et 17h (pas de visite à 14h30 dimanches et jours fériés). Tarifs individuels : 3 € par adulte – Gratuit – de 18 ans Tarifs groupes sur demande et selon disponibilité : – Visite guidée et dégustation classique – Goûter normand (tartes aux pommes et/ou fromages AOC normands accompagnés des produits du domaine. Restauration sur place (minimum 20 pers.). Renseignements & réservations Anne Durand +33 (0) 2 31 63 01 09.

C'est au manoir la Brière-des-Fontaines à Cambremer que François-Xavier Huet perpétue la tradition familiale débutée en 1865 par son arrière-arrière-grand-père : François Huet. Mais le maintien de la tradition n'empêche pas toute innovation. En 2010, un nouvel espace d'accueil comprenant boutique et distillerie a été construit sur le domaine. Aussi la distillerie compte désormais deux alambics : l'un à repasse pour la fabrication du calvados AOC Pays d'Auge, l'autre à colonne pour la fabrication du calvados AOC. De nos jours, le domaine Pierre Huet vous accueille toute l'année au cours de visites guidées pendant lesquelles vous serez dévoilés tous les secrets de la lente transformation de leurs pommes en calvados. Situé sur la Route du cidre, au cœur du pays d'Auge, ce domaine familial de 30 ha de vergers produit et commercialise également du

pommeau de Normandie et du cidre. Au cours de la visite, vous serez étonné par les alambics de nouveau chauffés au bois ainsi que lors de la pénétration dans les chais habités de fûts centenaires par l'atmosphère aux parfums subtils et plaisants qui y règne. En fin de parcours, une dégustation conviviale dans la boutique vous permettra d'apprécier concrètement toute la richesse du savoir-faire du pays d'Auge. Ce sera l'occasion de découvrir d'autres spiritueux maison tels que la crème Pierre Huet (Calvados Cream), la crème de pomme verte ou encore la liqueur de poire du Calvados. D'autres séances gourmandes complémentaires vous sont également proposées avec leurs Goûters normands ou même un service de restauration sur place, sur réservation.

■ MANOIR DE GRANDOUE

Grandouet

Cambremer

☎ [02 31 63 08 73](tel:0231630873)

www.manoir-de-grandouet.fr

cavesdumanoir@orange.fr

Accueil tous les jours de l'année de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Le dimanche de 14h à 18h30. Visite guidée et dégustation gratuites pour les individuels. Pour les groupes (+ de 15 personnes) : 2 € par personne (hors accompagnateurs).

Lemanoir de Grandouet se situe à 2 km de Cambremer. Un superbe domaine typiquement augeron, riche d'histoire, que la famille Grandval qui l'exploite depuis 3 générations se fera un plaisir de vous faire visiter. Cela vous permettra de découvrir le site et ses bâtiments à pans de bois dont certains (cave et pressoir) datent du XVI^e siècle ainsi que les 28 hectares de vergers et les trésors qui naissent des quelque vingt variétés de pommes cultivées : cidres et poirés ou jus de pomme et surtout pommeau AOC de Normandie, calvados AOC Pays d'Auge Fine, Vieux, Hors d'Age. La visite vous dévoilera la cave et pressoir à pans de bois datant du XVI^e siècle avec les anciennes méthodes de pressage datant de 20 ans. Dans ce pressoir, des tonneaux datant de 1792 sont toujours utilisés pour



la fermentation des cidres à distiller. Cette visite se poursuivra par la visite du pressoir pneumatique actuel ainsi que des cuves de fermentation. Vous passerez ensuite devant le manoir reconstruit par le grand-père Yvon pour accéder à la distillerie avec l'alambic à repasse et aux chais de vieillissement des calvados AOC Pays d'Auge et du pommeau où l'odeur retient l'attention. Une projection audiovisuelle d'une dizaine de minutes est visible qui passe en revue tout le travail effectué sur l'exploitation : de la récolte des pommes à l'élaboration des cidre, pommeau et calvados AOC Pays d'Auge. La visite se termine par une dégustation des produits du domaine. A signaler, le site ravissant situé au pied de la petite église du XII^e siècle de Grandouet qui mérite un détour.

■ DISTILLERIE BUSNEL

Route de Lisieux

Cormeilles

☎ [02 32 57 38 80](tel:0232573880)

www.distillerie-busnel.fr

lamaisonbusnel@busnel.net

Cormeilles se trouve à 17km de l'A13. De Paris ou Caen, sortie 28 (Beuzeville) de l'autoroute A13, puis direction Epaignes / Cormeilles. Itinéraire traditionnel par N13 (Carrefour de la Bretagne / Lieurey / Cormeilles).



Ouvert toute l'année. Ouvert de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30, tous les jours de mars à mi-novembre. Les week-ends de novembre à fin décembre. Groupes : toute l'année sur rendez-vous. Son prix est de 2€ par personne (dégustation incluse), elle est gratuite pour les enfants accompagnés de moins de 12 ans, les chauffeurs de bus, et les accompagnateurs. Visite guidée (toujours). Boutique. Animaux domestiques non autorisés. Grand parking pour cars.

En visitant la distillerie Busnel à Cormeilles, au cœur du pays d'Auge, sur la route de Lisieux, vous découvrirez par la même occasion l'une des plus belles régions de France, la Normandie. Située à une vingtaine de kilomètres de Pont-l'Evêque, c'est la



dernière grande distillerie du calvados encore en activité visitable. Sa visite organisée vous révélera les différentes étapes de l'élaboration de ces grands calvados. Son savoir-faire remonte à 1820. Vous pourrez constater que le soin apporté à la sélection des pommes est aussi important que celui apporté à leur distillation et à l'assemblage des eaux-de-vie obtenues. Vous visiterez successivement la salle de distillation avec ses alambics à repasse en cuivre, puis les chais de vieillissement baignés de fragrances de pomme, la salle d'embouteillage et enfin le musée d'outils de collection sur l'histoire d'Ernest Busnel et de ses héritiers. Une projection vidéo de quelques minutes clôturera presque le parcours puisque celui-ci se terminera par une dégustation sur place.

raptorsd76 le 03/02/2010



*l'accueil est tres sympa et les jeunes hotesses qui font visiter la distillerie sont tres compétentes et connaissent bien leur sujet.dégustation des produits : calvados,pommeau etc .
..d'excellents produits a consommer avec modération.une tres agréable visite.*

■ **CALVADOS CHRISTIAN DROUIN – DOMAINE COEUR DE LION**

1895, Route de Trouville
RD 677



Coudray-Rabut

☎ [02 31 64 30 05](tel:0231643005)

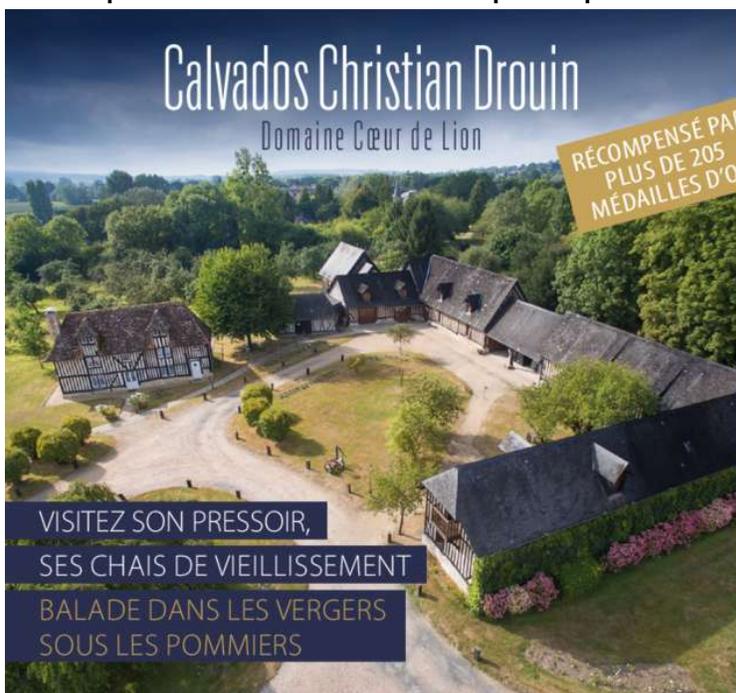
www.calvados-drouin.com

coudray@calvados-drouin.com

*Ouvert toute l'année, avec visite guidée gratuite du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h pour les visiteurs individuels. Pour les groupes, sur rendez-vous uniquement, plusieurs choix possibles :
visite classique : 2,90 € par adulte (gratuit pour le guide, le chauffeur et les enfants ; Formule Terroir 7 € ; Dégustation prestige 11 € ;
groupes scolaires 1,80 € par enfant.*

En plein Pays d'Auge, le Domaine Cœur de Lion est situé dans une ancienne ferme normande à l'architecture augeronne typique du XVII^e siècle. Bénéficiant de "l'appellation Pays d'Auge", les calvados

Christian Drouin ne sont composés que des fruits de ce terroir. Il faut encore préciser que seuls les pur jus sont extraits : la pulpe est pressée une seule fois et le rendement ne dépasse pas 65 %. Ils pratiquent la distillation à double chauffe dans un alambic à repasse et leurs calvados reçoivent une certification de l'I.N.A.O après expertise. Enfin, grâce à un choix varié de fûts de vieillissement (dont d'anciens fûts de porto ou de xérès...), leurs assemblages d'eaux-de-vie de moins de 20 ans sont uniques et de caractères très originaux. La visite concerne successivement le pressoir, la distillerie, les chais de vieillissement et se termine par une dégustation à la boutique. Plusieurs possibilités de visite au choix pour les groupes : "Formule Terroir" avec dégustation de fromages et produits cidricoles ou "Dégustation Prestige" avec dégustation de vieux millésimes de calvados. Pour les individuels et familles, visites guidées avec dégustation de pommeau et de calvados et offre d'une mignonnette de pommeau à chaque visiteur adulte. Nouveauté : depuis l'an dernier (2017), vous pouvez effectuer une promenade sous les pommiers permettant de découvrir les 21 variétés de pommes à cidre du domaine, ainsi que l'ancien lavoir et le four à pain, tous deux rénovés. A noter que le four à pain est utilisé en été pour produire des pains au cidre.



Calvados Christian Drouin
Domaine Cœur de Lion

RÉCOMPENSÉ PAR PLUS DE 205 MÉDAILLES D'OR

VISITEZ SON PRESSOIR,
SES CHAIS DE VIEILLISSEMENT
BALADE DANS LES VERGERS
SOUS LES POMMIERS


Christian Drouin

Visite guidée
et dégustation gratuites
Boutique sur place

Ouvert toute l'année du lundi au samedi
de 9h à 12h et de 14h à 18h

1895 route de Trouville
14130 COUDRAY-RABUT
A 2 km de Pont l'Évêque
direction Trouville sur la RD677
Tél. 02 31 64 30 05
Fax 02 31 64 35 62
coudray@calvados-drouin.com

 Calvados Christian DROUIN
www.calvados-drouin.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

■ CALVADOS COMTE LOUIS DE LAURISTON

Les Chais du Verger Normand

Rue du Mont Saint-Michel

Domfront en Poirais

☎ [02 33 38 53 96](tel:0233385396)

www.calvados-lauriston.com/fr/

didierthomas@calvados-lauriston.com, ---

guillaumedrouin@calvados-lauriston.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h. Pour les visites de groupe contacter :

didierthomas@calvados-lauriston.com.

La notoriété de cette marque de calvados connue sous le nom de Comte Louis de Lauriston est aussi grande que la spécificité de ses eaux-de-vie bénéficiant de l'AOP rare de Calvados Domfrontais. Une trentaine de producteurs de ce terroir du Domfrontais, dont les vergers se partagent entre pommiers et poiriers, distillent leurs récoltes. Ils confient ensuite aux chais du Verger Normand, leur coopérative, le soin d'assurer de façon magistrale les vieillissements et assemblages de leurs productions originales en Normandie. Ce fleuron du Calvados domfrontais peut se visiter gratuitement toute l'année aussi bien individuellement qu'en groupe. Pour l'essentiel, la visite parcourt les chais de vieillissement en fûts de chêne dont les processus vous seront expliqués en détail. De même, les divers produits de cette gamme prestigieuse du Comte Louis de Lauriston vous seront fidèlement décrits. Et bien évidemment, cette visite se terminera par une dégustation gratuite dans la boutique des chais du Verger Normand au cours de laquelle vous pourrez découvrir leurs calvados, pommeaux et poirés, ainsi que quelques autres spécialités gourmandes de la région.





PALAIS BÉNÉDICTINE

110, rue Alexandre-Le-Grand

Fécamp

☎ [02 35 10 26 10](tel:0235102610)

www.palaisbenedictine.com



Fécamp, au bord de la mer en Normandie, est à 2h15 de Paris, 1h de Deauville et Rouen, 45 min du Havre et 20 min d'Etretat.

Fermé les 1^{er} mai et 25 décembre. Janvier ouvert les week-ends uniquement. Du 12 novembre au 14 décembre : matin (nous consulter) et 14h – 17h. Du 15 décembre 2018 au 6 janvier 2019 : 10h30 - 12h30 & 14h30 - 17h30. Du 09/02 au 30/03 : 10h30 - 12h30 et 14h30 - 18h. Du 31/03 au 06/07 : 10h – 13 et 14h – 18h30. Du 07/07 au 09/09 : 10h -18h45. (Fermeture billetterie à 18h) Du 10/09 au 11/11 : 10h -13h et 14h -18h30. Fermeture billetterie 1h avant. Visite libre : Adulte : 12 €, < 12 ans : gratuit, 12 à 17 ans : 7€, groupes 10 à 19 pers : 8 €, > 20 pers : 5,30 € – Visite guidée : Adulte : 18€, < 12 ans : gratuit, 12 à 17 ans : 10 €, groupes 10 à 19 pers : 10 €, > 20 pers : 6,90 €. Dégustation (pour personnes majeures uniquement) et boutique en fin de visite.

L'architecture éclectique du Palais Benedictine est aussi surprenante que l'histoire de sa liqueur. Le Palais a été construit au XIX^e siècle à la demande du négociant en vin fécampois Alexandre Le Grand, pour abriter l'unique distillerie de la liqueur Benedictine et y exposer sa collection d'œuvres d'art. La visite de ce Palais hors du commun permet de découvrir, dans le musée, l'étonnante histoire ancienne et contemporaine de cette liqueur composée de 27 plantes et épices. Vous découvrirez ensuite la Salle des Plantes et la distillerie, toujours en fonctionnement de nos jours. Une dégustation de liqueur dans l'étonnant jardin d'hiver conclut cette visite (pour les personnes majeures uniquement). Les tarifs de visite varient suivant l'expérience choisie, libre ou guidée, en famille, en groupe ou non. Plusieurs expériences sont sur réservation comme Ateliers Cocktails, Connaisseurs Benedictine. Vous trouverez plus de détails sur le site www.palaisbenedictine.com.



Frileuse27 le 04/05/2013

Très belle architecture à plusieurs inspirations. Très jolie légende quant à la découverte de la recette. Et la dégustation en fin de visite nous met en jambe pour affronter la mer et sa plage de galets voisines

vanes88 le 19/04/2011



Très belle architecture qui mérite d'être admirée !!! Dégustation de la fameuse bénédictine à la fin.

cand le 23/02/2011



Super visite pour occuper un après midi pluvieux à Fécamp (si si, ça arrive). J'ai beaucoup aimé la salle des contrefaçons avec le panel de bouteilles de tout horizon de fausse bénédictine, les publicités de la fin du 19eme/début du 20eme siècle, et l'explication du processus de fabrication. La visite est ludique, bien faite et se termine par une dégustation : le B&B est à essayer !

delfifin le 20/10/2010



Visite guidée très intéressante. Une dégustation est offerte à la fin de la visite

BÉNÉDICTINE
LE PALAIS

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE DE
BÉNÉDICTINE
et le lieu unique de son élaboration

FÉCAMP - NORMANDIE
45° du Havre

Réservez votre visite sur www.palaisbenedictine.com
Ouvert tous les jours (sauf 1er mai et 25 décembre)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■ CALVADOS MORIN

10, rue d'Ezy
Ivry-la-Bataille



☎ [02 32 36 40 01](tel:0232364001) / [0232249027](tel:0232249027)

www.calvadosmorin.com

info@calvadosmorin.com

Visites pour les particuliers le vendredi à 14h30 (téléphoner avant au 02 32 36 40 01). Pour les groupes (plus de 15 personnes) : tous les jours sur rendez-vous. Parking dans la cour. Tarif des visites guidées : Individuels 4,20 €. Groupes (+15 personnes) : 3,75 €. Boutique sur place ouverte du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 19h + le dimanche matin de 10h à 12h30 (tél : 02 32 24 90 27).

Fondée en 1889, à la Haye-de-Calleville, près de Brionne, les Calvados Morin, prestigieuse maison, s'est installée à Ivry-la-Bataille en 1945 dans une ancienne distillerie. Sa précieuse eau-de-vie vieillit selon les règles de l'art et de la tradition, dans plusieurs centaines de petits fûts de chêne à l'abri d'immenses caves troglodytiques creusées dans les collines crayeuses. On peut visiter, en individuel ou en groupe, ces magnifiques chais uniques en Normandie, et découvrir par la même occasion toutes les facettes du métier de producteur de calvados, notamment les techniques de vieillissement et d'assemblage. A l'issue de cette visite qui dure environ 1 heure, le maître de chais vous fera découvrir et déguster l'une de ses créations dans une ambiance paisible et conviviale. Une boutique, la Cave Henry IV, expose à la vente tous les calvados Morin, mais aussi leurs pommeaux, cidres, vins fins, spiritueux, produits régionaux, chocolats... du mardi au dimanche matin. A noter qu'à moins de 10 km de ces caves, vous trouverez d'autres sites à visiter, des activités diverses, des restaurants, des hôtels, etc.

■ CIDRE ET CALVADOS HUBERT

Vergers de la Morinière
La Fresnaie-Fayel

☎ [02 33 35 51 13](tel:0233355113) / [06 18 46 25 58](tel:0618462558)

Toute l'année sur réservation uniquement, sauf pour les Repas Bienvenue à la ferme, uniquement au printemps, été et début du mois de septembre. Minimum 5 participants. Tarifs des prestations : Découverte des 5 sens 7€/pers, Appétitif fermier 12€/pers, Accords entre AOC/AOP 15€/pers, Repas Bienvenue à la ferme 18€/pers.

En plein cœur du Pays d'Auge, le domaine familial Hubert des Vergers de la Morinière élabore, depuis 5 générations, des jus de fruits, cidres et poirés fermiers mais aussi des calvados, du pommeau en appellation d'origine contrôlée Pays d'Auge, mais aussi des apéritifs, des liqueurs, du vinaigre de cidre ainsi que du Flamb'pom. Il vous propose de vous faire découvrir, lors d'une visite, la qualité de leur production ainsi que la gastronomie qui peut lui être associée à l'occasion de 4 types de prestations qu'ils organisent pour cela. Ainsi, vous pourrez choisir de participer, toujours sur réservation et pour un minimum de 5 participants à un apéritif fermier (avec découverte et dégustation de produits cidricoles associés à des produits locaux élaborés par des agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme), Accords entre AOC et AOP (association de fromages normands AOC du Pays d'Auge avec des produits cidricoles AOC/AOP produits sur le domaine), Découverte des 5 sens (pour groupe de 5 à 45 personnes : différents ateliers sont placés sur des tonneaux pour associer les sens aux différentes phases de la dégustation) et enfin, repas bienvenue à la ferme.

■ CHÂTEAU DU BREUIL

Les Jourdain

Le Breuil-en-Auge

☎ [02 31 65 60 00](tel:0231656000)

www.chateau-breuil.com

info-breuil@chateau-breuil.fr

De Lisieux : Prendre la direction de Deauville/Trouville par la D579, à 9 km prendre à gauche au rond-point du Breuil en Auge.

Boutique ouverte toute l'année de 9h à 12h et de 14h à 18h sauf à Noël et le jour de l'An. Visites guidées et dégustation de vieux calvados. 6€/adulte (gratuit – de 18 ans). Groupes 3 € par pers 20 pers minimum. Organisation régulière d'évènements comme :



ateliers cocktails. journées gourmandes, journées de la pomme... se renseigner. Boutique sur place, Séminaires : se renseigner.

Classé monument historique, le château du Breuil se dresse fièrement au milieu d'un parc aux arbres centenaires. Blotti en plein bocage du pays d'Auge et paré de colombages et de tuiles roses, il est un des plus beaux exemples de l'héritage architectural des XVI^e XVII^e siècles de cette région. La Maison de Calvados-Château du Breuil, qui l'a rénové et reconverti, est un distillateur et liquoriste depuis 3 générations. Ce domaine récolte et transforme ses propres pommes provenant de deux vergers voisins. Les possibilités de visiter et observer l'activité de ce domaine sont diverses.

A l'automne, les plus chanceux peuvent assister à la récolte des pommes (secouage des arbres, ramassage, sélection de la meilleure qualité et maturité, tri et nettoyage) accompagnés du chef de culture. Depuis mai 2017, les curieux et gourmets peuvent même suivre le processus de création d'un calvados AOC Pays d'Auge. En effet une expérience inédite vous est proposée : découvrir le processus d'élaboration du calvados AOC Pays d'Auge en faisant appel à tous vos sens.

La visite guidée invite dorénavant à voir, toucher, sentir mais aussi écouter... et finalement déguster.

Pour terminer le parcours, un spectacle visuel unique en son genre intitulé « La Part des Anges » vous sera proposé... En boutique, au côté de ses prestigieux fleurons, dont le fameux « 4 siècles de légende » ou des ses dernières créations vieillis en fûts de sauternes, sont également présentés à la vente, des cidres, le pommeau « Château du Breuil », la liqueur au calvados "Cœur du Breuil" (24° à boire fraîche)... qui permettent de varier les plaisirs. A signaler, la possibilité de repartir de la boutique avec une bouteille Château du Breuil personnalisée à votre nom, ou dédiée au nom d'un ami !

lovevoyage le 23/12/2011

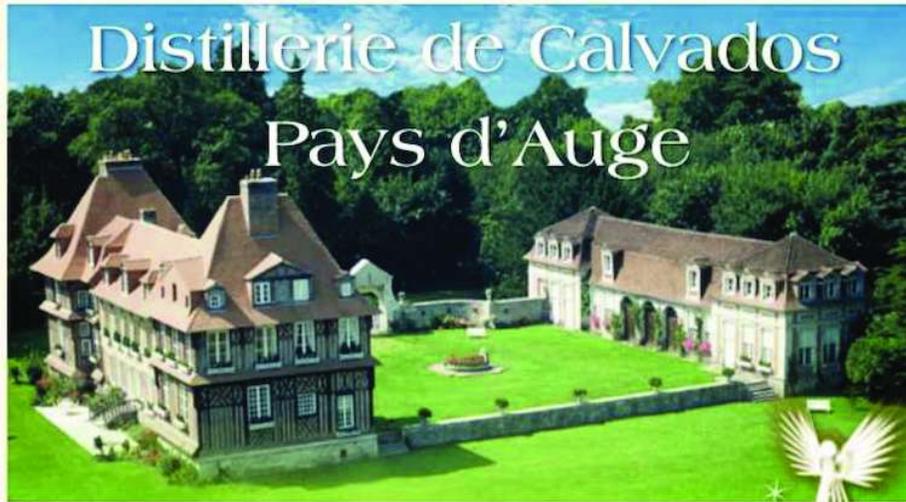


C'est un souvenir d'enfance que j'ai souhaité refaire adulte. Pas déçue, c'est absolument splendide !

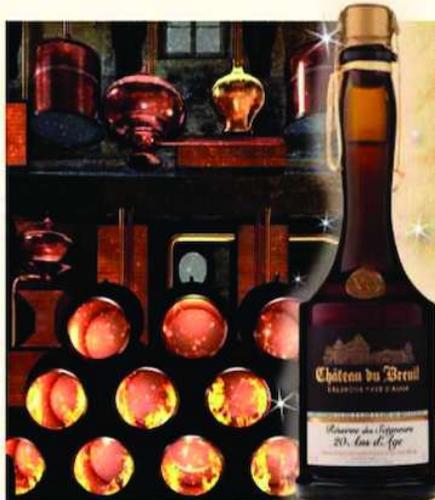


Château du Breuil

CALVADOS PAYS D'AUGE



Distillerie de Calvados Pays d'Auge



*Visitez et vivez
vos 5 sens*

Visite Guidée de la distillerie
et des Chais de vieillissement

Spectacle son et lumière
« La part des anges »



14130 LE BREUIL EN AUGE
OUVERT TOUS LES JOURS
DE 9H À 12H ET DE 14H À 18H
02.31.65.60.00

VISITE@CHATEAU-BREUIL.FR / WWW.CHATEAU-BREUIL.FR



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. »

■ LE PÈRE JULES

Saint-Désir-de-Lisieux
1079, Route de Dives – D 45
Lisieux

☎ [02 31 61 14 57](tel:0231611457)

www.calvados-leperejules.com

info@calvados-leperejules.com

Visite et dégustation du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h (1h30 environ). Point de vente. Parking autocars. Visites gratuites pour les individuels. Pour les groupes, compter 4 € par personne avec dégustation (hors chauffeur et accompagnateur.).

A environ 4 km de Lisieux, sur la route de Cabourg, à Saint-Désir, le domaine cidricole de la famille Desfrièches produit le fameux calvados Le Père Jules (marque créée en 1949) à partir des récoltes de ses vergers haute-tige. Pommeau, crème de calvados, cidre, poiré et jus de pomme complètent avec bonheur les productions de cette marque aussi ancienne que renommée. Cette famille de passionnés se fera un plaisir de vous faire visiter son domaine. Ils vous dévoileront ainsi successivement durant votre parcours le pressoir, la distillerie avec ses alambics puis la cave et les chais de vieillissements, essentiels à la bonne finition de ces spiritueux de prestige. La visite guidée qui dure près de 1 heure 30 se termine par une dégustation conviviale dans leur boutique de vente où sont présents des calvados de 3 à 40 ans d'âge (et même plus). A noter que de l'autre côté de la route, Valéry fabrique dans son atelier des tonneaux parmi les plus renommés de France.



■ LES BRUYÈRES CARRÉ

le Val Sery
Moyaux

☎ [02 31 62 81 98](tel:0231628198)

www.les-bruyeres-carre.fr

cidre.charbonneau@wanadoo.fr

Boutique ouverte les matins du mardi au jeudi de 8h30 à 12h, le vendredi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00. Samedi de 9 h à



12h30 et 14h à 18h – Fermé le dimanche. Visites guidées et dégustation sur rendez-vous préalable pour les groupes. Pour les individuels téléphoner pour vérifier les disponibilités. Aire pour camping-cars, étape officiellement conseillée par « France Passion » :

Cette exploitation cidricole familiale est situé en plein pays d'Auge à 4 km de Moyaux et 15 km de Lisieux au milieu des ses vergers de pommiers aux multiples variétés. Dans un cadre verdoyant et parcourue par une rivière, cette ferme aime les animaux, et les enfants pourront y rencontrer poules ou chats ainsi que de paisibles ânes et chevaux. Enfin, un service de gîte rural de 11 couchages est disponible sur place. A noter qu'au printemps le verger en pleine floraison vaut le coup d'œil. Des visites de la ferme suivies d'une dégustation sont organisées sur rendez-vous préalable, surtout pour les groupes. Une grande boutique permet de recevoir jusqu'à quarante personnes et d'y organiser des dégustations. Vous y trouverez bien sûr tous les produits de l'exploitation, calvados, pommeau, cidres, poirés, jus de pomme, vinaigre, etc., mais aussi d'autres produits régionaux. Vous aurez la possibilité de composer vous-mêmes vos paniers gourmands.

■ LE LIEU CHÉRI

20, route de Coquainvilliers

Ouilly-le-Vicomte

☎ [06 72 55 01 26](tel:0672550126)

www.lielieucheri.fr

contact@lielieucheri.fr

Latitude / Nord : 49° 11' 3.491 " ; Longitude / Est : 00° 12' 29.736" ; Lat x Long : 49.184303, 0.20826

Boutique ouverte du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 19h.

Dimanche sur rendez-vous ! Visites et dégustation gratuites sur rendez-vous pour les groupes. Pour les individuels selon la disponibilité mieux vaut téléphoner. Parking, boutique, chambre d'hôtes.

Situé à 5 minutes de Lisieux et 20 minutes de Deauville, dans la vallée de la Touque, le domaine cidricole familial Le lieu chéri

entoure une ancienne demeure à pans de bois typique des constructions en Pays d'Auge du XVI^e siècle. La famille Desfrièche peut y accueillir jusqu'à 8 personnes en chambre d'hôtes à l'étage. Depuis 4 générations, ce domaine familial produit traditionnellement et le plus naturellement possible, calvados, pommeaux, cidres, etc. Des visites gratuites sont organisées selon les disponibilités pour les individuels et sur rendez-vous pour les groupes, dévoilant selon la saison, la récolte et la transformation de la pomme en cidre, incluant une visite de la distillerie où est distillé le cidre avec des alambics à repasse et ensuite celle des chais de vieillissement du calvados. La visite vous conduit de la pomme au cidre, puis du cidre au calvados, sans oublier le pommeau et le jus de pomme... Le parcours se termine par une dégustation gratuite de ses produits dans sa boutique.

■ LE MANOIR D'APREVAL

15, chemin des Mesliers

Pennedepie

☎ [02 31 14 88 24](tel:0231148824)

www.apreval.com

apreval@apreval.com

Sur la D513 (route de la côte) à 5 km d'Honfleur et 10 km de Trouville.

Le Domaine est ouvert du lundi au vendredi toute l'année et les week-ends du 15 mars au 15 novembre de 10h à 13h et de 14h à 18h (19h en juillet et août) – Visites guidées du 14 juillet au 31 Août à 11h et à 15h, tous les jours sauf mercredi et jeudi. Pour les groupes de plus de 20 personnes, des visites guidées sont organisées toute l'année sur réservation. Avec au choix une formule dégustation, collation ou repas.

Situé en lisière d'Honfleur, sur les rives de l'estuaire de la Seine et aux confins du pays d'Auge mais aussi sur la Côte de Grâce prisée par de nombreux artistes, le manoir d'Apreval est un domaine cidricole familial. Converti à l'agriculture biologique, il cultive 17 variétés de pommes couvrant quatre familles de goûts

complémentaires. Ce domaine produit 2 types de cidres, ceux à effervescence naturelle et ceux à distiller destinés à la fabrication du calvados qui restent en cuves 6 à 9 mois, nécessaires à l'achèvement complet de leur fermentation sur lies. La qualité des lies va donner la richesse au cidre qui, bien structuré, transmettra au calvados les qualités nécessaires à un vieillissement équilibré entre les arômes de pomme originels et ceux apportés par le fût de chêne. Agathe Letellier vous invite à découvrir son domaine et à connaître sa production à travers la dégustation et les visites guidées. Vous découvrirez à cette occasion les techniques de ramassage et de brassage des pommes, la fermentation des cidres, les processus de distillation et de vieillissement des calvados. Et également les secrets du mutage du pommeau. Enfin pour terminer agréablement, vous pourrez goûter au plaisir d'une dégustation. Du 14 juillet au 31 août, faites une halte champêtre en pays d'Auge, le temps d'un pique-nique sous les pommiers du domaine, grâce au panier du terroir proposé par le domaine. Ce panier est composé de produits élaborés par des producteurs artisanaux normands et proches du manoir d'Apreval. Si vous le souhaitez, vous pourrez les retrouver plus tard sur les marchés ou directement sur leurs lieux de production.

■ CALVADOS EXPERIENCE

Calvados Expérience

Route de Trouville

Pont-l'Evêque

☎ [02 31 64 30 31](tel:0231643031)

www.calvados-experience.com

info@calvadosexperience.com

Accès : A13 sortie Pont-l'Evêque ; N 177 direction Deauville.

Fermeture annuelle le 25 décembre et le mois de janvier. Ouverture octobre à mars : 10h – 13h / 14h – 18h (journée continue pendant les vacances scolaires). Avril à septembre : 9h30 - 19h – Dernière visite 1h15 avant la fermeture. Gratuit moins de 6 ans Jeune (6 à 17 ans) : 8.00 € Adulte : 12.50 € Groupe adulte : 10.00 € par personne Groupe scolaire : 6 € par enfant. Visite guidée. Boutique.



Stationnement voiture et autocar Expérience en : FR, EN, DE, ES, IT, RU, ZH, JP Une heure de visite, Minimum 1h15 sur place.

Tombez sous le charme du Calvados. Sur les lieux où la plus ancienne Maison de Calvados a vu le jour, découvrez l'élixir de la Normandie. Dans le berceau historique du Calvados, situé seulement à 2 heures de Paris, sur la route de Deauville et du mont Saint-Michel, venez découvrir Calvados Expériences, un site unique en France. Plongez dans un univers multisensoriel. Vivez l'histoire de la Normandie des Vikings jusqu'à nos jours. De la pomme au Calvados, assistez à la mystérieuse et magique transformation du fruit originel. Un voyage inoubliable, des magnifiques vergers normands jusqu'au plaisir de la dégustation. Vivez une nouvelle expérience particulièrement adaptée pour les familles. Entrez dans un monde magique... dans lequel les pommes normandes se transforment en un subtil nectar. Le savoir-faire ancestral de ce spiritueux prestigieux vous sera dévoilé dans toutes ses étapes. Visiteurs adultes, vous pourrez ensuite savourer une sélection exclusive du plus normand des spiritueux. Profitez d'assemblages d'exception, fruit des plus belles créations des maîtres de chai, tandis que les plus jeunes savoureront un jus de pomme.

■ **VERGERS DU CHOUQUET**

Le Chouquet

Lieu dit Les Bois

Roiville

☎ [02 33 39 00 33](tel:0233390033) / [06 75 51 34 63](tel:0675513463)

www.idac-aoc.fr/index.php/fr/maisons-et-producteurs/item/gaec-des-vergers-du-chouquet.html

vergers.du.chouquet@wanadoo.fr

Ouvert du 01/05/2018 au 30/09/2018 : de 14h00 à 18h00 - Autres dates : téléphoner de préférence. Fermé le dimanche. Boutique.

Visite guidée et gratuite de l'exploitation, dégustation et vente à la ferme.

Michel Aguiet, producteur de cidre depuis 1994, s'est associé avec son fils Christophe en 2003 pour créer le GAEC des Vergers du Chouquet. Ce GAEC est implanté en zone de production du cidre,

du calvados AOC Pays d'Auge et du pommeau de Normandie. La typicité de leurs produits repose sur le terroir et sur les différents assemblages effectués par Michel et Christophe qui sont deux passionnés de la pomme et de tout ce qui en découle... Leur gamme de production est large : cidre AOC Pays d'Auge, pommeau de Normandie, calvados Pays d'Auge et calvados AOC, poiré, jus de pomme, vinaigre de cidre, gelée de cidre et de poiré. Vous serez les bienvenus sur l'exploitation pour une visite. En dehors de la saison d'ouverture au public, prenez la précaution de téléphoner avant de vous déplacer.

■ LA FERME DE BILLY

29 bis, rue de l'Église

Rots

☎ [02 31 97 32 04](tel:0231973204) / [06 63 64 70 00](tel:0663647000)

www.fermedebilly.fr

info@billyandco.fr



Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Table est ouvert du Jeudi au Dimanche, de 11h à 16h. Buffet à volonté.

Réservation conseillée par téléphone ou par mail. Table d'hôtes (20 personnes minimum) sur réservation. Brunch, le dimanche de 11h30 à 15h30. Buffet à volonté : 25 € et 12 € (- de 12 ans).

Réservation conseillée par téléphone ou par mail. Pour les groupes (+ 20 personnes), visites guidées : 5,50 € par adulte (gratuit pour accompagnateur et chauffeur) ; 4,50 € pour les enfants. Sur réservation uniquement, par téléphone ou mail. Dégustation gratuite.

Le domaine de La Ferme de Billy date de 1651. Depuis, cinq générations s'y sont succédé. Désormais, c'est Guillaume Vauvrecy qui gère le domaine, avec Anne, son épouse. La visite libre est captivante et bucolique au cœur des vergers et l'on en sort riche d'enseignement sur l'histoire de la ferme, le ramassage des pommes, la fabrication du jus, du cidre, sur sa fermentation et la fabrication du pommeau et du calvados ainsi que son vieillissement (visite des chais à l'appui). Vous pourrez également caresser les ânesses en toute liberté et faire un petit détour par la chapelle de

l'Ortial, bijou du XIII^e siècle. Votre visite se terminera par une dégustation dans la boutique au cadre cosy et chaud. La gamme des produits est large : pommeau, calvados, cocktail Spirit of Billy, mais aussi jus de pommes et cidres fermiers. Saveurs et qualité seront au rendez-vous.. Pour les visites de groupe, compter 1 heure 30 environ. Ces succès cidricoles n'empêchant pas l'innovation, un brunch vous accueille désormais, le dimanche, à l'espace « Billy & Co » autour d'un buffet cuisiné par Alicia. Bien sûr, il est prudent de réserver.

■ CALVADOS DESFRIECHES

L'Aunay

Sainte-Marguerite-de-Carrouges

☎ [02 33 26 39 86](tel:0233263986) / [06 32 58 12 05](tel:0632581205)

www.calvados-huguesdesfrieches.com/

hugues.desfrieches@orange.fr

Visites pour individuels et groupes 7j/7. Grand parking pour cars (tout le site est labellisé Tourisme et Handicap). Deux chambres d'hôtes (labellisées Gîtes de France, et Tourisme et handicap pour la chambre du rez de chaussée) et une aire d'accueil de camping-car (France Passion) permettent de prolonger plus longtemps votre séjour au cœur du Parc naturel.

Une ferme joliment rénovée par Corinne et Hugues Desfrieches, producteurs-récoltants à Sainte-Marguerite-de-Carrouges. Elle est entourée de 10 ha de vergers conduits en agriculture biologique. Depuis 1919 et trois générations, cette famille produit cidre, poiré, pommeau et calvados. Corinne et Hugues ont affiché dans la boutique de la ferme les récompenses obtenues dans divers concours et dont ils sont fiers. Sur ce domaine, toute la production se fait de façon traditionnelle : jus de pomme, jus de poire, poiré, cidre brut et demi-sec, pommeau de Normandie AOC (plus de 4 ans), eau-de-vie blanche, et calvados AOC (jusqu'à plus de 30 ans). Pour le calvados AOC, 2 modes de distillation sont pratiqués : la simple et la double distillation. Chacune dévoile ses avantages et ses caractères suivant le vieillissement. La ferme est



ouverte au public tous les jours, et des visites sont programmées exposant l'activité agricole, la transformation et les caves de vieillissement. Vous pourrez découvrir également une exposition d'outils anciens de tonnellerie et d'arboriculture. A noter que tout le site est labellisé tourisme et handicap et accueille aussi bien les individuels que les groupes. Le parking est aménagé pour recevoir des autocars. Enfin, si vous voulez prolonger votre séjour dans ce cadre champêtre, en plein cœur du parc naturel régional Normandie-Maine, ce domaine vous propose deux chambres d'hôtes labellisées Gîtes de France, ainsi qu'une aire d'accueil pour camping-cars labellisée France Passion.

■ DOMAINE DU COQUEREL

Manoir du Coquerel

Milly

Saint-Hilaire-du-Harcouët

☎ [02 33 79 02 20](tel:0233790220)

www.calvados-coquerel.com

info@calvados-coquerel.com



Visites et dégustation toute l'année. De juillet à septembre du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. Le samedi sur réservation. D'octobre à juin, les visites ne se font que sur rendez-vous. Pour les groupes (environ 10 personnes) les visites peuvent se faire toute l'année sur simple rendez-vous.

Depuis 1937, le Domaine de Coquerel situé autour du joli petit manoir du même nom, en plein bocage, produit et commercialise des calvados et pommeaux AOC de renom. Il s'est vu décerner plus d'une centaine de médailles, dont à 5 reprises le Grand prix d'honneur du président de la République récompensant la meilleure cave de calvados. Il faut y ajouter ses liqueurs de pomme, cidres et eaux-de-vie de prestige. S'approvisionnant auprès de vergers aux qualités certifiées INAO, son activité réside dans la fabrication, le stockage et la commercialisation de calvados et pommeau AOC. L'identité des pommes à cidre AOC Calvados provient d'un terroir

unique et a lentement évolué depuis le X^e siècle lorsque les premiers vergers ont été plantés en Normandie. C'est le mélange et l'équilibre des variétés de pomme sélectionnées lors de l'élaboration de ses cidres qui confèrent aux Calvados Coquerel ses attributs uniques. Au Domaine de Coquerel, la famille Martin est convaincue qu'un grand calvados est avant tout un grand cidre. La visite du domaine, niché dans un coin de verdure du bocage, vous permettra de découvrir les secrets de fabrication de cette boisson emblématique de la Normandie. Vous serez impressionné par la quantité des pommes brassées, et la taille des chais où vieillissent 10 000 hectolitres de calvados. Lors de vos visites, selon l'époque, vous pourrez découvrir de septembre à octobre la cidrerie en activité, de janvier à mai le fonctionnement de la distillerie et de ses alambics et tout au long de l'année, visiter les chais contenant plus de 2 500 petits fûts ainsi qu'un vingtaine de grands foudres. Le parcours se termine par l'observation de la chaîne d'embouteillage.

PHIL50 le 11/06/2014



Une équipe sympathique pour une des toutes premières maisons de calvados, encore indépendante.

■ LA FERME DE LA SAPINIÈRE

Omaha Beach

Saint-Laurent-sur-Mer

☎ [02 31 22 40 51](tel:0231224051)

www.fermedelasapiniere.com

fermedelasapiniere@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 18h30. Haute

saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h30. Visite guidée du 1^{er} avril au 15 novembre. Particuliers : du lundi au samedi à 10h45 et 15h30 (en français) et à 14h30 (en anglais). Du 16 novembre au 31 mars, sur rendez-vous. Groupes sur rendez-vous toute l'année. Adultes : 2,50 € à partir de 16 ans.

Deux frères, Michel et Philippe, exploitent les 22 hectares de pommiers de la ferme de la Sapinière au cœur de la région cidricole d'Omaha Beach. Avec son architecture du XVI^e siècle et ses

productions de pommes à cidre, c'est une ferme typique du Bessin, terroir naturel du Calvados. Leur savoir-faire s'est transmis depuis 3 générations, aussi savent-ils ce que le travail dans les règles de l'art signifie. Une visite du domaine, des vergers à la cuverie et à la salle de prise de mousse jusqu'au chais vous le confirmera. En plus de leurs cidres et poirés régulièrement primés, ils élaborent d'autres merveilles. Des calvados distillés dans un alambic à repasse et possédant une grande capacité de vieillissement dans leurs fûts de chêne. Une large gamme allant de la fine (2 ans) exceptionnelle pour les cocktails jusqu'au Prestige (assemblage de plus de 30 ans). Découvrez également leur liqueur de poire au calvados très appréciée en digestif ou sur un sorbet poire ou pomme en trou normand. Quant à leur pommeau de Normandie, apéritif titrant 17°, il est obtenu grâce à un mélange de jus de pomme et de calvados. Il est ensuite vieilli 4 ans en fût de chêne. A servir frais en apéritif, en accompagnement d'un foie gras ou au cœur d'un melon.

■ DOMAINE DES HAUTS VENTS

Impasse des Hauts-Vents

Saint-Ouen-du-Tilleul

☎ [02 35 81 53 77](tel:0235815377) / [06 08 21 99 34](tel:0608219934)

www.leshautsvents.com

contact@leshautsvents.com



Boutique ouverte, du 1^{er} juillet au 31 août, du lundi au vendredi de 14h00 à 18h00 et le samedi de 9h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 - Du 15 au 31 décembre, du lundi au vendredi de 14h00 à 18h00 et le samedi de 9h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h00. Le reste de l'année, tous les samedis de 9h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h00. Du lundi au vendredi, uniquement sur rendez-vous préalable. Visites : portes ouvertes le 3^{ème} week-end d'avril et en septembre pour les journées européennes du patrimoine. Et aussi visites guidées pour groupes à partir de 20 pers, d'avril à septembre sur demande préalable. Participation 5€/pers avec dégustation.

La contrée est mal connue mais ses paysages sont superbes. Le Roumois, ou « pays de Rouen » abrite la cidrerie d'Alain Caboulet.

Ici, on est producteur depuis trois générations. Les 25 hectares de verger poussent sous les cieux haut-normands au cœur de l'IGP Normandie. A l'arrivée, une gamme également labellisée « Produit en Gourmandie ». On y trouve d'autres trésors que leurs fameux cidres : pommeau de Normandie (médaille d'argent à Paris en 2008), calvados AOC (distillé à l'alambic de type charentais), liqueur de poire au calvados, confit de cidre, vinaigre de cidre, jus de pommes et de poire et, tout nouveau, un cidre rosé. Visite possible au printemps lors des journées portes ouvertes ou en septembre pour les journées du patrimoine. Un point de vente est ouvert sur l'exploitation, le week-end ou en semaine sur rendez-vous.

■ CIDRERIE THÉO CAPELLE

1, le Haut de la Lande
Sotteville



☎ [02 33 04 41 17](tel:0233044117)

www.theo-capelle.com

theocapelle@wanadoo.fr



Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Fermé le dimanche – Visite guidée à 11h, 15h ou 17h sur rendez-vous préalable. AOC cidre Cotentin. Vous pourrez aussi profiter des espaces verts autour de la cidrerie, pique-niquer, faire une sieste au pied d'un pommier ou faire de la balançoire. Gratuit jusqu'à 14 ans. Tarif : 2,50 € / personne (2 € pour les groupes de plus de 40 personnes, gratuit pour les chauffeurs et guides). Boutique.

La cidrerie-distillerie Théo Capelle, ce sont 10 ha de vergers, 6 500 pommiers, quinze variétés, un pressoir, une distillerie et un magasin situés au cœur du Cotentin à Sotteville. Cette entreprise familiale bénéficiant du label Manche Terroirs, a réalisé sa première distillation en 1981. Depuis 1985, elle exploite son propre verger d'espèces de pommes du terroir. En 1995, elle s'est équipée d'un nouveau pressoir. La production s'en est trouvée accrue et améliorée. L'ensemble, verger, distillerie et magasin, se visite toute l'année. On se promène tout d'abord dans les allées de pommiers, où on peut s'initier à la taille des arbres et on écoute avec attention

la description du travail de la pomme. La visite se poursuit par la découverte de l'alambic où se distillent le calvados AOC et le pommeau de Normandie AOC. Une dégustation termine en beauté ces découvertes. Pommeaux, calvados et cidres sont prétextes à toutes les inventions. Vous pourrez découvrir ainsi le Presqu'île, Le Cotentinoix, le Flory pomme, les griottes au Calvados de mamie et même les confitures et gelées de Jacqueline. En tout cas, ici, vous n'avez pas fini d'être heureusement surpris. Et vous repartirez avec un souvenir gourmand, c'est sûr !

■ GARNIER – PERE -ET-FILS

La queue de Frênes

Frênes

Tinchebray-Bocage

☎ [02 33 66 63 71](tel:0233666371)

www.idac-aoc.fr/index.php/fr/maisons-et-producteurs/item/sarl-garnier-pere-fils.html

sarlgarnierpereetfils@orange.fr

Visite guidée sur rendez-vous. Ouvert du lundi matin au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 19h00 (sauf le jeudi). Fermé samedi et dimanche.

Au Calvados Garnier, on est distillateur de père en fils depuis 1877 (quatrième génération). La distillerie Garnier est implantée au cœur de la zone du calvados AOC. Cette petite distillerie artisanale produit de façon traditionnelle des calvados, pommeau typiques de leur région à partir de pommes à cidre récoltées dans les proches environs. Récemment équipée d'une presse moderne, elle garantit ainsi une parfaite maîtrise de toutes les étapes d'élaboration de leur production. Tous leurs calvados vieillissent en fûts de chêne, dans leurs chais, ce qui leur permet d'assurer la haute qualité finale de leurs produits. Lors de votre visite guidée, qui dure environ 1 heure, vous pourrez découvrir successivement le pressoir, l'alambic (datant de 1923 !) puis enfin les chais. Vous terminerez par une dégustation dans la boutique du domaine.



■ CALVADOS ROGER GROULT

Clos de la Hurvanière
Route des Calvados
Saint Cyr de Ronceray
Valorbiquet

☎ [02 31 63 71 53](tel:0231637153)

www.calvados-groult.com/
contact@calvados-groult.com

Visite gratuite pour individus ou petits groupes, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 16h (15h le vendredi) – Boutique sur place.
Depuis 1860, les traditions se perpétuent dans la famille Groult. Aujourd'hui, Jean-Roger, de la cinquième génération, a pérennisé la double distillation au feu de bois et élabore ses grandes cuvées de calvados Pays d'Auge. Mais le maintien du savoir-faire ancestral ne freine pas l'innovation chez les Calvados Groult. C'est ainsi que sont apparus récemment, à côté des gammes Age d'Or, Doyen d'Age ou Réserve ancestrale des petits nouveaux, les calvados en fûts d'affinage : en fûts de whisky breton, en fûts de jurançon ou en fûts de sherry. Des calvados insolites à découvrir. Une visite vous permettra d'explorer les vergers avec leurs variétés multiples, les cuves de brassage, les authentiques 3 petits alambics à feu de bois et les impressionnants chais de vieillissement, jusqu'aux pratiques d'embouteillage. Une dégustation clôturera la visite en toute convivialité dans la boutique du domaine.

■ DOMAINE DUPONT

La Vigannerie
Lieu-dit les Varennes, Route départementale 16
Victot-Pontfol

☎ [02 31 63 24 24](tel:0231632424)

www.calvados-dupont.com
reservation@calvados-dupont.com

Le domaine Dupont est sur la D16, à Victot-Pontfol, petit village situé sur la « Route du Cidre » entre Beuvron-en-Auge et Cambremer.



Le magasin est ouvert de 10h à 18h, du lundi au samedi, y compris les jours fériés. Visites individuelles à 15h00 du lundi au vendredi et à 11h00 le samedi, du 1^{er} mai au 30 septembre. Tarif : 4€ / adulte, gratuit pour les enfants -18 ans. Pour les groupes : Petite visite 4,60€/pers ; Grande visite 7€/pers ; Visite dégustation 15€/pers ; Visite professionnelle 185€/heure.

Situé en Pays d'Auge, réputé pour la qualité des produits de son terroir, la Famille Dupont exploite depuis quatre générations un domaine de 50 hectares, dont 30 en vergers de pommes à cidre. Elle s'attache à transformer de façon traditionnelle, mais aussi originale, sa production en offrant une large palette de produits gastronomiques cidricoles réputés : divers cidres, calvados et pommeaux. La visite individuelle de la distillerie et des chais est suivie d'une dégustation (1 cidre, 1 pommeau, 1 calvados). Pour les visites guidées de groupes de 10 personnes et plus, elles se font toute l'année sur réservation. Plusieurs choix aux tarifs adaptés sont proposés : la petite visite dure 1 heure environ et comprend distillerie et chais. Elle se termine à la boutique avec une dégustation. La grande visite dure 1h30 avec visite des vergers, du pressoir, de la distillerie et des chais + dégustation. La visite dégustation est semblable à la précédente avec en plus dégustation des produits cidricoles en alliance avec des fromages locaux, charcuteries et pâtisseries. Ces associations sont commentées par un sommelier. La visite professionnelle, assurée par un responsable du domaine, pourra vous apporter des précisions techniques sur divers thèmes (par exemple : récolte et choix des variétés, brassage et fermentation, distillation et vieillissement). A noter que ces visites peuvent être commentées en français ou en anglais. Chaque année, ce domaine propose également des animations (ateliers cocktails, initiation à la distillation, etc.). Les informations plus détaillées sont disponibles au domaine ou sur son site Internet.

Nouvelle Aquitaine

JULES GAUTRET
MAISON FONDÉE EN
1847
PINEAU & COGNAC

**UN VOYAGE
DE SAVEURS**

Le savoir-faire
de nos vignerons

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRULHO
COGNAC

**VENEZ DÉCOUVRIR
NOTRE SHOWROOM**

Parc de l'Alambic
Merpins
16100 COGNAC

05 45 32 62 00
www.prulho.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

La Nouvelle Aquitaine est la plus vaste des nouvelles régions françaises. Elle englobe en effet aussi bien les anciennes régions d'Aquitaine que celles du Poitou-Charentes et du Limousin. Elle porte donc une grande diversité de paysages, de climats, de natures, de terres agricoles et de cultures. On y trouve en effet aussi bien une partie des montagnes pyrénéennes que de vastes régions côtières atlantiques, telles les Landes, en passant par de larges vallées fluviales, ou des plateaux des contreforts du Massif Central comme le Limousin. Cette grande et belle région agricole, porteuse de prestigieux vignobles et vergers français, est devenue naturellement une grande région productrice de spiritueux parmi les plus anciens de l'histoire de notre pays et de renommée

internationale. Deux terroirs s'y distinguent par l'importance qualitative et quantitative de leur production. Il s'agit d'abord des terroirs de Cognac dans les Charentes sur lesquels sont produits cognac, eau-de-vie des Charentes et Pineau des Charentes. Ils recèlent un important patrimoine historique accumulé au cours des siècles grâce à la richesse engendrée par le développement du commerce florissant de ces spiritueux. Puis ceux de l'Armagnac, plus ancienne eau-de-vie de vin française, rassemblés en 3 régions distinctes, Haut Armagnac, Bas Armagnac et Tenarèze, se déployant sur l'est du département des Landes, ainsi que sur ceux du Gers et du Lot-et-Garonne. Mais ils ne sont pas seuls, avec par exemple ceux du Limousin aux liqueurs de châtaigne et de noix entre autres ou encore d'autres liqueurs de plantes sauvages, (anisette, Pacheran, liqueur d'angélique par exemple) en Pays Basque, etc. La liste des spiritueux à découvrir est longue pour les amateurs gourmets et curieux et celle des patrimoines architecturaux et paysagers qui les abritent l'est tout autant.

Les étapes du cognac à travers 5 itinéraires thématiques

Il n'y a pas une route unique du cognac. Son terroir labellisé « vignobles et découvertes » vous assure de pouvoir préparer plus facilement vos séjours dans son vignoble grâce à des prestations et des services soigneusement sélectionnés. D'autre part, depuis l'an 2000, l'association Les Étapes du Cognac, dont l'objectif est d'assurer le développement, l'animation et la promotion de l'œnotourisme sur le territoire de l'AOC Cognac, organise 5 routes aux thèmes et itinéraires différents et complémentaires. Ces 5 itinéraires sont accessibles toute l'année en auto, moto, vélo, camping-car, autobus. Ils sont facilement repérables grâce à un fléchage routier aux couleurs différentes présent à chaque carrefour. Ils peuvent être parcourus librement, sur leur ensemble ou simplement sur une portion. Vous pouvez composer vous-même votre

itinéraire ainsi que ses étapes selon le temps que vous souhaitez lui consacrer. Cela peut varier d'une journée, un week-end, une semaine ou 15 jours !

▮ 1^{er} itinéraire : **Le Cognac et la vigne**, passe notamment par les pays de Saintes, Saint-Jean-d'Angely, Burie, Cognac, Rouillac et Aigre. Il permet de parcourir les vignobles de la viticulture en Saintonge et en Angoumois. Il offre également la possibilité de découvrir les différents métiers qui concourent à la fabrication du cognac et le savoir-faire nécessaire à la transformation du raisin d'abord en vin puis en eau-de-vie.

▮ 2^e itinéraire : **Le Cognac et le fleuve**, a pour étapes principales Saintes, Cognac, Jarnac, Châteauneuf-sur-Charente et enfin Angoulême. Il révèle surtout les liens étroits tissés entre la possibilité de navigation sur les voies fluviales et le développement de l'eau-de-vie de cognac. Et également les liaisons entre les bourgs viticoles ou les cités fluviales situées de part et d'autre de la Charente : bacs et ponts notamment.

▮ 3^e itinéraire : **Le Cognac et la pierre**, démarre aussi à Saintes pour filer ensuite vers Gémozac, Cognac, Segonzac et Blanzac. Celui-ci parcourt surtout les sols calcaires et coteaux crayeux de la Saintonge à l'Angoumois en signalant églises romanes, châteaux et bastides viticoles, vestiges gallo-romains, etc.

▮ 4^e itinéraire : **le Cognac, la pierre et l'estuaire**, plus récent permet d'explorer la partie côtière où s'élaborent les crus « bois ordinaires ». On y est proche d'Oléron, des parcs à huîtres, des salins... et non loin de La Rochelle et de l'île de Ré.

▮ 5^e itinéraire : **Le Cognac et les traditions**, vous guidera de Cognac à Matha, puis à Neuvicq-le-Château. Vous y

partirez à la rencontre des Saintongeais et de leurs traditions culturelles et familiales au travers de fêtes de villages ou de foires locales, tout en parcourant de paisibles coteaux viticoles.

Cépages

Armagnac

Parmi les dix cépages officiellement autorisés pour l'élaboration d'un armagnac, quatre déterminent particulièrement la typicité de cette eau-de-vie. Pour les autres, la diversité et l'adaptation au terroir sont de mise.

- ▮ **L'Ugni blanc** est un cépage parfaitement adapté à la distillation car il génère des vins faiblement alcoolisés qui seront à l'origine d'eaux-de-vie fines et de qualité après leur passage dans l'alambic. De plus, il s'adapte parfaitement à tous les terroirs de l'armagnac.

- ▮ Vient ensuite la **Folle Blanche** au nom étrange et le plus connu car c'est le cépage historique de la région. Il dominait son vignoble avant la destruction d'une importante partie de ses surfaces lors de l'attaque du phylloxéra à partir de 1878. Cultivé de nos jours sur porte-greffe, sa culture moins facile fait qu'il est peu présent. Mais elle persiste cependant car on en tire des eaux-de-vie fines, aux notes florales et d'une grande élégance qui servent à élaborer des blanches ou des armagnacs jeunes très appréciés. A noter, pour la petite histoire, qu'il était à son origine appelé « piquepoult ».

- ▮ Quant au **Baco**, c'est un hybride créé à partir de deux cépages existants, la Folle Blanche et le Noah, par un Landais à la suite de l'apparition du phylloxéra. Particulièrement adapté aux terres sablonneuses du Bas-Armagnac, il est intéressant car il apporte aux eaux-de-vie du terroir de la rondeur, de la suavité et des arômes de fruits mûrs surtout à la suite d'un long vieillissement. De plus, c'est

un cépage robuste qui ne nécessite que peu de traitements phytosanitaires d'où les efforts déployés par la profession pour le faire inscrire lors de la révision du cahier des charges de l'appellation en 2005.

▮ Enfin, le **Colombard** surtout utilisé de nos jours pour l'élaboration des Vins de Pays des Côtes de Gascogne. Sa distillation en eau-de-vie est donc assez confidentielle. Mais ses arômes fruités et épicés sont très appréciés pour des assemblages.

▮ **Autres plants** : le Plant de Graise (dont la culture progresse ces dernières années), la Clairette de Gascogne, le Jurançon blanc, le Meslier Saint-François ou les mauzac blanc et rosé sont tous d'anciens cépages rescapés de l'oubli jusqu'ici. Mais bien qu'autorisés dans le décret d'appellation, ils ne représentent aujourd'hui que quelques hectares cultivés.

Source : BNIA

Cognac

Trois cépages principaux sont autorisés :

▮ **Colombard blanc**, apporteur d'arômes fruités et épicés.

▮ **Folle Blanche**, apporteur de notes florales.

▮ **Ugni blanc**, donnant un vin acide et peu alcoolisé.

Le vignoble de la Région Délimitée du Cognac AOC, tous crus confondus, compte environ 5 000 exploitations qui produisent du vin blanc des Charentes destiné à l'élaboration de cognac. Il est planté principalement d'ugni blanc (ainsi qu'un peu de Folle Blanche et de Colombard). En effet, ce cépage à maturité tardive donne un vin présentant deux qualités essentielles pour élaborer un bon cognac : un taux d'acidité important et, en général, une faible teneur alcoolique.

■ MAISON BOINAUD

Cognac de Luze et Cognac J Dupont

140, rue de la bonne chauffe

Angeac-Champagne

☎ [05 45 83 72 72](tel:0545837272)

www.cognacdeluze.com

contact@boinaud.com

Visite et dégustation toute l'année sur rendez-vous. Du lundi au vendredi de 8h à 17h30.

Le Domaine Boinaud est situé à 10 minutes de Cognac dans un vignoble de Grande Champagne de 420 hectares. Il distille l'ensemble de ses eaux-de-vie de Grande Champagne et Petite Champagne provenant de ce plus grand vignoble familial au cœur de l'AOC Cognac, au moyen de ses 41 alambics traditionnels. Le vieillissement qui suit nécessairement se poursuit dans ses propres chais. Sa visite guidée vous permettra de découvrir tout l'art indispensable pour élaborer un cognac de propriétaire, de la vigne au verre de cognac en vous dévoilant successivement la distillation, la tonnellerie et le vieillissement en fûts de chênes français. Visite guidée gratuite possible toute l'année sur rendez-vous préalable. Vous y serez invité aussi à un grand moment de dégustation, vous permettant de découvrir ses marques artisanales et audacieuses que sont Cognac De Luze et Cognac J. Dupont. Les groupes d'adultes ou de scolaires sont également les bienvenus. Ce site est labellisé HVE, c'est à dire Haute Valeur Environnementale. Et rappelons que Cognac comme tous ses environs recèle un patrimoine local méritant sa découverte.



■ DISTILLERIE BELLET

Centre-ville

3, avenue du Maréchal Bugeaud

Brive-la-Gaillarde

☎ [05 55 24 18 07](tel:0555241807)

bellet-distillerie.fr

contact@bellet-distillerie.fr

Proche du parking de la place du 14-Juillet (La Guierle).



Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h Visites individuelles libres. Pour les groupes ou une visite un dimanche réserver au préalable par téléphone.

Fondée en 1922 par Henry Bellet, elle continue sa tradition d'élaboration de liqueurs de plantes. Corrézienne, elle fait une bonne place à la châtaigne. Mais elle n'oublie pas les goûts de sa clientèle pour les produits de qualité issus de plantes poussant en zones de montagne : gentiane d'Auvergne, genépi des Alpes, myrtilles des hauts plateaux, griottes des hautes vallées... Parmi ses produits phares, citons son « pastis vert », assemblage d'anis et de verveine ; sa gentiane fabriquée à base de racines de gentiane des Monts d'Auvergne ; son guignolet (le plus ancien apéritif de l'entreprise), à base d'infusion de cerises et de griottes ; et enfin sa spécialité corrézienne : la liqueur de châtaigne. Auxquels s'ajoutent des apéritifs anisés, de nombreuses liqueurs et crèmes de fruits ainsi que des liqueurs de plantes. N'hésitez pas à pousser la porte de cette antique liquoristerie artisanale située à proximité du centre-ville, vous y serez cordialement accueilli et pourrez y dénicher des produits de qualité et de rares trésors. Vous pourrez ainsi voir l'atelier en fonctionnement, découvrir l'histoire de l'entreprise et de ses liqueurs et participer à une dégustation offerte.

■ **DISTILLERIE DENOIX**

9, Boulevard Maréchal Lyautey

Brive-la-Gaillarde

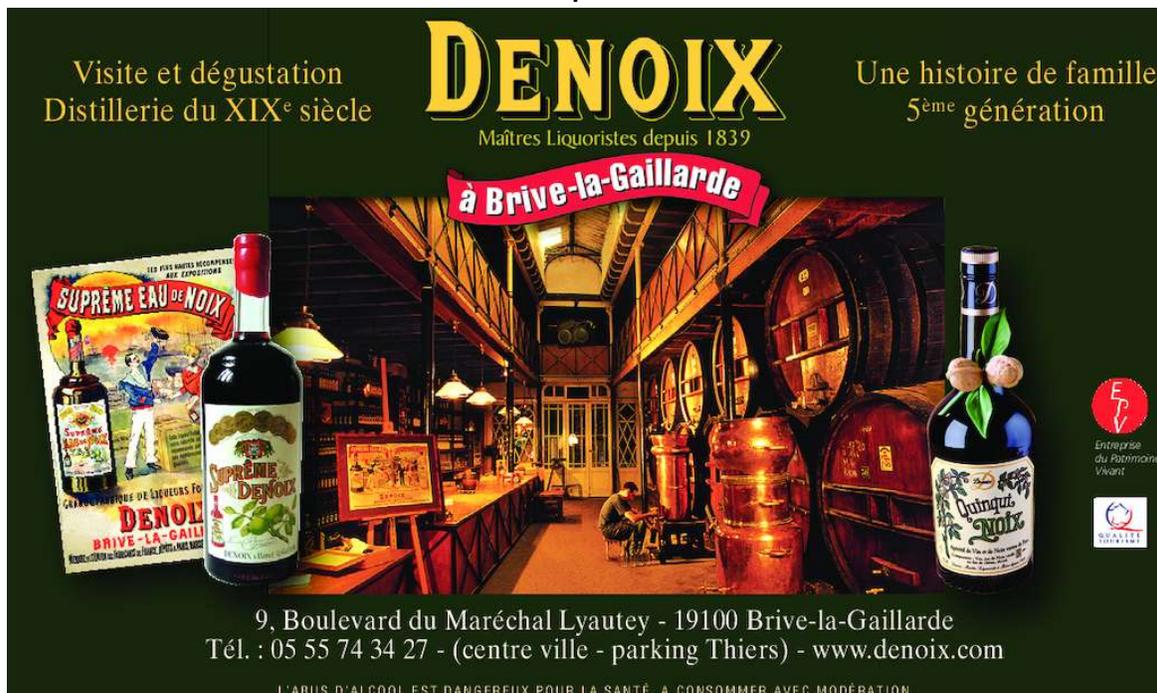
☎ [05 55 74 34 27](tel:0555743427)

www.denoix.com

Toute l'année, ouverture de 9h à 12h et de 14h30 à 19h du mardi au samedi. Visite libre et dégustation gratuite. – Pour les groupes jusqu'à 50 personnes visite guidée et dégustation gratuite (durée 1h) toute l'année sur réservation du mardi au vendredi. En juillet et août, ouverture du lundi au samedi. Visite guidée à 14h30 (durée 1h) du mardi au vendredi avec dégustation gratuite. Boutique sur place et en ligne.



Au cœur de Brive-la-Gaillarde, une authentique distillerie du XIX^e siècle qui perpétue le patrimoine culinaire de la région avec, en particulier, le fameux Quinquinoix, la célèbre Suprême Denoix et la Moutarde violette de Brive. Une équipe chaleureuse et passionnée vous y accueillera pour une visite libre (ou guidée pour un groupe) avec dégustation à la clé. Vous pourrez y découvrir le vieil alambic, les chaudrons en cuivre et les foudres de vieillissement centenaires. Dans une atmosphère magique et parfumée se dévoileront les esprits de plantes et de graines, les macérations d'écorces et de fruits, etc. Un espace boutique vous permet d'acheter une de leurs nombreuses productions garanties sans colorants ni arômes ajoutés (13 liqueurs, de nombreux apéritifs à base de noix et autres fruits). Cette entreprise emblématique de son terroir et de son savoir-faire artisanal fait partie des rares entreprises françaises distinguées par l'attribution du label d'État « Entreprise du Patrimoine vivant ».



Visite et dégustation
Distillerie du XIX^e siècle

DENOIX

Maîtres Liquoristes depuis 1839

Une histoire de famille
5^{ème} génération

à Brive-la-Gaillarde

9, Boulevard du Maréchal Lyautey - 19100 Brive-la-Gaillarde
Tél. : 05 55 74 34 27 - (centre ville - parking Thiers) - www.denoix.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

EPV
Entreprise
du Patrimoine
Vivant

QUALITÉ
INDISPUTÉE

■ VEUVE LAFONTAN & SES ENFANTS

Le Cap Blanc

Cutxan

Cazaubon

☎ [05 62 69 77 10](tel:0562697710)

www.armagnac-veuve-lafontan.com

contact@armagnac-veuve-lafontan.com

Visite virtuelle sur le site internet. Si non, sur rendez-vous uniquement.

Veuve Lafontan & ses Enfants, entreprise familiale artisanale, utilise un savoir-faire ancestral afin d'élever des eaux-de-vie vénérables issues d'un travail d'excellence pour obtenir de bas-armagnacs enchanteurs. "Dans nos chais le temps se suspend, la patience est notre alliée." La salle des trésors est le royaume des armagnacs millésimés. Ils sont conditionnés en bonbonnes et classés chronologiquement des années 1888 à 1969. Spécificité armagnacaise, ils sont un révélateur de la mémoire des années de récolte et de distillation. C'est pourquoi ils sont si rares et si précieux. La maison en compte 92. Ils constituent une collection exceptionnelle de "cousu main" portant la mémoire de toute une époque. A côté d'eux, une collection de 11 assemblages prestigieux de bas-armagnacs aux divines proportions rehaussant les caractères singuliers des armagnacs d'origine. Enfin, la maison a créé une très belle Blanche d'Armagnac toute en transparence et note florale donnant en bouche une finesse aromatique, avec dominante de fraîcheur et de légèreté. Vous pouvez effectuer une visite virtuelle de la Maison Veuve Lafontan & ses Enfants, allant des chais à la mise en bouteille. "Une visite au cœur d'un terroir qui révèle ses secrets".



■ DOMAINES FRANCIS ABÉCASSIS

Domaine de chez Maillard

1, route du Ménager

Claix

☎ [05 45 66 35 72](tel:0545663572)

www.abecassis-cognac.com/fr/accueil

contact@abk6-cognac.com

Saison estivale : du 15 juin au 15 septembre, ouvert du lundi au vendredi (samedi et dimanche sur réservation) de 9h à 17h en continu. Reste de l'année lundi au vendredi 9h-12h et 14h-17h. Tarif sur devis. Gratuit pour les mineurs de -18 ans (Dégustation d'un VSOP comprise en fin de visite). Prestation groupes : à partir de 15 personnes. Possibilité d'organisation "lunch", petits séminaires, journée à thème pour les entreprises. Boutique. Aire de pique-nique.

Les cognacs Abecassis sont produits individuellement selon chaque origine différente du terroir. D'où leur appellation de Single Estate Cognac. Au cours d'une visite complète vous parcourez leur vignoble au sommet des collines d'où vous pouvez découvrir les spécificités de son terroir et de ses vins de distillation. Vous sera dévoilée ensuite leur distillerie où vous pourrez observer la double distillation charentaise dans ses authentiques alambics en cuivre. Puis vous poursuivrez par la visite des chais où ont lieu le vieillissement et les assemblages. Vous aurez ainsi le plaisir et le privilège d'y détecter les arômes d'eau-de-vie en fût de chêne et d'apprendre l'art de la dégustation et de l'assemblage des cognacs. Une boutique sur place vous présentera toute la gamme de ces cognacs typés.



■ A. DE FUSSIGNY

11 - 17, rue des Gabariers

Cognac

☎ [05 45 36 61 36](tel:0545366136)

www.adefussigny.com

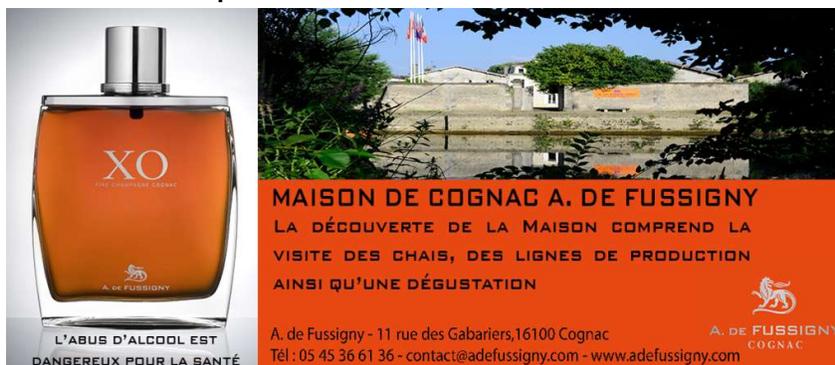
contact@adefussigny.com

Visite en Juillet -août du lundi au vendredi. De septembre à juin sur réservation auprès de l'office de tourisme de Cognac. Gratuit jusqu'à



12 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 2,50 € (jus de fruits, sirops). Dégustation seule (sans visite et sur RV) – VS, VSOP, et XO : 7 €.

Situé dans le centre historique du vieux Cognac, sur les rives de la Charente, cette distillerie créée en 1814 élabore quatre gammes de cognacs A.de Fussigny : Création, Collection, Millésimes et L'Héritage. Sa visite organisée vous permettra de découvrir d'abord la salle d'embouteillage pour partie manuelle et automatique pour le reste. Vous seront aussi dévoilées les méthodes de traitement et d'assemblage des cognacs classiques ainsi que de nouvelles gammes élaborées pour suivre l'évolution des goûts des consommateurs. Cette intéressante visite se termine toujours par une dégustation commentée de quelques cognacs choisis parmi les gammes Sélection, Supérieur, Xo et Création.



■ CHATEAU ROYAL DE COGNAC

127, Boulevard Denfert Rochereau
Cognac

☎ [05 45 36 88 86](tel:0545368886)

www.chateauroyaldecognac.com/



Ouvert toute l'année du lundi au dimanche sauf les 1^{er} mai,

25 décembre et 1^{er} janvier. Tarifs visites à partir de 11€/ adulte pour la visite Découverte (8€ étudiants, 5€ enfants de 12 à 18 ans, gratuit en dessous) jusqu'à 220€/ adulte pour "L'Expérience Héritage".

Réservation & informations sur www.chateauroyaldecognac.com.

Bienvenue dans La Maison des cognacs Baron Otard au Château Royal de Cognac, monument historique et témoin de l'histoire de

France (le roi François I^{er} y est né). Différentes « Expériences » y sont proposées, toutes au cœur de deux histoires : l'Histoire de France et l'histoire du Cognac Baron Otard jusqu'à nos jours. Toutes les visites parcourent la partie historique du château et se poursuivent dans les chais de vieillissements des eaux-de-vie. Une dégustation commentée de 2 cognacs (pour adulte majeur uniquement) termine chaque visite. La visite Prestige par exemple, se conclut par une dégustation des cognacs Baron Otard VSOP et XO Gold. D'autres « Expériences », « Au cœur du château » ou « Royal », permettent des dégustations de cognacs plus âgés voire prestigieux. Et l'Expérience « Royal » vous emmène, en plus, dans les appartements privés de François I^{er}. Toutes sont passionnantes !



DÉCOUVREZ LE CHÂTEAU ROYAL DE COGNAC,
MAISON DES COGNACS BARON OTARD

RÉSERVEZ SUR WWW.CHATEAUROYALDECOGNAC.COM



À 1 H30 DE BORDEAUX
OUVERT TOUS LES JOURS SAUF 1^{ER} JANVIER, 1^{ER} MAI ET 25 DÉCEMBRE

 Château Royal de Cognac  Trip Advisor - Château Royal de Cognac
- Maison de Cognac Otard  chateauroyaldecognac

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■ COGNAC CAMUS

29, rue Marguerite-de-Navarre

Entrée des visites par le 21, rue de Cagouillet

Cognac

☎ [05 45 32 28 28](tel:0545322828)

www.camus.fr

camus@camus.fr

Accueil circuit de visite : de mai à septembre (réservation recommandée) : le lundi de 14h à 18h, du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Atelier Maître Assembleur toute l'année sur réservation. Atelier "sur mesure" possible toute l'année sur devis et réservation. Tarifs : visite classique : 15 €/pers., visite Connaisseur : de 20 € à 35€/pers., visite Rarissimes : 80 €/pers. Tarif groupe -20 % à partir de 10 personnes. La dégustation est réservée aux personnes majeures uniquement.

Dans les coulisses d'une passion familiale... Camus cultive depuis 1863 la même passion pour les cognacs d'exception, avec comme seule ambition de faire découvrir la richesse infinie et l'âme de leur terroir. Au cours d'un parcours interactif, découvrez les secrets d'un savoir-faire familial transmis et enrichi par 5 générations. Atelier Maître Assembleur – exclusivité Camus (toute l'année sur réservation). Après la découverte de la maison Camus, devenez vous-même « Maître Assembleur » le temps d'un atelier. Initiez-vous à l'art de la dégustation et entrez dans les secrets de l'univers du maître de chai. En exclusivité et sous la conduite d'un professionnel, composez un cognac sur mesure qui vous ressemble et emportez votre bouteille unique et personnalisée.

boogiewoman le 29/04/2009



Accueil très convivial et le personnel donne d'amples explications lors de la visite découverte et a même proposé un cadeau alors que mon guide était de l'année précédente.

■ COGNAC DUPUY – BACHE-GABRIELSEN

32, rue de Boston

Cognac

☎ [05 45 32 07 45](tel:0545320745)

www.cognac-dupuy.com

info@cognac-dupuy.com

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert toute l'année, visites gratuites sur rendez-vous préalable. Vous pouvez vous adresser pour cela à l'OT de Cognac. La dégustation est offerte.

Depuis 1852, la maison Dupuy- Bache-Gabrielsen, située dans le centre de Cognac, élabore des cognacs selon la vieille méthode traditionnelle charentaise. Reprise par Edmond Dupuy en 1895, puis récemment par la famille Bache-Gabrielsen, cette multi-centenaire ne propose que des cognacs de qualité. Elle exporte l'essentiel de sa production à l'étranger. Ses assemblages de cognacs de Fine Champagne, de Bons Bois, et Fins Bois, donnent des arômes en bouche étonnants et peu communs. Une visite organisée peut se faire toute l'année pour des particuliers ou des groupes sur rendez-vous préalable et ceci du lundi au vendredi le matin ou l'après-midi. La visite se déroule dans une succession de salles. La première dédiée aux histoires du Cognac et de la maison Dupuy. Suivent les chais où a lieu le vieillissement et où trône un vieil alambic pour illustrer la distillation. Vient ensuite la salle du « paradis » où est exposée une collection de très anciennes dames-jeannes. Sur un site adjacent, vous pourrez enfin découvrir une chaîne d'embouteillage. Pour terminer la boutique d'exposition et vente de la production de cette distillerie où vous sera proposée en toute convivialité une dégustation gratuite.



■ COGNAC HENNESSY

8, Rue de la Richonne

Cognac

☎ [05 45 35 06 44](tel:0545350644)

lesvisites.hennessy.com

En voiture : A10 sortie 18 Saintes ou N10 jusqu'à Angoulême, puis suivre la direction de Cognac. En train : à 5 min de la gare de Cognac. A 45 min de la gare d'Angoulême ; à 1h15 de la gare de La Rochelle ; à 1h30 de la gare de Bordeaux.



Du 31 mars au 17 juin : ouvert du mardi au dimanche de 9h45 à 19h00. Dernier départ de visite : 17h00. Du 18 juin au 3 novembre : ouvert tous les jours de 9h45 à 19h00. Dernier départ de visite : 17h00. Du 6 novembre au 22 décembre : ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 13h45 à 18h00. Visites à 10h45, 14h00 et 16h00. Réservation sur www.lesvisites.hennessy.com. Visites à partir de 18 €. American Express.

A marque de prestige, visites de prestige. Après une traversée en bateau de la Charente, laissez-vous guider pour découvrir la grande aventure de la Maison Hennessy, grâce à un dispositif audio-visuel qui vous place en immersion totale. Vous découvrirez ainsi la saga familiale, le savoir-faire de la maison ainsi que le rayonnement de la marque dans le monde. Cette expérience à 360° se poursuit par la visite d'un chai traditionnel de vieillissement en activité. Un expert, vous initiera aux subtilités de la dégustation. Dans l'unique boutique Hennessy au monde, vous pourrez découvrir des éditions limitées ainsi que des pièces exceptionnelles. Plusieurs types de visites vous sont proposées : guidée par un expert de la Maison la « visite signature » avec découverte de l'histoire, des savoir-faire et des coulisses de la Maison Hennessy, suivie d'une dégustation avec un expert des cognacs Hennessy. La « visite X.O Symbole » propose de découvrir un produit emblématique de la Marque : Hennessy X.O. La « visite Exception » sur réservation uniquement, permet de découvrir les diverses facettes de la Maison Hennessy en se rendant notamment dans le chai du Paradis puis dans un salon privé

pour la dégustation de Hennessy X.O et Paradis. Enfin, la « visite de la Vigne au Cognac » : proposée tout au long de l'année, cette visite évolue au rythme des saisons et de l'élaboration des eaux-de-vie. Il s'agit d'une expérience unique et authentique qui vous conduira dans les lieux les plus privés de la Maison Hennessy, habituellement fermés au public : vignoble, distillerie. Vous découvrirez l'art de l'assemblage et des rituels de dégustation (sur réservation uniquement).

flolou le 22/06/2010



Nous avons apprécié cette visite, riche en explications et détails sur le cognac et tout le terroir qui va avec. Les dégustations sont faites de manière originale : en apéritif et en dessert par exemple.



Hennessy

LES VISITES

**BIENVENUE
DANS UN MONDE
D'EXCELLENCE**

**RÉSERVATIONS SUR
LESVISITES.HENNESSY.COM/COGNAC**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■ COGNAC LEOPOLD GOURMEL

23, place Jean Monnet

Cognac

☎ [05 45 83 76 60](tel:0545837660)

www.leopold-gourmet.com

contact@leopold-gourmet.com

Boutique ouverte du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

– Dégustation possible sur rendez-vous.

Les cognacs Léopold Gourmet sont élaborés, à Gente non loin de Cognac, à partir de vins provenant de la zone vallonnée des Fins Bois 1^{er} cru, au sol profond et à l'exposition optimale plein est. Ceux-ci sont donc à la fois plus forts, plus riches, plus aromatiques et plus minéraux. La distillation ne s'effectue que sur des vins équilibrés, élevés sur lie. Celle-ci s'effectue par méthode « grasse » qui concentre leurs arômes pour donner des eaux-de-vie pleines de fougue. Les lots sont ensuite séparés et vieillissent séparément jusqu'à l'assemblage. Le vieillissement s'effectue en fûts de chêne provenant d'arbres centenaires au grain fin pour obtenir de délicates notes de bois auxquelles s'ajoutent une grande finesse et une extrême complexité. Aucun autre élément colorant ne rentre dans la composition de leurs cognacs. Défenseurs d'un cognac spontané, ils utilisent une méthode de filtration douce pour préserver les qualités organoleptiques du produit. La maison Gourmet privilégie aussi un mode de culture en harmonie avec l'environnement. Son raisin ne contient aucun pesticide chimique.

■ COGNAC MARTELL & CO

16, Avenue Paul Firino Martell

Cognac

☎ [05 45 36 34 98](tel:0545363498)

www.martell.com

visite@martell.com



Du 1^{er} avril au 31 octobre, visites et boutique ouverte de 10h à 19h (ouvert les jours fériés). De novembre à mars, visites sur



réserveation et boutique ouverte de 10h à 12h et de 14h à 18h du mardi au samedi (fermé jours fériés). Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 14 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 8 €. Groupe (20 personnes) : 8 €. Différents tarifs (de 14 à 19€) sont proposés selon le type de visite et la gamme de cognac que le visiteur souhaite déguster. Prix des alcools de 25 à 200€). American Express. Visite guidée. Boutique. Dégustation.

Fondée en 1715, sous le règne de Louis XIV, par Jean Martell, elle est aujourd'hui la plus ancienne des grandes maisons de cognac. Une maison mythique qui, au fil des générations, perpétue le savoir-faire séculaire de viticulteurs, de distillateurs, de tonneliers et de maîtres de chais remarquables. Partez à la rencontre d'un terroir unique aux crus exceptionnels portant des noms évocateurs de richesse, d'intensité et de finesse : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois. Des crus de caractère qui vous invitent à découvrir un terroir d'exception. La maison Martell, qui vient de fêter son tricentenaire, représente l'élégance. Complexité et équilibre habitent les cognacs Martell. Une signature reconnaissable entre toutes sous le signe de l'excellence. Une histoire qu'ils vous invitent à venir découvrir à travers leur circuit de visite.

■ **COGNAC MEUKOW**

Distillerie de Matha
26, rue Pascal Combeau
Cognac

☎ [05 45 82 32 10](tel:0545823210)

www.meukowcognac.com

visite.meukow@cdgcognac.com

Boutique ouverte de mai à septembre, du lundi au samedi : 10h -18h – D'octobre à avril : du lundi au jeudi : 9h-12h et 13h30-17h. Vendredi : 09h-12h. Visite avec dégustation de 3 cognacs : sur réservation uniquement au 05 45 82 32 10 - Individuel : 10 € (12-18 ans : 5 €) (moins de 12 ans : gratuit) Groupes (20 personnes ou



plus) : 7 €. Déjeuner (sur réservation) Menu 28,50€ : Entrée / plat / Dessert. Parking ; 7 rue François Porché à Cognac.

La Maison Meukow est hébergée, au centre de Cognac, dans l'ancien siège de la Compagnie de Guyenne bâtiment aux élégantes façades typiques de celles des maisons de négoce du XIX^e siècle. Un grand hall inauguré en 2012 pour le 150^e anniversaire de cette illustre maison assure les liens avec d'autres bâtiments anciens dont les chais de vieillissement. Cette œuvre architecturale qui offre une atmosphère mêlant modernité et tradition invite à la découverte de l'histoire et du savoir-faire d'exception de cette maison de prestige. Lors du circuit de votre visite initiatique, vous y effectuerez un parcours à la scénographie originale et passionnante. Puis vous pourrez poursuivre par le chai Meukow réhabilité en atelier culinaire. Le chef y partage en toute convivialité, sur réservation préalable, sa passion et prolonge l'expérience Meukow autour d'accords mets-cognac lors d'un déjeuner mémorable. Pour plus de détails visitez le site : www.visitemeukow.com

■ **E. RÉMY MARTIN & CO**

20, rue de la Société Vinicole
Cognac

☎ [05 45 35 76 66](tel:0545357666)

www.visitesremymartin.com

visites.remymartin@remy-cointreau.com

Toute l'année sur réservation, à partir de 2 personnes, à partir de 20€/pers. 3 types de visite au choix : Les visites découverte, les visites sur mesure et les ateliers de dégustation à définir après contact.

Toute l'année, la maison Rémy Martin propose de découvrir ses cognacs grâce à 14 programmes de visites différents. Choisissez votre visite : 2 « visites classiques », toujours accompagnées d'un moment de dégustation autour du VSOP et du XO et de bouchées gourmandes.

■ **Le Domaine Rémy Martin à Merpins** (4 km de Cognac) : visite en train du site d'élaboration de leurs cognacs, durée 1h30 de mi-avril à



fin septembre, sur réservation 20 €/pers.

▸ **La Maison Rémy Martin à Cognac** : dans un cadre privilégié, découvrez la demeure historique et le processus d'élaboration de leurs cognacs, toute l'année sur réservation 32 €/pers. 12 « visites privées », où vous pourrez également vivre une expérience unique autour de leurs cognacs à travers des programmes thématiques.

▸ **Programmes sur mesure de 2h à 1 journée complète** : Autour du Chocolat, A l'Heure du Déjeuner, L'Initiation à Louis XIII... Mais aussi des séminaires et *afterworks*, les contacter. Toute l'année sur réservation.

■ MUSÉE DES ARTS DU COGNAC

Les Remparts

Place de la Salle Verte

Cognac

☎ [05 45 36 21 10](tel:0545362110)

www.musees-cognac.fr

musees.cognac@ville-cognac.fr



Se renseigner au 05 45 36 21 10. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 7 à 25 ans) : 5 €. Groupe : 3,50 € (et 6,50 € visite guidée). Forfait famille (2 adultes et minimum 2 enfants) : 10€. Label Tourisme & Handicap. Restauration. Boutique. Musée climatisé.

Le musée des Arts du Cognac offre au cœur du vieux Cognac plus de 1 600 m² d'exposition permanente avec plus de huit cents objets et documents ainsi qu'un fonds documentaire informatisé. Il est un lieu irremplaçable de références passées et actuelles sur le cognac et ses industries associées. Installé dans l'ancien hôtel Perrin de Boussac, à la belle façade classée, il a bénéficié d'une extension d'architecture contemporaine adossée aux anciens remparts du XVII^e siècle. Il est exhaustif sur l'histoire de cette eau-de-vie mondialement connue et appréciée. Ses origines, son terroir, son négoce, son élaboration ainsi que l'imaginaire qu'elle suscite, tout y est parfaitement dévoilé. Et bien sûr aussi l'histoire de Cognac et de son développement économique et industriel qui vont de pair avec le

patrimoine architectural qui en a résulté. Les salles se succèdent par thématiques avec parfois des accompagnements sonores, olfactifs, visuels permettant de bien appréhender l'empreinte indélébile laissée par ce spiritueux dans le patrimoine global de son terroir de naissance, puis d'épanouissement. Sa visite permet de bien visualiser comment le cognac a induit toutes sortes d'activités, d'industries, de savoir-faire, alliant technologie et tradition, histoire et modernité... Elle complétera parfaitement celle que vous ne manquerez pas d'effectuer dans l'un ou plusieurs chais des grandes maisons de cognacs présentes dans le pays telles qu'Hennessy, Martell, Rémy Martin, et bien d'autres...

■ COGNAC F. PEYROT

Rue du Paradis
Chemin de la Grande Champagne
Gondeville

☎ [05 45 81 16 70](tel:0545811670)

www.cognac-peyrot.com

infos@cognac-peyrot.com



Visite sur rendez-vous préalable. Ouvert 7/7 du 1^{er} juillet au 15 septembre + les week-end de Pâques et des 1^{er} mai, 8 mai, Ascension et Pentecôte. Fermé le dimanche du 1 janv. au 15 juin et du 15 sept. au 30 nov (ouvert sur RDV selon dispo. au 05 45 81 16 70 / infos@cognac-peyrot.com). Parking pour camping-car gratuit et ouvert toute l'année.

Aujourd'hui, le vignoble des Bergeronnettes couvre 25 hectares de vignes plantées en Grande Champagne 1^{er} Cru de Cognac. Son exploitation est une histoire familiale dont le savoir-faire se transmet aux générations suivantes. En 1971, les parents décidèrent de lancer leur propre marque et vendirent dès juillet 1971 leur toute première bouteille (un VSOP) sous le nom de « Cognac François Peyrot ». Artisan liquoriste, François le Père, a également développé (en 1970) une large gamme de liqueurs au cognac Grande Champagne. Elles sont élaborées naturellement et sont le résultat d'un savant mélange d'arômes naturels de fruits et de cognac. La

liqueur de Poire Williams – la plus célèbre et la plus médaillée – nécessite l'utilisation de 14 kg de Williams par bouteille ! La visite vous dévoile successivement la vigne et ses cépages, le pressoir, la cuverie, les chais de vieillissement. Une boutique présente également à l'intérieur, un petit musée décrivant notamment l'artisanat de la tonnellerie. A signaler que ce domaine propose un parking gratuit pour camping-cars.



COGNAC COURVOISIER – MUSEE COURVOISIER



2, place du Château

Jarnac

☎ [05 45 35 56 16](tel:0545355616)

www.courvoisier.com

visites.courvoisier@beamsuntory.com

Ouvert du 2 mai à fin septembre. Visites du mardi au samedi à 11h ; 14h15 ; 15h30 et 16h30. (horaires adaptables pour 4 à 5 personnes selon les disponibilités). Le reste de l'année, exceptionnellement pour des groupes et sur réservation.. Visites classiques : de 12 € à 32 €/pers, selon le cognac dégusté (durée 1h environ). Visite Premium de 70€ d'une durée de 2h30. Visites sur mesure à la demande et sur devis (visite « De la vigne au verre ») avec découverte de lieux ne se visitant pas habituellement Boutique. Vente en ligne.

Grâce à Napoléon Bonaparte dont il était le « fournisseur officiel de la cour impériale », au XIX^e siècle, le cognac Courvoisier s'installe dans toutes les autres cours royales. Félix Courvoisier, fils d'Emmanuel, s'installa à Jarnac en 1835. En 1869, la maison Courvoisier devint une nouvelle fois le fournisseur de la cour des Bonaparte avec Napoléon III. Les héritiers Courvoisier développèrent fortement en 1940 leurs ventes en Angleterre. Aujourd'hui, cette prestigieuse maison de cognac vous propose au choix : la visite classique qui dure environ 1 h avec visite commentée du musée, chai puis dégustation à des horaires fixes (cf. infos pratiques). Ou bien des visites premium de 2h30 sur rendez-vous avec visite commentée du musée, du château et du

paradis en exclusivité puis du chai de vieillissement avec un exercice sensoriel et une dégustation.

Un plus dans ces découvertes avec les « Expériences Courvoisier » : plusieurs expériences sont proposées au choix dans la boutique. « Bottle your own » vous permettra d'embouteiller vous-même une eau-de-vie d'exception sélectionnée par le maître de chai. Egalement « Vintages » qui fait toute la lumière sur les millésimes Courvoisier. Et enfin « Essence » pour découvrir un cognac d'exception et visiter la salle du Paradis de Courvoisier.

sylvie52 le 08/09/2009



de passage dans cette commune nous avons suivi le conseil du guide et avons fait une halte ici.un très bel endroit et de très bons produits que nous avons ramené

■ **COGNAC DELAMAIN**

7, rue Jacques & Robert Delamain
Jarnac

☎ [05 45 81 08 24](tel:0545810824)

www.delamain-cognac.fr

delamain@delamain-cognac.com

Visite des chais sur rendez-vous uniquement. Pour cela les contacter par courriel ou par téléphone.

La maison Delamain reste très artisanale dans ses pratiques. Toutes les opérations de préparation sont manuelles. Gardant d'autre part les méthodes d'origine des vieilles maisons de cognac, elle achète directement ses eaux-de-vie auprès de propriétaires distillateurs de la région, liés par des rapports de confiance le plus souvent très anciens. Elle peut ainsi sélectionner les meilleures sources d'approvisionnement, provenant exclusivement de micro-terroirs de Grande Champagne. Elle en assume ensuite le vieillissement, les assemblages et la réduction toujours avec un esprit perfectionniste de façon à n'élever et vieillir que des cognacs de très haute qualité. En prenant contact au préalable, cette maison artisanale traditionnelle vous dévoilera lors de votre visite toutes les étapes de son savoir-faire hors pair, depuis la sélection jusqu'aux finitions.



■ COGNAC TIFFON-BRAASTAD

29, quai Ile Madame

Jarnac

☎ [05 45 36 87 00](tel:0545368700)

www.cognac-tiffon.fr/

contact@cognac-tiffon.com

Visites gratuites du lundi au vendredi sur rendez-vous.

La maison Tiffon, produisant du cognac depuis 1875, a été reprise en 1919 par Suerre Braastad, jeune Norvégien venu s'établir à Jarnac en 1899 et y faire souche en épousant une fille Tiffon. Leurs descendants de quatrième génération poursuivent l'activité familiale avec la culture de 40 ha de vignes des crus de Grande Champagne et de Fins Bois, une distillerie comptant 10 alambics et 13 chais de vieillissement. Vous pourrez visiter, sur rendez-vous, son magnifique musée où se dévoilent ses collections de bouteilles anciennes et de tous les outils et accessoires utilisés traditionnellement pour la production, l'embouteillage et le vieillissement de leurs cognacs réputés. Un coin dégustation y est aménagé. Vous pouvez en avoir un aperçu à 360° sur son site : www.cognac-tiffon.fr/



THOMAS HINE AND CO

16, quai de l'Orangerie

Jarnac

☎ [05 45 35 59 59](tel:0545355959)

www.hinecognac.com

info@hine.com

Visites sur rendez-vous uniquement. Ouvert toute l'année (sauf les jours fériés) du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h le vendredi de 9h à 12h. Visites guidées gratuites, en français et en anglais. Possibilité de dégustation.

Fondée par un émigré anglais en 1763 qui fit souche en bordure de Charente, au Château de Jarnac, la maison Hine y est de nos jours bien enracinée. Son ancienneté et son savoir-faire ancestral ne l'empêchent cependant pas d'innover en permanence pour maintenir une spécificité sous tendant « un art de vivre selon Hine ». Sa page Instagram régulièrement alimentée promeut l'image d'une maison de



cognac dynamique qui ne se repose pas sur ses lauriers. Des clichés chics, parfois humoristiques, des cocktails... fondent la communication d'une maison de cognac branchée. N'hésitez pas à venir pousser les portes de la Maison Hine à Jarnac pour découvrir quelques-uns des secrets qui font la singularité de ses cognacs : de l'identité des vins d'Ugni Blanc imprimée par les sols calcaires et crayeux de Grande Champagne, à leur distillation sur lie transformant ces vins blancs en eau-de-vie vive et florale, jusqu'au lent vieillissement en fûts de chêne français, où l'alchimie s'opère. Seule la compréhension profonde de chacune des étapes de l'élaboration de différentes eaux-de-vie permet au maître de chai de créer ces assemblages d'une qualité sans compromis.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■ CHATEAU GARREAU-ECOMUSÉE DE L'ARMAGNAC



Domaine de Gayrosse

3800, route d'Estang

Labastide-d'Armagnac

☎ [05 58 44 84 35](tel:0558448435)

www.chateau-garreau.fr

chateau.garreau@wanadoo.fr

Direction Barbotan-les-Thermes puis tourner à droite à la sortie du village (si vous venez de Barbotan, prendre à gauche, avant le village de Labastide), en direction de Mauléon-d'Armagnac. Faire 3 km puis prendre le chemin sur la droite. En venant d'Estang, suivre les panneaux « musée du vigneron ».

Fermé entre Noël et le jour de l'an et le 1^{er} mai. Ouvert : du 1^{er} avril au 30 juin et du 1^{er} septembre au 31 octobre, le lundi de 14h à 18h30 et du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30 le samedi de 14h à 18h, le dimanche de 15h à 18h. Du 1^{er} juillet au 31 août le lundi de 14h à 19h et du mardi au vendredi de 10h à 19h, le samedi de 14h à 19h, le dimanche de 15h à 18h. Du 1^{er} novembre au 31 mars : le lundi de 13h30 à 17h30 et du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 17h30. Visite du Vigneron 4,50€. Visite du Prince 9,50 €. Référencé "Petit Futé", « France Passion » etc. Boutique gourmande et culturelle.

L'Ecomusée de l'Armagnac est une association loi 1901 reconnue d'intérêt général œuvrant pour la promotion du terroir d'Armagnac. A découvrir, le musée du Vigneron, la vie du paysan vigneron, ses outils, situé dans une grange du XVII^e siècle, et le musée des Alambics et son nouveau diaporama. Une deuxième salle a été créée pour mieux mettre en valeur les 11 alambics différents. Cette distillerie fonctionne chaque année en novembre. L'armagnac Château Garreau est vieilli dans un chai souterrain centenaire unique en son genre, que vous pouvez visiter en choisissant la visite du Prince. Deux types de visites vous sont proposées : la Visite du vigneron ou bien la Visite du prince, plus complète avec visite guidée du chai et dégustation VIP. L'auditorium

est une salle de l'Ecomusée qui accueille des expositions temporaires et où vous pouvez participer au jeu des arômes. Possibilités de « Repas au pied de l'alambic », « Vendangeur » d'un jour, marché gourmand, pique-nique. Dans la boutique gourmande et culturelle (armagnacs, floc de Gascogne, produits régionaux, livres...), faites connaissance avec les armagnacs du Château Garreau... A noter que le site Internet : www.chateau-garreau.fr est une mine de savoureuses recettes de cuisine et de cocktails.

Solsisson le 30/03/2014



Visite tres instructive. De plus leur Armagnac est excellent. L'endroit est remarquable, l'annee prochaine nous reviendrons profiter du gite.

**ECOMUSÉE
DE
L'ARMAGNAC**

Château Garreau

Domaine de Gayrosse
Tél. 05 58 44 84 35
40240 LABASTIDE d'ARMAGNAC
chateau.garreau@wanadoo.fr
www.chateau-garreau.fr

■ DISTILLERIE DU CENTRE

Musée des Distilleries Limougeaudes

54, rue de Belfort

Limoges

☎ [05 55 77 23 57](tel:0555772357)

www.distillerie-du-centre.fr

distillerie-du-centre@wanadoo.fr



Fermé du 10 décembre au 10 janvier. Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Visite guidée des groupes sur rendez vous. Gratuit pour les individuels. Visite guidée. Boutique. Espace musée.

On connaît peu le passé glorieux de Limoges en matière de distillerie, pourtant, elle fut pendant près de deux siècles la ville qui distillait cognacs, armagnacs, rhums, vins de liqueur et beaucoup d'autres produits. La Distillerie du Centre, fondée en 1789, est la dernière héritière de cette tradition et se propose de vous faire découvrir toutes les spécificités de son activité. Il lui a été attribué le label national « Entreprise du patrimoine vivant », en reconnaissance « d'un savoir-faire rare, renommé ou ancestral ». En effet, elle perpétue l'art et les recettes des maîtres liquoristes d'antan en travaillant encore presque entièrement manuellement et en utilisant des produits locaux. Elle distille toujours dans ses alambics du XIX^e siècle, véritable défi au temps et au modernisme. C'est donc une page d'histoire que vous découvrirez en franchissant le seuil de cet établissement. Elle dispose d'un musée, celui des Distilleries limougeaudes, situé dans un bâtiment annexe qui vous fera revivre 200 ans d'histoire en terminant la visite par une dégustation. Et d'une boutique pour vos achats : apéritifs régionaux, liqueurs de fruits, digestifs : le choix est vaste.

■ LE MUSÉE DES DISTILLERIES LIMOUGEAUDES

54, rue de Belfort

Limoges

☎ [05 55 77 23 57](tel:0555772357)

www.distillerie-du-centre.fr

distillerie-du-centre@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle du 10 décembre au 10 janvier. Du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Groupes sur rendez-vous. Gratuit. Visite guidée. Boutique.

Dégustation gratuite. Vente au détail. Parking.

Attenant à la Distillerie du Centre labellisée « Entreprise du patrimoine vivant » toujours en activité, ce petit musée des



Distilleries limougeaudes mérite une visite car il expose l'ensemble des matériels traditionnels utilisés autrefois dans les nombreuses distilleries du Limousin et en parfait état de conservation : un magnifique alambic en cuivre destiné à la distillation, des sirogènes composés d'une cuve et de plaques filtrantes qu'on utilisait pour fabriquer, à froid et en continu, un sirop de sucre d'une densité constante, établi à filtre spécialement aménagé pour épurer par filtration certaines liqueurs à fort dépôt (fruits, plantes...), plusieurs cuves en grès, imposantes poteries destinées au stockage de certaines liqueurs, des conges (récipients cylindriques en cuivre étamé à l'intérieur dans lesquels se faisait le mélange destiné à la préparation des liqueurs), une batterie de fûts où se conservaient les liqueurs pour leur vieillissement, et qui les imprégnaient des différents arômes du bois. Et pour finir les bouchonneurs qui permettaient d'embouchonner manuellement les bouteilles.

julie36 le 22/03/2011



la distillerie est vraiment un lieu très sympa ! je vous conseille vraiment de passer par ce lieu. la dégustation est bien appréciée aussi ! ils ont un site internet qui est très bien fait et où vous trouverez toutes les informations pour vous y rendre <http://www.distillerie-du-centre.fr>

■ DARROZE ARMAGNACS

277, avenue de l'Armagnac
Roquefort

☎ [05 58 45 51 22](tel:0558455122)

www.darroze-armagnacs.com

delphine@darroze-armagnacs.com

Salle de dégustation ouverte du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30 (17h le vendredi). Visites sur demande et réservation pour des clients éventuels seulement.

Labellisée « Entreprise du patrimoine vivant » en 2015, la maison de négoce Darroze est située au cœur même du Bas-Armagnac landais. Une quarantaine de domaines contribuent à cette extraordinaire collection d'eaux-de-vie du terroir qui parfont leur vieillissement dans les chais Darroze de Roquefort en fûts de chêne,



pendant parfois 15 à 50 ans. Dans tous les cas, les principes de Darroze sont de respecter scrupuleusement, en complicité avec le propriétaire, le terroir propre à chaque vignoble et veiller à sa plus parfaite expression. Donc aucun assemblage de domaines, ni de millésimes, ni aucune « réduction » qui diluerait par ajout de « petites eaux » la force alcoolique mais aussi la puissance aromatique et les nuances de terroir. Ainsi, chaque Bas Armagnac de la collection maison Darroze est authentique avec son nom de domaine d'origine, son millésime et sa date de mise en bouteille qui dit son âge réel. Cette collection exceptionnelle permet un « véritable parcours gustatif à travers les infinies variations de terroirs, de cépages et de savoir-faire du Bas Armagnac ». Par ailleurs profitant de l'extraordinaire collection de stocks centenaires accumulée dans ses chais, la maison Darroze a lancé une nouvelle gamme de prestige « les grands assemblages ». Choisis pour leur complémentarité, les armagnacs sélectionnés dans chaque cuvée ont des âges différents. Leur palette aromatique évolue naturellement au fil des années, passant d'arômes fruités sur les plus jeunes, à des saveurs chocolatées et de café pour les plus vieux en passant par des notes d'épices et de fruits confits autour de 30 ans d'âge.

■ DISTILLERIE LA SALAMANDRE

Route des Tissanderies

Sarlat-la-Canéda

☎ [05 53 59 10 00](tel:0553591000)

www.distillerie-salamandre.com

info@distillerie-salamandre.com

Visite libre et gratuite du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h + le samedi en saison de mai à fin septembre. Pour les groupes, possibilité de visite tous les jours, toute l'année, sur rendez-vous uniquement. Visites guidées pour des groupes de plus de 15 personnes et sur rendez-vous. Comptez environ 1h30 de visite, dégustation comprise. Gratuites sauf pour les groupes d'étrangers Grand parking pouvant accueillir bus et camping-car.



C'est l'une des rares distilleries artisanales de Dordogne, située à 4 km de Sarlat en Périgord sur la route de Montignac commune des Grottes de Lascaux. Lors de votre visite vous pourrez y découvrir les secrets de la distillation à l'ancienne, et de l'élaboration de leurs nombreux produits. La visite libre et gratuite pour les individuels se déroule en 3 étapes. Vous commencerez par parcourir l'atelier de distillation où vous découvrirez les principes d'élaboration des eaux-de-vie. Vous poursuivrez ensuite par les caves de vieillissement de celles-ci. Et pour terminer une dégustation vous sera offerte dans la boutique de la distillerie. L'ensemble du parcours est fléché et jalonné de panneaux didactiques. Si toutefois quelque chose vous échappe, n'hésitez pas à questionner le personnel en activité que vous croiserez lors de votre visite. Parmi la large gamme de produits élaborés au sein de cette distillerie traditionnelle on ne compte pas moins de 17 apéritifs (à l'orange, la gentiane, la châtaigne, la cerise...), 11 eaux-de-vie (dont la vieille eau-de-vie aux prunes du Périgord), 12 fruits à la liqueur (dont des framboises à la liqueur des fruits) et 22 liqueurs et crèmes (comme les crèmes de griottes ou de cassis pur fruit), tous aussi savoureux les uns que les autres.

■ COGNAC FRAPIN

1, Rue Pierre Frapin
Segonzac

☎ [05 45 83 40 03](tel:0545834003)

www.cognac-frapin.com

visites@frapin-cognac.com

Du lundi au vendredi, la maison Frapin propose un circuit de visite ouvert toute l'année (sur rendez-vous uniquement). Tarif visite découverte avec dégustation : 10 € / pers. (Moins de 18 ans = Gratuit).

Le Domaine familial Frapin s'étend sur 340 ha au cœur de la Grande Champagne – 1^{er} Cru de Cognac, dont 240 ha de vignes (Ugni – blanc). Leur raisin, produit en culture raisonnée, est ensuite pressé sans filtration pour donner ce vin de Charente par fermentation naturelle. Celui-ci est ensuite distillé une première fois avec les lies



dans les 6 alambics charentais de cuivre rouge afin de donner le « brouillis » qui sera à nouveau distillé afin de donner la « bonne chauffe ». Ces eaux-de-vie nouvellement distillées sont logées dans des chais centenaires. Chaque chai ayant sa propre fonction et particularité. La visite découverte, proposée toute l'année sur rendez-vous préalable, vous dévoilera d'abord l'histoire fort ancienne de la famille Frapin qui compte parmi ses illustres ancêtres, excusez-nous du peu, le célèbre Rabelais ! Suivront ensuite une présentation du vignoble, de la distillation avant de visiter plusieurs chais dont un chai Paradis. La visite se termine dans la salle de dégustation du maître de chai afin d'y déguster la gamme (hors carafes d'exception). A l'issue de la visite, les visiteurs peuvent retrouver dans la boutique les différentes cuvées de la maison afin de prolonger l'expérience Frapin.

■ CHATEAU DE LAUBADE

Sorbets

☎ [05 62 09 06 02](tel:0562090602)

www.chateaudelaubade.com

contact@leda-sa.com



Visites libres gratuites aux heures de bureau après appel téléphonique préalable pour vérifier les disponibilités. Bureaux ouverts du lundi au vendredi de 8 à 12h et de 13h30 à 16h.

En 2010, le château de Laubade a célébré en grande pompe son 140^e anniversaire. Situé à quelques kilomètres de Nogaro dans le Bas-Armagnac, sur la petite commune de Sorbets, ce grand domaine viticole de 105 ha d'un seul tenant est le fruit d'une saga familiale. Arnaud et Denis Lesgourgues poursuivent la démarche d'excellence tracée depuis 30 ans par leur père Jean-Jacques, faisant du château de Laubade une référence incontestable de l'armagnac. C'est un des rares domaines gersois à pratiquer une culture raisonnée avec chaque année plus de 400 brebis pâturent dans les vignes pour y déposer leurs fumures organiques. De même, la recherche permanente de la plus grande qualité est rendue possible grâce à une parfaite maîtrise de l'ensemble des

étapes de l'élaboration de leurs eaux-de-vie. Côté production, le château de Laubade élabore des armagnacs d'assemblage et des armagnacs millésimés : plus de 70 millésimes différents, le plus vieux datant de 1888 ! Mais il élabore aussi par ailleurs, évidemment, des vins de grande qualité. Lors de votre étape au domaine, vous pourrez visiter librement le parc, la distillerie, les chais de vieillissement (plus de 2 800 barriques de 400 litres réparties dans 7 chais de vieillissement pour leur élevage), ainsi que la salle d'habillage. Des dégustations offertes vous permettront de découvrir quelques-uns des flocs de Gascogne et des armagnacs produits sur la propriété. N'hésitez pas à les appeler aux heures de bureau pour savoir quand vous pourrez effectuer une visite.

Occitanie

L'Occitanie, encore une vaste région de France, aux territoires variés et contrastés comprenant aussi bien de vastes vallées, comme celle de la Garonne, ou du Lot et du Tarn, qu'une partie de la chaîne montagneuse des Pyrénées ou encore la vaste plaine côtière du Languedoc-Roussillon et les contreforts sud-ouest du Massif central. On y rencontre donc un grande diversité de cultures et de climats avec divers vignobles dont certains très anciens comme celui de l'Armagnac à cheval également sur l'autre région limitrophe de la Nouvelle-Aquitaine. C'est aussi une terre de vergers célèbres (prune d'Agen), etc. On n'est donc pas étonné que cette vaste région produise des armagnacs fameux mais aussi des fines dans le Gers par exemple et de nombreuses eaux-de-vie de prune ou vieilles prunes, diverses liqueurs ou crèmes ainsi que des fruits en liqueurs. Sur un tel territoire, l'Histoire a laissé de nombreuses traces dans les divers patrimoines qui sont autant de richesses culturelles à découvrir ou redécouvrir.

**Escapades en Armagnac labellisé
« Vignobles et découvertes »**

Créé en 2008 par l'Interprofession Armagnac dans le but d'identifier un réseau d'accueil qualitatif et organisé, le réseau Escapades en Armagnac compte aujourd'hui 123 domaines, signalés sur les diverses routes du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne par des panneaux siglés « Armagnac ».

Une nouvelle carte touristique Escapades en Armagnac est éditée chaque année au printemps, par le Bureau national interprofessionnel de l'Armagnac. Elle est diffusée gratuitement dans tous les offices de tourisme et tous les sites touristiques de la zone d'appellation. Et le site Internet de l'interprofession héberge une carte interactive consultable par tous.

Suggestion de circuit autour de Nogaro : faites une halte à la chapelle Notre-Dame-des-Cyclistes proche de Labastide-d'Armagnac après avoir parcouru vignobles et sous-bois dans les Landes. Puis retournez dans le Gers en poursuivant vers Cauzabon, proche de Barbotan-les-Thermes, station thermale réputée. En passant ensuite par Nogaro et son circuit de courses automobiles, faites une halte à la magnifique collégiale romane Saint-Austinde datant du XI^e siècle.

La Route de l'Armagnac, d'une façon plus générale, regroupe de nombreux producteurs parmi les plus accueillants dont les domaines sont dispersés à travers les luxuriants paysages gascons, et vous permet de parcourir Bas-Armagnac, Armagnac-Ténarèze et Haut-Armagnac. De Mauvezin à Labastide-d'Armagnac dans les Landes, de Condom à Nogaro dans le Gers, chaque distillerie offre autant d'escales bienvenues sur le parcours. D'imposantes bastides, souvent typiques, se dressent au détour de chemins isolés, signalées par des panneaux spécifiques. Les maîtres des lieux initient avec passion leurs visiteurs aux secrets d'élaboration de la plus ancienne eau-de-vie de France. La visite de leurs distilleries offre aussi une

l'occasion, pour ceux qui le souhaitent, de déguster un verre d'armagnac, souvent accompagné de produits du terroir, et éventuellement de repartir avec quelques emplettes !

Les 3 départements de l'Armagnac sont réputés pour leur bien-vivre, leur bien-manger et leur bien-être. En effet, le Gers, les Landes et le Lot-et-Garonne ont la chance de bénéficier à la fois d'une situation géographique, d'un climat et d'une douceur de vivre exceptionnels. La convivialité et l'accent chantant de ses habitants sont bien connus en France et même au-delà. Le respect de la terre et de l'homme ainsi que la gourmandise sont autant d'atouts qui donnent envie d'y faire des escapades. Auch (Grand Site de Midi-Pyrénées), Fourcès (élu l'un des Plus Beaux Villages de France), Condom (la ville du *Bonheur est dans le Pré !*), Eauze (son ancienne capitale), Flaran (Grand Site de Midi-Pyrénées), etc., sont autant de lieux à redécouvrir. Ajoutez-y Labastide-d'Armagnac dans les Landes d'abord, puis Mirande dans le Gers, qui ont décroché en 2011 le prestigieux label international de « ville lente » qui récompense une ville qui met en avant de bons produits, bien transformés, et un rythme de vie qui laisse la place à l'homme.

■ CHÂTEAU DE CASSAIGNE

Cassaigne

☎ [05 62 28 04 02](tel:0562280402) / [09 77 44 32 24](tel:0977443224)

www.chateaudecassaigne.com

contact@chateaudecassaigne.com

Fermé les 1^{er} janvier et 25 décembre + congés annuels en janvier jusqu'en mi février. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 14h à 19h. Haute saison du 15 juin au 15 septembre. Ponctuellement, des événements et des rendez-vous sont organisés. Adulte : 3,50 € (durée : 1h environ).

Réservation obligatoire ; deux groupes de 55 personnes peuvent être reçus en même temps en visite inversée. Parking aménagé pouvant accueillir plusieurs cars. Visite guidée. Boutique.

Le Château de Cassaigne construit en 1247 par l'abbé de Condom, Montassin de Goalard, devint à partir du XVI^e siècle la résidence de campagne des évêques de Condom. Entouré de plus de 30 hectares de vignes et étant adhérent de l'union de producteurs de Plaimont, il est devenu un des hauts lieux de production d'armagnac et de grands vins de Côtes de Gascogne. C'est pourquoi il accueille chaque année plus de 40 000 visiteurs. En le visitant, vous découvrirez un chai de vieillissement installé dans l'ancienne salle d'armes du château, ou encore une cuisine du XVI^e siècle dotée d'une voûte en forme de four. Le château est notamment connu pour la qualité de son floc de Gascogne, mais on élabore également sur le site des apéritifs, des crèmes de fruits et des liqueurs à l'armagnac. Des dégustations d'armagnac sont également au programme ! Un petit film documentaire vous sera proposé. Si vous souhaitez rapporter quelques petits souvenirs de votre visite, un passage par la boutique s'impose. L'attribution des labels "Vignobles & Découvertes" ainsi que les "Crus d'Artagnan" couronnent logiquement le savoir-faire du domaine.

■ BORDENEUVE CHÂTEAUX ET COLLECTIONS

8, rue d'Artagnan

Castelnau d'Auzan Labarrère

☎ [05 62 29 26 49](tel:0562292649)

www.chateau-bordeneuve.com

contact@chateau-bordeneuve.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h 30 et 13 h 30 à 17 h 30.

Visite et dégustation gratuite par petits groupes de 10 pers maxi et sur réservation préalable.

Bordeneuve Châteaux & Collections est une maison familiale d'Armagnac, spécialisée dans la production et le vieillissement d'eaux-de-vie fines et rares, essentiellement AOC. Avec ses vignobles situés sur les terres sablonneuses du domaine de



Bordeneuve, et conduisant une viticulture raisonnée, cette maison obtient un jus de raisin de grande qualité. Aujourd'hui, grâce au savoir-faire acquis de génération en génération, l'entreprise est avant tout reconnue pour l'excellence de sa production mais aussi pour son exceptionnelle collection d'eaux-de-vie d'armagnacs millésimés, patiemment vieillis et dont le plus ancien date de 1812. L'exploitation se partage sur deux sites distants de 4 km. Mais c'est surtout la visite du domaine situé à Castelnau qui présente un intérêt car vous y trouverez le vignoble, les salles de distillation et une partie des chais. La visite en est gratuite (tout comme la dégustation). Pour des raisons pratiques, elle ne peut concerner que de petits groupes de moins de 10 personnes et doit être réservée par rendez-vous téléphonique préalable. Bordeneuve commercialise à ce jour 3 gammes de spiritueux détaillées sur son site Internet : celle des Bas-Armagnacs Château de Bordeneuve avec ses assemblages et ses millésimes (et sa collection privée "Brut de Fût") ; ses Bas-Armagnacs "Baron de Sigognac" ; et enfin Saveurs inédites. Une petite boutique se trouve sur place.

■ ARMAGNAC RYST DUPEYRON

Hôtel de Cugnac

1, rue Daunou

Condom

☎ [05 62 28 08 08](tel:0562280808) / [08 00 29 52 98](tel:0800295298)

www.rd1905.com/fr

contact@ryst-dupeyron.com

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : le week-end de 14h30 à 17h. Pour les visites, se présenter au moins 1h avant la fermeture ; visite pour les groupes à partir de 20 personnes jusqu'en septembre 2018. Visite et dégustation gratuites.

C'est à Condom, dans le Gers, que se situe le siège de la Maison Ryst Dupeyron, l'hôtel de Cugnac, un édifice datant du XVIII^e siècle, à la façade de pierre style classique. À quelques mètres, les chais centenaires. Des galeries voûtées en pierre au sol de terre où



s'alignent des dizaines de fûts de chêne de Gascogne, des pièces de 400 litres. Là sont élevées, dans la plus grande tradition, ces eaux-de-vie réputées pour leur longue maturation. Des senteurs de pruneaux et de vanille portent le visiteur à découvrir plus avant ce dédale, à l'ambiance un peu mystérieuse. Mieux encore, laissez-vous guider au "paradis", où sont conservés les plus anciens millésimes de plus de 40 ans d'âge. Quotidiennement, Jacques-François Ryst et son maître de chais veillent à leur élaboration. Lorsque le maître de chais estime le vieillissement suffisant, il commence les coupes, c'est-à-dire l'assemblage harmonieux de plusieurs eaux-de-vie d'origines et d'âges différents. Les secrets du métier se prolongent par une dégustation de différents armagnacs.

Autre adresse : 36, rue Jean-Jaurès.

bordeaux33 le 07/09/2011



Très intéressant. Un maitre de chai passionant. J'ai beaucoup apprécié la dégustation et en particulier le Hors d'Age.

■ ARMAGNAC GOUDOULIN

Le Clos du Presbytère

Courrensan

☎ [05 62 06 35 02](tel:0562063502)

www.armagnac-goudoulin.com

contact@armagnac-goudoulin.com

Boutique et visites toute l'année du lundi au vendredi de 8h30 à 18h, les samedi et jours fériés sur rendez-vous. Bureaux ouverts de 9h à 18h du lundi au vendredi. Visite découverte gratuite. Sur rendez-vous uniquement : Visite Passion, 5€/personne, (remboursée dès 60€ d'achat par personne et Visite Expert, 12€/personne, remboursée dès 120€ d'achat par personne).

Fondée en 1935, la maison Goudoulin est une affaire de famille qui a acquis ses lettres de noblesse au fil du temps, en engrangeant expérience et savoir-faire. Ses différents millésimes ont été récompensés par de nombreux prix. Côté innovation, Goudoulin s'est lancée récemment à l'assaut de Hong Kong et du marché asiatique. Le domaine possède en effet un stock important d'armagnacs et son développement ne s'est pas fait au détriment de

la qualité – tout au contraire ! Le bouquet des armagnacs présentés lors de la dégustation qui fera suite à votre visite vous le prouvera ! Venez découvrir les secrets de ses armagnacs dévoilés par son maître de chai ! Pour cela, la maison Goudoulain organise des visites guidées de son domaine à Courrensan dans le cadre réel d'un domaine toujours en activité. Vous seront aussi présentés leurs divers millésimes et vous apprendrez comment déguster un spiritueux dans des conditions optimales. Laissez-vous donc dévoiler leur savoir-faire unique au moyen de trois niveaux de visite (au choix) dont le premier est gratuit.

- **La Visite Découverte**, de 40 minutes, gratuite (sur rendez-vous pour les groupes) : vous visiterez le chai du domaine, découvrirez l'histoire de Goudoulain et les secrets de la distillation. Leur maître de chai vous dévoilera la préparation des armagnacs, de la distillation à l'étiquetage de la bouteille. Cette visite se terminera par une dégustation offerte de 2 assemblages et 2 millésimes.

- **La Visite Passion** dure une heure (sur rendez-vous) : plus détaillée, elle se termine par une dégustation de 6 millésimes prestigieux dont le dernier millésime de Jeanne !

- **Enfin la Visite Expert**, d'une durée de 1h30 (sur rendez-vous), complète la Visite Passion par un enseignement des techniques de dégustation des spiritueux. Et elle se termine par une dégustation de 8 millésimes prestigieux dont les remarquables 1934 et 1929 !

floswann le 07/06/2013



Armagnac Goudoulain propose des produits de très bonne qualité et un large choix. Je les recommande à ceux qui ont le goût des bonnes choses.

■ **ARMAGNAC DELORD**

Rue Principale

Lannepax

☎ [05 62 06 36 07](tel:0562063607)

www.armagnacparadise.com

chai@armagnacdelord.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Possibilité de visite gratuite des chais avec dégustation pendant les heures d'ouverture pour des individus ou des groupes de 6 pers maximum. Accueil des groupes plus importants sur rendez-vous uniquement par contact sur le site internet. Ouvert toute l'année.

En 1893, Prosper Delord jusqu'alors distillateur ambulant fonda la maison Delord qui deviendra les Armagnacs Delord Frères avec Gaston et Georges, ses deux fils. Les arrière-petits-fils Jérôme et Sylvain assurent désormais le fonctionnement de cette affaire familiale aux 42 ha de vignes de cépages colombard, ugni blanc, baco et folle blanche. En janvier, les vieux alambics sont à l'œuvre pour produire cette eau-de-vie emblématique du terroir et de la prestigieuse maison Delord. C'est une des seules maisons de l'Armagnac à utiliser encore les deux méthodes de distillation, la "continue", typique de l'Armagnac, et celle dite "double chauffe" donnant des eaux-de-vie fruitées destinées aux armagnacs jeunes. La visite, qui peut s'effectuer toute l'année, permet surtout de découvrir les chais qui comptent environ 1 000 fûts de chêne et une douzaine de foudres où vieillissent lentement après leur distillation les futurs armagnacs de rêve et les trésors de vieux millésimes. Pour certains le vieillissement dure des dizaines d'années avant d'éventuels assemblages par le maître de chais. Les plus vieux millésimes sont conservés en bonbonnes, à l'abri de la lumière, dans une pièce nommée le Paradis. C'est dans ces chais que s'est développée la fameuse cuvée Bas-Armagnac, de 25 ans d'âge, tout comme son eau-de-vie blanche dont le parfum fruité est également plébiscitée par les amateurs. Pour terminer la visite en beauté, une dégustation vous sera proposée dans la superbe salle d'accueil où est présentée toute la production de la maison Delord : des assemblages de trois ans à plus de trente ans ainsi que des millésimes de 1900 à nos jours. Essayez les armagnacs jeunes en cocktails ou allongés avec de la glace, ou bien laissez-vous tenter par le floc de Gascogne en apéritif et les fruits à l'armagnac en dessert.

petitefleur2 le 09/07/2012



Une des tres grande maison d'Armagnac. Tres bel accueil au village de Lannepax. A noter une selection des Armagnacs Delord chez www.vin-adour-fantaisie.fr

■ **ARMAGNACS SAMALENS**

Route de Panjas

Laujuzan

☎ [05 62 09 14 88](tel:0562091488)

www.samalens.com

info@samalens.com

Visites possibles pour particuliers et groupes, du lundi au vendredi midi de 8h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h00. Fermé le week-End.

Située à Laujuzan, la maison les Armagnacs Samalens, née en 1882 dans la région du Bas-Armagnac, produit des eaux-de-vie racées, rondes et élégantes. Ses alambics centenaires, à colonne ou double chauffe, associés à des méthodes de vieillissement pointues, lui permettent de créer des armagnacs dans l'air du temps. Sa gamme complète d'armagnacs décline des VS, VSOP, Napoléon, XO, Vieille Relique, mais aussi Millésime, Single 8, Single 12 et Single 15. Des visites commentées et gratuites (sur réservation préférable pour les groupes) vous dévoileront la distillerie et ses alambics ainsi que ses chais de vieillissement. Elles durent environ une heure et se terminent par une dégustation, gratuite également, dans la boutique de l'établissement.

■ **ARMAGNAC DARTIGALONGUE**

10, Place du Four

Nogaro

☎ [05 62 09 03 01](tel:0562090301)

www.dartigalongue.com

contact@dartigalongue.com

Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Visite possible pour individuel et groupe sur demande préalable et selon disponibilité. Prendre contact par téléphone.



Cette maison familiale fondée en 1838, sous Louis-Philippe d'Orléans, s'enorgueillit d'être la plus ancienne maison vouée à l'armagnac encore subsistante. Ses chais se situent au centre de Nogaro, sur la place du Four. La Maison Dartigalongue sélectionne avec soin des eaux-de-vie blanches issues du terroir du Bas-Armagnac, aux sols limoneux et sableux donnant des armagnacs fins et élégants. La distillation traditionnelle en continu à bas degré, avec un alambic à plateau, garde un maximum d'arômes et de complexité. Les fûts de chêne utilisés pour l'élevage de l'eau-de-vie sont principalement en chêne gascon. Le vieillissement est effectué successivement dans deux types de chais : des chais secs pour les jeunes eaux-de-vie, puis des chais humides apportant ensuite rondeur et finesse. Puis, après 40 à 50 ans d'élevage en fût de chêne, le maître de chai loge ces eaux-de-vie en bonbonnes où elles n'évolueront quasiment plus. Le résultat : des armagnacs Dartigalongue présentant à la fois fraîcheur et gourmandise.

■ HAUTS DE MONTROUGE

Boutique de la Coopérative
Les Hauts de Montrouge
Route d'Aire-sur-Adour
Nogaro

☎ [05 62 09 09 79](tel:0562090979)

www.hautsdemontrouge.com

contact@hautsdemontrouge.com

La boutique est ouverte du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Visite et dégustation gratuites pour groupes de plus de 8 personnes sur réservation.

Outre sa large gamme de vins de Gascogne blancs, rouges et rosés, dont de nombreux vins de cépages, cette coopérative élabore des spiritueux traditionnels du terroir : floc de Gascogne blanc et rosé, bas-armagnac 1996 et apéritif "on ice". La visite, qui dure trois quarts d'heure à une heure, commence par celle de la station de pressurage des raisins suivie de la distillerie et des chais de vin et d'armagnac. Elle se termine par un retour à la boutique pour une dégustation conviviale.





DISTILLERIE LOUIS-ROQUE

41, avenue Jean-Jaurès

Souillac

☎ [05 65 32 78 16](tel:0565327816)

www.lavieilleprune.com

lavieilleprune@wanadoo.fr



Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Visite gratuite et dégustation offerte.

Tradition familiale, la distillerie est en effet depuis cinq générations une véritable passion. Elle a été installée en 1905 à Souillac par Louis Roque. L'héritage de recettes ancestrales allié à un savoir-faire immuable dans le respect d'un travail bien fait et le lent vieillissement en fûts de chêne donnent toute leur noblesse à ces produits authentiques. C'est lors d'une visite de la distillerie que vous pourrez découvrir la magie de cette alchimie agrémentée d'un parcours dans un petit musée retraçant la vie du lieu au travers de photos et de matériels – alambics – accompagnés par les commentaires passionnés de ses collaborateurs. Dans ce musée aux couleurs chaudes, le cuivre des alambics côtoie pressoirs, filtres et chaudrons. Vous partagerez le silence serein des chais où les eaux-de-vie s'affinent lentement dans les vieux fûts de chêne. Vous y observerez le personnel en train de remplir, cirer et étiqueter manuellement les bouteilles de façon traditionnelle. Et vous pourrez repartir avec une bouteille, pour votre régal ou pour l'offrir en cadeau à un ami. En effet, la distillerie Roque produit de nombreux spiritueux : sa spécialité phare notamment, la Vieille Prune, toute une gamme de "Carafes", d'apéritifs, de liqueurs, crèmes et eaux-de-vie, des coffrets cadeaux, des fruits en bocaux et même des petites douceurs et des condiments.

■ MAISON GELAS

46-48, avenue Edmond Bergès

Vic-Fezensac

☎ [05 62 06 30 11](tel:0562063011) / [05 62 06 55 20](tel:0562065520)

www.gelas.fr

contact@gelas.fr, --contact@lescavesdebaptiste.com

Chais le long de la RN124.



Visites des chais centenaires et de la salle des alambics suivies d'une dégustation commentée. Guides en français et en anglais. Livraison possible. Horaires : du lundi au vendredi de 10h à 15h en continu et le samedi matin de 10h à 12h. Participation : 3 €/personne. Un sommelier conseil est à votre écoute. Chèques non acceptés.

Depuis 1865, les Caves de Baptiste, au sein des armagnacs de la maison Gelas, sont une magnifique vitrine des trésors perpétués de génération en génération, dans une pure traditions artisanale. Ici, vous trouverez plus de 1 850 références de vins et de spiritueux de toutes les régions françaises et même étrangères. La maison Gelas elle-même exporte une bonne partie de sa production dans le monde entier, jusqu'au Japon. Sur le domaine, vous pourrez visiter le musée familial et ses chais plus que centenaires ainsi que la salle de distillerie pour découvrir l'élevage et le vieillissement de ces prestigieux produits. On peut également y faire ses emplettes à la boutique où l'on retrouve bien entendu les armagnacs, mais aussi les flocs de Gascogne, les vieilles eaux-de-vie de prune, les liqueurs coffrets cadeaux, etc. Une gamme originale de produits d'épicerie fine uniquement élaborés dans le Gers complète cette offre avec de petits bijoux de foie gras, miel, huiles et même moutarde.

Pays-de-la-Loire

Les Pays de la Loire et particulièrement l'Anjou au climat doux et tempéré, sont reconnus pour leur productions vinicoles et arboricoles. De la culture de ces arbres fruitiers, pommiers et poiriers, sont nées de nombreuses liqueurs et eaux-de-vie. Les



poires Williams notamment ont fourni des liqueurs, une eau-de-vie et des « poires prisonnières ». Tandis que les guignes (cerises aigres d'Anjou) sont à l'origine du Guignolet au XVII^e siècle. Enfin, terre productrice de cassis, elle favorise l'élaboration de la liqueur de cassis. Quelques communes limitrophes de la Normandie élaborent également à partir de leurs vergers de pommiers des calvados domfrontais AOC. Enfin curieusement, bien que les oranges n'y soient pas cultivées, une très ancienne tradition d'élaboration de liqueurs locales utilise des fruits ou écorces de cet agrume dans leur composition.

Culture de la menthe Mitcham en Anjou

L'Anjou est une terre de liquoristes et d'horticulteurs. La menthe Mitcham, est une variété de menthe poivrée utilisée depuis plus de 125 ans pour élaborer une liqueur locale renommée, la Menthe-Pastille. Initialement importée de Grande-Bretagne, du sud de Londres, cette variété résulte d'une hybridation naturelle apparue au XVII^e siècle autour de Mitcham, dans le comté de Surrey, entre une menthe sucrée (*Mentha Spicata*) et une menthe aquatique (*Mentha Aquatica*) au goût plus fort. Le résultat a donné une menthe poivrée au parfum particulièrement intense et à l'action fortement rafraîchissante.

Depuis 2012, sa culture a été implantée en Anjou, pôle d'excellence du végétal, ce qui permet de mieux maîtriser sa culture et ses périodes de récolte ainsi qu'une distillation plus rapide après récolte, permettant de conserver au mieux toute sa richesse aromatique. C'est la coopérative Adatris Anjou Plantes qui a su adapter cette culture sur place après huit années nécessaires à son acclimatation sur des parcelles sélectionnées.

Pour mémoire, rappelons que l'Anjou cultive d'autres plantes aromatiques telles que la camomille, la mélisse ou la menthe sucrée dans le cadre exclusif d'une production par

Agriculture raisonnée du Val de Loire. Cela concerne également d'autres cultures comme par exemple le cassis pour la récolte de ses baies.

■ GIFFARD

Z.A la Violette
Chemin du Bocage
Avrillé

☎ [02 41 18 85 14](tel:0241188514)

www.giffard.com

marion.dallet@giffard.com



Fermé les samedis, dimanches et jours fériés. Uniquement sur réservation du lundi au vendredi de 9h à 17h pour les visites de jour comme nocturnes – Tél : 02 41 18 85 14 ou mail :

marion.dallet@giffard.com (2 créneaux de visite à 10h30 et 14h30, sauf vendredi après-midi et week-end). Adulte : 5,50 € (individuel, 8 personnes minimum). Groupe (20 personnes) : 4 €. Etudiants : 4 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique, vente aux particuliers du mardi au vendredi de 14h à 18h. Labels Qualité Tourisme.

La maison Giffard est une entreprise emblématique de la région des Pays de la Loire, installée à Avrillé à quelques minutes du centre-ville d'Angers. Tout commença en 1885 par le pari de l'audacieux pharmacien herboriste, Emile Giffard qui inventa la Menthe-Pastille, une liqueur de menthe transparente, au pouvoir extrêmement rafraîchissant et d'une grande finesse. Cinq générations plus tard, la société toujours familiale produit autour de la Menthe-Pastille des crèmes de fruits, liqueurs, guignolet et sirops, dans le respect de la qualité qui l'anime depuis l'origine. Depuis quelques années, Giffard ouvre les portes de son patrimoine pour les plus grands amateurs de liqueurs et de sirops. Au sein de « l'Espace Menthe-Pastille », vous serez plongés dans l'univers Giffard. Lors de la visite guidée, vous retracerez l'histoire de la marque à travers des documents originaux datant de la création de l'entreprise, sa collection d'affiches



anciennes... Vous parcourrez le site de production et découvrirez la magie qui s'opère pour que le fruit devienne liqueur. En fin de visite, vous vous laisserez surprendre par le bar des senteurs et le bar à cocktails pour des reconnaissances olfactives et des dégustations de saveurs originales. Une visite à découvrir, pour le plus grand plaisir des sens ! Inédit : de novembre à mars, Giffard organise une visite sensorielle en nocturne ! Guidés par des sons et lumières, vivez les moments clés de la production des liqueurs dans l'usine endormie.

■ DOMAINE DE LA DURETIERE – MUSEE DU CIDRE



Domaine de la Duretière

Melleray-la-Vallée

Lassay-les-Châteaux

☎ [02 43 04 03 26](tel:0243040326)

www.museeducidre53.fr

calvados-le-royer@orange.fr

Ouvert du 02/04/2018 au 30/09/2018 du lundi au samedi de 14h à 18h30 et du 02/07/2018 au 31/08/2018 du lundi au samedi de 10h à 18h30. Visites libres individuelles. Visites guidées pour groupes à partir de 25 personnes sur réservation. Tarif indiv. adulte : 5€, enfant : 3€ (de 6 à 17 ans). Formule famille : 15€. Réservations au 02 43 04 71 48 ou par mail.

Dans la zone d'appellation contrôlée du Domfrontais, en bordure du Parc régional Normandie-Maine, Aurore et Josselin Le Royer viennent de reprendre l'exploitation cidricole familiale. Ils vous reçoivent depuis mars 2018 dans leur tout nouvel espace muséographique, adossé à l'exploitation au milieu des vergers, qui a fait entièrement peau neuve. A travers une visite libre, vous découvrirez la fabrication du cidre puis des spiritueux grâce à une scénographie, la projection de vidéos avec la mise en scène d'outils d'autrefois et bien sur un moment convivial avec les producteurs autour d'une dégustation de produits réalisée dans la boutique. Vous y trouverez : jus de pommes, cidre, poiré, pommeau de Normandie, Douceur de Poiré, calvados et calvados Domfrontais. Pour des groupes à partir de 25 personnes des visites guidées sont possibles

sur réservation préalable, comprenant en plus la visite de l'exploitation. Dégustation-vente à l'issue de la visite.

■ LE CARRÉ COINTREAU

Z.I. Saint-Barthélemy-d'Anjou
2, boulevard des Bretonnières
Saint-Barthélémy-d'Anjou

☎ [02 41 31 50 50](tel:0241315050)

www.cointreau.com/fr/fr/carre-cointreau

carre.cointreau@remy-cointreau.com



Boutique ouverte du mardi au samedi de 11h à 18h non stop. Entrée libre. Visites guidées sur rendez-vous uniquement au 02 41 31 50 50 de 9h30 à 18h. Du 2 novembre au 30 mars le samedi – Du 1^{er} avril au 30 octobre du mardi au samedi. 3 formules de visite guidée au choix : "expérience produit" (10 €/pers), ou "rendez-vous découverte" (12 €/pers) et "atelier d'Edouard" (18 €/pers) proposées par le musée.

Au cœur de l'empire Cointreau, entreprise qui a profondément marqué la région angevine, le Carré Cointreau vous invite pour une visite de l'unique site de production où vous pourrez découvrir, entre autres, le processus de distillation bien particulier dans cet univers aux subtils parfums d'écorces d'orange. Précisons que ce site est labellisé Entreprise du Patrimoine vivant, Destination Entreprise et Qualité Tourisme. La salle des alambics de cuivre, poétique et captivante, vous permettra de vous rendre compte de toutes les étapes de conception de la liqueur la plus connue et la plus diffusée au monde. On parcourt ce musée selon trois types de visite au choix qui se distinguent surtout par le niveau *crescendo* des dégustations. Avec ses longues galeries d'embouteillage, ses vitrines dédiées à la publicité (Cointreau a été précurseur aussi en bien des techniques de publicité), c'est imprégnés de parfums savoureux que vous clôturerez la visite. A la sortie une dégustation vous attend à la boutique où vous pourrez découvrir que l'univers Cointreau ne se limite pas à la célèbre liqueur d'orange. Il offre en

effet une quantité de produits dérivés comme des confitures, des caramels, des préparations pour cocktails à base de créations de chez Cointreau, mais également tout l'univers du service et de la présentation de la célèbre liqueur, soit autant de cadeaux potentiels !

anne777 le 08/09/2009



Visite d'une entreprise familiale qui a profondément marqué la région. La salle principale, très authentique, vaut le détour. Bien qu'ayant un aspect assez commerciale, la visite est intéressante. Une dégustation la clôture.

COINTREAU[®]
— LE CARRÉ —

Visitez
notre Maison.



Sur réservation
au 02 41 31 50 50
www.cointreau.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

■ DISTILLERIE COMBIER consommer avec modération.

48, rue Beaurepaire
Saumur

☎ [02 41 40 23 02](tel:0241402302)

www.combier.fr

tourisme@combier.fr



Boutique ouverte toute l'année : du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h – D'avril à octobre ouvert aussi le dimanche – En juin, septembre et décembre, tous les jours. En juillet-août, tous les jours non stop de 10h à 19h. Fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 1^{er} novembre et 25 décembre. Visites pour les groupes >10 toute l'année sur réservation uniquement. Tarifs visites : 5€00 par adulte (4€ par adulte pour groupe >10 personnes). Visites guidées individuels (réservation conseillée) : d'avril à fin octobre : tous les jours à 10h30, 14h30 et 16h30 - juillet et août : tous les jours à 10h30, 12h, 14h30, 16h et 17h30 - avril, mai et octobre : du mardi au dimanche à 10h30, 14h30 et 16h30.

Les alambics annoncent la couleur, ici la distillerie se pratique à l'ancienne. Les fruits, les épices, les herbes aromatiques sont depuis toujours les cadeaux de la nature que la distillerie Combier transforme de façon artisanale en liqueurs, crèmes de fruits ou sirops. Ses petits alambics en cuivre, sont toujours installés sur une structure due à Gustave Eiffel. Ici, rien n'a changé, ni le soin attentif, ni l'amour du travail manuel, ni l'exigence du résultat. Depuis le 1^{er} janvier 2001, la distillerie est indépendante et de nouveau familiale. C'est un Saumurois, Franck Choisine, qui a pris la direction de l'entreprise. Il a dynamisé la gamme Combier avec une large palette de nouveaux produits. Vous trouverez ainsi, à côté de l'Original Combier, des préparations toutes prêtes pour des cocktails hauts en couleur et en goût, des liqueurs, des crèmes, des sirops (avec ou sans alcool). Les visites guidées se font toute l'année pour les groupes de plus de 10 personnes. Pour les visites individuelles il



est préférable de réserver car il s'agit d'une petite structure qui doit pouvoir s'organiser au préalable.

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Première région touristique de France, la Provence s'étend du littoral méditerranéen aux massifs des Alpes du Sud. Tout en étant parcourue par les larges vallées du Rhône et de la Durance ainsi que par la vaste plaine du Var. Ses paysages et ses cultures sont variés. Son patrimoine architectural et culturel le sont également. Les températures élevées durant l'été dans la Basse-Provence sont probablement à l'origine de la consommation de son apéritif vedette : le Pastis. Cet anisé se distingue de tous les autres par la présence dans sa composition d'extraits de réglisse autrefois cultivée dans la région. Très ancienne région viticole, elle a évidemment produit très tôt des eaux-de-vie telles que l'eau-de-vie de marc de Provence ou celle de Châteauneuf-du-Pape ainsi que des liqueurs produites au départ dans des abbayes comme celle de Lérins dans le Var ou de Sénanques dans le Vaucluse. Enfin ses nombreux vergers du Comtat venaissin et de la vallée de la Durance où poussent en abondance pommiers, pêchers, poiriers et autres fruitiers sont à l'origine de liqueurs de poire, de pêche, d'amande. Quant aux récoltes de thym, sarriette, pavot, absinthe, elles ont aussi influencé la composition de nombreuses liqueurs. Notons en passant que les Marseillais produisent une vodka, après triple distillation, à partir de la fermentation de blés français dont la culture ne manque pas en Haute-Provence.

■ DISTILLERIE FERRONI

Château des Creissauds

Le Clos Rufisque

Aubagne

☎ [04 91 24 88 91](tel:0491248891)

www.ferroni.com

info@ferroni.com



Visites programmées à l'année. Voir calendrier des jours et heures sur le site internet. Visites organisées pour 3 personnes au minimum après inscription sur son site via le formulaire et son bouton "contact" ou bien par téléphone au 04 91 24 88 91. Dégustation offerte en fin de visite.

La gamme des produits Ferroni est destinée au monde du bar à cocktails mais aussi à tous les autres amateurs. Elle reprend quelques liqueurs centenaires de la Distillerie Warenghem, mais intègre aussi de nouvelles éditions de grands spiritueux classiques ainsi que des nouveaux produits spécialement destinés à l'intégration en cocktail. Ferroni c'est aujourd'hui une large gamme de spiritueux. Le Château des Creissauds à Aubagne-en-Provence ouvre régulièrement ses portes chaque mois pour vous faire découvrir les techniques d'élaboration de la gamme de spiritueux de Guillaume Ferroni. Une dégustation des produits étant offerte en fin de visite. Le planning détaillé des visites pour 2018 est consultable sur son site Internet. Elles ont lieu le plus souvent entre 16h et 19h. Ces visites sont assurées pour un minimum de 3 participants adultes. Inscription en ligne sur son site Internet ou par téléphone.

■ DISTILLERIE MANGUIN

784, Chemin des Poiriers

Ile de la Barthelasse

Avignon

☎ [04 90 82 62 29](tel:0490826229)

www.manguin.com

info@manguin.com



A 7 minutes en voiture du Palais des Papes d'Avignon.

Ouvert du lundi au vendredi de 10h-12h et de 14h-17h + Le samedi : 10h-12h et 15h-18h. Visite guidée gratuite de la distillerie tous les samedis à 11 heures ! (sauf jours fériés).

C'est sur l'île de la Barthelasse que la Maison Manguin exprime son savoir-faire et sa passion des eaux-de-vie de fruits depuis 60 ans. A 5 minutes entre le palais des Papes d'Avignon et la Chartreuse de Villeneuve-les-Avignon, son terroir de sable et de limons, balayé par le mistral est propice à la culture de fruits, poires Williams, pêches...

gorgés de soleil. Découvrez le spectaculaire « verger aux 1 000 bouteilles » entre mi-mai et mi-juillet : des milliers de bouteilles accrochées aux branches des poiriers pour produire les fameuses poires-prisonnières. Les produits-phares de la maison sont : les eaux-de-vie de poire Williams et autres fruits du terroir dont l'olive distillée, Oli'Gin, le gin à l'olive (créée en 2001 autour de l'olive) ; également des liqueurs d'agrumes : clémentine corse et citron bergamote. La gamme de spiritueux produits par cette distillerie familiale est large : outre les produits phares, des liqueurs de Provence et crèmes de fruits, des apéritifs et pastis, ainsi que Vieille Prune, Vieille Reine-Claude et Vieux Marc. S'y ajoutent d'autres créations : eau-de-vie de bière, de muscat, Elayos et Caraxès – Blend Poire & Rhum qui sont devenus les leaders des ventes actuelles. Une visite guidée et commentée de la distillerie a lieu tous les samedis à 11h. Compter environ 1 heure au cours de laquelle vous découvrirez les ateliers et recevrez toutes explications sur les étapes et méthodes de fabrication. Elle se termine par une dégustation également gratuite.

■ LERINA

Abbaye de Lerins

Ile Saint-Honorat

Cannes

☎ [04 92 99 54 24](tel:0492995424)

www.abbayedelerins.com

freremarie@abbayedelerins.com

Visites guidées payante possibles de l'exploitation viticole pour des groupes sur réservation Renseignements Tel : 04 92 99 54 24 (frère Samuel) ou planaria@abbayedelerins.com- à partir de 22€/pers groupes à partir de 15 personnes. Dégustations liqueurs et vins sur réservation en ligne préalable. Plus de détails sur le site internet.

L'accès à l'île et à l'Abbaye se fait par navettes maritimes au départ de Cannes : planaria@abbayedelerins.com – Un restaurant et un snack-bar sont ouverts tous les midis..

Un vignoble riche de 800 ans d'histoire parallèlement à l'abbaye de Lérins qui l'a implanté sur l'île Saint-Honorat face à Cannes. Ce n'est



toutefois que depuis une trentaine d'années que le vignoble a été relancé commercialement avec la découverte de cinq micro-terroirs sur l'île, situés dans sa partie centrale. Il comprend environ huit hectares dont cinq dédiés aux vins rouges et trois aux vins blancs. L'âge des vignes variant de 25 ans pour les jeunes, jusqu'à 60-80 ans pour les plus anciennes. Quant à la liqueur de plantes Lérina (verte ou jaune) emblématique de ce monastère, elle est élaborée depuis la fin du XIX^e siècle par les moines de Lérins. Elle est accompagnée de nos jours par la production d'autres spiritueux fameux : une eau-de-vie de marc d'une grande richesse aromatique ainsi qu'une liqueur de verveine forte de plus en plus prisée grâce à ses saveurs bien supérieures à la simplicité de sa composition. Et deux liqueurs de fruits l'une à base de mandarines, l'autre appelée Lerincello aux citrons de Menton. Enfin, la Sénancole, rapatriée en 1969 de l'abbaye de Sénanque située à Gordes dans le Vaucluse. Ce qui explique sa composition de 19 plantes macérées plusieurs semaines dans l'alcool et sa saveur, gracieux équilibre d'arômes typiquement provençaux. L'île Saint-Honorat possède divers monuments classés monuments historiques et méritant une visite. D'abord la Tour Monastère construite en trois parties sur plus de trois siècles dès le XIV^e siècle. Elle est composée de nombreuses pièces dont ses cloîtres et ses chapelles. Ainsi, à la fin du XV^e siècle, le centre de l'ensemble abbatial s'y est déplacé. L'île compte aussi sept chapelles dont la plus connue est celle de la Trinité à la pointe Est de l'île. Enfin, les derniers fours à boulets napoléoniens construits en 1794 et qui servaient à rougir les boulets. Ils sont situés dans les extrémités est et ouest de l'île.

■ CRISTAL LIMIÑANA

99-101, boulevard Jeanne-d'Arc (5^e)
Marseille

☎ [04 91 47 66 72](tel:0491476672)

www.cristal-liminana.com

infos@cristal-liminana.com



La boutique est ouverte du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Visite environ 1h30 sur rendez-vous obligatoire préalable par téléphone : au 04 91 47 66 72 ou par e-mail : infos@crystal-liminana.com. Visite commentée (possible aussi en anglais, espagnol et portugais) Tarif : participation de 3 € par adulte et gratuit pour les enfants.

En plein centre de Marseille, dans le V^e arrondissement, se trouve un établissement insolite à visiter : Limiñana est l'une des dernières usines à faire du Pastis de Marseille et de l'anisette. Cette entreprise familiale et traditionnelle dirigée par Maristella Vasserot-Limiñana est installée dans un bâtiment rappelant la forme d'un bateau, tout proche de la gare de la Blancarde. Elle a été créée en 1884 par son arrière-grand-père qui a quitté l'Espagne en passant par l'Algérie où l'anisette coulait alors à flot. La notoriété de ses pastis Le Marseillais et de ses Cristal anis et Cristal sans alcool n'est plus à faire dans la ville de la Bonne Mère. Mais la Maison Limiñana innove aussi : c'est ainsi qu'elle a créé la première vodka marseillaise élaborée à partir de blé français. Vodka Cristal est une vodka 100 % française élaborée par triple distillation. Limiñana propose une visite guidée d'une heure trente environ, sur rendez-vous uniquement, au milieu des machines de la chaîne de production et d'embouteillage restés artisanaux autant que possible. Ensuite, dans le magasin d'usine plus confortable et moins bruyant, vous sera présentée l'histoire de cette petite entreprise ainsi que les caractéristiques de ses produits. Une belle histoire, un moment dépaysant et de belles odeurs.



Visite de l'usine
en plein cœur de Marseille
Accès : métro, tram, train

infos, RDV et inscription
04 91 47 66 72
infos@cristal-liminana.com

CRISTAL LIMIÑANA
Maison fondée en 1884

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

■ CHATEAU DE SAINT MARTIN – LIQUORISTERIE DE PROVENCE

Maison Edme de Rohan Chabot

Route des Arcs, Domaine de Saint-Martin à Taradeau

Taradeau

☎ [04 94 99 76 76](tel:0494997676)

www.chateaudesaintmartin.com/fr

contact@chateaudesaintmartin.com

Horaires d'ouvertures du magasin : D'avril à octobre : de 9h à 13h et de 14h à 18h Juillet-Août : de 9h à 19h en continu. De novembre à Mars : de 9h à 12h et de 14h à 18h Ouvert les jours fériés et le dimanche d'Avril à Septembre.

Créée par un maître liquoriste passionné, la liquoristerie de Provence a d'abord été acquise par le Groupe Maunier, avant de rejoindre le giron familial du Château de Saint-Martin, domaine viticole varois, Cru Classé, au fort passé historique et au riche



patrimoine architectural. La liquoristerie de Provence est célèbre pour son P'tit Bleu, le pastis qui fait parler de lui par sa belle couleur turquoise inspirée des Calanques, ses arômes et sa fraîcheur si particuliers. Elle est aussi réputée pour être l'un des pionniers du retour en grâce de l'absinthe avec la fameuse Versinthe. Virtuose des senteurs et arômes de Provence, cette liquoristerie, par sa gamme de liqueurs et spiritueux aux noms pittoresques de Aqualanca, Figoun, Melopépo... sait mettre en exergue toutes les subtilités du terroir. A noter que le Château Saint-Martin distillait déjà une eau-de-vie, appelé marc en Provence, et vieillie en fûts de chêne neufs dans un premier temps pour en extraire la couleur, et dans un second temps dans des fûts de chêne plus anciens de façon à assouplir son alcool.

Outre-mer

La Martinique, la Guadeloupe, la Guyane, la Réunion et Mayotte sont devenues des Départements et Régions d'Outre-mer (DROM).

La culture de la canne à sucre

La canne à sucre est cultivée pour ses tiges qui contiennent un jus sucré dont on tire la saccharose, aussi appelé sucre cristallisable, et le rhum après fermentation et distillation de ce jus. Elle appartient à la grande famille botanique des graminées, comme le blé, le maïs ou le seigle. Cependant, la canne à sucre est une herbe géante. Si ses cousines sont cultivées pour leurs graines, elle l'est pour sa tige.

Description botanique

Plus ou moins dressée, son écorce est lisse, cireuse et épaisse. Selon les espèces, sa couleur varie du violet-rose au jaune. Sa tige cylindrique porte des nœuds tous les 10 à 20 cm et se termine par une inflorescence en forme de panicule argentée et élancée, comme un plumeau. Sa hauteur peut atteindre jusqu'à 5 m pour un faible diamètre de 3 à 6 cm. Les cannes cultivées, issues d'hybridation

d'espèces sauvages, donnent des repousses plus grosses et plus riches en sucre. Pour se développer, elle a besoin de chaleur et d'humidité car c'est une plante tropicale. Elle s'est parfaitement adaptée au climat des Antilles comme à celui de l'île de La Réunion.

Conditions de culture

C'est une plante vivace qui repousse après chaque coupe tant que ses racines restent dans le sol. Cependant, au bout de 4 à 7 ans, son rendement diminue et on doit donc la remplacer par de nouvelles boutures après avoir arraché les vieilles souches. Ce n'est qu'au bout d'un an environ qu'a lieu la première floraison. A la fin de celle-ci, deux à trois mois après, le nouveau plan est arrivé à maturité. Sous l'action cumulée de la sécheresse des journées et de la fraîcheur des nuits se forme du saccharose dans la tige. Il s'accumule en plus grande quantité vers les parties inférieures que vers le sommet que l'on surnomme souvent « bout blanc » et qui n'en contient que très peu.

Récolte

La rentabilité de cette culture dépend de nombreux facteurs : bien sûr du climat, mais aussi du terrain et de son irrigation, de la variété cultivée et de l'efficacité de la lutte contre les maladies et les parasites. La récolte dure plusieurs mois, notamment de février à juin aux Antilles et de juillet à novembre à La Réunion. Les cannes sont coupées au ras du sol puis étêtées. Cette récolte tend de plus en plus à se mécaniser. La détérioration des cannes coupées étant rapide, elles sont transportées aussitôt ramassées avec des tracteurs ou des camions vers les distilleries. 12 à 36 heures après leur coupe, il est en effet impératif qu'elles passent d'abord au moulin pour broyage.

Le rendement moyen s'évalue entre 60 et 100 tonnes par hectare. On estime généralement qu'il faut une tonne de cannes pour obtenir 115 kg de sucre.

Guadeloupe

La Guadeloupe est constituée d'un archipel de sept îles des Antilles françaises situé dans la mer des Caraïbes. Ressemblant à un papillon aux ailes déployées, ses deux plus grandes îles sont séparées par la Rivière Salée. Sur l'île vallonnée de Grande-Terre, de longues plages longent les côtes et l'intérieur des terres abrite des champs de canne à sucre. Sur l'île de Basse-Terre se trouve le Parc national de la Guadeloupe avec ses fameuses chutes du Carbet et son célèbre volcan de la Grande Soufrière. Les autres îles sont Marie-Galante (qui possède aussi ses distilleries), la Désirade et l'archipel des Saintes qui lui sont administrativement rattachées. Son climat tropical a deux saisons bien marquées, la saison sèche et la saison des pluies. L'agriculture (canne à sucre et bananes) a longtemps été le moteur économique de la Guadeloupe et a permis le développement des activités sucrières et des rhumeries.

■ RHUMERIE AGRICOLE DE BELLEVUE

Distillerie de Bellevue

Section Bellevue

Ile de Marie-Galante

CAPESTERRE-DE-MARIE-GALANTE (Guadeloupe)

☎ 05 90 97 29 58

www.distillerie-bellevue.com

infos@distillerie-bellevue.com

Visite tous les jours, dimanche inclus, de 9h à 13h. Visite de la distillerie et dégustation gratuite.

Au pied de son moulin à vent toujours en activité, la distillerie Bellevue est la plus ancienne et la plus importante de l'île de Marie-Galante. Lorsqu'elle est en activité à la mi-février, de ses authentiques colonnes de concentration entièrement en cuivre coule un rhum agricole d'excellence. La distillerie produit ainsi des rhums agricoles à 50° et 59°, régulièrement médaillés. C'est en outre la première distillerie respectueuse de l'environnement et l'unique distillerie éco-positive au monde. La visite commence par la découverte de la distillerie avec de nombreux panneaux didactiques



décrivant les pratiques de distillation. Elle se termine par une dégustation dans la boutique où sont présentées toutes les productions de la rhumerie : des rhums vieux de 10 ans (hors d'âge) ou vieux de 6 ans, des punches (maracudja, coco, ananas, vanille, pété bwagèt), des planteurs, de la *piña colada*, de la crème de café, du chocolat, des produits du terroir (miel, sirop de batterie, sucre, confiture, farine coco, farine de manioc) ainsi que des ouvrages culturels patrimoniaux sous forme de disques et de livres. Une seconde boutique expose à la vente les créations originales et plutôt sympathiques d'un artisan local.

■ DISTILLERIE DAMOISEAU

Rhum Damoiseau

Bellevue D 101

LE MOULE (Guadeloupe)

☎ 05 90 23 55 55

www.damoiseau.com

rhum@damoiseau.com



En reprenant la nationale, après le pont en arc-en-ciel en direction du Moule, empruntez l'entrée de la discothèque Shiva, sur la route des Grands-Fonds. Au carrefour, tournez à droite. Des panneaux vous guident jusqu'à la distillerie dont l'entrée se reconnaît facilement grâce à son portique rouge entouré d'arbres du voyageur. *Visite gratuite et libre. La distillerie est ouverte tous les jours de 7h à 17h30, sauf les dimanches et jours fériés. La Cabane à rhum (boutique) est ouverte du lundi au samedi de 8h30 à 17h30.*

L'entreprise familiale Damoiseau, renommée en Guadeloupe, continue la tradition familiale de production d'un rhum agricole blanc d'une particulière richesse aromatique. Parmi les leaders du marché guadeloupéen, elle exporte en Métropole et dans plus de 40 pays étrangers. Pour fêter ses 70 ans d'existence, elle a produit en 2012 un rhum vieux de 10 ans d'âge. Malgré ses récentes modernisations, sa distillerie est restée toutefois fidèle à son savoir-faire traditionnel. L'usine de fabrication fonctionne pendant la période de récolte de la canne (entre février et juin). Le moulin à vent du domaine a été restauré par des Compagnons dans le but de

conserver un élément clé du patrimoine de l'île, autrefois pièce maîtresse de l'économie de cette plantation. En fin de visite, vous passerez par la boutique La Cabane du Rhum où vous trouverez une sélection variée de rhums à la dégustation, mais aussi du sirop de batterie, des livres de recettes, des verres customisés... ainsi que de l'artisanat. La boutique, depuis son agrandissement de l'été 2015, s'est étoffée et propose un plus vaste choix dont de nombreux produits à l'effigie de Damoiseau.

sylvierena le 15/11/2016



En décembre, il n'y a pas de canne à sucre, donc on ne peut rien visiter, sauf la boutique. Cela permet quand même d'acheter du rhum !

nic1969 le 03/10/2015



Visite assez intéressante, mais boutique avec des prix assez élevés. Petite dégustation à la fin (gratuite).

jacanahi le 01/02/2014



Une visite intéressante, avec des panneaux explicatifs, à faire le matin (gratuit) A voir sur notre site : <http://www.guadeloupevacancesloc.fr/pages/autour-du-moule/distillerie-damoiseau.html>

lapoupinette le 02/12/2010



Visite assez sympa à faire avec beaucoup de panneaux vous expliquant le fonctionnement de la distillerie. Vous pouvez passer au beau milieu des machines et voir l'ancien moulin. Et l'entrée est gratuite ce qui n'est pas négligeable...

Martinique

Cette île des Petites Antilles, dans la mer des Caraïbes, bénéficie d'un climat tropical humide. Celui-ci convient parfaitement à la culture de la canne à sucre qui y est traditionnelle. D'où, également, une tradition de production de rhum, eau-de-vie reine des spiritueux produits dans l'île, et élaborée à partir de cette culture. Toutes deux font partie intégrale du patrimoine de la Martinique. En Martinique, le rhum produit sur place bénéficie d'une AOC depuis 1996.

Du point de vue économique, la canne à sucre occupait environ 15 % des surfaces cultivables ces dernières années, en forte progression sous l'influence de l'augmentation des cours mondiaux du sucre et surtout de celle de la consommation mondiale de rhum avec sa forte valeur ajoutée. Mais plus de la moitié de sa production est directement destinée à la production rhumicole.

Au niveau agricole, seules les exportations de rhum et de bananes conservent une certaine importance économique pour la Martinique. L'ananas toujours utilisé en agro-alimentaire a vu sa production diminuer ces dernières années. Enfin l'industrie du tourisme a dépassé en termes de ressources générées comme en termes d'emplois induits l'importance de celles de la production agricole de l'île.

■ HABITATION CLEMENT

Domaine de l'acajou

LE FRANÇOIS (Martinique)

☎ +596 596 54 62 07

www.rhum-clement.com



L'ensemble du domaine est ouvert 365 jours par an. L'habitation et les expositions se visitent de 9h à 18h30 (dernière entrée à 17h30 pour l'Habitation Clément. Tarifs : visite des expositions gratuite pour tous. Visite de l'habitation Clément : adulte 13€ (à partir de 18 ans), enfant de 7 à 17 ans 8€ (7€ à partir du 3^e enfant). Gratuit si -7 ans. Nombreux tarifs spéciaux pour familles, etc. Renseignement sur <http://www.fondation-clement.org>. En raison du classement au titre des monuments historiques une partie du site est plus difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite. Vous êtes invités à vous adresser pour plus d'informations pratiques au Tél. 05 96 54 75 51. A signaler la présence d'aides techniques pour personnes malvoyantes ou malentendantes.

Maison mère du prestigieux Rhum Clément, située au cœur de plantations de canne à sucre, l'Habitation Clément offre aux visiteurs de leur dévoiler les techniques et le mode de fabrication de son célèbre breuvage. Véritable bain de verdure, la visite de l'Habitation

Clément comporte aussi un magnifique parcours de découverte botanique à travers les 16 hectares de son jardin, entièrement aménagé pour accueillir le public. Avec sa maison principale et ses dépendances classées aux monuments historiques, l'Habitation Clément permet de s'immerger dans l'art de vivre sous les tropiques. Enfin, la visite de l'ancienne distillerie – aujourd'hui transformée en centre d'interprétation du rhum – permet d'en comprendre le mode de fabrication. Le bâtiment et les machines restaurés en 2005 mettent en scène, sur plusieurs niveaux reliés par des passerelles, l'ensemble du patrimoine industriel. Une visite exceptionnelle plébiscitée par une forte fréquentation annuelle.

Hébergée sur le site du Domaine de l'Acajou dans les anciennes cuveries réhabilitées en 2016 avec 3 salles d'exposition de 200 m² chacune, la Fondation Clément se consacre depuis 2005 à des actions de mécénat en faveur des arts et du patrimoine bâti et culturel à la Martinique et aussi en faveur de l'art contemporain de toute la Caraïbe. C'est dans ce cadre qu'elle assure le développement et la mise en valeur de l'Habitation Clément comme celle de deux autres domaines représentatifs de l'architecture traditionnelle créole : l'Habitation La Sucrierie et l'Habitation Pécoul.



Plus qu'une distillerie



Ouvert de 9h - 18h30
tous les jours de l'année
www.habitation-clement.fr
Tél. : 0596 54 75 51

Habitation Clément

LE FRANÇOIS

Rhum · Parc botanique · Patrimoine · Art contemporain

Photo: Henri Babin

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■ RHUM J.-M. MACOUBA

Quartier Fonds-Préville

MACOUBA (Martinique)

☎ 05 96 78 92 55

www.rhum-jm-la-distillerie.com

Ouvert du lundi au dimanche et jours fériés de 9h à 17h (entre le 15 janvier et le 15 juin durant la récolte vous verrez la distillerie en marche). Visite et dégustation gratuites. Pour les groupes de plus de 20 personnes (associations, etc.), il est préférable de prévenir. Tarif pour les visites en 4x4 : 10 € par adulte, 6 € par enfant de 6 à 11 ans.

A l'extrême nord de la Martinique, dans un luxuriant écrin de verdure, la distillerie JM occupe le fond de la vallée de la Rivière-Roche où est distillé depuis le XIX^e siècle l'un des meilleurs rhums au monde. Six cuves, placées par tailles croissantes, recueillaient le jus de canne. Après cristallisation, on récoltait le sirop (la mélasse) dont on tirait le rhum ou tafia. De simple sucrerie, la maison deviendra distillerie en 1845. Le jus de canne est désormais directement mis en fermentation puis distillé pour faire du rhum agricole. La canne récoltée provient de la plantation de l'Habitation Bellevue située sur un plateau au-dessus de la distillerie entre montagne Pelée et océan Atlantique. Le rhum ainsi produit est de grande qualité méritant un long vieillissement en fûts de chêne. Venez visiter ce lieu, avec sa distillerie toujours en activité, où les maîtres mots sont : tradition, savoir-faire, authenticité et compétence auxquels il faut ajouter gentillesse et bon accueil. Fait rare, la distillerie a son propre tonnelier qui intervient ponctuellement pour le brulage des fûts destinés aux chais de vieillissement. Embarqué dans une visite à la scénographie très élégante et séduisante, vous découvrirez toute l'histoire de cette distillerie. C'est dans la boutique que vous serez amené à découvrir la saveur olfactive exceptionnelle de ces « grands crus » et que vous pourrez déguster des nectars de caractère servis dans un cadre somptueux. Le rhum vieux JM est l'un des meilleurs selon les connaisseurs. Vous trouverez des bouteilles de rhum blanc et rhum

vieux (de 3 ans à des hors d'âge de 15 ans) dans la nouvelle boutique, idéale pour vos cadeaux. A noter que l'habitation Bellevue ne se visite que pour les journées du patrimoine. Un prestataire extérieur organise du lundi au vendredi des visites en 4x4 de 1h environ sur l'ensemble des plantations de cannes et bananiers par groupes de 4 personnes.

andel54 le 16/01/2015



Distillerie dans le "Grand Nord" martiniquais. Dernière commune avant Grand Rivière. Compter une heure de route depuis FdF. Site agréable, végétation pleine nature. Distillerie-musée. Présentation de l'histoire familiale. Quelques plants de canne sélectionnés avec accompagnement audio. Visite complète : machine, chais, cuves, bassin, etc (rénovation partielle en juillet 2017). Boutique attirante. Personnel accueillant, bonne exposition. Tests olfactifs des différents rhums (provisoirement suspendus, en juillet 2017).Andel54

marloune04 le 22/06/2011



Le petit tour en 4x4 à travers les plantations de cannes à sucre est très sympa, le guide nous explique les végétaux que l'on peut voir, les environs, un peu l'historique ainsi que le petit entrepôt où les personnes trient les bananes...il est vrai tout de même que l'odeur auteur de la distillerie n'est pas très agréable (eaux usagées...) mais c'est agréable et puis surtout le rhum est très bon ! ! ! ! toujours avec modération... ; -)

vanyvoyage le 09/09/2009



Nous avons trouvé un moyen de locomotion original pour arriver à la distillerie JM au Macouba. Nous avons réalisé une randonnée en buggy au cœur de la végétation luxuriante de Basse-Pointe. Le Guide nous a proposé de suivre un parcours d'une grande beauté à travers les champs d'ananas, les champs de bananes. Le spectacle est merveilleux avec ses cascades, ses rivières et sa Flore antillaise. La dernière escale se fait à la Distillerie JM au Macouba. Le guide nous donne quelques notions sur la fabrication du rhum et sur l'histoire du site, s'en suit une petite dégustation, puis si vous

apprécies le super rhume vieux vous pouvez faire vos achats. Si vous souhaitez réaliser cette randonnée, vous pouvez vous adresser au BUGGY de Guy au guy-mabilat@orange.fr. Je vous souhaite une belle balade.

pioute le 08/09/2009



On découvre l'habitation au détour d'un virage, au fond d'une vallée. C'est vraiment beau mais l'odeur est difficilement supportable à côté de la rivière, qui reçoit les détritrus de canne à sucre non utilisés et fermentés... Mais le rhum vieux est un délice. A consommer avec modération !

■ **DOMAINE MAISON LA MAUNY**

Rivière Pilote

RIVIÈRE-PILOTE (Martinique)

☎ 05 96 62 18 79

www.lamauny.com

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à 17h30. Visites guidées en petit train à 10h, 11h, 12h30, 14h, 15h et 16h15. Tarifs : 5 € adulte, 4 € groupe (à partir de 10 personnes), 2,50 € enfant (jusqu'à 12 ans).

Implanté depuis 1749 au cœur d'une vallée verdoyante du sud de l'île et entouré de ses champs de canne à sucre, le domaine Maison La Mauny a su conserver toute son authenticité. La distillerie Maison la Mauny vous propose de vous dévoiler toutes les étapes de l'élaboration de ses rhums AOC Martinique au cours d'une visite guidée à bord du "Ti'Train Maison La Mauny". Le parcours sillonne l'intégralité de ce domaine prestigieux. Depuis l'ancienne Maison de Maître de l'Habitation, le verger d'orangers, les cannes à sucre, avant d'atteindre la Distillerie. Là vous pourrez découvrir l'ensemble du processus de fabrication des rhums AOC Maison La Mauny, de la récolte de la canne à sucre à la distillation en passant par son broyage et la fermentation du jus obtenu. On peut ainsi observer les colonnes à distiller en cours de fonctionnement (pendant la campagne de production). Enfin, la visite s'achève par le chai de vieillissement, lieu emblématique du domaine, où l'art du maître de



chai s'exprime à travers son travail d'assemblage et de sélection des plus précieux "rhums vieux de la Maison". Une boutique, la "Cabane à Rhum", propose la découverte par dégustation de rhums Maison la Mauny et expose toute la gamme à la vente.

A noter que le restaurant Kay Mimi situé dans le domaine face à la distillerie permet aux visiteurs qui le souhaitent de découvrir les saveurs locales tout en observant l'activité de la Maison la Mauny.

■ PLANTATION TROIS RIVIÈRES

Quartier Trois Rivières

SAINTE-LUCE (Martinique)

☎ 05 96 62 51 78

www.plantationtroisrivieres.com



Ouverture du site et de la boutique toute l'année du lundi au samedi de 9h à 17h30 et le dimanche en haute saison. Horaires des visites guidées : 9h30, 10h30, 11h30, 14h, 15h, 16h. (durée 1/2 h à 3/4 h environ). Tarifs : 3 €/pers avec la dégustation offerte.

La Plantation Trois Rivières, située sur la route des plages et reconnaissable à son moulin à vent, compte parmi les plus anciennes distilleries de la Martinique. Elle a en effet été fondée vers 1660 par Nicolas Fouquet, surintendant des finances de Louis XIV. On peut y visiter l'habitation et des cuves de stockage des cannes broyées. Une jolie promenade dans un parc très bien entretenu rend celle-ci très agréable. De même la visite du magnifique moulin à canne devenu l'emblème de la maison. La distillerie elle-même a été délocalisée il y a une dizaine d'années et n'est plus en activité. Vous découvrirez, grâce à ces visites organisées avec des guides sympathiques (à qui vous pourrez poser toutes vos questions), les méthodes ancestrales d'élaboration des rhums agricoles Trois Rivières, de la coupe de la canne au vieillissement. A la boutique du Moulin, les prestigieux millésimes de Trois Rivières côtoient les bouteilles modernes des séries spéciales. A côté de celles-ci vous pourrez également faire une petite halte auprès de cases présentant de l'artisanat local.

■ DISTILLERIE SAINT JAMES/MUSÉE DU RHUM SAINT JAMES

Route de l'Union

Boulevard Hugues Despointe

SAINTE-MARIE (Martinique)

☎ 05 96 69 30 02 / 05 96 69 50 37

rhum-saintjames.com



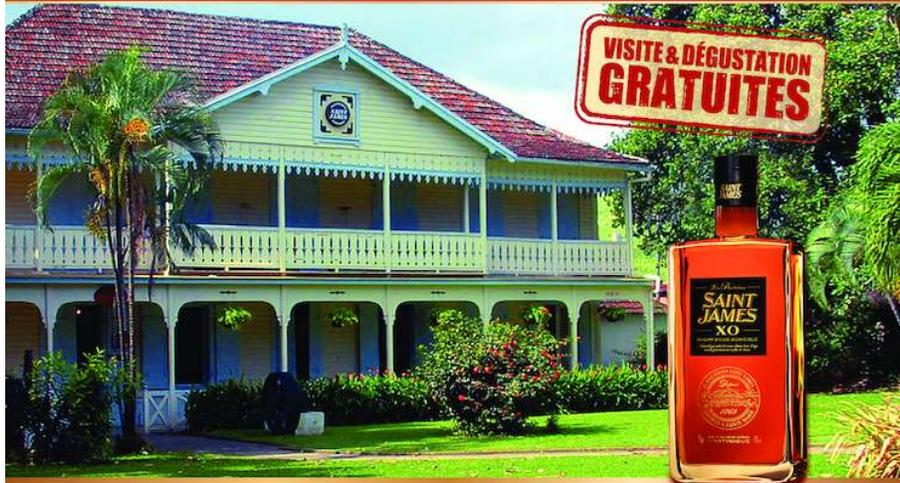
Centre de visite et boutique au musée du rhum. Les 2 musées sont ouverts toute l'année tous les jours (sauf Noël et Jour de l'An) de 9h à 17h avec accès gratuit. Visites guidées de la distillerie uniquement en période de récolte entre mi-février et juin. Départs à 10h et 11h30 (du lundi au vendredi). Tarif 5€/pers. Contact sur place : Madame Elisabeth Demoire. Visite handicapée : Oui (sauf l'usine). Restaurant sur le site. Petit train 5€/adulte et 4€/enfant > 10 ans. Gratuit en dessous.

Le Musée du Rhum Saint James ainsi que la Maison de la Distillerie Saint James situés dans l'enceinte de la distillerie actuelle, encore en fonctionnement sur la plantation dans le Bourg de Sainte Marie, sont des sites particulièrement bien aménagés pour vous permettre une très agréable découverte de l'histoire et des techniques de fabrication de ce fameux rhum. Le Musée est aménagé dans l'ancienne habitation créole des précédents propriétaires. Il expose les méthodes de culture de la canne, l'évolution des procédés de fabrication de rhum, l'amélioration des techniques industrielles et du matériel employé depuis l'apparition de la canne à la Martinique en 1654 puis par Saint James depuis 1765. A sa sortie, à l'extérieur, dans un cadre de verdure authentique, vous découvrirez les anciens moulins, les chaudières, les machines à vapeur, puis la maison de la distillation avec ses alambics et colonnes à distiller. Vous pourrez terminer par une balade dans l'ancien train des plantations au travers des cultures de cannes et de plantations de bananes sur trois kilomètres.

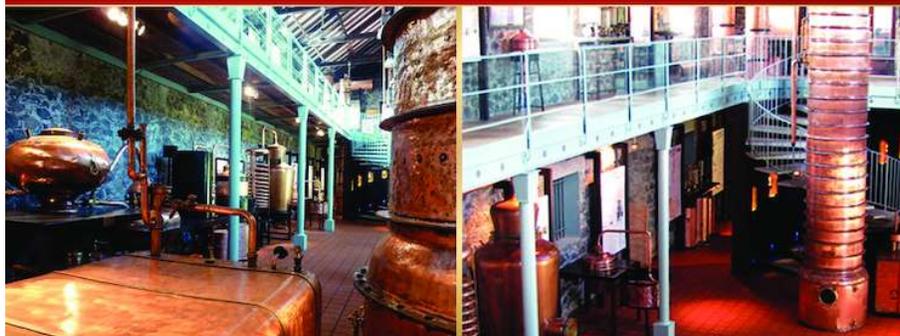
**SAINTE
JAMES**
MARTINIQUE



MUSÉE DU RHUM



MAISON DE LA DISTILLATION



*À Sainte-Marie, il est un lieu unique à la mémoire d'un rhum mythique.
Venez y découvrir l'Histoire du rhum agricole de la Martinique.*

Ouvert tous les jours de 09h00 à 17h00.

RHUMS SAINT JAMES - LE BOURG - 97230 SAINTE-MARIE - Tél. 05 96 69 50 37

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHATEAU DEPAZ-HABITATION LA MONTAGNE

Plantation de la Montagne Pelée

SAINT-PIERRE (Martinique)

☎ 05 96 78 13 14

www.depaz.fr

Boutique ouverte du lundi au vendredi de 10h à 17h et le samedi de 9h à 16h. Fermé le dimanche et les jours fériés. Visite et dégustation gratuites. Vente de rhums et cadeaux. Le château Depaz est ouvert à la visite du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 13h30 à 16h30 et le samedi de 9h à 13h et de 13h30 à 15h30. Tarif : 5 € par personne. Fermé le lundi, le dimanche et les jours fériés.

Avec ses espaces verts et sa vue sur la mer, la distillerie Depaz bénéficie d'un cadre majestueux. Le château Depaz, construit entre 1917 et 1922 par Victor Depaz, à l'identique de la demeure dans laquelle il passa son enfance, surplombe un magnifique parc de 5 hectares aux arbres centenaires. Le visiteur aura également le plaisir de découvrir les différentes pièces de l'habitation : hall d'entrée, salle à manger, fumoir, salle de jeux, salle d'archives ainsi que le bureau de Victor Depaz. Grâce à un circuit libre avec panneaux didactiques, vous pourrez flâner dans ce lieu empreint d'histoire ainsi que le long des allées du domaine. La visite de la distillerie Depaz vous permettra de découvrir tous les stades nécessaires à l'élaboration de son rhum. Un petit musée du rhum est adossé à l'un des chais de vieillissement du site et entouré d'anciennes machines. Différents objets utilisés pour la production du rhum y sont aussi exposés, la plupart en cuivre. Vous pourrez également voir le moulin à canne, la roue à aube et la Case à Louissette. A la fin de votre visite, une dégustation vous sera offerte à la boutique où sont exposés les productions de la Distillerie Depaz ainsi que d'autres cadeaux éventuels originaux à offrir.

coco43 le 10/04/2012



Au pied de la montagne, on trouve au milieu d'un immense jardin cette magnifique distillerie de rhum. A la fin de la visite on peut déguster les différents rhums...

LAUREOCE le 13/02/2012



superbe distillerie, visite gratuite et libre, vue superbe. Accueil boutique très froid dommage.

lolo43 le 13/02/2012



Cette distillerie est au milieu d'un immense jardin que l'on peut visiter avec pleins de pancartes pour nous guider. A la fin de la visite une dégustation de rhum est faite aux visiteurs ! Un endroit pleins de charme...

ferrari13 le 10/12/2010



Magnifique, domaine très agréable avec une vue sur la montagne pelée (si le temps le permet), la demeure est splendide vous pouvez la visiter pour 3€, le reste de exploitation est en accès libre. En plus de la boutique vous pourrez déguster leur différent type de rhum fabriqué avec l'eau de la montagne, il y a aussi une buvette derrière l'usine dans une case créole et à l'avant il y a un restaurant.

La Réunion

La Réunion, petite île d'origine volcanique est isolée au milieu de l'océan Indien entre l'est de Madagascar et le sud-ouest de l'île Maurice. Son relief étant escarpé sa population est principalement installée le long des côtes. Son climat est tropical tempéré et humide. Du fait de ses deux hauts sommets il est toutefois très variable avec de nombreux micro-climats. Cette île abrite une flore et une faune (que ce soit sur terre ou sous la mer) endémiques particulièrement riches. Les terres agricoles utiles n'occupent qu'un sixième environ de la superficie totale de l'île du fait de son relief montagneux. La culture de la canne à sucre y a été introduite au début du XIX^e siècle. Elle était destinée à la production de sucre pour la métropole. La production de rhum, notamment le rhum de mélasse, en est dérivée ce qui explique l'existence d'industries mixtes assurant les deux productions. La Réunion produit aussi de la vanille bourbon dont la culture a débuté sur l'île à la même époque. A signaler qu'elle est une des seules vanilles à être encore

produite de façon manuelle. La pêche, et maintenant l'aquaculture, sont également importantes pour les traditions culinaires et gastronomiques de l'île. Mais la première activité économique de La Réunion est à ce jour le tourisme. Enfin sa population est particulièrement jeune et d'origine très variée. D'où une culture réunionnaise très riche avec une langue, le créole réunionnais, des traditions culinaires typiques et des expressions musicales originales reflétant les origines multiples de sa population.

■ DISTILLERIE SAVANNA

2 chemin Bois-Rouge
SAINT-ANDRÉ (Réunion)

☎ 02 62 58 59 74

www.distilleriesavanna.com



Réservation à l'avance recommandée. Ouvert toute l'année sauf dimanche et jours fériés. En campagne sucrière (de juillet à décembre) visite guidée du site de Bois-Rouge et de la distillerie de Savanna – du lundi au vendredi, de 9h à 19h (1^{er} départ à 9h15, dernier départ à 18h30) – le samedi de 9h à 19h (dernier départ à 16h30) – Hors campagne sucrière (de janvier à fin juin), visite guidée de la distillerie de Savanna (1h30) – du lundi au samedi, de 9h à 18h (dernier départ à 16h). Enfants à partir de 7 ans. Visite déconseillée aux personnes sujettes au vertige ou atteintes d'asthmes graves et aux porteurs de pacemakers. Pantalon ou short et baskets ou chaussures de randonnée obligatoires. Accès aux installations non autorisé pour tout effet personnel (clé, téléphone, sac...) sauf appareils photos avec bandoulière et lunettes de vue tolérés. Casiers sécurisés à votre disposition à la boutique pour vos objets personnels. Boutique et visites sur réservation (tel : 02 62 58 59 74).

Partagez l'espace surprenant d'un véritable vaisseau industriel dédié à l'incroyable odyssée de la Canne. La présentation de l'univers agricole de la canne à La Réunion vous sensibilise à l'importance de cette filière dans l'économie, l'histoire et la culture de l'île. La visite de la sucrerie vous transporte au plus profond du monde fantastique

qui préside à la métamorphose magique du végétal vers le sucre. La découverte de la rhumerie vous initie à l'élaboration minutieuse des grands rhums, les procédés de fermentation et les mystères du vieillissement dans les chais distillerie de Savanna. Enfin, la dégustation à la boutique Tafia & Galabé : le charme des saveurs réunionnaises.

Après réservation, chaque visiteur est accueilli à la boutique Tafia & Galabé. Des groupes de visite de 15 personnes au maximum sont mis en place. Chaque groupe bénéficie de l'accompagnement d'un guide qualifié. Votre voyage dans l'Odyssée de la canne à sucre commence par un film de présentation. Ce film vous expose l'historique du site, les enjeux de la canne à sucre à La Réunion, et vous invite à la découverte des quatre entreprises autour desquelles s'articulent la production du site de Bois-Rouge : site de Bois-Rouge et toute la magie de la fabrication des sucres ; distillerie de Savanna et les mystères de l'élaboration des rhums ; Eurocanne pour la commercialisation des sucres et l'export vers la métropole ; CTBR (centrale thermique de Bois-Rouge) pour la production d'électricité. D'une durée totale d'environ 1 heure 15, la visite du site vous emmène au cœur de la sucrerie et de la rhumerie. Un parcours passionnant dans un univers industriel qui impressionne tant par ses dimensions que par la découverte des procédés de fabrication. La production de sucre n'aura plus de secret pour vous. Vous serez initiés à l'étonnante quête des arômes et des goûts qui conduit à la création de l'intégralité de la gamme des rhums. De retour à la boutique, une dégustation vous est proposée.

■ LA SAGA DU RHUM

Chemin Frédéline

SAINT-PIERRE (Réunion)

☎ 02 62 35 81 90

www.sagadurhum.fr

informations@sagadurhum.fr



A partir du marché couvert de Saint-Pierre, prendre le réseau « alternéo » aux bus rose fuschia. Prendre le bus desservant la ligne 3 : SIDR Ravine des Cabris par Cambrai, ZI n° 2 et descendre à l'arrêt Frédéline. Le musée est à 300 m de cet arrêt.

Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 18h. Fermeture de la billetterie à 17h. Fermeture annuelle : les 1^{er} et 2 janvier, 1^{er} mai, du 8 au 30 juin inclus, 14 juillet, 1^{er} novembre et 25 décembre.

Visites guidées du musée à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h et 16h30. La visite dure environ 1 heure 30 dégustation comprise. Pas de réservation nécessaire. Possibilité de visite libre en dehors des

horaires de visites guidées. Tarifs entrées au 1^{er} janvier

2018 adulte : 10 €, enfant (entre 6 et 16 ans) : 7,50 €, tarifs réduits : handicap, étudiant, chômeur, senior : 7,50 €, Groupe de plus de 10 personnes : 7,50 € par personne, scolaire (dans le cadre de sortie pédagogique) : 3,50 € par élève, Famille : tarif réduit pour le ou les parent(s) accompagné(s) d'enfants de 6 à 16 ans. Location d'audioguides français, anglais, allemand ou chinois : 2 €. La boutique Le Dépôt de rhums est ouverte tous les jours de 10h à 18h. L'accès à la boutique, gratuit, peut se faire indépendamment de celui du musée.

Premier musée de l'île consacré au rhum, il a été créé grâce à la collaboration des trois distilleries de la Réunion. Il est implanté sur le site de la distillerie Isautier (la plus ancienne), ce qui lui permet d'offrir un juste compromis entre visite d'un site industriel et visite culturelle d'exposition du patrimoine. Ces visites peuvent se faire en famille et en toute sécurité avec au choix visites libres ou guidées. Elles dévoilent tout l'univers du rhum et durent environ 1 heure 30, dégustation finale comprise. Et ceci en 6 étapes bien définies que

l'on peut parcourir en totalité ou en se limitant à certaines seulement. Ce sont : « L'épopée de la canne », « Le moulin », « La distillerie » en activité que l'on traverse sur une passerelle, « Le rhum et la Réunion », « Du rhum aux rhums » et « Le Dépôt de rhums ». Les différentes étapes de la fabrication du rhum sont parcourues sur des passerelles surélevées permettant d'observer les machines, les alambics et les colonnes de distillation ; elles sont ponctuées de films décrivant l'histoire du rhum ou de la culture de la canne, sur des écrans individuels ou sur grand écran. Le Dépôt de rhums est un ensemble de boutiques organisé comme un petit village créole. Il présente l'ensemble de la production réunionnaise de rhums, punches et liqueurs, issu des trois distilleries, ainsi que tous les fruits et herbes, nécessaires pour les rhums arrangés et punches, mais aussi des verres à dégustation, des tonneaux, des tee-shirts.. L'architecture extérieure de l'usine et la superbe case créole verte et blanche qui héberge les bureaux offrent un cadre attrayant. A signaler que l'entrée aux espaces d'exposition est gratuit et que des expositions temporaires y sont régulièrement présentées avec pour thèmes plutôt le patrimoine et les traditions réunionnaises en général, ainsi que des animations (projection-débat, rencontres...). Plus de détails sur le site pour les programmes. Enfin, la Saga du Rhum organise des nocturnes sur réservation (minimum 20 personnes), avec visite privée, buffet, et parfois un atelier de fabrication de cocktail avec un barman professionnel.

mailysA le 31/12/2015



Visite très intéressante de la distillerie, à faire absolument avec le guide (sans supplément) pour pouvoir profiter des anecdotes et poser toutes ses questions. Prix largement justifié par la dégustation en fin de parcours.

clr le 02/08/2010



visite intéressante dégustation final très très sympa le barman prend vraiment le temps de discuter de l'histoire.. des rhums qu'il fait goûter (tout du moins se fut le cas pour nous qui y étions la demi heure avant la fermeture)

ouatom56 le 05/02/2010



Cette visite permet de découvrir toutes les étapes de la fabrication du rhum, à travers de nombreux panneaux explicatifs. La découverte du processus de fabrication, de macération et de distillation est intéressante pour qui ne connaît pas ces techniques. A la fin de la visite, vous êtes invité à venir déguster quelques-uns des rhums, punches ou rhums arrangés de la collection. Testez le rhum-piment, les autres vous paraîtront moins féroces ensuite !!

sagadurhum.fr

La Saga
du Rhum

CAP SUR L'HISTOIRE DE LA REUNION

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H À 18H
VISITES GUIDÉES 10H - 11H - 14H - 15H - 16H - 16H30

Dégustation offerte incluse dans la visite

Chemin Frédeline ⚓ 97410 Saint-Pierre ⚓ 0262 35 81 90

Avec la participation de la Région, de l'Europe, de la CIVIS, des distilleries Isautier, Rivière du Mât et Savanna

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

Pour aller plus loin

S'informer

Lexique général

Chai : local destiné à préparer ou entreposer des spiritueux et surtout les y faire vieillir.

Chaudière : en distillerie la chaudière est l'appareillage qui permet de chauffer l'alambic lors d'une distillation.

Crus : pour les spiritueux comme pour les vins, les crus désignent des terroirs de vignobles dont les aires sont bien définies géographiquement.

Dame-jeanne : récipient en verre de forme ventrue, généralement d'une dizaine de litres, destiné au stockage ou au transport de spiritueux. Souvent protégé par un tressage en osier.

Encépagement : variété de vigne cultivée dans un vignoble.

Fût : récipient de forme arrondie et en bois destiné au stockage et au vieillissement de spiritueux.

Macérat : résultat d'une opération d'élaboration d'une boisson qui consiste à faire séjourner des fruits ou des plantes dans de l'alcool pour en extraire les arômes.

Part des anges : Quantité d'eau-de-vie qui s'évapore à travers les parois en bois de son contenant au cours de son vieillissement. Son importance relative dépend de la température et de l'hygrométrie environnante.

Terroir : aire géographique possédant un climat et des sols spécifiques.

Vieillissement : processus étalé dans le temps au cours duquel une boisson spiritueuse se transforme et se bonifie sous l'influence de diverses réactions chimiques naturelles

provoquées principalement par les échanges de ce spiritueux avec les parois en bois de son contenant. Il dépend également de la température du local de stockage. Il est accéléré par des températures plus élevées.

Presse

■ L'ARMAGNAC POUR LES NULS

Édité en 2010 à l'occasion du 700^e anniversaire de l'apparition de l'armagnac, les Nuls lui ont consacré un livre, écrit par... Chantal Armagnac ! Cet ouvrage vous dit tout sur la plus ancienne eau-de-vie élaborée en France dans le Sud-Ouest : son histoire, son terroir, ses cépages, son élaboration, avec les secrets de sa distillation, comment bien le déguster, et quelques exemples d'alliances gastronomiques autour de cette fameuse eau-de-vie avec de délicieuses recettes de cuisine à base d'armagnac. Mais aussi quelques événements régionaux organisés autour de l'armagnac. Grâce à ce livre, sorti également en format poche, vous effectuerez un voyage dans le temps et l'espace et plus précisément en Gascogne, vieille province historique du Sud-Ouest.

■ RÉPONSES AUX IDÉES REÇUES SUR LES SPIRITUEUX

www.spiritueux.fr/pdf/fiches_bd/index.html

Brochure téléchargeable gratuitement.

Cette brochure éditée par la Fédération Française des Spiritueux apporte sous forme didactique des réponses claires et précises à de nombreuses idées préconçues concernant les spiritueux et leur consommation en France.

■ LE WHISKY POUR LES NULS

Les Français sont de grands consommateurs – et amateurs – de whisky. La France est le premier marché mondial des single malts. Depuis quelques années, le whisky a même supplanté le pastis dans le cœur des Français !

D'où viennent les premiers whiskies et comment ont-ils conquis les

Français ? Boire son whisky « on the rocks », est-ce une bonne idée ? Un whisky peut-il être bouchonné ? Avec *Le Whisky pour les nuls*, entrez dans l'univers passionnant du whisky. Vous y découvrirez les petites et grandes histoires du whisky, comment il est fabriqué, comment (et où) bien l'acheter... Single grains, blends, bourbons, blenders... vous allez même apprendre à parler whisky sur le bout des doigts !

■ **DECANTER**

☎ +44 20 31 48 50 00

www.decanter.com

marketing@decanter.com

Mensuel anglais. Existe en édition digitale disponible sur son site internet. Disponible également en version papier dans certaines librairies spécialisées en langue anglaise.

Considéré par certains comme la Bible anglaise sur les vins et les spiritueux dans laquelle on se doit, si l'on est un amateur passionné, de jeter de temps en temps un coup d'œil pour avoir un aperçu sur l'univers du vin et des spiritueux vu d'outre-Manche. Signalons que sa version digitale est facilement accessible sur son site Internet, et pour les anglophones approximatifs, les applications de traduction automatique en permettent une lecture assez confortable en français.

■ **TERRES DE COGNAC**

64, impasse Joseph Nicéphore Niépce

Angoulême

☎ [05 45 61 46 47](tel:0545614647)

www.terresdecognac.fr

contact@terresdecognac.fr

Abonnement annuel : 64 € (6 numéros + 1 édition spéciale).

Revue professionnelle bimensuelle consacrée au cognac, à destination des viticulteurs, des professionnels du négoce en vins et cognacs et des amateurs. On y retrouve des sujets sur l'actualité de la filière, les techniques de production, les nouvelles technologies,

l'économie, etc. Bref, *Terres de Cognac* assure un tour d'horizon complet de l' « Entreprise Cognac ».

■ WHISKY MAGAZINE & FINE SPIRITS

8-10, rue Gustave Eiffel

Clichy

☎ [01 47 30 71 93](tel:0147307193)

www.whiskymag.fr

info@whiskymag.fr

Ce magazine trimestriel est dédié aux liqueurs et spiritueux dont il suit l'actualité. Outre les whiskies, les rhums et les cognacs y tiennent une place prépondérante. *Whisky magazine & Fine Spirits* propose également des rubriques alimentation, art de vivre, boissons alcoolisées, gastronomie, luxe, etc.



■ L'ÉPICURIEN

3, avenue Jeanne Marlin

Nice

☎ [04 93 13 01 01](tel:0493130101)

www.l-epicurien.fr

franchise@l-epicurien.fr

Egalement vente en ligne sur le site www.lepicurien.fr.

Trimestriel haut de gamme consacré à l'art de vivre et à l'homme contemporain avec des rubriques sur la gastronomie, les vins, les alcools et les spiritueux, l'automobile, l'horlogerie (montres), le bien-être, la mode, etc.

Sur son site internet rénové à partir de mars 2018 vous trouverez également rapidement les coordonnées d'une boutique de la franchise de *l'Épicurien* la plus proche de votre position.



■ LUXSURE SPIRITS

Tour Eve

1, place du Sud

Puteaux

www.luxsure.fr

pascal.iakovou@luxsure.fr



Ce portail-magazine Internet présente l'actualité de tout ce qui touche au luxe dans l'art de vivre avec une rubrique fournie et d'actualité sur les vins et spiritueux, "food and wines". Hors série trimestriel du webzine *Luxsure* consacré à l'actualité des vins et spiritueux. Disponible en téléchargement gratuit sur tablettes.

TV – Radio

■ IN VINO

invinoradio.fm/concept/

Émission disponible en podcast. Émission diffusée chaque samedi et dimanche à 12 h 30.

Depuis 1991, Alain Marty, président du Wine & Business Club, a interviewé plus de 1 200 personnalités du monde de l'économie et de l'univers du vin. Depuis 2004, il produit et anime In vino, une seule émission de radio en langue française entièrement dédiée à l'actualité des vins et des spiritueux. Initialement programmée sur BFM Business, elle est désormais diffusée sur Sud Radio, chaque samedi et dimanche à 12h30.

Chaque lundi, les 143 000 auditeurs d'In vino reçoivent les podcasts du week-end. Depuis sa création, Alain Marty coanime l'émission avec Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992, et David Cobbold, fondateur de l'Académie du vin de Paris. L'équipe d'In vino rassemble une équipe de 38 journalistes et experts.

Sites Internet

■ 2340.FR

www.2340.fr

Ce site informe sur les risques spécifiques encourus par des consommateurs même occasionnels dans certaines situations particulières : femmes enceintes, prise de certains traitements médicamenteux, etc. Des informations qui peuvent être utiles à tous pour consommer les spiritueux avec plaisir et sans prendre de risques inutiles. Pratique il vous permet d'évaluer facilement votre propre consommation.

■ BNIA

www.armagnac.fr

Magnifique et exhaustif site d'information sur tout ce qui peut concerner de près ou de loin ce fameux spiritueux français, première eau-de-vie élaborée historiquement en France et sur ce terroir. Édité par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, il vous fournit de façon claire et très détaillée de multiples informations sur l'ensemble de ces spiritueux, les détails de leur élaboration et sur les acteurs de la filière et la véritable passion qu'ils vouent à leur production. Vous y apprendrez également comment lire une étiquette de bouteille d'armagnac, des recettes de cocktails ou d'accords entre mets et armagnac et même quelques idées et renseignements pratiques pour réaliser une escapade sur ce terroir chargé d'histoire et riche en sites à visiter.

■ BNIC

www.cognac.fr

Un site remarquable et vraiment complet pour toute personne souhaitant s'informer soit globalement soit sur des points bien précis pour tout ce qui touche au cognac. Édité par le Bureau National Interprofessionnel du Cognac, il décrit successivement et de façon passionnante toutes les facettes de la "culture cognac" (son histoire, l'appellation, son élaboration, sa consommation avec des conseils pratiques et enfin l'aire de production avec les cartes des crus). Ensuite, il permet de rechercher toutes les maisons et producteurs de cognac. Et enfin, une rubrique donne les dernières actualités de la filière, le fonctionnement du BNIC, les aspects réglementaires, économiques, etc., de la production française de cognac.

■ IDAC

www.idac-aoc.fr

Ce site de l'Interprofession des Appellations Cidricoles informe sur l'ensemble des activités de l'ensemble de la filière cidricole. Une première rubrique est consacrée à la description des filières AOC et AOP avec les chiffres clé des calvados, pommeaux AOC, cidres et poirés AOP. Une deuxième vous informe en détails sur les calvados

AOC. La troisième donne force détails sur les pommeaux AOC et la quatrième sur les divers cidres AOP. Les deux dernières rubriques permettent de rechercher des information sur un producteur adhérent ainsi que sur diverses recettes liées à l'élaboration de cocktails, entrées, plats ou desserts.

■ INFO CALORIES

www.info-calories-alcool.org

Quelques repères « calories » pour consommer " informé".

Parce que le « bien manger » et le « bien boire » à la française – inscrits en 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO et, en 2014, au Patrimoine Culturel et Gastronomique protégé de la France, comme véritables « arts de vivre » – sont aussi des plaisirs gourmands de la vie, il est important de les apprécier tout en mesure et équilibre. Comment faire ? En ayant **quelques repères « calories » pour consommer « éclairé »** .

Suivez le guide sur ce site Internet qui leur est entièrement et impartialement dédié. De plus, il vous permet de calculer facilement vous-même le nombre de calories absorbées lors de votre consommation de spiritueux.

■ SPIRITOURISME

www.spiritourisme.com

Ce site créé et géré par la Fédération française des Spiritueux contient une foule de renseignements utiles pour ceux qui veulent associer leurs séjours touristiques à la découverte de la filière des spiritueux et à celle de ses productions d'excellence qui peuvent si bien s'associer à notre patrimoine gastronomique.

■ LES SPIRITUEUX

www.spiritueux.fr

Sur ce site d'information de la Fédération Française des Spiritueux, vous trouverez une foule d'informations régulièrement actualisées qui fait un tour d'horizon assez exhaustif de tout ce qui peut, de près ou de loin, concerner cette filière. C'est bien présenté, ergonomique, et passionnant. On y apprend toujours quelque chose.

■ **VINOUSTO**

www.vinogusto.com

Info@vinogusto.com

Ce guide du vin Vinogusto est très complet et bien utile avec notamment de nombreux renseignements pratiques pour les adeptes de l'œnotourisme. En effet il présente plus de 40 000 logements dans les régions viticoles, chez le vigneron, en chambre d'hôtes ou gîte rural et à l'hôtel. Il sera aussi très utile aux amateurs de spiritourisme car nombreuses sont les eaux-de-vie élaborées par distillation de vins : cognacs, armagnacs, fines de champagne et innombrables marcs partagent les mêmes terroirs de vignobles fameux. Vous pourrez choisir avec ce guide l'hébergement de vos prochaines vacances grâce aux avis des internautes qui les ont visités avant vous.

■ **WHISKY DE FRANCE**

www.whiskydefrance.fr

Ce site est celui de la Fédération du whisky de France qui regroupe tous les distillateurs, éleveurs et embouteilleurs de whisky brassé, fermenté, distillé et vieilli en France. Il présente la démarche d'excellence volontairement privilégiée par cette filière française du whisky dès sa création. Et également la liste de tous ses adhérents (distilleries et affineurs-éleveurs) ainsi qu'une carte de leur répartition géographique sur tout le territoire. Un lien sur la carte permet d'accéder à une description de chaque site. Pratique pour les découvrir et pourquoi pas leur rendre visite. Enfin il informe sur les dernières actualités concernant la vie de la filière et de ses adhérents.

Discovering spirits tourism

Discovering spirits tourism

What is a spirit?

A spirit (or spirit drink) is an alcoholic beverage obtained by distillation, sometimes followed by maceration or infusion of raw agricultural materials (plants, fruit, flowers, roots or spices). This process distinguishes spirit drinks from other alcoholic beverages which are all obtained by fermentation only (beer, wine or cider). The word spirit comes from the term spiritus in Latin, "spirit" or "soul", as distillation is considered to allow only the essence of the raw material to be extracted!

Definition of spirits tourism

Spirits tourism is:

- **The discovery** of the cultural, gastronomic and landscape heritage of our beautiful regions of metropolitan France and overseas, during visits to sites where famous spirits are developed.
- **The encounter** of passionate women and men who develop high quality products known throughout the world and who are committed to sharing their know-how and excellence professions, as well as their knowledge of their land.
- **The complementary** visit of thematic museums dedicated to the history of these spirits between tradition and innovation.
- **The opportunity** to participate all year round in numerous national or regional events, local festivals related to harvest or development

cycles (especially in autumn and winter). Some typical harvest periods are:

- absinthe from July to September,
- sugar cane from mid-february to mid-December in the Antilles and from mid-July to mid-December in La Réunion
- blackcurrant in July,
- juniper in September-October,
- Gentian from June to September,
- mint as early as July,
- verbena from the end of September,
- grape vintage in September-October,
- and finally the orange from November to April.

Culture and history

► **Spirits are part of our traditional lifestyle.** They have been recognized by UNESCO as part of the Intangible Cultural Heritage of the gastronomic meal of the French, which includes the aperitif and digestive in its historical components.

► **Each spirit is linked to a unique know-how** that can be discovered by either visiting production sites, or museums dedicated to them in various regions, in metropolitan France as well as overseas.

► **All are linked to regional terroirs and practices** to be rediscovered and are developed thanks to passionate and interesting professionals, to be met in their daily activities.

Also since the promulgation of the "Law for the Future of Agriculture and Food" in 2014, spirit drinks issued from local traditions are registered in the "Protected Cultural, Gastronomic and Landscape Heritage of France".

Many tourists visiting a region are also attracted to the world of spirits that reflects so much French know-how and lifestyle.

They will have the opportunity to enter the heart of the production of spirits and discover a whole culture that is still well anchored in the heritage of our beautiful regions.

Arborists, fruit growers, horticulturists of aromatic plants, herbalists, liquorists, distillers, cellar masters, master assemblers, barrel makers, and tour operators... will be eager to reveal their know-how. Parallel to the opening of production sites to the public, many national or regional events are organized throughout the year, in many places of metropolitan and overseas territory.

Main labels of spirits tourism

The major labels interesting spirits tourism

- ▶ **First, the "Entreprise du Patrimoine Vivant" label (or EPV).** It was created by the State to highlight French companies excelling in industrial and/or craftsmanship know-how. You can find reliable information by visiting its website: www.patrimoine-vivant.com.

- ▶ **The "Qualité Tourisme" label,** also created by the State, is awarded to tourism professionals to promote and reward the quality of their reception and services. It certifies that they have a good quality procedure to satisfy the requirements essential to the satisfaction of tourists. The justification for its allocation is regularly questioned or supported by unannounced and independent controls. It concerns the entire touristic reception chain: places to be visited but also accommodation, catering, leisure and sports activities, tourist offices... It's for the tourist, the assurance of planning a serene and unspoiled holiday. Note that almost 5,500 establishments currently have this label. Further details can be found on the website: www.entreprises.gouv.fr/qualite-tourisme/la-marque-d-etat-qualite-tourismetm

Another label can help you choose your touristic destinations. It is the **"Site remarquable du Goût"** that is a gastronomic and touristic recognition awarded to municipalities, known places or traditional agri-food facilities. The production sites thus labeled meet the following three criteria:

- Develop a food product, emblematic of a territory and enjoying a reputation and history.

- Possess an exceptional historical heritage, both architectural and environmental.
- Provide the public with a high-quality reception to ensure that the many links between a product, its heritage and its actors are fully explained, creating user-friendly and enriching exchanges with the latter.

The label was created in 1995 and counted 71 sites in 2016.

More details on the websites: www.agriculture.gouv.fr/les-sites-remarquables-du-gout-des-escapades-made-france or <https://www.atabula.com/2016/10/28/connaissez-vous-les-sites-remarquables-du-gout/>

- ▀ **As for the logo Tourisme et Handicap**, it aims to provide reliable, descriptive and objective information about the accessibility of touristic sites and facilities, taking into account all types of handicaps and developing an adapted and integrated touristic service to the general offer. Its use must help people with disabilities to choose their holiday and leisure freely. This label provides a guarantee of an effective reception, adapted to the needs of people with disabilities. It is also a means of raising awareness among tourism professionals on the reception of disabled people through professional unions, but also through the French network of tourism institutions (tourist offices, information centres, departmental and regional tourism committees).

- ▀ **Other labels** that relate to more specific aspects of French heritage such as viticulture or family farming and its reception for more or less long stays in rural areas can also help the choices of potential spirit-tourists. For example, the label "**Bienvenue à la ferme**" granted to some small family Calvados producers or other regions with traditional crafting of various local spirits.

- ▀ "**Vignobles et découvertes**". This label is of particular interest in wine tourism. Created in 2009, it is awarded by Atout France, after recommendation of the superior Council of wine tourism and for a period of 3 years, to a destination with touristic and vineyard vocation, offering multiple and complementary touristic services. For example, accommodation, catering, cellar visit and tasting, and

possibly museum, events, etc. This complete offer must allow the tourists to facilitate the organization of their stay and to guide them on qualified services.

The Circuits of Spirits tourism

- **La route de l'absinthe**, Franco-Swiss route from Pontarlier to Noiraigue.
- **Les étapes du Cognac**, through the Charentes.
- **Escapades en Armagnac**.
- **La route des vins d'Alsace**, walking among the flowered villages of the slopes of Haut-Rhin and Bas-Rhin, which also offers reaching production sites of numerous spirits ranging from marcs to whiskies.
- **The Route des eaux-de-vie de la Vallée de Villé** or Route des Chalots, a particularly enchanting route during the full flowering of its cherry orchards in May.
- **La route du cidre**, across the Pays d'Auge and Calvados where is also revealed the production of the pommeaux, calvados and other cider and perry spirits.

Tourist Offices of France and their National Federation

France is the world's leading tourist destination with a record attendance of over 85 million foreign visitors in 2017 (estimate of the Ministry of Europe and Foreign Affairs). Tourism, a key sector of the French economy, represents 2 million direct and indirect jobs; it benefits from promotional actions to strengthen the attractiveness and influence of the country. The tourist offices and informations centres of metropolitan France, and overseas, are actively participating in this success by adapting to the new ways of informing tourists.

▮ **What is the vocation of the tourist offices of France?**

The gradual creation of this current network of 2,800 tourist offices unique in Europe, began in 1875 with the creation in Gérardmer in the Vosges of a committee of walks.

The main tasks of these organizations are to participate in the tourism development of territories administered by municipalities or municipality communities, and of course those administered by metropolises. They offer physical reception points and Internet access portals for all destinations in France. This allows them to provide personalized and online advice free of charge. They also provide tourists with high-quality Internet sites (as well as pages of presence on social networks) and as much news as possible, interactive information terminals etc. They often complement these many services by means of reservations, ticketing, etc. In short, their missions, often irreplaceable, are first of all proximity missions.

▮ **Offices de tourisme de France[®] – National Federation of Tourism Offices and Initiative Unions**

This federation, with its registered trademark, brings together 2,500 member structures throughout France (tourist offices, initiative unions, regional and departmental federations). This National Federation develops activities for the promotion of tourist offices with the general public through the Offices de tourisme de France ' and ' J'aime la France trademarks with the following tools: – A visual identity, available for all participating tourist offices. – the website www.tourisme.fr, the official national portal of the tourist offices and initiative unions of France, and its monthly newsletter.

- 5 " J'aime la France " social networks, always sharing new ideas of possible French destinations.

www.tourisme.fr

www.tourisme.fr is the official portal of tourist offices and initiative unions. Managed by Offices de tourisme de France,

it offers both a source of inspiration for the choice of a travel destination both mainland and overseas, as well as assistance for the practical realization of these various trips.

▮ **Spirits production sites relayed by local tourism offices**

Local tourist offices utilize many forms of media to inform their visitors about the presence and location of the regional spirits facilities, both on site and on their Internet portals. They also inform them about the practical conditions of their visits (and sometimes take reservations themselves). They also often participate in the practical organization of regional circuits around themes of walks through vineyards and meetings with sites and producers of various sectors including spirits. This is the case for the lands of calvados, armagnac, cognac, rums, Kirsch de Fougerolles, Absinthe de Pontarlier and many other "roads" or "escapades" or "walks".

▮ **Can we expect a growth in spirits tourism?**

Spirits tourism is in full bloom, boosted by visitor's growing interest in visiting sites and Made in France.

Tourism and spiritourism

Spirits tourism, participating in the general dynamism of French tourism, attracts more than 1,6 million visitors every year. It also contributes to extending the length of stay in each of the regions where it has been developed. It is carried out by various stakeholders: professionals of course with their federations and associations, but also tourist offices, local cultural animation leaders, accommodations, caterings, chambers of commerce and industry, as well as various ministries concerned notably through the management of labels guaranteeing potential tourists information and quality reception.

No fewer than 17 museums are dedicated to Spirits tourism in mainland France and Oversea

▸ **Le Cassissium** at Nuits-Saint-Georges in the department of Côte-d'Or.

The Cassisium presents the world of blackcurrant in a playful and interactive way.

▸ **L'Écomusée de l'armagnac** at château Garreau in Labastide-d'Armagnac in the department of Landes.

In the heart of Bas Armagnac, this eco-museum shows that armagnac, more than a digestive, is a lifestyle, fruit of a land and a passion.

▸ **L'Écomusée du Pays de la cerise** in Petit-Fahys in Fougerolles in the department of Haute-Saône.

Completely renovated in 2007, the écomusée du pays de la cerise bears witness to 150 years of distillation, customs and traditions, transforming the fermented fruit into kirsch.

▸ **L'Espace Avèze – Maison de la Gentiane** in Riom-ès-Montagnes in the department of Cantal.

More than a drink, Avèze corresponds to a craft activity strongly rooted in the Auvergne tradition.

▸ **L'Espace Pagès – Maison de la Verveine du Velay** at Puy-en-Velay in the department of Haute-Loire.

An old cinema arranged in a museum space decorated with a projection room reflecting on the story of Verveine du Velay-Pagès that celebrated its 150 years in 2009.

▸ **The Saga du Rhum** in Saint-Pierre on Réunion Island.

The only museum dedicated to the rums of Réunion island, the Saga du Rhum traces the historical, cultural and sensory adventure of this spirit mixing the history of an island and its inhabitants with this traditional production.

▸ **Les Burons de Salers**, route du Puy Mary in Salers in the Cantal.

Discover the history and manufacture of gentiane Salers, the oldest gentian of the Massif Central at the doors of one of the most beautiful villages of France and the harvest of roots on the slopes of the surrounding volcanoes.

▸ **La Maison du Distillateur**, route de Villé à Chatenois in the department of Bas-Rhin.

La Maison du Distillateur is a museum space dedicated to eaux-de-vie and whisky in France.

▸ **Le Courvoisier Museum**, Place du Château in Jarnac in the department of Charente.

Located on the banks of Charente river, the Courvoisier Museum offers you a unique journey in the history of cognac.

▸ **Le musée de la Grande Chartreuse**, at the Correrie in Saint-Pierre-de-Chartreuse in the department of Isère.

The museum of the Grande Chartreuse, an authentic natural and cultural outing, is also the starting point for beautiful walks.

▸ **Le musée de l'Alambic**, route de la Syrah in Saint-Désirat in the department of Ardèche.

Le musée de l'Alambic de la distillerie Jean Gauthier tells the charm and history of a missing past, that of the itinerant distillers.

▸ **Le Musée des arts du Cognac**, Place de la Salle Verte in Cognac in the department of Charente.

In the heart of old Cognac, the musée des Arts du Cognac is a living place of reference on cognac and its associated industries.

▸ **Le musée des Distilleries limougeaudes**, rue de Belfort in Limoges in the department of Haute-Vienne.

The musée des Distilleries limougeaudes takes you into two long centuries of history that will allow you to better

understand the various steps necessary for the development of delicious liqueurs; documents and advertising items will make you relive this beautiful era.

▸ **Le musée des Eaux-de-vie**, rue du Général-Dufieux in Lapoutroie in the department of Haut-Rhin.

In the center of the village, it is in the former post office of the XVIIIth century that the musée des Eaux-de-vie et des Liqueurs is located.

▸ **Le musée des Liqueurs**, in Cherry-Rocher near La Côte-Saint-André in the department of Isère.

The tour of the Liqueurs Museum goes through herbalism, the vaulted cellars of the XVth century, the historic room with its documents of past centuries and the distillery with copper stills.

▸ **Le musée du Calvados**, route de Trouville in Pont-l'Évêque in the department of Calvados.

Created in 1983, the musée du Calvados et des Métiers anciens brings together a collection of 450 objects and tools of yesteryear, an apple mill and its press in one of the most prestigious and ancient houses of Calvados.

▸ **Le musée du Rhum Saint James**, boulevard Amédée-Despointes in Sainte-Marie on the island of Martinique.

In a very ancient colonial house, it is the whole story of Martinique rum that rides and defies time since 1765.

Professions and know-how

Bartender

▸ **In a bar**, a brasserie nightclub, a restaurant, a grand hotel bar, a casino, etc., the bartender (man or woman) is the person holding the bar. They can also work elsewhere, on site, in a service or on their own, at private or corporate celebrations.

- They prepare the drinks ordered by the guests, the classic cocktails forming part of the menu. But they may also offer other compositions of their choice, more original or adapted to suit someone's particular taste.
- In addition to their technical knowledge of preparing more or less complex or original beverages, their ability to create a warm atmosphere will be important to contribute to the reputation of the venue.
- The management of orders, stocks, managing the cash register (possibly) or maintenance of the equipment and good presentation of the bar is a part of the profession that, even if it may seem less exciting, is no less important.
- When it comes to the bar of an important institution, they are assisted by apprentices and of course by waiters.

▮ **Necessary skills:**

They must first have an excellent relationship with the clientèle, thus a sense of contact and commercial reasoning.

Then the execution dexterity, together with a good memory, to develop cocktails with sometimes complex formulas, must go hand in hand with the creation swiftness.

Finally, it is a tiring profession because it is usually exercised in a noisy environment, a permanent standing station, with intense work rhythms more or less extended, alternating with other calmer periods. Schedules are often loaded, sometimes delayed over day and night, and public holidays and Sundays are often workdays. This person must therefore have a good physical condition.

▮ **Training:**

It is still made on the job, in an institution. But there are professional training courses that offer several specialized degrees for several qualification levels that will be required to work in luxury hotels or restaurants, nightclubs or discotheques, etc. CAP or BEP or Bac Pro. Experience abroad is also appreciated as well as the practice of foreign languages.

▮ **Development of the profession:**

It follows the evolution of consumption of spirits towards quality consumption modes favoring education to flavors through controlled quantities of alcohol. The cocktails produced by talented bartenders are an enjoyable example.

In order to stimulate this quality approach, the bartender profession has been integrated into the competitions of the Meilleurs Ouvriers de France (as well as Meilleurs Apprentis de France), thus offering excellent opportunities to have peer recognition of their know-how and to advance in one's career projects.

Distiller

► **The acquisition of know-how and its primary importance**

The art of separating components from a liquid by heating it in a still, the distillation of an eau-de-vie is one of the most delicate and strategic tasks in the process of elaboration of a spirit, by the decisive impact that it will have on the quality of the distillate obtained. All master distillers will explain to you that they have de facto acquired their know-how through a long apprenticeship, carried out with experienced professionals, whether within a family business or among colleagues.

The "cutting" technique, in particular, is paramount because it is the one that allows to keep only the heart of distillation ("la bonne chauffe"), eliminating its beginning ("heads") and its end ("tails").

For many spirits, distillation is developed in two steps. For example, for whisky, the liquid obtained from fermentation will be distilled a first time to give the washing still and then a second time for the spirit still in which the cut occurs.

The same applies to cognacs, for which knowledge of the best relationship between wine and fire as well as the characteristics of the still are also essential for the success of the operation.

This profession cannot be learned elsewhere and otherwise than by transmission in a distillery, alongside an elder.

This explains why some distillers are attached to old stills which provide a particular quality.

► **The atmosphere in the distillery**

It is a complex atmosphere full of heat, sounds and aromas. The stills "purr" under the effect of the boiling and vapors, and the eau-de-vie flows slowly.

► **The favorite moment for distillers**

The favorite moment for a distiller is certainly the end of the day. For it allows an initial assessment of the quality of distillation, in particular by an olfactive analysis of the various flavours emanating from the hearts, such as the very volatile ones of the heads or the heavier ones of the tails.

► **Required skills**

It is a profession that demands patience, first of all. Indeed, the quality of some distillate can only be really assessed after a certain time of varying ageing according to the type of eau-de-vie.

Furthermore, any sudden changes in the process must be avoided. It is therefore necessary to take one's time during distillation.

And finally the apprenticeship of the profession requires many hours near the still.

Liquoriste

► **The importance of liqueurs today**

French liqueur production was of 89 million bottles in 2016, representing over 800 references for 50 companies, 80% of which are SMEs. The turnover amounts to EUR 486 million. 25% are crèmes de fruits and 75% liqueurs. The crème de cassis is the most important in volume. It is also 8 000 tons of fruits. 50% of production is exported. Liqueurs account for 8% of the spirits market.

True ambassadors worldwide, liqueurs are also part of the cultural French know-how, which goes beyond their economic importance.

► **History and tradition**

Overall, the origin of liqueurs is monastic, from a shilful mixture of plants with medicinal virtues. This artisanal production became a product of pleasure from the XVIIIth and XIXth centuries. It is both a French and European story. The industrial aspect, in the proper sense of the word, appears in the middle of the XIXth century with the development of cocktails. Liqueurs have followed consumption

trends, as well as gastronomy. A know-how tradition that has constantly shown inventiveness. These products of agricultural origin are made of plants, roots, fruits, alcohol and sugar.

▸ **Transmission of know-how**

The transmission of know-how is a bit like the recipes of grandmother's cuisine that are transmitted from mother to daughter, both for the list of ingredients and for the method to mix them. At the Grande Chartreuse, for example, monks pass their knowledge from generation to generation. We can talk about a "discreet way". At some point, we were talking about grimoire. Even today, the transmission of recipes and know-how is honoured. The liquorist master does not deviate from the rule. He will teach his successor the method to work the product, which is thus sustained. An almost oral tradition, almost secret. Knowing how to blend and extract its quintessence. Reconstituting the flavors of the plants used. Obtaining pure natural flavor. Maceration, distillation and infusion are the three major techniques for obtaining the flavoring substances. These are the three sources of elaboration. Some authentic companionship! It is a true culture, hence the interest of having touristic routes. Today, the profession of liquorist certainly implies, but also selling the product. The bottle, the label, it's a whole. Liqueurs contributed to a very precise form of culture and recognition. They are real identities!

▸ **Liquorist training**

We talk more about companionship than training. Experience is acquired in the enterprise where an in situ learning of the profession is carried out with the transmission of secrets and manufacturing process. There is no school for future liquorists. It is therefore up to each company to train its own staff.

▸ **The Future of the Liquorist Profession**

It is a profession that has great prospects, open to imagination, know-how and quality. Liquorists are part of a more responsible policy. Mass consumption no longer exists. Today is a game of tradition and modernity. The intelligence of the profession is to rely on know-how while adapting to new modes.

▮ **The Printemps des liqueurs**

2018 is the eighth edition of this nationwide day, organized every two years by the Syndicat français des liqueurs. For the occasion, manufacturers open their doors to the general public to discover not only products but also traditions and know-how. The theme for 2018: " Liqueurs join your the table. " A now recognized demonstration that is a part of Spirits tourism.

Jean-Dominique Caseau, President of SNFL

Cellar master

The cellar master is the guardian of the style of the house, for which he must ensure the quality consistency, year after year.

Their missions may vary from house to house but what is common is that they embody this style, and are the one defining the blends to be carried out to guarantee an immutable quality.

They may be seen as the guardians of the temple, or the guardians of time, indispensable to the birth of exceptional spirits.

Their main activity is centered on tasting and knowledge of the diversity of the eau-de-vie that they have at their disposal in the ageing cellars.

▮ **Definition of their expertise, their skills and responsibilities: the example of Cognac:**

Their expertise is based first on the understanding of AOC Cognac terroirs, of the different facets that they will confer to the eau-de-vie. This ground approach is essential: the grape varieties, wines, nature of the soil and subsoil, and cultural practices and annual climatic conditions that will shape the aromatic characteristics of the grapes, wines and eau-de-vie.

The vintage period is crucial for the quality of production, which will subsequently be exacerbated by the double distillation.

Notions of agronomy, supplemented by a scientific approach to winemaking and distillation, are essential.

The winter period is decisive as it is dedicated to the selection of the eau-de-vie of the year: The cellar master animates a tasting commission, trained in the tasting of new eau-de-vie, to describe its

qualities or potential flaws. These tastings are essential because, at the time, it is a matter of deciding the direction that will be given to these eaux-de-vie, depending on their ageing potential. Some will return to a final blend only a few decades later... Time, an essential value.

▸ **The main qualities of a cellar master**

The cellar master is very often also the guardian of the quality of wood containers (casks or barrels) that will welcome the eau-de-vie for their ageing. They will rely on the expertise of local barrel makers and a precise specification to always respect the style of the house. They will decide on the different ageing parameters: casks type (age, containment, rotation...), ageing duration, ideal blending time or cellar type which, according to their configuration, will have an impact on the famous angels' share and thus on the aromatic profile of the cognacs.

So many parameters that need to be considered before deciding on a final blend: creation of a new cognac or perpetuation of a historical recipe.

Hence the main qualities of a cellar master are: rigor, exigency, good memory, a passion for tasting, curiosity, team spirit, boldness, creativity, patience.

▸ **The satisfactions of this profession**

What makes this profession so unique is that it is a perpetual discovery, an everlasting challenge to constantly improve quality. It is also a chance to combine tradition and innovation, science and intuition, based on unique know-how: wine growers, distillers, barrel makers.

▸ **The relationship between the cellar master, raw materials suppliers and grower-distillers**

These relationships and exchanges, near the boiler, with the grower-distillers, are essential for obtaining exceptional eaux-de-vie, expressing this terroir. They are passionate partners, with centuries-old know-how passed on from generation to generation.

The cellar master is thus the extension of these professions of passion as he is also the representative of the house on the

markets, with customers, distributors, professionals who appreciate meeting the one behind the creation of these cognacs.

► **The cellar master's training**

There is no given school or curriculum to become a cellar master. However, strong technical expertise in winegrowing and oenology is often a prerequisite. But this initial training requires completion by a long period of learning and transmission from the previous cellar master.

Although there are few chosen ones, all have the privilege and the immense responsibility to prepare the future of the houses, embodying the image of excellence.

Baptiste Loiseau, house Rémy-Martin.

Master herbalist

► **Their role is of great importance to liquorists.**

Indeed, this occupation consists of:

- Research by browsing the world, for rare plants (and spices), to perpetuate a recipe or "invent" new range of aromas. He is a real researcher of vegetable treasures. Thus the bark of the blackcurrant tree of Indochina, the juniper berries of Italy, the lemon of Spain bark, the coriander seeds of Morocco among others, are necessary to develop a Gin.

- Ensure, through rigorous selection and numerous controls, the quality of raw materials and composition (sometimes very complex, such as 180 ingredients in the secret formula of the Elixir de la Grande Chartreuse) of the recipe of each spirit.

► **Training or knowledge needed for this profession**

The origin of herbalists working in the liquoristry is quite atypical. Some combine pharmacist training (infusions and phytotherapy enthusiasts in particular) and chemist engineer training. Others like Frère Jean-Jacques de la Grande Chartreuse, acquired their training through generational transmission at the heart of a religious community. But all must have a great knowledge of many plants.

► **Interest in this profession**

In human and cultural terms, it is the permanent search for new plants, strains, mixtures. Committed to ethical and environmental aspects, it allows development of real partnerships with suppliers, cooperatives or farmers who are all passionate.

▸ **Transmission of know-how**

The know-how of the master herbalists is transmitted orally and by sharing their practice on all the possible parts of plants and fruit for many years. Indeed, every plant requires its own treatment.

▸ **Required skills**

The nose is the most important sense as well as its training. Patience is also required to obtain a finished product that is always at the same level of quality despite seasonal variations. There is much more human skill and elaboration complexity behind a bottle of spirit than consumer can imagine.

Head of visits and tours

Promoting enjoyment of a brand of spirits by making it possible to discover its production site and associated know-how, as well as its consumption method. Thus contributing to the enhancement of the touristic offer of a particular territory in the field of leisure tourism. It is initiating and organizing the best way to make the brand known. It is finally helping to create a sense of pride for the employees of these sites, whose know-how was not always recognized until exposure to the public.

▸ **Skills and qualifications required**

Customer sense, very good relational skills, marketing skills, communication, commercial and financial aptitudes. The head of a visit center must be versatile and know how to do everything, or almost! They should also perfectly know the presented company and its operation.

▸ **Communication tools**

Digital tools, brochures, advertising, Internet, social networks, collaboration with local tourist offices as well as professional organizations.

► **The future and evolution of the profession**

Visitors are increasingly interested in the terroir, authenticity and know-how. They need to understand, to discover the product behind the scenes and to be active. We need to know how to adapt and propose experiments accordingly. New visit centers are regularly opened, this profession still has beautiful days to come. It is steadily advancing in parallel with the increasingly popular industrial tourism, and encouraged by regional or national institutional actors.

Cooper

► **The determining strength of an ancestral know-how**

French barrel makers built their know-how alongside the development of the great wines, illustrating French culture, taste and refinement. There have been close ties over the centuries between French barrel makers and winemakers. Which is why their barrels are undoubtedly a global reference to allow exceptional wines and spirits alike to realize their most beautiful expression, to achieve excellence. The track of the first corporations of master barrel makers and Compagnons du Devoir is found in the IXth century. They naturally united as their histories unfolded. In the early 1970s, the appearance of the interest for new barrels in the ageing of wine led to strong production development. This forced these professionals to strengthen their ties within their national federation, which today accounts for about fifty companies employing approximately 2,000 people.

► **Organization and importance of the sector**

The majority of barrel companies are SMEs, where the family business occupies an important place. One third of the cooperages count about 5 employees, and half of them have an average of 25 people. However, some companies employ around 150 employees, and one employs over 300 people, including a part outside France. The sector generates approximately EUR 400 million in turnover, for an annual production of over 600 000 casks per year, 65% of which are for export. It can be regarded as the world leader. Indeed, every producer betting on a

production of high-quality wine or spirits throughout the world plebiscites an ageing in made in France barrels.

▸ **A craft of passion**

It is a separate profession that requires being both an "oak expert" and to maintain a complicity with the oenologist or cellar master who made the choice of this ageing, as a fine connoisseur of the wine or spirit to be developed. This explains why most of the barrel makers are mostly divided into three large French wine regions: Bourgogne, Charentes and Aquitaine, and that they are proud to belong to a line of demanding and enlightened craftsmen, whose hereditary footprint is often the origin of their vocation.

▸ **Tradition and innovation**

The manufacture of a barrel still follows the same processes as in the old days. And the precision of the gestures to be manually performed remains essential. But the new technologies did not remain at the workshops' doors. For many parameters will act on the quality of the aromatic and tannic profile of the barrel, whichever it may be: "Bordeaux barriques", Bourgogne "pièce", barrels, vats or tuns, regardless of their shape and capacity. Some of these parameters are the result of reasoned technical choices, specific to each cooperage, and will make all the difference in the result at the end of the cellar ageing. We can cite the choice of forest from which the wood and its grain originate, but also the method, time and place of maturation used for the wood. They will have an influence on the mitigation of the humidity level of the merrain, the disappearance of its undesirable elements and the essential enhancement of its tannins. Finally the barrel heating method plays a determining role in the complexity that it brings to the oak components.

▸ **Training**

In France, three schools provide traditional training for barrel makers. They grant a diploma of CAP Tonnellerie in a setting of work-linked training. In Bourgogne, it is the Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de Beaune. In Charente, it is the Campus des Métiers de Cognac. And in Aquitaine, the Centre

de Formation Professionnelle et de Promotion de la Gironde in Bordeaux-Blanquefort. To these basic training courses must be added in each enterprise, on site, its specific know-how and values. As well as continuing education modules supported by the Fédération professionnelle des Tonneliers for professionals who want to update their knowledge of developments in the profession. And for the emulation of these seasoned professionals, let's point out that they can participate in the competitions of the Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Apprenti de France or Olympiade des métiers!

Calendar of holidays and events

Paris International Agricultural Show

Paris International Agriculture Show

Created more than 50 years ago, the International Agricultural Show brings together all the stakeholders in the agricultural world every year, for a week at the end of February to early March at the Paris Exhibition Center located at the Porte de Versailles. It is a reference in agricultural events, not only in France but also abroad. This salon is an essential meeting for all the actors in the different agricultural sectors. But it is also a meeting appreciated by 650,000 to 700,000 visitors in recent years who can discover a thousand exhibitors for a whole week.

It is an extraordinary showcase of the great diversity of the regions and of the rural French terroirs, the multitude of products and their quality highlighted in the Concours Généraux Agricoles. On site, you can admire, savor, taste and sample numerous products, displayed or sold, chosen among the best of the best... on the largest market in France of the products of French terroirs, from mainland and overseas.

For more information, visit the official website of the Salon:
www.salon-agriculture.com

National and regional celebrations and events related to spirits tourism

- ▮ **Nationwide:** La Fête de la Gastronomie in September (which will be called Goût de France as from the 2018 edition), the European Heritage Day in September, the Paris International Agricultural Show in February, the Long Night of Museums in May, le Printemps des Liqueurs, etc.
- ▮ **Locally:** many open days. And also the participation of producers in the numerous regional fairs and local festivals: Fête de la mirabelle, Fête de la cerise, Fête de la gentiane, Cognac Blues Passion in early July, Fête du Cognac at the end of July, Absinthiades in Pontarlier, Armagnac en fête in October, etc

Le Printemps des liqueurs

Created in 2005 at the initiative of the Syndicat Français des Liqueurs and organized every two years, the Printemps des Liqueurs allows enthusiasts to discover the know-how, history and secrets of the manufacture of French liqueurs and crèmes de fruits during an open day in the thirty houses of France, mainland and overseas, who participate in it. The 8th edition of the Printemps des Liqueurs took place on May 26th, 2018 on the theme of gastronomy with the participation of great chefs. Many participants were able to discover the richness of French liquorist heritage and some original food pairing with liqueurs during guided tours, workshops, tastings and exchanges. Think about it: the next edition is scheduled for spring 2020!

Here are some examples among the best known festivals and events related to the production of spirits

Spring-summer agenda

These events usually take place at the same period, each year. Check the exact dates and details of the events for the current year with the nearest tourist office, or on their dedicated website.

- ▶ **Le Printemps des Liqueurs**: open day organized in May by the Syndicat français des liqueurs with the participation of more than 30 houses, mainland and overseas.
- ▶ **Fête de la gentiane** in Riom-ès-Montagnes (Auvergne) around mid-July.
- ▶ **Fête de la mirabelle** in Metz (Lorraine) on the last week of August.
- ▶ **Fête des cerises** in Westhoffen (Alsace) around June 8th.
- ▶ **Fête des cerises** in Fougerolles (Franche-Comté) in July.
- ▶ **Fête de l'absinthe** in Pontarlier (Franche-Comté) in July.
- ▶ **Fête du cognac** in Cognac (Poitou-Charentes) at the end of July.

Autumn-winter agenda

- ▶ **Distilleries en fête à Cognac** (Poitou-Charentes). Early December to early February.
- ▶ **Flamme de l'Armagnac** from October to January.
- ▶ **Fête de la gastronomie – Goût de France** in France at the end of September.
- ▶ **Journées du Patrimoine** in mid-September.
- ▶ **Absinthiades in Pontarlier** (Franche-Comté) at the beginning of October.
- ▶ **Salon France-Quintessence** in Paris on the first fortnight of September.
- ▶ **Whisky-Live in Paris**, the last weekend of September.

Spirits

A history of spirits

It is in the Middle Ages that the elaboration of the first spirit drinks appeared, in the south of France. This is due to the importation, from the Arab states then established in Spain, of the still, and the acquisition of the knowledge of its employment and the use of its distillates and elixirs. In France, the first eaux-de-vie, or long life elixirs, are obtained by wine distillation. They were called as such (*aquae vitae* in Latin or also "aygue ardente" in the langue d'Oc) because they were credited with beneficial therapeutic virtues and their first use was medicinal.

Therefore, doctors from the University of Montpellier on one hand, and on the other, monks spread their use from the XIIIth century. The first writings referring to the name of an eau-de-vie in our country date back to the beginning of the XIVth. That eau-de-vie is armagnac. Two names have been remembered in the history of spirits in our country thanks to their writings: Arnau de Vilanova, Catalan doctor from the University of Montpellier and Vital Dufour, Franciscan prior in the Gers.

In the XVth and XVIth centuries, the "eaux-de-vie" of armagnac and cognac, as well as many elixirs and other liqueurs, gradually moved from their medicinal status to that of common drink. Many liqueurs are then produced by maceration of plants in eau-de-vie and then sweetened with honey.

From the beginning of the XVIIth century, this consumption soars, thanks to the development of Bordeaux trading by the Dutch who then ship the wines distilled to better last through long journeys throughout Europe. New liqueurs also emerge, obtained this time from fruit, as we know them today. At the same time, whisky is flourishing in Scotland and Ireland, as well as vodka in Poland and then in Russia.

In the XIXth century, further improvements in distillation techniques and the ageing in oak barrels, participated in the development of the consumption of spirits throughout the world. Various historical episodes, such as the Napoleonic wars in Europe or a little later the war of secession in the United States, contributed to their diffusion. Nowadays, the development and consumption of spirits has become globalized, but Europe and, especially France remain in the forefront of producers as well as exporters. The oldest and most prestigious of our spirits are exported and are one of the symbols of the refinement of French gastronomy throughout the world. As for liqueurs, there now exists a large variety that always includes beverages produced from plants or fruits from local and rural origins, as well as new ones such as seeds or spices liqueurs and peels or roots liqueurs.

Definitions and regulation in France and Europe

Spirit drinks (commonly referred to as spirits) are alcoholic beverages obtained by distillation of another alcoholic beverage, which is itself the result of fermentation of a product of vegetal origin, and of low alcohol levels. Those whose flavor results only from the distillation process, eventually followed by a specific ageing process, are part of the "eaux-de-vie" (armagnac, calvados, cognac, fruit spirit, rum, whisky, vodka...). Others, whose flavor results from the subsequent practice, on an eau-de-vie (or simply neutral alcohol), of an infusion or maceration of plants or plant parts from picking or cultivation, are classified in liqueurs, crèmes de fruits, anised-flavoured spirits drinks... In France and Europe, a spirit drink must reach at least at 15% alcohol by volume. In everyday language it is also mentioned as degree of alcohol. Some spirits require a minimum alcoholic level that may not be inferior to 37.5% (for example rum). European legislation defines precisely 47 categories of spirit

drinks which differ by the raw materials used and their production process.

Chartreuse

In 1605, the Maréchal d'Estrées gave the monks of the Chartreuse de Vauvert, in Paris, a manuscript revealing the formula of a long life elixir of which no one knows the origin. At that time, only monks and apothecaries have the knowledge necessary to work with plants. The manuscript is entrusted to the Monastery of the Grande Chartreuse, in Isère, where Frère Jérôme Maubec manages to definitively fix the formula of the Elixir plant in 1737. Composed of 130 medicinal and aromatic plants, it is still manufactured according to its original recipe. The Chartreuse Verte, known as "Liqueur de santé", was developed in 1764. Its success is immediate, but limited to the Dauphiné region. In 1838 the formula was adapted to produce a sweeter liqueur, the Chartreuse Jaune, quickly re-named "Queen of Liqueurs".

Following their expulsion from France in 1903, the chartreux established a new distillery in Tarragona, Spain, where they continued the production of the liqueurs, the secret of which they took away with them. When they returned in 1929, the monks resumed their activity in their former distillery of Fourvoirie near the monastery. These buildings were destroyed in 1935 by a landslide, which led the chartreux to transfer their activities to Voiron. Founded in 1970 on the same site, Chartreuse Diffusion is responsible for packaging, advertising and sale of products prepared by the pères Chartreux.

Since the end of 2017, manufacturing has been transferred to the site of Aiguenoire, in Entre-Deux-Guiers, on a land that belonged to the Chartreux 400 years ago. Chartreuse liqueurs are back in the heart of the Chartreuse massif. The Voiron site remains one of the most emblematic sites of spirits tourism with the world's longest liqueur cellar, visited by over 100,000 persons every year. Today, as yesterday, the formula remains a mystery, known only to distiller monks. It allows the order of the chartreux, founded by Saint Bruno

in 1084, to subsist to its needs and persist through 22 monasteries in the world.

Absinthe: origins, prohibition and great return

Origins of absinthe

Absinthe was born in Switzerland in the 18th century as a medicinal drink. Its commercial potential was revealed by a businessman, Major Dubied, who opened a distillery in Couvet (Switzerland). He entrusted its management to Henri Louis Pernod, who perfected the recipe and launched the first French absinthe in Pontalier in 1805. In the 1830s, French soldiers sent to conquer Algeria brought absinthe along with them to fight dysentery. Later on, in the 19th century, absinthe became the drink of artists. Made popular around 1900 by artists such as the painter Van Gogh or the poet Verlaine, the novelist Emile Zola nonetheless described the devastating effects of absinthe in *L'Assommoir*. It was also the most consumed drink in France at that time.

Why was absinthe banned?

- ▶ **But in the 1900s**, this distilled alcohol is gradually being accused of causing serious brain damage, because of one of the molecules that it contained, the thujone, or so it was thought. But today studies have shown that thujone isn't responsible for these unwelcome effects.
- ▶ **"Absinthe made people crazy"** because they drank too much of it and with a very high alcohol content according to François Guy, owner of the distillery of the same name in Pontarlier (Doubs).
- ▶ **On the other hand, with its strong commercial success**, many unscrupulous producers did not hesitate to use poorly rectified alcohols, or even wood alcohols (methanol), less expensive but highly toxic. Not to mention those who added copper sulfate to get the famous green coloration or antimony chloride for the formation of the "louche" when in contact with water!
- ▶ **The bad quality of several drinks sold as absinthe**, as well as its excessive consumption by some and the hostility harboured

towards it in certain social environments contributed to its interdiction during World War I.

- ▶ **The ban on absinthe** in France on March 16th, 1915, caused an economic disaster, in particular in Pontarlier, the French capital of this aniseed spirit. In the 1900s, this small town had 23 distilleries, with almost 3,000 people employed and 111 bistros. 80% of the activity of the city depended on the elaboration of absinthe and practically no one was able to reconvert.

What about nowadays?

- ▶ **Several absinthe producers** opted for different drinks, or for labels reclaiming the plant but not the original beverage, until it was re-authorized for good.

- ▶ **In 1988, absinthe was again authorized** in France, but only under the name "absinthe plant-based spirits", with a rate of thujone limited to 35 mg/l. The first French absinthe plant-based beverages reappear in 1999. The name "absinthe" is then authorized by the law of May 17, 2011.

- ▶ **Since then, absinthe has grown further.** According to its sector, approximately fifteen distilleries spread around the territory produce about 800 000 liters a year.

- ▶ **Now, the "green fairy"**, washed from its false suspicions, knows a new life, although in the collective memory of many French people absinthe is still the forbidden drink that drives people mad. The Absinthiades of Pontarlier (Doubs), a manifestation dedicated to absinthe, are trying to dispel this impression of mystery surrounding this drink. Note that a geographical indication (GI) "absinthe de Pontarlier" was published in the *Journal officiel* in July 2013.

- ▶ **Moreover, in France, in some restaurants and bars with Parisian absinthe**, in particular, the "green fairy" has become trendy with a rather well-off clientele. And many tourists, especially Americans, but also Canadians or Brazilians also come to these specialized bars to consume it. This is also happening elsewhere in

Europe. This is how at the Absinth Depot in Berlin almost 300 different absinths are proposed, "the myth of the forbidden drink attracts and fascinates people, as a hundred years back" has noticed its owner, passionate about this liqueur. But absinthe also draws its success from its traditional ritual: the water must fall drop by drop on sugar, placed in a special spoon, and makes cloudy the absinthe deposited beforehand at the bottom of the glass.

History of Armagnac

► **It is thanks to the encounter** during the course of history on the same terroir of **three different** but complementary heritages that armagnac was born. The Romans introduced the vine and the production of wine, the Arabs of Spain conveyed the use of the alembic and the Celts of Aquitaine employed the oak casks to carry their drinks. Towards the end of the VIth century the first duché de Gascogne was settled. And in this vast space, a small county was born under a primitive name that quickly evolved into Armagnac in the Xth century.

► **Historically, armagnac is the first eau-de-vie.** The first written testimony of its use was found in 1310. The prior of Eauze and Saint-Mont boasted the virtues of this "Aygue Ardante" to keep health and remain in good shape.

Then **its history will evolve alongside that of Gascony.** According to René Cuzacq, (Basque historian, 1901-1977), armagnac is, as early as 1461, a current commercial product on the market of Saint-Sever in Landes. But originally, this mysterious drink is only consumed for the therapeutic virtues that were assigned to it. In the XVIIth century, however, there are written traces of a **true market of armagnac** in Aire-sur-Adour and Mont-de-Marsan.

► **At the same time, the Dutch** buy wines from the Atlantic coast, including those of Gers, except those of Bordelais belonging to the English. In order to kill competition from other vineyards, the English prohibit convoys descending the Garonne from any other wine than Bordeaux. But this ban is not addressed to alcohols. It is for this reason that the other vineyards began to distill their wines. In

Armagnac in particular, large quantities of alcohol are sold to the Dutch so that they can enrich and stabilize their other wines destined for the countries of northern Europe.

- ▶ **The eau-de-vie** having seen its trade increase and therefore fluctuate over the years, the idea of putting some of the production in reserve to be able to regulate the market appears around the 1730s. It was put in wooden casks, as used by the Gallic people. And surprisingly its storage and ageing in these casks changed the color, roundness and aromas.

- ▶ **The war of independence of the United States**, in the XVIIIth century, gives rise to an additional expansion of the volumes of trade generated.

- ▶ **And as from the second half of the XIXth century**, some traders in the region try to make armagnac known and appreciated by building cellars where they monitor the ageing of the eau-de-vie.

In the same objective of improving the quality of their armagnacs, and to differentiate themselves from their competitors, they experimented with careful cutting operations, along with rigorous controls of the characteristics of each lot placed in ageing.

It was then that the **Gers became the first wine-growing department in France** ahead of Hérault and Gironde. Unfortunately, in 1870, Phylloxera appeared in Armagnac. Only 1/4 of the 100 000 hectares of the primitive vineyard will be replanted.

- ▶ **The decree of May 25, 1909** delineates the production area of Armagnac's spirits on its 3 regions. Another decree of August 6, 1936 defines the AOC Armagnac and codifies its preparation requirements.

- ▶ **The last notable development:** after the war of 1939-45, consumers' demands increased, and they naturally wanted to better know the identity of their products. It is then that the practice of bottling the armagnacs has been generalized, thus giving them a better guarantee of authenticity than the sale in barrels.

History of Calvados

► **Over 400 years of history for calvados**

It was at the beginning of the XVIth century that cider apple tree cultivation developed in Normandy thanks to the importation of new varieties from the Basque Country. It was in 1553 that a gentleman of Cotentin, owner of orchards with about forty varieties of apples, had the idea, that he recorded in his journal, of distilling cider with the aim of extracting eau-de-vie from it. And as early as 1606, the Norman distillers of cider spirit decided to organize themselves in a corporation. It was the beginning of the eau-de-vie developed from Norman apples. Among the French departments created in 1790 by the Constituent Assembly, Calvados was named as such after the name of a rock located at sea off Arromanches. According to legends, this name would itself come from a distortion of that of a Spanish ship of the invincible Armada, El Salvador, who would have stranded there. Salvador becoming Calvador and eventually Calvados. But there are also other possible origins, still at the stage of hypothesis. The development of communication channels between the provinces and Paris, following the French Revolution, brought the capital closer to the department, and the consumption of its eau-de-vie benefited it more than other markedly more distant competitors, such as armagnac or cognac. Becoming popular in Paris, this eau-de-vie, although originating from all over Normandy, was quickly and popularly called calvados. The large quantities of alcohol intended for soldiers of the Great War only favored efforts to increase production volumes, at the expense of the search for improved quality. It is in order to try to escape the requisitions of inventories by the state that producers had the idea to call for the creation of an Appellation of regulated origin that would guarantee a better quality of their eau-de-vie. But they obtained satisfaction only in 1942 by the creation of a Appellation of Regulated Origin " Calvados du pays d'Auge ". Recent notorious developments in Calvados history: on the one hand in the 1980s, with the aim of reviving and modernizing cider cultivation, a new technique of apple tree orchard cultivation appeared in the form of low-stem orchards. On the other hand, AOR became AOC in 1984 and Calvados

domfrontais also obtained its AOC in 1997. This is why nowadays there are **3 typicities of calvados officially recognized through 3 AOC: Calvados, Calvados du Pays d'Auge and Calvados domfrontais**, allowing a distinction between the fruits used and the distillation methods.

History of Cognac

- ▶ **From the Middle Ages**, the Poitou vineyard produces wines that are bought and transported by Dutch ships, together with salt produced on salt marshes on the nearby coast, towards countries bordering the North Sea where they are particularly appreciated. The Charente River facilitating this wine trade in boats.
- ▶ **Later, in the XVIth century**, the discovery by the Dutch of distillation incited them to perform it on the Charente wines to improve their conservation. It is at this time that they call these wine spirit "burnt wine", *brandwijn* in Dutch, which will later turn into "brandy". They drank this "burnt wine" with added water.
- ▶ **Then at the beginning of the XVIIth century**, double distillation appears in Charentes. The importance of its contribution lies in the fact that it allows new spirits to travel without alteration during long journeys, as was the case for wines. This new practice will be crucial for the future development of these new wine spirit called cognacs.
- ▶ **Also in the XIXth century** and thanks also to the signing of a trade treaty between France and England in 1860 under Napoleon III, the trade of cognac experienced a dramatic growth until 1876.
- ▶ **Unfortunately, the vineyard is destroyed** for the most part, in the XIXth century, by a parasite insect, phylloxera, which appears as from 1875. This led to a true disaster for the economy of the region.
- ▶ **The XXth century** will be the century of restoration of the vineyard with the parallel introduction of legislation specific to this agricultural sector.
 - A well-defined geographical area of production is created on May 1st, 1909.
 - Then in 1936, Cognac is recognized as a AOC.

- And finally, regional designations (or crus) are delineated in 1938.

► **Today**, cognac is considered as an emblematic product. 98% of its production is exported to nearly 156 countries around the world. It also means a very high quality eau-de-vie, which symbolizes the art of French living and the excellence of the know-how of our spirits sector.

History of pastis

Alcoholic beverages using the aniseed plant have been produced for a very long time on the periphery of the Mediterranean. The Turkish *raki*, Greek *ouzo*, Italian *sambuca*, Spanish *anís* and so many others are heirs to this tradition.

In France, an "eau d'anis" (aniseed spirit) is noted under Henry IV and then under Louis XIV. This product would be born from the blend of eau-de-vie with anis dragées. Other products, from the same category, developed by using fennel, a "fenouillette" appears on the island of Ré in 1701.

In parallel with absinthe, anisettes are developed at various locations: we notice an anisette as from 1763 in France, an anisette from Holland in Belgium around 1802, it was noticed in Paris again in 1808. The anisette also flourishes in French Algeria, identified in Algiers in 1837. Various other aniseed spirits developed in the late XIXth century, an "eau des 7 graines", a "vespetro", a "ratafia"... The anisette thus takes many forms and as many different recipes: various anises blends: green anise, fennel, badiane, dill... various "fantasy" ingredients: Tea / Aromatic plants / Citrus fruits / Spices...

► In the **Marseille region**, at the beginning of the XXth century, an aniseed drink called pastis appears. The term probably refers to Italian "*pasticcio*", meaning blending or mixing, then "*pastisson*" in Provençal dialect.

► When on **March 16, 1915**, the absinthe and similar drinks were banned, bottles of artisanal manufacturing, however, continued to be sold in secret in Provence. In 1920, a first decree allowed a liqueur of anis at 30° and 200 grams of sugar, allowing the immediate development of brands and products. The ban was softened in

1922, allowing sweetened liqueurs of anise up to 35% alcohol, however coexisting with real pastis, without sugar and thus enabling to the color to change when diluted with water. The first aniseed aperitif appears in 1923.

- ▶ **At the turn of the 1930s**, the distilled aniseed beverages with up to 40% alcohol and a reduced sugar content are finally allowed, allowing the official birth of the Pastis category. A new recipe, developed by adding liquorice root to traditional ingredients, will become the famous Pastis de Marseille in 1932, affixing the word Pastis on an official label for the 1st time. In 1938, the modern recipe is stabilized, with the law amended again to authorize Pastis with 45% alcohol. The growth of paid holidays in the 1930s, with many tourists arriving in Provence, enhances the development of the category, synonymous with sunlight and conviviality.

- ▶ In 1940 however, **the Vichy regime bans all aperitifs with more than 16% of alcohol** and all the pastis disappear from the market. From the end of the war, the category is reborn, the advertising techniques used by the various companies relaunch the development of the product.

- ▶ **The Pastis has its golden age** in the 1950-70s and reaches a peak in the mid-1970s. Then a decrease began, reflecting the general decrease in alcohol consumption and the rise of other beverages (whisky, then rosé, then beer).

- ▶ **Today, aniseed spirits** are the second most consumed category of spirits in France, after whisky.

History of french rum

The sugar cane, originating in New Guinea, was already known in 325 BC by the soldiers of the armies of Alexander the Great. The Romans subsequently perpetuate its knowledge and that of its sweetening power around the Mediterranean sea. Pline the Ancient even quotes it in his writings under the name of *saccharum*.

- ▶ **However, the growth of its cultivation** will take place only after the discovery of the New World by the Europeans. Indeed, this giant

grass finds there, and especially in the Caribbean, a climate that is particularly conducive to its development. For France, it is thanks to Père Labat that will develop, on the small island of Marie Galante, close to its great sister Guadeloupe, the production of the first rums of the Antilles, at the beginning of the XVIIth century.

- ▶ **But it was on the occasion of the serious wine crisis in 1854** in the metropolitan territory due to the powdery mildew that there was an increase in its consumption and hence its production. In order to alleviate the fall in production of wine spirit, the government removed customs duties on alcohols provided by the French colonies. In 1876, the phylloxera would devastate almost the entirety of French vineyards and consequently cause the disappearance of the wine spirits of the mainland. Rum then became the most consumed spirit in France.

- ▶ **But after the end of the war of 1914-1918**, to allow armagnac and cognac to be reborn, a quota limiting the quantities of rum imported into mainland was introduced by another government.

- ▶ **Initially**, Antillean rums were obtained by distillation of by-products issued from sugar refining. But the apparition of the more economical beet sugar incites many distilleries to treat crushed cane juice directly:

it was the birth of agricultural rum.

Quality Labels

The production of certain spirit drinks is strongly linked to the terroirs of their development regions, and thus to their historical past. Distributed throughout the territory, this production, always guided by quality research, is characterized by its diversity: rums, wine spirits, fruit spirits, marcs spirits, liqueurs, whiskies. A geographical indication makes the connection between the territory of a country, a region, or a locality and its essential characteristics. Geographical indications allow a product to be linked to a specific location, where it is developed.

► **Thus, spirits benefiting from a GI** (Geographical Indication) have defined characteristics – quality, know-how, development tradition, reputation – which make it a unique product with special characteristics. The award of this distinctive quality sign to a product, is an important asset for its marketing in the European Union as well as throughout the world, and assures its producer of legal protection against imitation or misuse of the name of their product.

In France, there are currently **54 GI** registered within the European Union. 15 of them are also recognized as Appellations of Controlled Origin by the French regulation. Among these AOC: we count 6 wine spirits: Armagnac (5 variations), Cognac (8 variations), Fine de Bourgogne, Marc d'Alsace gewurztraminer, Marc de Bourgogne and Marc du Jura. There are also 9 spirits issued from other raw materials: Calvados (3 variations), eau-de-vie de cidre de Bretagne, eau-de-vie de cidre du Maine, Kirsch de Fougerolles, Mirabelle de Lorraine, Pommeau de Bretagne, Pommeau du Maine, Pommeau de Normandie and Rhum de la Martinique.

The other 39 spirit drinks benefiting from a GI are also well known to the French people: Crème de Cassis de Dijon, de Bourgogne ou de Saintonge, Génépi des Alpes, Genièvre de Flandres, Whisky de Bretagne, Whisky d'Alsace, Mirabelle d' Alsace, Rhum de la Guadeloupe, de la Réunion, de la Guyane, etc.

► **Geographical Indication (GI)** identifies products whose quality or reputation or other characteristic is derived from its geographical origin. The GI is the recognized quality sign at European Union level for spirit drinks. For each of these GI, usually issued from a collective approach, a strict specification is established and frames the production and labelling rules.

► **The Appellation of Controlled Origin (AOC)** is a French quality sign based on the notion of soil. Established at the beginning of the century, the AOC are managed from 1935 by INAO (National Institute of Origin and Quality). The recognition of AOC means that the product draws its quality, reputation, and characteristics from an interaction between a particular terroir and know-how. Thus each

appellation is defined by a delimited geographical area, a defined raw material, cultivation and distillation (or vinification) methods, as well as intrinsic characteristics linked to its terroir. Only professionals can initiate a recognition procedure with INAO on the basis of a very precise specification. After a thorough investigation, INAO recognizes the AOC. The product is officially AOC as soon as its decree of recognition is issued in the French certified Official Journal. Subsequently, the producers shall be checked regularly to ensure that the requirements of the specifications are complied with.

The Concours Général Agricole in Paris

Under the common umbrella of the Ministry of Agriculture and Food and the National Center for Agricultural Exhibitions and Competition, the Concours Général Agricole was created in 1870 to encourage and enhance the French agri-food sectors. To this end, it selects and rewards every year the most beautiful animals and best food products from all over France, mainland and overseas. Its organization was entrusted to the Comexposium group. Every year it takes place at the end of February, to the beginning of March, in the setting of the Salon international de l'Agriculture, which is usually held at the Porte de Versailles, in Paris. Guaranteed by the French State, it attributes annual awards in the form of medals (gold, silver, bronze) as well as awards of Excellence. On the organization side, a screening phase first takes place in the regions. While the final selection is made at the Salon international de l'agriculture in Paris. This Concours Général Agricole is divided into four distinct competition groups where the following categories are distinguished: animals, products, wines and young professionals. Spirits are categorised in several of the 21 product subcategories. There are the aniseed, cider and perry spirits with Calvados, fruit spirits, wine spirits with Armagnac, Cognac and marcs, genièvre, gentian and the bitter, gin, liqueurs et crèmes de fruits, rum, ratafia, vodka,

whisky and Brandy. As for the Award of Excellence, it was created to reward regularity in the best results achieved by the same participant during 3 years, taking into account the percentage of awards obtained in relation to the number of products presented.

AOC "Calvados"

AOC Calvados represents about 70% of the total marketing of Calvados. Its designation range extends over a large part of Normandy as well as some communes from the peripheral departments: Mayenne, Sarthe and Oise. 230 varieties of apples and 130 varieties of pears are listed. AOC Calvados does not have a prescribed distillation mode but is produced mainly by a column still (continuous distillation). It is aged at least two years in oak barrels before being marketed. There is also AOC "Calvados Pays d'Auge" and AOC Calvados domfrontais in which a minimum of 30% of perry pears are incorporated, introduced in the distillation ciders.

The birth of AOC

The geographical area of production of Cognac was defined by a French decree on May 1st, 1909, it is the decree "entailing regulation of public administration for the delimitation of the region with an exclusive right for its eau-de-vie to the name 'Cognac' ". It was only 27 years later, on May 15, 1936, that cognac will be recognized as a AOC by a new decree.

The recognition of Armagnac as AOC dates from a few months later, on August 6, 1936.

For calvados, the recognition process was longer. It was first recognized as a "Regulated Designation of Origin (AOR) " by decree on September 9th, 1942. This AOR will only be transformed into AOC in 1984, 42 years later!

Other distinctive characteristics of spirits

Rare on the market, there are some Organic Farming certified spirits. This method of production excludes the use of synthetic

chemicals and limits the use of inputs.

The consumer can recognize organic farming products with two logos: the European logo (euro leaf) which is mandatory since July 1st, 2010 on products (the origin of the raw materials used must appear in the same visual field as that logo) and/or the AB national logo (trademark which belongs to the Ministry responsible for agriculture, used on an optional basis) when a product contains at least 95% certified organic agricultural ingredients.

Economic importance of spirits

The spirits sector represents more than 200 companies in France, 90% of which are SMEs, french producers and distributors of spirits established throughout the metropolitan and overseas territory. Besides the global economic importance of this sector in terms of jobs and production, spirits businesses are ambassadors of regional know-how. France is the second European producer of spirits after the United Kingdom and the only European country producing almost 40 different categories of spirits (different spirits, liqueurs, anised spirits, gins...).

Spirits consumption has been stable for the last 50 years. Whiskies and anise spirits represent almost two thirds of French consumption. More than 10% of spirits consumption takes place outside homes, in cafés, hotels and restaurants where the cocktails are becoming more and more trendy.

Deeply rooted in the territory, the businesses and their productions constitute a national richness under several points of view: know-how, regional economic vitality, culture... Spirits also participate to the interational prestige of French gastronomy abroad. Indeed, the wine and spirits sector represents the second surplus item on the trade balance of our country after the aeronautics industry.

Among the most exported spirits are cognac which nowadays exports more than 98% of its production especially towards the United States and Asian countries.



These " The French Federation of Spirits "

The FFS is a professional organization created in 1996. It has 200 members, 90% of which are SMEs in 14 regions (including the DROM – overseas regions and departments).

▶ **The 4 core missions of the FFS are:**

- to federate spirits professionals
- to highlight and make the most of their know-how
- to protect the interests of these professions – and finally to inform these professionals. businesses, solidly established on their territory, also have a strong cultural dimension. Each year 1,6 million visitors travel to the places of production to discover the typicality and the unique character of these

Responsible drinking

For a responsible drinking

For spirit consumption to be a pleasant experience, it is essential to drink them responsibly.

Responsible drinking is a question of balance between knowledge of the effects of alcohol, spirit tasting pleasure and self-control. Discovering spirits in all their diversity, knowing how to savor them, enjoying them, is learned and shared. It will never be repeated enough, all spirits are fully appreciated only with moderation! Promoting responsible drinking is a priority for all spirits producers, who cannot accept misuse of their products and the risks which would therefore be associated to them. Knowing how to drink at home, and in a restaurant or in a bar is essential. This starts with good information: you should know that a unit of alcohol/vol. (or alcoholic strength) corresponds to 1 gram of pure alcohol per centiliter. The amount of alcohol consumed in a glass of alcoholic beverage can therefore be accurately assessed. This is how one can easily compare the quantities of alcohol absorbed as per the

different alcoholic beverages consumed: there is the same quantity of alcohol in a bock of 25 cl beer at 5° than in a glass of 10 cl of wine at 12° or in glass of 10 cl of mousseux at 12° or finally in a glass of 3 cl of spirits at 40°, or about 10 g.

Long drink Consumption:

More and more often, many spirits are consumed in "cocktail" or "long drink" format, that is, extended with still or sparkling water, or accompanied by other soft drinks (fruit juice, soft drinks, etc.). It should be noted that the addition of one or more non-alcoholic drinks, whether sweet or not, to spirits does not change the amount of alcohol contained in the glass. Therefore diluting spirits or preparing cocktails with them does not increase the amount of alcohol actually consumed.

In certain specific situations, it is necessary to abstain completely from consuming alcoholic beverages:

- Before 18 years old
- During pregnancy and breast feeding period
- When you take certain medications
- When driving
- At work
- But also every time you do not wish to do so!

A few tasting tips

Eat at the same time to better appreciate spirit drinks and above all alternate each glass of spirits with a glass of water or soft drink.

Tasting, without drinking!

To appreciate the aromatic range of spirits, it is not necessary to swallow them. Spittoons are available in every professional facility of the sector during the proposed tastings.

Variations in alcohol blood content to be known

▶ **Alcohol blood levels** are commonly used as a marker of blood alcohol content for both men and women.

Each consumed drink increases the blood alcohol rate on average from 0.20 g to 0.25 g/liter of body blood. But this rate can increase depending on the health state of the consumer, their degree of

fatigue or stress, smoking habits or simply physical characteristics: each glass can result in an blood alcohol level of 0.30 g/l.

▶ **The maximum blood alcohol rate is achieved:**

- ½ hour after absorption during fasting
- and 1 hour after concomitant absorption of food, during a meal or not.

▶ **Blood alcohol content** is reduced on average between 0.10 g to 0.15 g of alcohol per blood liter per hour following absorption.

▶ **For more information:** <http://www.securite-routiere.gouv.fr>

▶ **Visit also** www.info-calories-alcool.org which allows you to quickly evaluate the number of calories contained in one standard glass.

Spirits in France

There are currently 47 categories of spirits, including 13 main products: the aniseed spirits, cider spirits and perry with calvados, fruit spirit, wine spirit with armagnac and cognac, marcs, juniper flavoured spirit drinks, gentian, bitter, gin, liqueurs et crèmes de fruits, rum, vodka, whisky and brandy.

▶ **The main exported spirits produced in France** are: cognac, vodka, brandy, liqueurs, rum.

▶ **The main spirits consumed in France** are: whiskies, aniseed spirits, rums, gins, vodkas, liqueurs and crèmes de fruits. For more information, the Fédération Française des Spiritueux publishes a brochure each year presenting the key figures of the sector (visit www.spiritueux.fr).

Organoleptic differences

Between French whiskies and Scotch whiskies or Irish whiskeys

Some French whiskies distinguish themselves from Scotch whiskies and Irish whiskeys by the use of other sources of malt produced in France: in 2002, the Menhirs distillery,

located in Plumelin in Finistère, developed the first French whisky based on black wheat. Named Eddu, it presents a new style alongside single malt. Many others have since followed. In addition to their intransigence to produce only high quality whiskies, they have also innovated by finishing ageing them, to finalize their ageing in cellars, in old barrels where great crus have already been aged, which gives them a characteristic enrichment of their range of aromas.

Between cognacs and armagnacs

For cognacs, at workshops held in June 2006 during the second edition of the International Cognac Summit by Jean Lenoir, the founder of Nez du Vin, participants attempted to search and define the various aromatic components of cognac. Among the aromas listed, the five dominant flavors that give it its unique character are vanilla, prune, caramel, orange and apricot. The other 63 additional aromas identified were then classified according to the season cycle, which influence their variability, as described in the wheel of flavors.

As for the armagnacs they are grouped together by aromatic families with characteristics specific to the evolution of this eau-de-vie according to its maturity and evaluation season. A young armagnac will give a warm perfume and aromas that evoke the cooking and concentration of the fruity and floral notes of the wine in the alembic. Later will emerge, from the marriage of the eau-de-vie and wood, other aromatic families whose pastry notes are a good illustration, then slowly evolving fruity and woody aromas. After twenty years they are often called "rancio", a qualifier synonymous with great maturity. The wheel of flavors shows the complexity and variability of these aromas according to the time of tasting.

The essentials on the main spirits

Aniseed flavoured spirit drinks

All aniseed spirit have the common trait of being obtained by maceration and/or distillation of natural extracts of star anise (or badiane), green anise, fennel or other plants with similar aromatic constituents such as the angélique with alcohol of agricultural origin.

The main categories of aniseed spirits in France

► **Pastis**

It is the best known and most consumed of the aniseed spirits in France. A pastis must contain natural extracts of liquorice (40%/alcohol volume) and anethole, an aromatic ether present in many plants (between 1.5 and 2 grams per liter). In the particular case of the pastis de Marseille, the alcoholic strength is 45% per volume.

The aniseed, which is mainly extracted in France and Spain, is only obtained from green anise, badiane and fennel.

► **Anisette**

Anisette is an aniseed liqueur containing more than 100 grams of sugar per liter and 15%/alcohol volume.

Alcohol levels of major aniseed spirits may vary between 40% for pastis and 45% for Pastis de Marseille.

► **French spirits with absinthe plants** (also containing aniseed).

They are obtained by maceration of a mixture of several bitter plants in alcohol, chosen from the big and small absinthe plant, green aniseed, badiane, fennel, hyssop, liquorice and others. Among them green aniseed, fennel and grand wormwood (plants known since the Middle Ages for their medicinal properties) are the 3 immutable fundamentals. Then this macerate is distilled without adding any sugar (or very little). Several elaboration processes can be combined. At the end of preparation, other distilled extracts of aniseed plants can also be added. "Green" absinthes, colored by an infusion following the distillation, are distinguished from the "white" absinthes (blue in Switzerland), or uncolored, without further infusion. About fifteen French distilleries produce around 800 000 liters of absinthe per year.

Armagnac

It is the oldest known eau-de-vie in France. Its first historical traces dating back to the XIIIth century are found in the history of Gascony. A small county named Armagnac appears there in the Xth century. But it is from the XVth century that the first written traces evoking the production and consumption of this beverage appear. Initially, it was attributed beneficial therapeutic virtues and there was a tendency of considering it to be a long-life elixir. But it is the Dutch that will develop its marketing by exporting it to their country in the XVIIth century. As from the second half of the XIXth century, artisanal manufacturing methods are improved, leading to the enhancing of their quality.

Establishment of its production areas

Its production vineyard covers 15,000 hectares spread over 3 departments, the Gers, a part of the Landes and the Lot-et-Garonne. 3 areas of designation are well defined: the Bas Armagnac, Ténarèze and Haut Armagnac.

Wine-growing origin

Armagnac is obtained by distillation of white wines obtained from only 4 grape varieties: the baco, which provides ripe fruit flavorings and ascribes itself to ageing, the ugni blanc, producing low-alcohol and acidic wines that induce finesse to the eau-de-vie, the colombard, that provides spicy and fruity aromas to improve the mixes and, finally, the Folle blanche that provides floral eau-de-vie of great elegance.

Methods of production

The vintage and pressing take place in October, the juice obtained being immediately fermented. Acidic and with low alcoholic content, it retains its aromas well until distillation. This phase takes place during the winter and must be completed on March 31 at the latest, following the vintage. It is practiced by means of a specific alembic, made entirely of copper: the Armagnac continuous still. The obtained eaux-de-vie are then placed in new oak barrels for a period

of time before getting aged in older barrels. Over time, the alcohol level decreases slowly by alcohol evaporation. This is called the angels' share. It is then that the cellar master will intervene when he judges the ageing sufficient to create harmonious blends of several eaux-de-vie of different ages and origins. An armagnac may not have an alcoholic strength of less than 40%/vol. Armagnac specificity, the « millésime » corresponds to the year of vintage. It may not be less than 10 years.

French brandy

The name Brandy comes from the Dutch brande wijn and means burnt wine. It is obtained from distillation of wines, like other known designations such as armagnac, cognac etc., but the difference from the latter spirits is that another wine distillate can be added in its preparation. It should be noted that France is both a large producer of brandy and a small consumer and that Italy and Spain also produce it. Another distinctive feature of the marketing of this spirit drink is that 30% of its production is exported to the Anglo-Saxon and Asian countries while bottled with the French producer brand. The other 70% is exported in bulk. Its ageing must be carried out in oak casks for 1 year minimum, or for 6 months minimum if these oak casks have a capacity less than 1,000 liters. The blend by the cellar master is subsequently made from brandies of different ages and origins. The brandies marketed must be at alcohol strength of 36%/vol. at minimum

Calvados

Calvados is an AOC obtained in certain terroirs of Normandy from cider and/or perry distillation. Obtained by natural fermentation, these fruit musts should be at least at 4.5%/volume of alcohol. 3 categories of calvados are distinguished according to their geographical areas of production: First, the AOC *calvados*, which amounts to 70% of the total production of this eau-de-vie. Its production area covers a large part of the former Basse Normandie with a few municipalities at the borders of Mayenne and Sarthe as well as Seine-Maritime in the Pays de Bray. Then there is AOC the

Calvados Pays d'Auge (about 29% of the total production of certified calvados). The apples used for its production must originate exclusively from the department of Calvados and some municipalities bordering Orne and Eure. Finally the **AOC Calvados Domfrontais** (currently limited to 1% of calvados production). The fruits used for its elaboration are mainly located in the department of Orne but also a little in the departments of Manche and Mayenne.

With regard to the fruits used, 70% come from apple trees with bitter or sweet-bitter varieties and as many acidulous varieties as possible. In the particular case of Calvados Domfrontais, a minimum of 30% of perry (obtained by pear fermentation) must be mixed with the distillation cider.

► **For the production** of this famous eau-de-vie, the fruits are harvested between early October and late November among varieties of bitter, bittersweet, sweet and acidulous apples whose ciders will be harmoniously mixed. The apples are crushed or grinded to get their juice by pressing. The grinding occurs either directly after harvest if they are at maturity, or is slightly delayed to finish the ripening. After pressing, fermentation must occur naturally and therefore slowly. Between one month and 8 weeks are necessary depending on whether it is one of the 3 AOC (Calvados Domfrontais requiring the most amount of time). The distillation campaign begins on July 1st of one year and ends on June 30 of the following year. Distillation latter usually occurs in the spring and autumn, according to traditional processes carefully codified in intransigent regulation.

Distillation

For Calvados Pays d'Auge, distillation must be doubled and made in a pot-still made of copper. For the other Calvados, column stills are used.

Ageing

Depending on the AOC, Calvados cannot be put on the market before a minimum ageing of 2 or 3 years in wooden barrels.

Calvados are aged in very dry oak barrels, the contact with the wood communicating the elements necessary for its perfect completion. The tannic materials of wood provide its natural color and through the constant exchange between the young eau-de-vie, the wood and ambient air, the calvados acquires its finesse and fullness.

Main calvados labels and meanings

Three stars, ***, three apples, VS... indicate an ageing in wood of a minimum duration of 2 years. Vieux or Réserve for at least 3 years. VO or Very Old or Vieille Réserve or VSOP for at least 4 years. Hors d'Age, XO, Très Vieille Réserve, Très Vieux, Extra, Napoléon: for a minimum of 6 years. Vintage calvados are eau-de-vie developed from a single distillation (without blending). Finally, a calvados must be at least at 40%/volume (whereas for a simple cider spirit 37.5%/volume is enough).

Cognac

This wine spirit is produced on a well bounded region, determined by decree in 1909. It covers 4 departments: Charente-Maritime, a large part of the Charente and a few municipalities of Deux-Sèvres and Dordogne.

► **Six production areas** are well identified territorially as well as by their designations: Grande and Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois and Bois ordinaires or Bois à Terroir. The grapes harvested are exclusively white grape varieties: ugni blanc, folle blanche and colombar. Vintages generally begin in early October to until the end of the month. The pressing is carried out immediately after harvesting in traditional horizontal presses or in pneumatic presses. The juice, immediately fermented, results in a low alcoholic wine (around 9% in volume) after 5 to 7 days, with high acidity rate. It must be distilled by the following March 31.

Distillation

► **The distillation of cognac is carried out in two steps in specific pot stills:**

1st step: obtaining the first distillate called "brouillis" which reaches about 28 to 32% alcohol by volume.

2nd step: the brouillis is placed in a boiler for a second distillation called the "bonne chauffe".

It is then followed by a delicate operation, the "coupe" or a cutting, which consists of removing the first parts too rich in alcohol as well as the latter ones as soon as the alcoholic meter indicates 60% in volume with the distillation tails. It is the heart of the second distillation, only, which is set to age in oak barrels for a minimum of two years to qualify for the cognac designation.

Classification

After various blends of cognacs of different crus and ages by the cellar master, they are classified in *** or VS (minimum of 2 years for the youngest eau-de-vie); VSOP (if the youngest is at least 4 years old) and XO when the youngest is at least 10 years old. Remember that they must be of a minimum of 40% alcohol by volume.

Specificities of cognac

The decisive factors of the specificity of cognac are therefore its vineyard and unique climate, its double distillation in pot stills, its ageing conditions in oak barrels from Limousin or Tronçais, at the origin of its color and bouquet. And finally the blend that only allows the cellar master to bring the final touch.

French Fruit spirits

Fruit spirits are obtained by maceration of fruit in surfin alcohols or by fruit fermentation and then distillation of macerates or musts. Their birth followed that of wine spirits and liqueurs based on herbal plants. It is only in the XVIIIth century that the kirsch (cherry spirit) appears. After cherry it will soon be the turn of plums (mirabelles and quetsches included) then Williams pears. In addition to these first fruits, others will follow, such as the raspberry, apple, other pears, apricot, quince, rowanberries, etc. The French spirits are only produced from fruits selected from the surrounding terroirs, and

obtained either from cultivated plants or by picking of wild plants. For example, it takes about 14 kg of Williams pears to obtain 1 liter of eau-de-vie de poire Williams.

Preparation by fermentation or maceration

Based on the original sugar content of the fruit concerned, the distiller will use direct fermentation or maceration. For example, some fruits with stones such as cherries or certain categories of plums, or pome fruits like pears ferment naturally thanks to the yeasts they contain.

On the other hand, raspberries, blueberries and other wild berries that are insufficiently sweet require maceration.

- **In the case of natural fermentation**, these sweet and juicy fruits are placed in fermentation tanks. A thick and sweet must will quickly be formed after one or two days. It will continue to ferment for about ten days. This fermentation then slows down to stop after about 6 weeks when all the sugar present has turned into alcohol. The tanks will then be closed, awaiting distillation.

- **If maceration is essential**, these fruits (often berries) are macerated in a wine spirit or a distillate of agricultural origin. Usual proportions are of 40 liters of eau-de-vie at 50% alcohol/vol. for 100 kg of fruit. It is this alcohol that will slowly extract the natural aromas of the submerged fruits. Please note that the list of fruits for which maceration is permitted is limited in a regulated manner.

Distillation

In both cases it is the distillation of the contents of the fermentation or maceration tanks that will complete the process resulting in the desired eau-de-vie. It is almost always carried out in a water bath and always in a copper alembic in one or (most often) two heating sessions. A first heating only extracts a light alcohol (also called "petite" eau) at 25%/vol. approximately. A second heating allows you to obtain only the heart of the reel by eliminating the heads (too rich in ester) and the distillation tails (which lack finesse).

Ageing

Fruit spirit generally are not aged in wood storage (except for the old plum), as they may lose flavour, freshness and transparency. Instead, glass carboys called "dames Jeanne", or small tanks, are used to let them mature. Sheltered from light, but not from temperature differences that promote the evaporation of esters and the concentration of aromas. Finally, their alcohol level may not be less than 37.5%/vol.

Genièvre

Genièvre, or a juniper-flavoured spirit drink, is a grain spirit obtained through double or triple distillation and which is flavoured with juniper berries harvested in september and october. Junipers grow wild on calcareous soils in sunny climates. They are found in northern France but since a few years, they tend to spread over the territory.

Production

Manufacturing begins with a blend composed exclusively of rye, oat and fermented barley malt to which sucrose and yeast have been added. After fermentation, this cereal mash is distilled once or twice in a batch still followed by a second or third distillation. At this point the juniper berries that will flavour the spirit are incorporated. Spices can also be added. Genièvre, obtained through this process, can be aged in barrels for up to ten years. Genièvre must have an alcohol rate of at least 30%/vol.

Origins

Genièvre is originally from Holland, where it is often light coloured, and is related to English gin. It was created during the 16th century by the Dutch and didn't cross the borders until after the French revolution. By 1800, a hundred or so distilleries were present in Nord-Pas-de-Calais and Picardie. At that time, Genièvre was drunk mostly in cafés, by workers who worked in the fields, in mines or at sea.

Revival

But Genièvre has also enjoyed a revival, especially since it is supported by Geographic Indications: in the departments Nord and

Pas-de-Calais, internationally renowned genièvre de grains, genièvre or Genièvre Flandre Artois are produced, which often receive awards in international competitions! Thanks to the importance given to mixology, these traditional spirits are back in the spotlight. Genièvre can be drunk as a digestive, especially aged genièvres for example, or in a cocktail with genièvres which have being aged little or not at all. For example, diablo flamand, made of 1/4 of genièvre and 3/4 of lemonade, is very popular in Dunkerque during the Carnival. Genièvre can also be used in cooking, to flavour certain dishes, from starters to dessert.

Gin

Different gins

Three kinds of gin exist: gin, distilled gin, and London gin, which corresponds to an elaboration method, and not a place of manufacture. The first two categories can be qualified as "dry" and contain less than 0,1 grams of sugar for each liter. London Gin is "dry" by definition as its sugar level is imposed by regulation. Gin must have a minimum alcohol rate of 37,5%/vol.

Specificities of gin production

As is the case for Genièvre, berries and spices can be added during the second or third distillation: angelica, coriander, liquorice, fennel, camomile, ginger, cardamom, orange peel etc. Operators double their inventiveness to satisfy new gin amateurs. In the same way, grain spirit is sometimes replaced by wine spirit which brings out new organoleptic variations and requires the development of new know-how, especially an accurate knowledge of the raw materials used. The objective is to collect most of these raw materials' aromas, without overshadowing the familiar dominant taste of juniper.

Gentian

Origins

Gentian has its roots in several regions of France, namely Auvergne. The gentian liqueur was created at the end of the 19th

century, inspired precisely by a beverage elaborated and appreciated by Auvergnat peasants, made with gentian roots infused in white wine. The main ingredient of this spirit is a precious plant. Yellow gentian is a wild plant that grows on mountains or on the slopes of Auvergne's volcanos, between 1200 and 1500 metres of height. It is hand picked starting in June. After letting it grow for about ten years, gentianaires pick the plant's roots following traditional methods. Today, these same gestures are repeated with the utmost respect for the plant. Gentian cultivation has spread throughout France and today the plant is grown in Normandy as well. Patience is needed in order to carry out these projects as it takes 9 years after seeding for the roots of the plant to be ready for harvest. In the wild, it takes from 20 to 25 years.

Specificities of Gentian production

Each house holds its secret recipe to make Gentian: for the maceration and distillation of yellow gentian roots for example. After harvest, roots are immersed for several weeks in alcohol of agricultural origin. This stage allows the extraction of a part of the plant's aromas as well as the famous yellow colour. Afterwards, the roots are retrieved in order to be distilled. Other flavours are obtained in this way. After blending macerations and distillates of gentian roots, the mix is stored in barrels for an ageing period which can last from a few months to a few years. Gentian's lowest alcohol rate is 37,5%/vol.

Consumption

Gentian is generally drunk as an aperitif, neat or on the rocks. It is also appreciated in cocktails (mixed with sparkling water, cola or accompanied by Crème de Cassis or lemon syrup for example). Its authenticity and intrinsic bitterness also appeal to a whole new generation of bartenders and mixologists.

Amers and bitters

Bitters or bitter-tasting spirits are spirits with a dominant bitter taste, obtained through flavouring alcohol of agricultural origin with bitter

vegetable substances. The most frequent ones are: bitter gentian, bitter orange and cinchona.

Liqueurs and crèmes de fruits

► **Liqueurs** are spirits obtained by flavouring alcohol or eau-de-vie and adding sugar or honey. Their flavouring can be obtained through maceration or distillation of fruits, flowers, plants of just one kind or a mixture of several kinds, of roots, fruit peels or even spices. A liqueur's minimum alcoholic strength by volume is of 15% and its minimum sugar content is of 100 grams for each liter. Liqueurs appeared in France during the Middle Ages, after the arrival of stills coming from Moorish Spain and the discovery of the first distilled eau-de-vie. Several eaux-de-vie where medicinal plants had been macerated developed during the 16th century in monasteries and medical schools. Little by little, they were sweetened with honey and thus became herbal liqueurs! Several other raw materials have been used afterwards, as they were progressively developing on the French agricultural lands and as fruits and spices coming from afar were discovered. Innovation has always been at the heart of liquorists know-how. Today, there are almost 830 references on the market.

► **Crèmes de fruits** contain more sugar than other liqueurs as they have a minimum sugar content of 250 grams for each liter. They also often contain less alcohol, most of them contain between 15% and 20% of alcohol. The best known is Crème de cassis but there are many others. Two main production methods are used to make liqueurs and crèmes. Maceration mainly concerns liqueurs and crèmes. Fruits macerate in alcohol in maceration tanks, between 24 hours and several months according to the fruit used. The resulting juice, called infusion, is extracted. The thick marc extracts which remain on the bottom of the tanks can be added after having been pressed. In the case of distillation, aromatic raw materials are heated in the still with water or alcohol. The distillate obtained after the evaporation and condensation of aromas is called esprit, spirit. This process is used particularly to make herbal, grain or peel

liqueurs. When the final mix takes place, the infusion or "esprit" can be associated with water or alcohol, before adding sugar or honey. This stage is critical to determine the excellence of the final product. The great liquorists' know-how is revealed in the combination of the different components as well as the order of mixing.

Marcs

It was only towards the end of the XVIIIth century that we had the idea of distilling the marcs, the residues of the grapes pressed to extract the wine. The grape marc spirit are developed in all areas of the world where vineyards are grown. Their variable characteristics and qualities depend on the value of harvested grape varieties and their cultivation, and then their distillation and finally their ageing. In France, the best known are those of Bourgogne, Champagne and finally Gewurztraminer in Alsace. But other French wine-growing regions produce known and appreciated marcs. Examples include Franche-Comté, Savoie, the Coteaux de Loire, Languedoc and even Auvergne or Alsace-Lorraine.

Raw materials

Marcs are all the solid materials remaining after the grapes have been pressed to extract the grape juice. They are made of raffles, skins, pips, peduncles. Note that some marcs obtained from the pressing of destemmed grapes pressing contain only skins and seeds.

Production

After being kept safe from oxygen in tanks, the marcs are distilled. But we keep only the heart of distillation by eliminating, heads and tails. This distillate is at about 50%/volume of alcohol.

Ageing

After distillation, the different lots are kept separately in oak barrels. They can experience an ageing up to ten years for the best ones. But some marcs are not aged in wood. After this ageing and the alcohol evaporation resulting therefrom, they cannot be at less than 37.5%/volume.

French Rums

The overseas departments and regions of France mainly produce "rhum traditionnel" (traditional rum), protected under geographical indication or AOC.

- ▶ **The French traditional rum** or "tafia" corresponds to a spirit arising exclusively from the fermentation of molasses or syrups from the manufacture of cane sugar or directly from the juice of sugar cane. The rum must have a level of alcohol by volume of at least 40%.
- ▶ **"Rhum agricole"** (Agricultural rum) is a rum derived from the distillation of fermented sugar cane juice.
- ▶ **"Rhum de sucrerie"** is a rum derived from the fermentation of molasses or syrups issued from the manufacture of cane sugar.

We then distinguish four major families of traditional rums in France:

- ▶ **"Rhum blanc"** (litt. white rum), which are not aged in wooden casks. "Rhum blanc" is colorless and transparent, with sometimes has light golden to amber glances. It is characterized by its aromatic finesse with fruity, floral, vegetal and spicy notes.
- ▶ **"Rhum brun"** (litt. brown rum), which is aged six months in oak barrels.
- ▶ **"Rhum élevés sous bois"** (litt. rum aged in wood), which is left in oak barrels for twelve months.
Both "rhum brun" and "rhum élevé sous bois" have a golden to amber color. They are marked by their woody character and by fruity, floral, vegetal or spicy notes.
- ▶ **"Rhum vieux"** (litt. old rum) is a traditional rum that has been aged for at least three years without interruption in oak casks. "Rhum vieux" has a color range going from honey to dark mahogany and expresses woody, fruity or spicy flavours.

French Vodka

Originally produced in the Eastern countries (Poland, Russia...), vodka or "small water" is an spirit obtained by alcohol distillation of

potato, wheat, beet, grapes, etc. It must be at least at 37.5% (usually 40%).

The French vodkas, which have been in France for some years now, are characterized by the excellence of the know-how and the sometimes original choice of raw materials from regional terroirs. It is produced in the Bouches-du-Rhône, Charente, Côte-d'Or, in Gard, Isère, Haut-Rhin, Haute-Provence, Haute-Saône, and Meurthe-et-Moselle... They are known to be "high quality" vodkas.

Developed from summer wheat, Beauce blond wheat, with a milk base, pure filtered water or not, distilled in Cognac, Lorraine or elsewhere, thought in collaboration with great chefs to become gastronomic, flavored with mirabelle, citrus fruit, their success transcends our borders.

French whisky

This spirit obtained from cereals must be aged in oak barrels at least 3 years and be of at least at 40% of alcohol by volume. Single malt or blend, a whisky usually results from the blends of several whiskies, for example, of different ages.

Since the beginning of the XXth century, whisky distilleries have developed outside the original and historical producing countries (Scotland, Ireland, the United States and later Japan) around the world, in India as well as in Taiwan or Brazil for example. France, one of the world's leading consumers of whisky, has at least forty distilleries scattered throughout the territory, both in the southwest and in the Hauts de France, the East of France (Alsace or Lorraine), as well as in Brittany, Burgundy or the Rhône-Alpes, and even Corsica... Many have bet on innovation in the cereals used or conditions of ageing, for example, and all have favored a very high quality recognized in France and abroad.

Main proces for the preparation of spirits

Spirits are produced according to two broad general production methods: within these two main groups of manufacturing processes, there are different secondary modalities depending on each case, as

each spirit has its specific process, held more or less secret, and passed down from generation to generation. Innovative and modern variations may be added.

▸ **Production by infusion-maceration and distillation:**

Liqueurs (of fruits, plants, flowers, roots...), aniseed (pastis, anise, absinthe), genièvre or gin, amer or bitter.

▸ **Production by distillation:**

Rum, whisky, wine spirits (cognac, armagnac...), cider and perry spirits (calvados), fruit spirits (kirsch d'Alsace, kirsch de Fougerolles...), marc (marc de Bourgogne.), vodka. To these may be added some ageing methods. This is the case, for example, for cognac, calvados, armagnac, whisky. Practiced in wooden barrels, they allow the addition of new organoleptic qualities by exchanges between container and content.

▸ **The blending of spirits of the same category**, but of different ages or micro-terroirs, may allow the creation of unique productions requiring a specific know-how of each cellar master.

Materials used for their development

▸ **Copper**

Copper has always been used to manufacture the various models of alembic and stills. Indeed, it was a rather malleable metal to shape, which was convenient to give it all kinds of shapes. Moreover, it is an excellent heat conductor, which it diffuses with regularity. Oxidating only at very high temperature, never reached during distillation, it resists corrosion well. Finally, it was empirically observed that its presence is essential to allow complex chemical reactions that eliminate volatile sulfur compounds and help the formation of esters, giving a fruity character to the distillate.

▸ **The Nobility of Wood**

In the French cooperage, pedunculated oak or sessile oak are mainly used for their qualitative contributions during the ageing of wines or spirits. Rare and in demand, bicentennial

individuals are only found in the most beautiful forests. This raw material, uniquely responding to a quality requirement is entrusted to the "merrandier", which cuts it into logs, which are then slit up. Only this ancestral process will ensure the soundness and tightness of the casks. Then the cooper will stack these "merrains" to let them grow older. Stored in the open air and subjected to the whims of the weather, they dry slowly and regularly during several seasons. During this period, they lose the water that they contained as well as their coarsest tannins. The quality and type of maturation of these woods will directly affect the quality of the spirits on which they will leave their more or less discreet mark. Indeed, during ageing, the contents of wood storage will be enriched by the tannins and other components that the oak will offer through their long exchanges. The flavours of the spirit will evolve and its structure as its coloring will change over time. They will gain in roundness, length and depth. These long, progressive exchanges between the wood and the spirit will reveal a large number of nuances and subtle balances. Finally a tiny part will evaporate through the walls: this is what is called the "angels' share" (more or less fast and important depending on the nature of the atmosphere inside the ageing cellar).

■ **Glass**

Used primarily for conservation in dames-jeannes or sale in flasks, glass is used for its fundamental qualities. Impermeability to outdoor atmosphere, almost zero exchange with its liquid content, unalterable in time and sometimes transparency or on the contrary possibility of being dyed. Fragility to shocks requires special precautions during manipulation or packaging. Its major interest, freezing the quality and flavours of an eau-de-vie or other spirits that once contained in a glass container (even about fifty liters like a dame-jeanne) will no longer evolve.

Raw materials of exclusively agricultural origin

Elaborating a spirit drink, is above all making the most of an agricultural raw material: fruit, grapes, plants, spices, sugar cane or cereals.

It is from these agricultural products that was created the territorial anchorage inherited by spirits. Thus, rum is emblematic of overseas departments as a result of sugar cane production, calvados was born in the heart of apple orchards of Normandy, cognac and armagnac are the fruits of Aquitaine vineyards... This link to the agricultural raw material is the historical and traditional base for spirits.

For example, the following are required:

- 8.5 kg of sugar cane to develop a liter of agricultural rum.
- 1 kg of blackcurrant to produce a 1 liter of crème de cassis.
- 14 kg of Williams pears to get 1 liter of Williams pear spirit.
- 9 kg of cherries to get a liter of kirsch.
- 1.4 kg of barley (the most used cereal) and about 11 liters of water to produce a bottle of whisky.

In France, the quantities of raw materials used in the production of spirits are:

- 110 000 tons of fruit;
- 1 600 000 tons of grapes;
- 390 000 tons of sugar cane;
- 77 000 tons of cereals.

The raw materials are selected beforehand, on their organoleptic quality as well as sugar content and flavor.

All the know-how leading to the production of spirits of excellence consists of the selection or extraction of the finest and most enchanting flavors contained in the raw agricultural material. Different methods of development are implemented to this effect. We distinguish between two major production methods, leading to two types of products:

► **Spirit drinks** whose taste comes directly from the distillation of fermented raw material (wine, cider, perry, must): these are the eau-de-vie;

► **Spirit drinks** whose taste results from flavoring of a distilled neutral alcohol or an eau-de-vie by maceration or infusion of raw aromatic materials (fruits, plants, spices, peels or roots): these are the liqueurs, genièvres and gins, pastis and aniseed. They are also called composed spirit drinks.

Fermentation: when sugar becomes alcohol

Before distillation, fermentation: when sugar contained in raw materials becomes alcohol.

Alcoholic fermentation is a biochemical process whereby sugars (carbohydrates, mainly glucose) are processed into alcohol (known as ethanol). Fermentation is an essential step in the manufacture of alcohol. Thus, for the manufacture of whisky, the mixture of cereals/hot water is put to ferment in tanks for a few hours with addition of yeasts.

For whisky and grain spirit

Malting is the first important step in the transformation of the grain into malt during which the alcohol will be extracted by fermentation and then by distillation. Its contribution to the aromatic range of the spirit is not negligible, depending on whether it is dried in hot air or on peat fire. Malting is not a single operation, it is broken down in three stages: dipping, germination and finally drying. Once dried, the malt is crushed and mixed with hot water. The famous fermentation sugars contained in the used cereal are then captured by water. This mixture is called the must. Yeasts are added to the obtained must to start the fermentation. These yeasts produce, by sugar fermentation, ethyl alcohol and carbon dioxide. This step is decisive and requires strict hygienic conditions and perfect control of the temperatures of the operation so that no external elements may disturb the fermentation. From this stage a liquid with low alcohol level will be obtained, a fermented must called "brassin".

For rum

Two categories of rum are produced in France: Agricultural Rum and Industrial Rum.

► **Agricultural Rum**

For rum, after weighing and then defibrating, the harvested rods successively pass through several cylinder "mills" where they are heavily crushed while being humidified under strong pressure to extract the maximum amount of "juice", which will be collected while the fibers (or bagasse) are recovered to serve as boiler fuel. Depending on the capacity of mills, a distillery can treat 3 to 30 tons of cane per hour and produce about 1,500 liters of cane juice called vesou. The latter, after two successive filtrations, is stored in a set of large stainless steel tanks (from 2 to 500 hl), the vat house, to undergo a fermentation phase. This will result in the "cane wine" from which agricultural rum will be obtained after distillation.

► **Industrial Rum**

This rum is obtained by distillation of the "vinasse", made from the fermentation of molasses remaining after sugar manufacture. Grand Arôme is a traditional rum and is very aromatic.

Its covering power and lightness are used to enrich other spirit drinks as well as in pastry-making or to produce flavourings.

Distillation: separation of water and alcohol with flavours

► **Distillation, an essential step in the making of spirits**

This process consists in separating volatile elements: the alcohol and aromatic molecules, which are the lightest molecules, from the less volatile elements: especially water and "non-alcohol" molecules. The physical principle relies on the fact that alcohol is a more volatile substance than water: While water boils at 100 degrees, alcohol evaporates as from 78.4 degrees. A condensation of alcohol vapors is then provoked by cooling to obtain liquid alcohol (this is the coil of the still). Thus, distillation allows sorting among the components of raw material due to their differences in volatility. By carrying the brassin* or the must* to boil in a still*, the "good" alcohol, called the heart, is separated from the heads and distillation tails, which should not be consumed as they may contain undesirable substances.

To improve the purity of the distillate, a second or even third distillation is carried out.

For example, Charente distillation takes place in two heatings: the first heating gives the "brouillis" at 25 to 30% vol. and the second heating gives the "bonne chauffe" at about 70% vol.

All the know-how of the master distiller consists in controlling the temperature and the time of heating of the must.

▸ **Heads, heart and tails of distillation**

Not all the components recovered after distillation are enjoyable for consumption. Some are even unfit for consumption. When the still rises in temperature the first distillate that flows, called the distillation head, consists in part of methanol, which is very toxic. The distillation heart allows to harvest ethanol and flavours, the sought after and consumable alcohol. Finally come the distillation tails that run at about 94°C, which is not harmful but gustatorily unpleasant.

▸ **The different distillation processes**

There is a distinction between continuous distillation and discontinuous distillation or double distillation, also referred to as "à repasse ": it takes place in two successive heating units.

▸ **To each spirit its distillation!**

The armagnac still works continuously. This pure copper device is a real participant in the armagnac's personality.

In contrast, for cognac distillation a specific traditional method is carried out in two steps using traditional Charente stills.

▸ **Distillation periods**

Cognac: the " Cognac " AOC is entitled only to the spirits obtained by wine distillation from the wine of the year. Distillation must be completed by March 31 of the year following the vintage.

Armagnac: distillation must be completed by March 31 of the year following the vintage.

The Dame-Jeanne

The origin of the dame-jeanne name remains unknown to this day. For some it would come from the Persian name of the city of Da[̄]mgha[̄]n in Iran. This city was renowned for its production of glass objects and this name would have

reached us, slightly distorted, thanks to trade with the European countries including the kingdom of France where it would become " damejane ". For Corneille, who cites it in 1701, it is found in the humorous form of dame-jeanne, by introducing this feminine name in reference to the rather paunchy shape of this glass container.

Others argue that its origin would be Neapolitan. It would be during his flight from the Kingdom of Naples, long associated with the county of Provence under King René, that Queen Jeanne was forced to find temporary refuge in the small castle of a gentleman, glass artist in the hamlet of "Saint Paul la Galline Grasse", now a small village called Saint Paul-en-Forêt. On request of the queen, curious to see the glass bottles made, this gentleman blew in his glass cane with so much strength that he made a huge bottle that could contain about ten liters. He then had the idea of starting its manufacture under the name of Queen-Jeanne. But the latter would have modestly suggested to him, to simply call it Lady-Jeanne. And it is to protect it from shocks that this glass artist decided to dress it with wicker weaving.

The traditional Armagnac alembic

It allows for continuous multi-layered distillation with reflux. The wine constantly feeds the still by the bottom of the refrigerant. It is thanks to it that the alcohol fumes contained in the serpentine cool down. It is led to the column where it descends from plate to plate to the boiler. Under the effect of the strong heat produced by the fireplace, the wine vapors go up against the current and "paddle" in the wine at the level of each plate. They enrich the alcohol and the majority of aromatic substances of the wine and are condensed and then cooled in the serpentine.

At the exit of the still, the spirit is colorless, its alcoholic strength may vary between 52% and 72% (but it is

traditionally between 52% and 60%).

The traditional Charente still

The wine is brought to boil. The alcohol vapors emerge, accumulate in the tent, the most volatile ones engage first in the goose-neck and then the alcohol liquors arrive in the serpentine. In contact with cold water, they condense to flow in the form of brouillis. This slightly opaque liquid, titrated at 28 to 32% vol., is poured into the boiler for a second distillation.

During the second distillation, or "good heating", the first liters of the distillate obtained are called the "heads". Very rich in alcohol, they are removed (they titrate between 82 and 78% vol. approximately). This delicate operation is called the "cut". The "heads" represent only 1-2 % of the volume.

The alcohol content gradually decreases. After the heads, runs the "heart", clear and colorless eau-de-vie, which will become cognac. Then come the seconds that will be recycled during a next heating, then the tails...

The distiller collects the "seconds" - when the alcoholometer indicates 60% vol. – and finally the distillation tails. "Heads" and "seconds" are often re-distilled with the wine or the brouillis. The heart of good heating, placed in oak barrels, can begin ageing.

Lots of wood but also a bit of glass for the ageing

While most of the eaux-de-vie age in wooden containers, and are transferred to glass or stainless steel containers to stop ageing, some of the eaux-de-vie (especially fruit spirit) are aged in glass containers bearing the beautiful sobriquet of Dame-Jeanne. These are stored in non-isolated places,

subject to temperature variations. In winter, the glass condenses and so does the eau-de-vie, whereas in summer the glass expands, allowing new exchanges with the air. It is the cycle of seasons and the alternation of temperatures that lead to the transformation of the eau-de-vie components and thus to its maturation.

Wash still, pot still and spirit still

In the development of whisky, *pot stills* and *spirit stills* are distinguished. The *pot stills* actually cover traditional Charente alembics.

To get a *pure malt*, the brassin is placed in a first alembic called the *wash still* and it is under the effect of heat that the alcohol will emerge from the mixture in the form of vapor. Condensed by cooling, this steam will produce a distillate graded at about 28%.

The distiller then eliminates impurities using a device named *spirit safe*. From the operation will be kept only the ‘heart’ of this first distillation. The second distillation, where a new alembic is used, can then begin, the *spirit still* in which the heart of the first distillation will be worked again in order to produce in the end an alcohol at about 66-68 %. This alcohol may then be aged or distilled again.

The various distillation apparatus

► The alembic or still

The still is the device by which distillation is achieved. The word ‘alembic’ would come from Greek and then Arabic, (ambix: tent; bikos: horned). Originally used for medical purposes, the first traces of the alembic would come from the Egyptians and from Mesopotamia, about 3,500 B.C.

► The composition of an alembic

It is usually composed of four parts:

The body, placed in the water bath or directly on the fire, contains the must to distill.

The neck covers the latter and has a column that allows vapors to rise.

The gooseneck (in a circle arc, where its name is from), is today a cylindrical and rectilinear tube to bring the vapors to the condenser.

The condenser (or coil) cools the vapors thanks to the fluids flowing around.

The material used in the manufacture of the still is usually copper because it is malleable, a good conductor of heat, resists well to corrosion and plays a role of improvement in the development of the spirit.

▀ **The distillation column**

From the second half of the XIXth century, continuous distillation appears with distillation columns. They are made up of trays. Each tray is a "floor" in the column where the descending liquid meets the ascending vapors. In contact with the liquid, the vapors enrich themselves with alcohol and aromatic substances. In addition to the column, two heat exchangers allow to bring/remove the energy necessary for separation: a boiler located at the bottom of the column where the mixture is heated to boil and a condenser in the column head the vapors are liquefied in order to recover the product in liquid form. The dimensions of the column have an important role in the separation: the higher the column, the better the separation, because it will be possible to increase the number of theoretical trays!

▀ **La poire à parfum**

The "fragrance pear" type is a very special type of still, fully artisanal, revealing the ancestral know-how of some liquorist houses.

The raw material is crushed (for example cocoa) and is loaded with the alcohol in the vase of the alembic, and then heated until the mixture is slightly boiling. This step is essential for the alcohol to penetrate into the core of the vegetal raw materials and to be filled with their aromas.

After a day of maceration, the infusion, which has had time to take the warm color, the rich fragrance and the flavor of the raw material, is extracted. For the perfect penetration of alcohol into aromatic raw materials, the latter are reloaded a second time in alcohol, heated again and left to macerate again for a day.

The hat and goose-neck of the still are then assembled and the mixture is heated again. The specific shape of the "fragrance pear" still increases the concentration of flavours. Some of the vapors rise and condense in contact with the still cold walls of the hat, then returns in liquid form to the bottom of the still to be charged with more aromas. This phenomenon is repeated until the warming of the upper walls of the still.

Alcohol loaded with flavours is called spirit. It evaporates by the goose-neck and condenses into the serpentine. The infusion and spirit are then assembled.

The slow incorporation of crystallized sugar naturally lowers the alcohol content and develops all the flavor of the raw material, while the addition of other eaux-de-vie perfect the liqueur and gives it smoothness and frame.

Ageing

This operation consists of allowing the natural development, in appropriate containers for some time, of certain reactions that provide the spirit drink concerned with new organoleptic qualities, complementary complexity and sweetness.

This ageing can be made in wooden, barrels, tuns, casks, each region and each cellar master has their preferences. To this end, the producer of spirit drinks will choose the essence most suited to their product (oak, chestnut, cherrywood, acacia, etc.).

The most used essence is the sessile or pedunculated oak, or their cross-breed. It is notably compulsory for cognac, armagnac, calvados and whisky.

During this ageing, the eau-de-vie evolves: its flavours, color and taste are transformed.

Casks, barriques, tuns, barrels: definitions

► Casks

We use the name barrique for wines and cask for spirits. For spirits, we mainly use casks of a capacity ranging from 225 l to 500 l with 6 to 10 metal hoops, for a weight ranging from 55 to 85 kg for example at the Tonnellerie Allary in Archiac (17520). Among them there are also short or long models. Depending on the grain of the wood, the heating and drying durations, their ageing capacity goes up to 36 months and more after a fourth passage.

Note that some cooperages also manufacture small oak casks, accessible to individuals, from 1 liter to 110 liters. The wood used to make these casks is ideal for maturation or conservation of your eau-de-vie in general and in particular: cognac, armagnac, vodka, calvados and also white rum to which it will bring some slightly smoked vanilla flavours that benefits ageing.

► Barriques

They are used for the ageing of wines with capacities ranging from 250 liters (such as the Bordeaux barrique) to 600 liters for the demi-muid and even 700 liters. They also have the particularity of having 2 to 4 woods below.

► Frustoconical vats

Those intended in particular for the enhancing of the eau-de-vie, may contain between 10 hectoliters and 200 hectoliters with a diameter at the bottom between 1.33 m and 3.30 m.

► Tuns

The tuns are the ancestors of the current stainless steel storage tanks and frustoconical wooden vats. Equivalent to the volume of several barriques, for the larger ones, they have been used to store wines, cognacs, etc. For the storage of wines they are nowadays often replaced by stainless steel tanks that further avoid contact with oxygen. Larger than the other alcoholic beverage wooden containers, their contact area with the content is proportionally much lower to the volume stored in comparison. The interactions with the wooden walls are therefore much less important and their influence

on the aromas lower, incomparable with that of a cask aging. That's why there's not a lot of tuns left, like those of the Tonnellerie Radoux in Jonzac (17500).

► Barrels

The barrel is the ancestor of the casks and barriques. However, this name remained in the current language to designate casks or barriques.

The "Angels' Share"

The characteristics of ageing cellars are particularly important. The environment, varying according to the cellars, will also participate in the typicity of the eau-de-vie. Indeed, the hygrometry of the cellar (the water content in the air) and its temperature condition the evaporation of alcohol (at an average of 2% per year in the latitudes of the European continent and from 6 to 8% in the tropics): that is the famous "angels' share". There is thus a circulation of the surrounding air that gently infiltrates through the wood and brings its touch to the end result.

Blending and reduction

Water is used in many stages of manufacture. Its qualities are therefore important and explain the settlement of a number of distilleries near a natural source.

Alcohol put in barrels after distillation is at about 70%. Depending on ageing duration, the angels' share will be more or less important but the gradation will still be too high for commercialization (except for special cases: notably brut de fût). Also, the contents of the casks resulting or not from various blends will be added with water to reduce the level of alcohol to the desired level for sale, 40% or 42% vol. for example.

At each stage, the master blender or the cellar master may make blends of various eau-de-vie from a single name: an eau-de-vie is sometimes the result of a combination of more than 80 eaux-de-vie, grape varieties, farming methods, vintages, barrels, different cellars! It is very much like the nose profession you know in perfumery!

Only then, once the blend is carefully determined, we can proceed to the final stage, that of bottling. Once bottled, unlike wine, the eau-de-vie will not grow older. Thus the age sometimes indicated on the label corresponds to the ageing period before bottling.

One additional step to make compound spirits!

For "compound" spirit drinks, it doesn't stop there!

Compound spirit drinks are produced from a mixture of aged or non-aged eau-de-vie, distillates of agricultural origin and/or ethyl alcohol of agricultural origin to which raw aromatic materials are added to extract most flavors by maceration or infusion. Here, the physical process used is that of solvent extraction. The alcohol concentrates the flavours that 'migrate' from the raw material. The macerate or infusion is sometimes re-distilled to concentrate the flavours.

The flavours extraction of fruit, flowers or raw materials is done through an exchange between the raw material and alcohol. The fruits are broken up in advance to ensure a better exchange. Raw materials are set to macerate in the alcohol, in maceration tanks between 24 hours up to several months, depending on the raw material used. When the maceration time is finished, the juice, that is now called an infusion, is extracted. There are cold macerations and hot macerations (coffee, tea...).

This infusion serves as the basis for the final development of the spirit drink. The solid part remaining at the bottom of the tank (marcs) is often pressed and added to the infusion, in order to extract as many flavors as possible.

Gastronomy

Most common ways to consume spirits

► Absinthe

Whether colored or white, they are tasted in the same way, elongated with fresh water slowly poured so as not to cause heat shock. Some sugar may then be added.

► Pastis and anisette

Pastis is first consumed tight or extensively elongated with fresh water while snacking on a few peanuts as aperitifs or for relaxing and refreshing.

▸ **Armagnac**

The tasting of a Armagnac will have to adapt to its type and age. Thus, a young type VS is preferred for culinary use. While a VSOP, light and warm in the mouth can serve as a base for an original aperitif cocktail. An Hors d'Age, long in the mouth and balanced, will reveal its notes of dried or candied fruit and its woody aromas in more subtle mixtures: for example 3 cl of Hors d'Age, 3 drops of Angostura bitter, 1 tear of maple syrup and 1 dash of cinnamon gum. Stir with ice and add a hint of cinnamon.

▸ **Brandy**

You can enjoy a brandy, in the Spanish way, elongated with a soda. Or also in the Anglo-Saxon way, in a spirit-type glass.

▸ **Cognac**

A cognac can be tasted in many ways. Whether in digestive or aperitif, pure or elongated with ice or in a cocktail. It is the moments of its consumption where the gastronomic conditions accompanying that will determine your choice to appreciate the best of its subtle aromas. In fact, at the table, it can be joyfully combined with all kinds of dishes, whether as a starter or during dessert. Finally it will improve the taste of many recipes such as poultry farces or pastries or chocolate confectionery.

▸ **Calvados**

Many cocktails can be made with Calvados. Example for a Calvados Tonic: blend 3 cl of calvados, 1 cl of triple dry, 1 cl of cinnamon syrup and 1 cl of lemon juice and 2 cl of apple juice. Add ice.

But it is also consumed pure in a small spirit-type glass. "Trou normand" is an old tradition...

Neat is or on a ball of natural sorbet with apple or pear flavor, we will appreciate an old calvados or a VSOP (Very Superior Old Pale). It will help to find, in the mouth, the fruit that balances with the aromas of vanilla, caramel and nuts.

▸ **Crème de fruits**

In France they are traditionally blended with white or rosé wine or an effervescent wine, but they can also find their place in modern cocktails.

▸ **Fruit spirits**

Fruit eaux-de-vie offer many tasting possibilities. Either pure at the end of the meal as a digestive, or in a cocktail, with ice and fruit juices or a soda. But they also gladly accompany many gastronomic preparations: salty or sweet dishes, pastries or confectionery.

▸ **"Fine blanche or unaged wine spirit"**

With its multiple aromas of lime, citrus fruits, pears and honey, it can be consumed very fresh or incorporated into a cocktail.

▸ **Genièvre**

The genièvres can, of course, be drunk pure, in digestive, after a good meal or in a cocktail like a Genièvre Apple-Pear with: 1/2 of Genièvre, 1/4 of pear juice, 1/4 of apple juice to be poured directly into a glass on some ice cubes.

▸ **Gin**

The gins are an ideal ingredient for making all kinds of cocktails thanks to their shiny glossy dress, dry and fruity flavor as well as their special aroma. Gin tonic is the most famous gin-based cocktail. It is simply prepared with tonic and gin that we are lightly stirred in a glass.

▸ **Gentiane**

Gentiane is traditionally tasted with nature aperitif or on a ice cube, or even elongated with still or sparkling water. This is how its bitterness is best appreciated. You may also want to balance this bitterness by adding a crème de cassis, some lemon syrup or citrus juice, etc. Some more alcoholic and sweet gentians are also consumed as digestive. By adding a crème de red fruits or citrus fruits, their bitterness is discovered only gradually.

▸ **Amer (or bitter)**

Amers are characterized by their bitterness and are often used as flavor enhancers in complex and researched cocktails.

▸ Liqueur

Once enjoyed only pure, the drinking patterns of liquors have been diversified. Whether in cocktails, long drinks, etc., they can thus combine freshness and diversity of tastes.

▸ Marc

Most often a marc will be enjoyed as a digestive. But they also come into many recipes of desserts or other traditional dishes.

▸ Rum

Rum comes into the composition of a very large number of desserts and other cakes that are simply sprinkled or flambéed. In drink, the Ti-Punch (rum, cane sugar and green lemon) remains the traditional drink of the French Antilles. Another enjoyed cocktail, the Planteur (1 measure of orange juice, 1 of goyave juice, 1 of pineapple juice and finally 1 measure of white rum with 1/4 measuring of cane sugar syrup).

As for the Mojito it became a classic of festive cocktails (3 cl of white rum, 7 to 8 mint leaves, the juice of half a green lemon, 2 spoons of sugar powder, 6 cl of sparkling water and 4 crushed ice cubes)

▸ Vodka

In France, vodka is rarely consumed in the Russian way, i. e. Neat and one stroke. On the other hand, it enters the composition of many cocktails as well as, for the new French vodkas flavored with mirabelle or citrus fruits, in some of the dishes of prestigious chefs.

The Cosmopolitan is a known example. Easy to realize, it is a combination of vodka, triple-dry, cranberry juice and green lemon juice. Or more complex, the Gimmick: 4 cl of vodka, 1.5 cl of crushed ice, 1 green olive, 1 finger of vermouth. Put the ice in a shaker. Add the vermouth, then vodka or gin. Shaken, not stirred. Pour with a strainer in a glass and decorate with the olive.

▸ Whisky

The usual consumption of whisky in France can be classified into two great practices. It can be consumed in a cocktail, elongated with ice and soda.

The other practice concerns tasting for demanding enthusiasts. Instead, it concerns tasting whiskies: single malt, single barrel... In this case, the choice of glass, the moment of tasting and finally the environment are all factors which sublimate these moments of consumption.

Tasting principles

Sensory analysis uses 4 of our 5 senses: sight, smell, taste and touch.

▸ **Sight**

Sight is the first requested sense during the tasting. Visual examination not only allows the appreciation of the color, clarity, brilliance and intensity of a spirit, but also its roundness and richness.

▸ **Smell**

Smell is the most "developed" sense and the most precise. Smell is a powerful stimulator of affective memory. The nose is a most sensitive organ, capable of decoding aromatic molecules in very small quantities. First of all, inhaling above the glass allows you to capture the bouquet of spirits, and then plunge your nose into the glass to detect the most secret aromas. The first impressions are essential.

Caution, however, repeated inhalations may exhaust olfactory receptors.

▸ **Taste**

Beyond the four basic flavors of taste: Sweet, acid, salty and bitter, a fifth flavor was discovered, the umami (tasty in Japanese). Tasting in mouth involves both elementary flavors and aromas, which can describe the spirit in more complex terms than the five primary tastes.

Taste allows measurement of the balance between fundamental flavors, but also criteria of scale, finesse, richness and complexity, balance and precision. The mouthfeel will also be assessed in order to judge the quality of a spirit.

It will be interesting to observe whether the relationship between olfactory sensations and those felt in the mouth is consistent with continuity, or rather divergent. In addition, the retro-olfaction phenomenon that can occur several minutes after the tasting, halfway between the olfactory and the taste, is usually a sign of a quality product.

► **Touch**

The final element of the tasting is the tactile sensation felt in the mouth or nose, essential to evaluate the texture and body of the product. We distinguish the touch in hand from the one in the mouth. The touch in hand confirms or invalidates the sensations perceived by the view before consumption, estimating the temperature, texture and consistency by pressure. As for the touch in the mouth, it plays an important role in the tasting, by feeling the temperature and texture for example.

With regard to spirits, nasal sensations are often associated with spicy, peppered, biting notes. They can also give a feeling of heat or freshness.

The sensations in the mouth involve the tongue, the palate, the inside of the cheeks or even the teeth, with effects of astringency, drought, viscosity, sucrosity, volume, scale, density, heat, salivation, tingling, metal notes... in the mouth, two texture styles are encountered: the "dry" spirits and "fat" spirits.

The tasting therefore involves a series of sensory stimuli that are the palatable and odorous constituents of spirits. The measurement of organoleptic properties is the first phase of tasting, the analysis and observation phase. The second phase is a quality judgment.

A short history of cocktails

A cocktail is a clever mix of drinks and aromatic and decorative ingredients in variable proportions and quantities. They often contain alcohol, but many recipes may be alcohol-free.

► **The infancy of the cocktail in the XVIIth and XVIIIth centuries**

Its invention seems to first come from England. The consumption of often polluted water could result in diseases such as dysentery,

cholera, typhoid, etc. Flavored alcohol mixes were therefore sold in the apothecaries to combat these diseases. Until 1880, these drink mixes were quite vague and did not have well defined rules or designations. We test recipes in taverns but nothing comparable to what we know nowadays.

▀ **Their birth between 1870 and 1919**

Cocktails began to spread in the late XVIIIth century in England and then in the United States with, for example, two dates to be remembered. In 1834, someone named Peychaud creates bitter cocktails that he serves in egg-cups. Similarly, before 1880, Bittering Sling was also being developed, mixing rum, gin, brandy or absinthe with citrus barks (orange most often). From 1880, vodka became the most used base, replacing gin.

In 1881, a bartender of the Louisville Pendennis Club in Kentucky, invented the Old Fashioned in honor of Colonel James Pepper. The latter imposes it on the menu of the renowned Waldorf Astoria Hotel and it was the beginning of the success of this historic recipe.

At the end of the XIXth century, a book of cocktail recipes is published by an author in Connecticut, a certain Jerry Thomas, in which, among other things, are the recipes of the Blue Blazer and Tom and Jerry.

▀ **Other milestones and events explaining their development in the 1920s and until 1933:**

- Prohibition of absinthe in Europe in 1910.

But it was the establishment of prohibition in 1919 that was the real factor triggering the development of cocktails in the United States and elsewhere around the world. On the one hand the contraband alcohol being often of poor quality, there was a tendency of masking its taste by adding other quality alcohols that could be imported at that time. On the other hand, American bartenders migrated to Cuba and Europe where they made their recipes known.

▀ **End of prohibition in 1934**

The end of prohibition led to the continuation of this kind of consumption, but this time with quality alcohols and the development

of many new recipes, some more exotic such as the Tiki cocktails drawing their name from the Tahitian culture.

▸ **Development of mixology in the 2000s**

It was also at that time that cocktails originating in Cuba, such as the Mojito, were adopted by Europe, and that we witnessed the creation of new kinds of cocktails or the renewal of vintage cocktails.

▸ **From 2015 onward a new trend appears, the "homemade"**

In recent years, the homemade has been promoted by the countless recipes widely published in both print and on the Internet. There's something for every taste and one can now easily surprise their guests with an original composition. Thus, many of them now make their own cocktails at home.

Making cocktails like a bartender

▸ **Mammi watta**

Vodka, yellow lemon, fennel apple syrup, xerès vinegar, Tonic Water

▸ **A carrot hair**

Cognac, marc de Bourgogne, bitter, carrot juice

▸ **Barbe Rousse**

Gin, Bitter, rhubarb liqueur, Tonic Water, grapefruit zest

▸ **Chairman**

Whisky, Picon, apricot liqueur, orange zest

▸ **César au bourg**

Agricultural rum, triple dry, green lemon juice, green tea syrup, ginger bitter

▸ **Un mousquetaire en Bourgogne**

Armagnac, pear spirit, ginger and lemon flavored wine, organic lemonade

▸ **Apple Dream**

Calvados, yellow lemon juice, Mangalore liqueur, cinnamon syrup

How to make successful cocktails

▸ Basic rules

In all cases, and while leaving your creativity free, which can allow a large number of original compositions, respect these basic rules essential to the elaboration of a successful cocktail:

- Avoid using more than five ingredients in total and among them one single eau-de-vie as base.
- Respect the 3 S rule: the acidity provided for example by a citrus fruit juice, the sweetness with the addition of a liqueur or syrup, and finally the presence of a spirit drink.

▸ Other usual rules and practices

- Long drinks served on ice are usually presented in a decorated glass and with a straw.
- Short drinks are neither decorated nor iced.
- Hot drinks, grogs and coffees (such as the well known Irish coffee) can be served as digestives.

Note that it is essential to have a shaker to prepare a short drink when you must incorporate to the alcohol ingredients such as milk, cream or an egg. And for most long drinks, we will use first a mixing glass to prepare them, or directly a fruit juice glass (also called tumbler).

▸ Main Cocktail Families

- The Collins which are refreshing long drinks composed of eau-de-vie, sugar, lemon juice or sparkling water)
- The Fizz are long drinks prepared in a shaker.
- The Flips are composed of porto, sherry or vermouth with an egg yolk. They can be served cold or hot.
- And finally all the drinks without alcohol.

▸ Tools needed to develop cocktails

- **Shaker** that serves to quickly cool the mixture without too much diluting with water. There are several models, including the three-piece model that is most common and usable by everyone. More sophisticated shakers for professionals also have a ice sieve.

- **The mixing glass** is used to refresh a drink served straight-up. It is generally used to prepare cocktails composed mainly of alcoholic ingredients such as the Manhattan.

- **The blending spoon.** It is a long and twisted spoon ending with a small pounder used to crush the fruit.

▮ **The two most used techniques**

- With the first, the ingredients are mixed in the mixing glass using the blending spoon. Should you not possess these, you can use a small pitcher or a gauge glass. And then a simple long spoon to crush the fruit. But of course it's less convenient.

Start by filling your receptacle at 2/3 with ice (a lot of ice is needed to cool the added liquid very quickly). After adding the mixture, stir with the spoon with a circular gesture until condensation is formed on the outer walls of the container.

- With the second, we use the shaker. Fill it with 2/3 ice, then add your ingredients. Close immediately and aggressively shake it for 8 to 10 seconds so that the ice is in permanent contact with the mixture. Stop as soon as condensation appears on the walls of the utensil and serve quickly.

- Last possibility, you can elongate your mixture with sparkling water. This makes the mixture more attractive for eyes and excites flavors. You only have to make the right choice of glass and decorate it before serving your cocktail!

▮ **Decoration**

To decorate use fruits. Depending on the choice, you will give an impression of freshness with green lemon, for example, or on the contrary of "heat" with a strawberry. They must be very fresh and carefully cut, then placed at the last moment so as not to spoil their appearance by their oxidation (for example apple, pear, banana, etc.).

Choosing your glass

▮ **Whichever the spirit enjoyed**, it is necessary to consume it with moderation. It is the quality of the alcoholic beverage consumed that is important to be able to discover all its aromas, not its quantity.

Indeed, distillation concentrates not only volumes but also flavorings. So it takes no less than twenty kilos of cherries to get only 1 liter of kirsch!

► **Choice of adequate glass.** The traditional digestive glasses, swollen at the bottom and closed at the top hold the aromas while they release the alcohols irritating the nasal mucosa. That's why they're not popular these days with amateurs. Any distillate will be better appreciated in a small glass of tulip shape and of adapted size. And if, moreover, this tasting glass is made of crystal, the aromas will melt even more! This is how best to reveal the famous bouquet described by the knowledgeable tasters. As for the small glass "thimble" of our grandmothers, it will retain all its strengths for a pure liqueur tasting. If you want to enjoy it with ice cream, you will obviously need to choose a small glass of sufficient superior size.

The choice of glass is important to optimize the tasting of your favorite spirit, many models are proposed in the trade and especially during visits of production sites in their shops where usually the tasting is located. Among the most common ones, of course, is the tulip glass that concentrates the aromas before the chimney shrinks. It is ideal for a powerful rum, such as a brut de fût, because the shrinking will also channel the alcoholic scents. And other more classical glasses that are held in the palm of the hand, or Scandinavian glasses with refined and elegant design, the "cognac glass" breaking with the classicism of other models of spirits thanks to the grip and a pivot that creates a seesaw, but also the aromas channeled through the shrinking of the glass and of course a volume allowing ventilation and opening of perfumes. This type of glass will be suitable for rums, cognac, armagnac and whisky.

Also glasses in the form of closed funnels, with 11 cm as diameter, 17 cm high with the foot and a capacity of 25 cl perfectly adapted for the preparation of cocktails.

Also rum tasting glasses with diamond point structure inspired by a universe of luxury. The inverted conical form allows for channeling flavorings.

Other more classical models to taste rum: with a shrinking chimney that allows regulation of the alcoholic vapors that emerge in order to avoid heat sensations or even small burns on the nose without affecting the aromas.

Food and spirits

When to enjoy spirits during a meal

- **At the aperitif**, artfully combined with liqueurs, fruit juices, sodas, wine, eau-de-vie will give body and heart to your cocktails. Instead, choose white eaux-de-vie or young eaux-de-vie, with notes of freshness and vanilla.

The choice of glass is also important: cylindrical glasses for long drinks, or rather short glasses for short drinks.

The assortment in rainbow color, the association of mosaic of fragrances, the addition of small fancy decorative touches, are all the art of cocktail fans competing in imagination and creativity. It must be beautiful and tasty. It is about creating a magic atmosphere in the air... The eau-de-vie or liqueur are proposed in long drink: simply elongated with ice, crushed or not, sparkling water or fresh juice, this preparation will offer a refreshing drink. A fashion that pleases young people but also those a little less so.

- **During the meal**, look for beautiful harmonies, such as a mirabelle spirit and a pan-fried foie gras, a gewurztraminer marc and a munster, or even yet a genièvre and a plate of smoked fish...

- **With dessert**, it is the ideal time to best savor a spirit in many ways. With a particularly sweet dish, an alcohol at 40% vol., dry but very aromatic, will fit better than a soft wine. Indeed, it will give the impression of "un-sweetening" your mouth and the sensation of reducing the rich flavor of creamy cakes. The following are some traditional matches whose success is guaranteed: old rum and roast pineapple, pear and chocolate foam, old prune and hot pie with quetsches, kirsch and black forest, quince and ice-cream with gingerbread. And if we want to, we can always elongate an eau-de-vie with a dash of water.

- **At the end of the meal**, liqueurs and crèmes de fruits can also be greatly appreciated. An orange liqueur such as a schrub (rum and maceration of orange peel) with an almond cake or citrus fruit salad. A crème de fruits rouges will greatly replace a red fruit coulis with a frozen nougat.
- **As a digestive**, this ritual that always came at the end of good festive meals with family or friends on a high note, indeed sometimes appearing endless, should not disappear due to lack of time. Without the fruit ripening, vinification, fermentation, distillation and ageing time, they would not be what they are. So they deserve that we take the time to taste them too. The appreciation of all the subtleties of a digestive involves all our senses: the eye, nose and mouth are highly solicited at the same time. And they are often surprised but never disappointed.

Spirit and food pairings

Spirits are part of the French gastronomic heritage and are inscribed in every moment of the French meal, from the aperitif to the digestive, in the our grandmother's cuisine like that of the great chefs.

Spirits stimulate creativity through the quality and diversity of their aromatic pallets. From the classic gustative alliances to the most unexpected, many recipes highlight the spirit and food pairing. The success of tasting courses as well as cooking courses demonstrates the value of transmission and exchange around the know-how in which spirits also hold the role of mystery ingredients in sauces, marinades, emulsions, during flambées or in the realization of magnificent cocktails. At the forefront of innovation, spirits also blend into the new trends in Food fusion or Food pairing mode.

Did you know, for example, that there are no fewer than 830 different liquor references on the market? So don't hesitate to follow your intuition and write your book of favorite recipes. And during your visit to the spirit producers, you can exchange on your gastronomic experiences!

A few examples:

- ▶ **White rum** is enjoyed with a plate of oysters, spicy dishes, coconut.

The sweetest whiskies fit with lighter flavors and the more pronounced dishes accompany the bolder whiskies; they are enjoyed with dark chocolate, cheeses, smoked fish and seafood.

- ▶ **Armagnac** combines with smoked fish, roquefort pie, figs or foie gras.

- ▶ **Cognac** is tasted with dried ham, roquefort, black chocolate, crème brûlée.

- ▶ **Calvados** matches with the products of its region, the Norman cheese, cider or apple-based dishes.

- ▶ **Vodka**: the essential vodka with smoked salmon (smoked fish) or caviar. More original is the association of vodka and lemon pie or red fruits.

- ▶ **Liqueurs and creams**: ideal for desserts such as Tiramisu, pain de Gênes, or black forest, not forgetting the flambéed crepes, sorbets and soufflés.

- ▶ **Amers/gentians** are enjoyed with cheeses with cooked pressed paste like the comté.

- ▶ **Aniseed** dare the unusual alliances with fish, cheeses or fruit desserts.

- ▶ **Fruit spirits** value fruit tastes like cherries, peaches, plums or mirabelles. More unusual, with foie gras.

- ▶ **Gin** is appreciated with red fruits, tartar, ceviches.

How to preserve spirits?

A spirit stops ageing once it is bottled. However, poorly stored it can deteriorate. Still intact, for the alcohol not to attack the cork they must be stored vertically and in a cool place to avoid alcohol evaporation and dark to avoid certain aroma oxidations by light.

Once the bottle is opened, the air that has replaced the liquid consumed inside the interior can lead to some oxidation and therefore aroma mitigation. Two solutions are then offered to

optimize conservation by avoiding contact with air: transfer in a smaller bottle corresponding to the remaining volume and correctly resealing it. Please note that glass caps are not always watertight. Or resealing with a system that combines waterproof plug and vacuum pump like for good wines.

It should be noted that fruit spirits and liqueurs are more fragile because they contain highly volatile and easily oxidized esters. For liqueurs or creams, evaporation by heat tends to crystallize their sugar. They should be store in a cool and dark place.

The main sites to visit

Metropolitan France

Auvergne-Rhône-Alpes

This vast region divided between the mountains of Auvergne and the Northern Alps by the Rhône Valley is very rich in terroirs with characteristics as diverse as they are well marked.

This is naturally seen in the landscapes through a wide variety ranging from the Puys Mountain range to the highest mountains in the French Alps, the extensive valleys of Rhône or Ain, as well as those of Isère, Loire and Allier to name but the main ones.

The climates and cultures that are established there naturally follow this great diversity. Therefore, many famous vineyards, neighbouring each other, are located, in valleys with grazing highlands and even Alpine meadows.

But its cultural diversity is not left out, particularly those of its history such as its gastronomy or its monuments and the architecture of its habitats.

We can distinguish between two major geographical areas of spirit-tourism. The first one corresponds mainly to Auvergne with mainly the department of Haute-Loire, the cradle of the verbenne du Velay, and the department of Cantal where gentian is traditionally harvested. We should not omit Ardèche Valley and its department. Many wild or cultivated fruits are also transformed into spirits after harvest: Blackcurrant, blueberry, raspberry, sloe, juniper, as well as chestnuts and nuts, allow producing numerous fruit liquors and creams.

The second one extends from the foothills of the Alps to its highest summits, with two contrasted territories: the large trough accommodating its two great lakes and where the Isère flows and; the Drôme and its Provençal accents at its southern end. Spirit-tourism is mainly attached to the Department of Isère, the historical

cradle of the liquors of the Grande Chartreuse or the Arquebuse de l'Hermitage, and also to those of Savoie and the Drôme with its Eyguebelle liquor invented by the Cistercian monks of the abbey of the same name. Besides its liquors made from plant mixtures, you can discover blackcurrant, wild blackberry, raspberry and blueberry liquors as well as St John's wort and génépi liquors. Finally, its traditional pear-flavoured spirits are renowned.

Gentiane and genièvre, harvest time

Harvesting the raw materials necessary for the production of these spirits is a production high time as it starts a new production cycle. Do not hesitate to come on site to discover and share them.

The harvest of the Yellow Gentian, a wild plant, by the gentianaires traditionally takes place between June and October. It is still plucked manually thanks to a 'fourche du diable', then traditionally sorted on the slopes of the volcanoes of Auvergne or in other mountain ranges of several other regions, between 1200 and 1500 metres high. A Festival of Gentian in Auvergne takes place every year in mid-August in Picherande.

Cultivation and harvest of lemon verbena

Verbena is traditionally cultivated to be used in herbal teas, or to develop liquor. However, the verbena feet fear the gels of this region with its harsh winters. Thus some horticulturists protect them by a natural technique to spend the winter just before the first cold. They extract them with spades and then install the mother feet in perforated baskets that do not prevent roots from developing, sheltered from the gel, in greenhouses. They plant them out in the ground as from May 15th of the following spring. Still in the greenhouse,

leaves are pointing before the planting out. The restart will only be stronger in the fields.

Harvest by leaf picking starts at the beginning of July at sunny times. Thanks to a progressive stem technique, the harvest can last on new stems until the frosts.

■ DISTILLERIE DE PIED MENU

1408, route de Romans

Beaurepaire

☎ [04 74 84 61 17](tel:0474846117)



Visit of the orchards, the distillery, video viewing: from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 5.00 p.m., from Monday to Friday all year round, by appointment only. For groups and individuals, visit and tasting free, approximately 1 hour.

Located near the Rhone Valley, the orchards of Domaine de Pied-Menu produce Williams pears. The traditional distillery has been developing since 1964 the spirits from this fruit and specialising in the production of "poires prisonnières" (prisoner pears). This technique, while not being widespread, is original. When pears are in the early stages and still small enough at the beginning of spring, they are put into a carafe which is hung to a nearby branch. After about 3 months, when these pears mature as prisoners of their carafes, they are harvested with their container. Each carafe containing a pear is first carefully cleaned then filled with Williams pear spirit. It is then ready to be marketed. The Distillerie du Pied Menu offers visits of orchards bearing their carafes in season and of the distillery, all year round, by appointment only, for individuals and groups. It also offers the possibility to view videos describing the process. The visit which lasts for about an hour and the tasting which follows are free.

■ MUSÉE DES LIQUEURS CHERRY ROCHER

Avenue Camille-Rocher

Côte-Saint-André

☎ [04 74 93 38 10](tel:0474933810)

www.cherry-rocher.fr

contact@cherryrocher.com

Closed in January and February. Low season: open on Sunday and public holidays from 3.00 p.m. to 6.00 p.m. High season: from Tuesday to Sunday from 3.00 p.m. to 6.00 p.m. High season: July, August, September. Guided tours for groups by appointment. Free for individuals in open house. Guided tour: €2.50/person.

The name of Cherry Rocher surely reminds something to the most gourmet ones! We must say that Cherry Rocher is one of the oldest distilleries in France with three centuries of existence and it still follows the example of Barthélémy Rocher who created delicious after-dinner liqueurs (but also aperitifs) made from plants and berries. We go back in time at the museum while taking the aisles of a vaulted cellar dating from the 15th century. We discover herbalism, copper stills, old bottles, a fantastic old poster exhibition and we end the visit with a tasting.

■ MAISON DE LA VERVEINE DU VELAY – ESPACE PAGÈS

29, place du Breuil

Le Puy-en-Velay

☎ [04 71 02 46 80](tel:0471024680)

www.verveine.com/fr/visitexpo.htm

pages-verveine@verveine.com

Open all year round. Individuals by reservation in June and September. In July and August without booking. The Pagès Space is free. Open from Monday to Saturday in July-August then from Tuesday to Saturday the rest of the year. In the morning from 10.00 a.m. to 12.30 p.m. (1.00 p.m. in July-August). In the afternoon from 2.30 p.m. to 6.00 p.m. from October to the end of March (7.00 p.m. in April, May, September June) and from



2.00 p.m. to 7.00 p.m. in July-August. Free tasting and shop on the premises with gift ideas.

In this single space, you will discover 150 years of history of Distillerie Pagès in images, on giant screen! Since the plant with liqueur, through many paintings, old posters and distillery materials, including one splendid copper still standing in the middle of glowing tools, to the flavours of some macerations of plants and spices among the many ones which is composed by the secret formula of La Verveine du Velay. And of course the chance to taste alcohols, moderately, and the Pages syrups. Make a circuit at the shop where you will find all the Pages products and many others specialities.

Two sites will be at your disposal: the distillery of Saint germain Laprade and L'Espace Pages in the middle of La ville du Puy in Velay.

■ **L'ESPACE AVÈZE – MAISON DE LA GENTIANE**

5, rue de la Gentiane
Riom-es-Montagnes

☎ [04 71 78 03 04](tel:0471780304)

www.aveze.com

espace@aveze.org

High season (from June 15th to September 15th): open every day from 10.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 3.00 p.m. to 7.00 p.m. By reservation (at least 3 days in advance) the rest of the year. Free. Guided tour. Shop. Activities. Tasting.

The adventure began in 1929 with the creation of the Avèze by a Riom dealer. It continues on the premises itself: Espace Avèze is still the manufacturing site of this iconic liquor of Cantal. It is the first of its kind to benefit from the prestigious brand "Parc Naturel Régional des Volcan d'Auvergne". This liquor is appreciated for its bitterness, as an aperitif, still or in a cocktail. An exhibition on gentian and the production of the Avèze is to be discovered. The characteristics of this regional plant are presented through hundreds of species, specificities related to culture, production, root harvesting and its transformation. You must see the video opening onto the packaging



room and windows. L'Avèze has been rewarded several times; After five Goudots d'Or at the Européennes du Goût in Aurillac, between 2008 and 2014, the aperitif drink won the gold medal at the Paris Agriculture Fair twice: in 2013 for Avèze 18% and in 2015 for Avèze 16%. The prerequisite: The visit ends with tasting!

■ DISTILLERIE JEAN GAUTHIER

Route de la Syrah

Saint-Désirat

☎ [04 75 34 23 11](tel:0475342311)

www.jeangauthier.com

contact@www.jeangauthier.com

Open all year round, in July-August: from Monday to Friday from 8.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. + on Saturday, Sunday and public holidays from 10.00 am to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.30 p.m. The rest of L 'year Saturday from 10am to 12pm and from 2pm to 6.30pm + Sundays and public holidays of 2pm à 18h30. Free visit and tasting. Shop on the premises with gift ideas. Also online store with deliveries.

The place deserves a detour: you can really spend one hour there, especially on the holiday route to keep kids busy and entertain the parents. The shop of the distillery outside the Musée de l'Alambic offers all the homemade range starting with the "classic " ones, the fruits spirits made with traditional know-how including a famous Williams pear, a great speciality of the firm without omitting the mirabelle, the raspberry or the old plum. Liqueurs, creams, aperitifs, griottines are also available as well as a new product to be discovered: the "Fifty-Fifty", a harmonious blend of spirit and liqueur to be used as digestive or cocktail. The distillery receives more than 150 000 visitors per year! And if you drop by around Christmas, you may have the chance to see Santa Claus appear paragliding (or on quad depending on the weather). This firm has truly become an institution in the Rhône Valley. If you come from Annonay, you just have to go down the valley towards the village of Champagne: it is a predestined name for hosting such a distillery and its museum.

■ MUSÉE DE L'ALAMBIC

Distillerie Gauthier

600, route de la Syrah

Saint-Désirat

www.jeangauthier.com/

contact@www.jeangauthier.com



Open from Monday to Friday from 8.00 a.m. to 12.00 p.m. (last visit at 11.00 a.m.) and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. (last visit at 5.00 p.m.). Low season: on Saturday from 10.00 a.m. to 12.00 p.m. (last visit at 11.00 a.m.) and from 2.00 p.m. to 6.30 p.m. (last visit at 5.30 p.m.); on Sunday and public holidays from 2.00 p.m. to 6.30 p.m. (last visit at 5.30 p.m.). High season: during the weekend and on public holidays from 10.00 a.m. to 12.00 p.m. (last visit at 11.00 a.m.) and from 2.00 p.m. to 6.30 p.m. (last visit at 5.30 p.m.). Free.

The Musée de l'Alambic is located near the Distillerie Jean Gauthier in Saint Désirat in the Rhône Valley. It is dedicated to the late profession of mobile distillers. During the last century, they moved from farm to farm with their mobile stills to distillate spirits on-site. You can discover many splendid copper "rolling machines" from all the regions of France, which produced spirits over 1400 m² of exhibition space. All tools and utensils required for these on-site operations are also displayed. They are classified into 30 tables recalling the memory of this particular rural heritage that is now part of history. You can also enrich your knowledge by visiting a part of the currently active Gauthier Distillery. You will therefore visit the distillation workshop before the bottling line and then one of the ageing cellars in oak barrels. To complete the entire manufacturing process of various spirits, a slideshow of beautiful explicit pictures will be shown to you for a detailed description. Count 60 to 90 minutes for the whole visit during which you will not see time fly by. And to finish, a free and convivial tasting of various products from the Jean Gauthier Distillery will be offered.

■ DISTILLERIE DE LA VERVEINE DU VELAY PAGES

Avenue René Descartes

Za LaPrade

Sortie ZI Blavozy

Saint-Germain-Laprade

☎ [04 71 03 04 11](tel:0471030411)

www.verveine.com/fr/visitexpo.htm

pages-verveine@verveine.com



Shop open from 10.00 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.30 p.m. Individual visits: no booking in July-August from Monday to Saturday from 10.30 a.m. to 4.30 p.m. By reservation from Tuesday to Saturday in June and September. Adult: €6.50. Group (30 persons): €4.80 (€2.70 child). Group tours (30 minimum): by reservation, from Tuesday to Saturday. In July and August: from Monday to Saturday. Tourisme & Handicap label. Guided tour (duration 45 minutes. Open on May 25th, July 14th, August 15th and November 11th). Free tasting (syrups for the children).

The distillery presents the history and manufacture of the famous liqueur made from 32 plants, including the locally grown verbena. You will see the still rooms, the ageing cellars and the collection of tools and old advertising items. After all these discoveries, let's see the practical test: the tasting of the Verveine du Velay where you can enjoy the Pagès liqueurs or syrup. Products from the distillery are available at the shop: gift ideas, gourmet baskets, regional specialities (cream, marc, liqueur, liqueur-cocktail, confectionery) with exclusive and original presentations. To find out more, visit the house of Verbena and of Velay in Puy-en-Velay.



DOMAINE DES HAUTES GLACES

Col Accarias

Saint-Jean-d'Hérans

☎ [09 50 29 92 77](tel:0950299277)

www.hautesglaces.com

domaine@hautesglaces.com

Shop open from Monday to Friday from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 5.00p.m. throughout the year. From October to the beginning of April, open every 1st Saturday of the month from 9.30 a.m. to 1.00 p.m., visit organized by reservation (€8/pers). From May to September open from Monday to Saturday visit at 11.00 a.m. and 2.00 p.m. Ideally always by reservation for a question of number.

Located at almost 900 m above sea level in Accarias Pass, between the Massifs des Ecrins and du Vercors, the Domaines des Hautes Glaces is set in a former fortified farm facing a beautiful panorama. It is a farm-distillery that performs organic farming alternating meadows, green fertilizers and crops, the cereals from which it develops excellent whiskies with strong character. Besides the large spaces of barley and other cereals, you can discover during the tour organised, its distillery set up in the former and large barn of the castle. Then on the ground floor, its three cellars ideally set under ancient stone vaults with a temperature and a hygrometry degree particularly favourable for the maturation of the whiskies made with passion and great technical mastery by the Estate. The annexes to this large farm are solely used for agricultural activity.

You can taste for free during your visit to the cellar some of these remarkable single malts of great character. You can purchase directly most of their products at a small shop.

■ **MUSÉE DE LA GRANDE CHARTREUSE**

La Correrie

Saint-Pierre-de-Chartreuse

☎ [04 76 88 60 45](tel:0476886045)

www.musee-grande-chartreuse.fr

info@musee-grande-chartreuse.fr

Open on reservation all year round for groups/seminars. Open from March 1st to March 16th, 2014, then from April 5th to early November. From May to September, open every day from 10 am to 6: 30 pm non-stop. In April, October and November, open from 1: 30 pm to 6 pm during the week and from 10 am to 6 pm on



weekends and public holidays. Adult: €8.50. Child (from 7 to 18 years old): €3.90. Reduced rate: €6.80. Family package (2 adults, up to 3 children): €21.40. Visits with audio-guides included.

Without a doubt one of the nicest visits to be done in the Alps. Combining the beauty of a majestic site, the grandeur and mystery of the Carthusian Order, this museum opens up and nourishes the spirit of the entire family. In the heart of a preserved nature – the vallon of the monastery of the Grande Chartreuse has received the Forest of Exception label -, installed in the lower house of the monastery founded by Saint Bruno – 2 km below the monastery, at the Corriere, ancient place of life of the friars – the Musée de la Grande Chartreuse offers a discovery of the Chartreux history and the radiance of this order throughout the world, and even to approach the intimacy of the monastic life. With the help of an audioguide in 9 languages, including Russian and Chinese, visitors meet the Chartreux, going through about twenty rooms, around the cloister garden. A surprising visit that will amaze parents and children alike, the latter (from 7 to 12 years old) enjoying an adapted route making the visit ideal for families. The visit is punctuated by three moments: the historical moment that recounts the history of the Carthusian Order, the season moment around which mountain life is set, and the liturgy moment, which the life of the Chartreux fathers is paced around. Among the highlights of the visit, the reconstitution of a hermitage and living conditions of the monks, the famous gallery of Maps and its 79 monumental paintings testifying to the extension of order in Europe, the treasures of the library, the educational room allowing to "watch the silence", and some truly remarkable and temporary exhibitions, events and workshops, for example to realize beautiful illuminations. The museum has a meeting and seminar room, accessible to disabled people. From spirituality to spirits, the visit ends with the discovery of another treasure: the divine Chartreuse liqueur that recently celebrated its 250 years of existence. A fascinating visit that brings us back to basics: nature and spirit.

fute_546540 le 13/01/2015



Difficult to stay in the area without going to visit this museum that describes the life of the Carthusian one. All in a very particular wild setting. In an annexe, a free access even allows you to take your picnic sheltered if it rains (which quite often arrive in this slope of the Chartreuse))

fixou3538 le 09/12/2014



A museum which inspire peace and serenity. An inevitable visit to do if you go in the region!

mitzi38 le 15/02/2012



a incontournable when you go to St stone of chartreuse... setting is magnificent, the atmosphere... do is a busy in emotion so silence is present!

jurass le 08/03/2011



Interesting. The visit is commented on perfectly interesting details. Setting dip us back in time and the delicate scent of fruit alcohol follows us all along the visit ends with a tasting. A bit long for children

■ DISTILLERIE CHARLES MEUNIER

45, chemin de la Biole
Saint-Quentin-sur-Isère

☎ [04 76 93 66 70](tel:0476936670)

www.distilleriemeunier.fr

magasin@distilleriemeunier.fr

How do you come? FROM GRENOBLE – By highway: Northern Rocade of Grenoble (A 480 or A 48) then the exchanger towards Valencia (A 49 or 5713). Exit 11, right at the roundabout towards Saint-Quentin-sur-Isère. Pass the bridge, then 500 meters after the Isère Plants store, turn left. You've arrived. – By the national: Rocade North of Grenoble (A 480 or A 48). Exit 12 direction Valencia (D 1532). In Saint-Quentin-sur-Isère, at the fire turn right direction Tullins (D 45). 100 meters after.

Shop open from January to November from Tuesday to Friday from 2.00 p.m. to 6.00 p.m.; on Saturday from 10.00 a.m. to 12.30 p.m.



and from 1.30 p.m. to 6.00 p.m For December 2018 see our website.

The Charles Meunier & Successeurs Distillery has been set since the 19th century in Voiron and is one of the oldest craft firms of Dauphiné. The distillery has been specialising since 1809 in the distillation of plants namely genepy, the favourite plant of Charles Meunier who will extract a particularly stimulating and fragrant aroma from it. The Meunier Distillery invites you to discover its different products through a visit inside the manufacturing unit and as well as a tasting space to choose with full knowledge of the product that suits you. You will discover or rediscover Genepi as the alpine plant par excellence. Besides the spirits, the Distillery also offers you some grocery products which will please you: pies, jams, feast chocolates (end-of-year celebrations, Easter, etc.) then throughout the year some gourmets products to discover. A free guided tour of the manufacturing facilities and a tasting at the store are offered to combine tradition, crafts and modernity.



LES BURONS DE SALERS – MUSÉE DU FROMAGE, DE LA VACHE SALERS ET DE LA GENTIANE SALERS



Route du Puy-Mary

Salers

☎ [04 71 40 70 71](tel:0471407071) / [06 75 95 49 73](tel:0675954973) / [05 55 28 21 75](tel:0555282175)

www.buronsdesalers.fr

lallet@buronsdesalers.fr

Open every day from 10.00 a.m. to 7.00 p.m. from April to the end of September. Adult: €5. Child (from 8 to 12 years old): €3. Group (20 persons): €4 (and €2.50 below 12 years old). Catering facilities by reservation including the truffade, the meal of the buronnier, in a unique setting. Guided tour (video exhibition and projection).

Activities. Tastings, sale of Salers gentian and cheese.

This museum is located on the site of an old buron reconstructed identically with the techniques from 1760. It traces the life of buronniers through their traditional tools. There are some very rare items gathered at the first level and splendid pictures. The commented visit ends with a tasting and sale of cheese for those

who want to bring the taste home. Since 2002, the Salers gentian has had a reserved space with reference to the production and history of this liqueur. There is also a beautiful collection of tools and a splendid still to see as well as exhibitions and video projections. The Buron de Salers is high on a magnificent road which really deserves your attention. A restaurant with outdoor tables offers the truffade. The site won the first prize of Cantal tourism, as well as the tourism medal, bravo!

yanno35 le 01/12/2010



For information it is very well for people who do not know the region. However, it is a way sell Liqueur Gentian and Cheese Cantal or Salers. People could not tell me or desired to say themselves or find Salers Tradition, cheese made in code practice, while one kilometre away, there is Buron of Algour. Getting there for information, one-way purchases elsewhere.

gijofamo le 01/09/2010



visit explanations by interesting slides, you would like to see more concrete things because the aim of the visit is especially to buy cheese in fact very good!

ninie2102 le 29/08/2010



A visit animated by young people who like their work and share their passion. Us are explained the production of Salers cheese and Gentian liqueur. Explanations clear, precise, a visit not to be missed!

■ **DOMAINE EYGUEBELLE**

3, chemin de la Méjeonne

Valaurie

☎ [04 75 98 03 80](tel:0475980380)

www.eyguebelle.fr

domaine@eyguebelle.com

GPS: 44.419605, 4.789564Valaurie à 5 minutes de la sortie

A7 Montélimar Sud direction Nyons.

Open every day. From 10.00 a.m. to 7.00 p.m. from April to August and from 10.00 a.m. to 6.00 p.m. from September to March. Closed

on December 25th and January 1st. Free visit of the museum and tasting. Shop.

Eyguebelle is named after the Aiguebelle Abbey where Cistercian monks have developed several recipes of complex plant liqueurs. A know-how that has been transmitted from generation to generation until 1996, when the brand became secular. Traditional distillation and flavouring processes are still carried out. The brand now offers a wide range of products with all the fruit syrups of the region that have built up its reputation but also pastis and walnut cream and; the famous *elixir de vie* made from plants and fruits created in the Middle Ages in the Aiguebelle abbey. It is an art of assemblages and distillation in still, a secret alchemy around medicinal plants and natural flavours. The museum tour plunges you into this monastic craftsmanship and reveals the manufacturing steps of elixirs and syrups. At the end of the visit, you can go to the shop for a tasting. New on the shelves: the very successful mint /green lemon syrup which is very thirst-quenching and inspiring in cocktails.

littlecha45 le 17/11/2010



The Eyguebelle syrups are super goods! you can same have explanations on the production of products that you will find in the shop because there is to see the production workshops thanks to a glass corridor!

■ **BIGALLET**

Virieu

☎ [04 74 88 25 13](tel:0474882513)

www.bigallet.fr

info@bigallet.fr

Open from Monday to Thursday from 8.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 1.30 p.m. to 6.00 p.m.; on Friday from 8.00 a.m. to 12.00 p.m. Closed for 15 days in August. For groups and by reservation from Tuesday to Thursday at 10.30 a.m. Duration of the visit approximately 1h30.

This name has lulled our childhood, our parents' and great-grandparents' ... It was in 1872 that Félix Bigallet opened in Lyon a

factory of syrups and liqueurs for coffee and inns. In 1885, in order to expand itself, it settled in Virieu, near the railway route between Lyon and Grenoble. The company prospered, especially with the famous "Bigallet", this exceptional lemonade based on lemon zests, while being colorless and a real nectar...and still manufactured nowadays according to the same process. But the Bigallet company has widened its range, producing no less than five different lemon syrups and offering 44 flavours fragrances to the gourmets! Bigallet is still led by the same family and perpetuates the tradition; it is also recognized for its know-how of liqueur-maker with genepy liqueurs, spirits and marc, old liquors (including a famous grog). Those who love good things must drop by.

■ CAVES DE CHARTREUSE

10, boulevard Edgar-Kofler

Voiron

☎ [04 76 05 81 77](tel:0476058177)

www.chartreuse.fr

visites@chartreuse.fr



Open all year round (except on December 25th and on January 1st). From Monday to Friday: from March until on June 15th and from September 15th to October 31st: from 10.00 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.30 p.m. – from November to February: from 10.00 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. – in July and August from 10.00 a.m. to 6.30 p.m. Free classic visit (last classic visit at 5.15 p.m. + “essential” visit at 5.45 p.m.). – Private parking with spaces reserved for the coaches. Guided tour (free tasting). Exceptional Visits: more details on the website. To reserve in advance (by e-mail or telephone).

Like Futé, become a Chartreuse addict and discover (almost) all the secrets of its wonderful liqueurs known worldwide. On visiting the Caves de la Chartreuse in Voiron, you go through the longest liqueur cellar in the world, but above all, you go through 400 years of history and know-how of the Carthusian monks. A classic visit (Petit Futé advises you to book your Exceptional Visits, see our infobox) is in two parts. The historical part brings us back to the time of the arrival

of the Carthusian monks in the region in 1084; the creation of the famous elixir in the 17th century; the marketing of the Green Chartreuse in the 18th century or the Yellow Chartreuse in 1838. There is the open house of the exhibition l'Odyssée de la Chartreuse with a semi-circular film and a film on the history of the famous manuscript behind the Chartreuse. Then comes the time of the guided tour of the cellars and distillery to better understand all the stages of the still secret manufacture of liqueurs. The visit ends in the most pleasant way since the Chartreuse liqueur can be enjoyed free of charge in a fully equipped room. The visit is completed by another one to the museum of the Grande Chartreuse in La Correrie and a walk to the Monastery.

solibmol le 03/05/2016



A visit rich in discovery, and tasting.

bleimeig le 23/02/2016



Beautiful orientation towards this fabulous visit. History of Chartreuse, a beautiful exhibition also, visit the cellars and at the end, a tasting. Memorable!

beerwine le 05/01/2016



A beautiful educational visit and gourmet cuisine. Even children appreciated

ludoline le 03/11/2014



A beautiful journey from past to present. A rewarding visit with a welcome by the staff, friendly and smiling. History of the famous green liqueur that I did not know. The visit is free.

Burgundy-Franche-Comté

L'HÉRITIER-GUYOT

- *The Boutique* -

Crème de Cassis de Dijon, fruit creams,
liqueurs and local specialties



2 place Notre-Dame à Dijon - +33 3 80 43 41 65
www.lheritier-guyot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



The Bourgogne – Franche-Comté region, the historical cradle of the vast possessions of the powerful Charles le Téméraire, who threatened for a moment the existence of the Kingdom of France by retaining even its king Louis XI prisoner, possesses a magnificent heritage. Landscapes, abbeys and castles, vineyards, in valleys or on the slopes, everything here bears the marks of the action of the hand of man and of the imprint of history. Dijon, Chalon-sur-Saône, the Cluny and Fontenay abbeys, Vézelay Hill or the Hospices de Beaune deserve a visit.

The mountain part of the Jura, where the forest covers about 45% of the area, is not left behind with the vast landscapes of its Regional Natural Park and its quasi-mountain economy during its harsh winters.

But Besançon and Belfort are also worthy of interest and deserve a stop.

Gastronomy with its spirits holds an important place here. The marc and Bourgogne fine issued from this great wine region are famous. The kirsch de Fougerolles PDO liqueurs and fruit flavored eau-de-vie, the sloe liqueur and the blackcurrant cream in Côte-d'Or, morello cherries in Haute-Saône and anis and absinthe in the Doubs and Jura form part of the historical heritage of the region. To be noted,

an unprecedented exploitation of this Sylvan heritage with a fir liquor around Pontarlier.

The "black pearl of Bourgogne"

The blackcurrant, 'Noir de Bourgogne' is a special variety with an aromatic power without equivalent. They are purchased within a radius of 25 km around Nuit Saint Georges to produce blackcurrant cream for family producers for several decades. Such as Florent Baillard, producer in Mercueil or Miche Guenot in Chaux.

They endeavor to harvest the plants when they are at perfect maturity. Cultures being spread over 8 communes, maturity and harvest are spread over approximately 3 weeks.

At the care level, roots at ground level do not allow for deep labor like for vine. Therefore, permanent picking, pruning and weeding are necessary.

The Route des eaux-de-vie de la Vallée de Villé or the Route des Chalots

The Route des Chalots, between Vosges and Haute-Saône, in the center of the southern Vosges, is a marked route, 120 km long, to the discovery of the exceptional heritage and know-how around the commune of Fougerolles, one of the most extensive of the Vosges in the valley of Villé. Between cascades and cherry orchards (especially during their spectacular flowering in May), come meet artisans and producers who will be happy to present their traditional productions. Whether by car, bicycle or even on horseback, the Chalots Road contains beautiful encounters but also typical landscapes and no less typical constructions: the chalots.

www.routedeschalots.fr/

Tourist office of Luxeuil-les-Bains/Vosges du Sud. Tourist information office in Fougerolles, 1 rue de la Gare – 70200 Fougerolles. Tel. 03 84 49 12 91 or 03 84 40 06 41. www.otsi-fougerolles.net

The Absinthe Road

This marked route, from Pontarlier to Noiraigue, allows the absinthe country, Franco-Swiss, to value the Jurassian absinthe as a unique cultural and economic heritage, an asset to discover and defend. This cross-border initiative has materialized thanks to the efforts of many artemisophile institutional and economic actors. Follow the guide on its dedicated website for surprising discoveries. Museums, remarkable sites, distilleries, events, gastronomy, literary evocations, highlighting of the plant's virtues... There is something for every taste. The tourist offices of Pontarlier and Tourisme Neuchâtelois-Val-de-Travers can usefully complement all the practical information you may need during your journey.

Note that a route for bicycles has also been established in parallel.

www.routedelabsinthe.com

Tourist Office of Pontarlier, 14 bis, rue de la Gare – F -25300 Pontarlier – Tel. +33 (0) 3 81 46 48 33 - info@pontarlier.org and www.pontarlier.org

Tourism Neufchâtelois – Val de Travers, Tourist Information Point, Goût & Région Kiosk, Place de la Gare - CH -2103 Noiraigue – Tel. +41 (0) 32 889 68 96 - info.vdt@ne.ch and www.neuchatel tourism.ch

■ DISTILLERIE EMILE COULIN

12, rue de la Gare

Fougerolles

☎ [03 84 49 13 80](tel:0384491380)

www.distillerie-coulin.fr

contact@distillerie-coulin.fr

Open all year round. Shop open from Tuesday to Friday from 2.00 p.m. to 6.30 p.m. On Saturday from 8.30 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.30 p.m.

The shop of this artisanal distillery, operated for several generations by the Coulin family, is located in Fougerolles, the commune of the Regional Natural Park of Ballons des Vosges between Epinal and Belfort. The cultivation of cherry is ancestral in this commune occupied in the middle by an immense cherry orchard which is stunning when in bloom in spring. The Coulin Distillery produces fruits and wild berries spirits (kirsch, Williams pear, wild raspberry, mirabelle, sloe and the unusual holly); And also liqueurs (raspberry, blackberry), aperitifs (guignolet, absinth and Delice du chalot, its speciality) and finally fruits in spirits (cherries in kirsch, pineapple pickled in AOC kirsch of Fougerolles, etc.). Bottling and sale at the shop are performed at this address, not far from the tourist office. This shop, established in an old wine cellar, is open all year round and will be pleased to welcome you to show you and make you taste some specimens of its production. And then enjoy the natural, cultural and agricultural heritage of the surroundings of this charming small town of great wealth.



■ DISTILLERIE LEMERCIER FRERES

32, rue de la Gare

Fougerolles

☎ [03 84 49 13 66](tel:0384491366)

www.lmercier.com

contact@lmercier.com

Free guided tours from Monday to Friday at 3.00 p.m. Paying visits during the weekends (3€ per person) and for groups (+ than 15 people) by appointment. Duration of the visit: 1 hour. Shop open



every day from Monday to Friday from 8.30 a.m. to 12.00 p.m. and from 1.30 p.m. to 5.15 p.m.

This family-owned distillery created in 1811 is the oldest in Fougerolles. Operated from generation to generation, it is still active and offers you to discover, in about an hour, the distiller's job through tours organised in its centenary premises. You can, therefore, discover successively what you see with detailed explanations: the still room in operation, the storage magazine for the alcoholic drinks produced and the bottling line. To finish and to let you appreciate the wide range of spirits, a free tasting of a selection of regional products is offered (Griottines à la Bleue, Griottes au kirsch but also spirits, old-fashioned Pastis La Bleue, Pastis 1811, various absinths from 45 to 72%, sour, Desle Nicolas whisky, various aperitifs, etc).

■ ÉCOMUSÉE DU PAYS DE LA CERISE

206, Le Petit Fahys

Fougerolles

☎ [03 84 49 52 50](tel:0384495250)

ecomusee-fougerolles.fr

accueil@ecomusee-fougerolles.fr



Open from February 15th to June 30th and from September 1st to November 15th, every day except on Tuesday, from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. In July and August, every day from 11.00 a.m. to 7.00 p.m. Duration of the visit: 1h15mins. Adult: €5. Child (from 6 to 16 years old): €3. Group (15 persons): €4. Guided tour (English, German, Dutch).

The techniques and history of cherry producers and activities related to this cultivation are presented at this museum located in a former distiller's estate. You can find stills, steam distillery from the end of the 19th century, conservatory orchard of different cherry varieties. During the visit, you will discover the distillation workshops, the daily life of the cherry growers, the technique to get the famous kirsch. There are about 40 000 cherry trees in Fougerolles. So we can say that they know what they are talking about...



■ L'INSTITUT GRIOTTINES

43, avenue Claude Peureux
Fougerolles

☎ [03 84 49 63 47](tel:0384496347)

www.linstitutgriottines.com

Closed on Sunday. Open from Monday to Saturday from 9.00 a.m. to 12.30 p.m. and from 1.30 p.m. to 7.00 p.m. -6.00 p.m on Saturday.

Institut Griottines inaugurated in 2009 by the Grandes Distilleries Peureux is a new unique concept gathering 3 spaces dedicated to different but complementary activities in one building: a magnificent Griottines shop; 3 specialised laboratories one in pastry, one in chocolate and the third one in cooking and; finally a cooking course and professional demonstrations centre for individuals. All this on a total area of about 450 m², including 188 m² dedicated to the Griottines shop. Various events are held throughout the year at the Institute for individual demonstrations and courses.



■ DISTILLERIE EMILE PERNOT

18-20, Le Frambourg
La Cluse-et-Mijoux

☎ [03 81 39 04 28](tel:0381390428)

fr.emilepernot.fr

contact@emilepernot.fr

The distillery is closed on Saturday afternoon, Sunday and public holidays. Open on Monday from 10.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. then from Tuesday to Friday from 8.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. On Saturdays from 10.00 a.m. to 12.00 p.m. Guided tours from Monday to Friday at 10.30 a.m., 3.00 p.m. and 4.30 p.m.; and on Saturday at 10.30 a.m. (duration of the visit: approximately 30 to 45 minutes. Free visit and tasting). For the group visit, prior booking necessary.

Distillery Les Fils d'Emile Pernot is located in La Cluse-et-Mijoux at the exit of Pontarlier. Its history goes back to the beginnings of absinthe since the 1890s. Having become a French specialist in the



manufacture of absinthe, it welcomes you in a unique setting steeped in Haut-Doubs terroir. Long established in Pontarlier, it was indeed extended by moving in 2009 to La Cluse-et-Mijoux at the site of Le Frambourg, in the magnificent building of the former Cousin Jeune distillery, just at the foot of the historic castle of Joux. You can discover absinthe and its history with its free guided tour. You can admire among other things the magnificent copper stills more than a century old still used by the Pernot firm for absinthe distillation. They are the only stills of this type still operating in the world. The visit lasts between 30 and 45 minutes and ends with a free tasting of one of its products. It can accommodate groups of up to 80 people and offers a special course adapted to the elderly or people with reduced mobility.



DISTILLERIE ARMAND GUY

49, rue des Lavaux

Pontarlier

☎ [03 81 39 04 70](tel:0381390470)

www.pontarlier-anis.com

distillerie.pierreguy@wanadoo.fr



C'est un peu excentré du centre-ville de Pontarlier, mais le fléchage bien placé permet de trouver la distillerie.

Open from Tuesday to Friday from 8.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m., and on Saturday from 8.00 a.m. to 12.00 p.m. There are visits every half-an-hour: from Tuesday to Friday from 8.30 a.m. to 11.30 a.m., and from 2.30 p.m. to 5.30 p.m. and on Saturday from 8.30 a.m. to 11.30 a.m. Free visit and tastings. For the buses (groups), booking required. Access to the people with reduced mobility. Parking. Shops and restaurants of Pontarlier nearby. Annual closing: the first week of January and week 42 (October).

You cannot schedule a getaway in Pontarlier without stopping at Rue des Lavaux. It is there that the last renowned communal distillery with its stills and centenary tuns – probably the most prestigious heritage of the country of Absinthe – are found. Founded in 1890 by Armand Guy, it produces top quality items and offers an instructive

visit inside. The secrets of manufacturing are preserved for an exact match with the flavours of the past. Whether you are alone or accompanied, give in to the anise vapours of the "Pont" of spirits made from Gentian and other spirits with fir buds! You will learn a lot about absinthe, the manufacturing of the Pont and, above all, you can taste everything in order to visit the whole region in a pleasant way. Note that if you have trouble finding the Pont or absinthe once at home, you can order some by contacting the distillery!

*From Absinthe to Pontarlier-Anis,
and the fir tree liquor
Since 1890*

Distillerie Guy
47 rue des Lavaux, 25300 Pontarlier
+33 3 81 39 04 70
www.pontarlier-anis.com

*Free visit and tasting
Tuesday-Friday: 8am-12pm / 2pm-6pm
And Saturday morning*

Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'association
des savoir-faire
français

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Brittany

Brittany gets its strong identity from its extreme geographical location (the "finistère" moving into the ocean) and its Celtic culture. Another fundamental factor contributing to its identity as well as to its climate is the importance of the total length of its coastline that delineates three quarter of its territory. Its heritage is so rich in history vestiges such as its incomparable and famous coastal sites – the Pink Granite Coast, the Bay of Saint-Malo or that of Mont Saint Michel – that this former grand duchy independent for a long time of the Kingdom of France, is now its fourth greatest tourist region

The hilly interior lands are not left behind with their mysterious megalithic alignments or its forests rustling with legends and memories of its druids such as the famous Broceliande forest.

Finally Renne, its historic capital, or other cities like Dinan or Saint Malo have preserved a rich architectural heritage.

Another great French agricultural and maritime region is Brittany. It is known for its black wheat and apple crops, used in the production of Lambig (cider spirit), pommeau, and also of an original black wheat whisky that finds its place in this environment of moorlands and seas, evoking those other Gaelic lands that are Ireland and Scotland.

■ CIDRERIE CHÂTEAU DE LEZERGUE

Plas An Dans

Ergué-Gabéric

☎ [02 98 59 63 45](tel:0298596345)

www.chateau-lezergue.com

chateaudelezergue@orange.fr



Direct sales all year round from Monday to Friday from 8.30 a.m. to 11.00 a.m. and from 1.30 p.m. to 5.30 p.m.

Château Lézergué while being a defender of genuine farming tradition, is a compulsory stop on the road of Cornouaille cider. Cidriers since 1990 and passionate about their profession, the three brothers, Guillaume, Matthieu and Joseph Jan, have been managing 30 hectares of cider apple trees, including a part reserved for AOC Cornouaille label, which is labelled as the "Château de Lézergué" label. Artisanal farmer cider (brut, semi-dry and sweet) is marketed under the friendly and cheerful name of "Les trois frères" ("An tri breur" in Breton). The trio owes everything to dad. Fascinated by the fruit trees and their culture, it was him who planted the first apple orchards whose varieties (Kermerrien, Marie-Ménard, Prat-yeod, Douce-moen, Kroc'bridegroom ki, Douce-coëtign...) bear now remarkable quality. The three brothers value with the same faith the terroir by combining at the same time the Protected Geographical indication (PGI) with Brittany. The list of awards grows from year to year. There were no less than ten (4 gold

and 6 silver) after the last Concours Général Agricole de Paris 2014. The apples of the orchard produce, needless to say, other delights to discover: Brittany Pommeau, lambig, apple juice... on sale at the domain shop.

■ DISTILLERIE WARENGHEM

Route de Guingamp

Lannion

☎ [02 96 37 00 08](tel:0296370008)

www.distillerie-warenghem.com

Open Saturday from 10 am to 12 pm. High season: Monday from 3 pm to 6 pm; Tuesday through Friday from 10 am to 12 pm and from 3 pm to 6 pm. Visits from mid-June to the end of August. Free tours every hour. Free tasting at the end of the visit.

This history started when the forefather, Léon Warenghem, from Pas-de-Calais, had passion for Côte de Granit Rose and create the distillery bearing his name in Lannion after settling his family. Having started with Elixir d'Armorique that was successful, as it is synonymous with its time, the establishment gradually had other drinks, fruit cream and liqueurs, before distilling its first Breton whisky, WB, in 1987. Ten years later, Armorik, a single malt that competes well with its Scottish cousins set up and was adopted by specialists. Warenghem makes a large range of spirits today: Melmor chouchen, Fine, Pommeau de Bretagne and also Bière Diwall speak for themselves. A visit to the factory is very interesting, and you will be invited to taste all these outstanding drinks at the end of the tour. Come with a partner if you are a gourmet.



ARMORIK
SINGLE MALT

**Discover the world of Armorik single Malt,
The first Breton Whisky**

Guided tours - Booking is recommended
02 96 37 00 08 - boutique@distillerie-warenghem.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

■ DISTILLERIE DES MENHIRS

Pont-Menhir

Plomelin

☎ [02 98 94 23 68](tel:0298942368)

www.distillerie.fr

contact@distillerie.fr



In July and August, free tour from Monday to Thursday at 10.30 a.m., 3.00 p.m. and 4.30 p.m., on Friday at 10.30 a.m. and 3.00 p.m. Other periods by appointment. Shop open from 8.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 1.30 p.m. to 5.30 p.m. from Monday to Thursday. On Friday from 8.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 1.30 p.m. to 4.30 p.m. and on Saturday morning from 10.00 a.m. to 12.00 p.m. For groups, a €2 participation fee is required.

Guy Le Lay is a magician! But it runs in the family, he is a worthy and talented representative from a long line of distillers. One needs to discover his latest splendour, "Eddu Silver", an original whiskey which is made from Breton buckwheat, and only buckwheat, which is quite unique in the world. The divine drink exudes an aroma of vanilla wood. In the mouth, it is a selection of fruity flavours, hints of honey and spices. Added to the range, a little brother, the blended whiskey "Eddu Grey Rock" and the prestigious "Eddu Gold". Also cider, lambig AOR produced here since 1921 is available in two versions, standard (3 years old) and old reserve (7 years old). The Pommeau de Bretagne AOC also declined in two versions, standard (2 years old) and old (4-5 years old). Pommeau and lambig were regular award winners at the contest of Général Agricole de Paris. A huge establishment.

Corsica

Territorial community of Corsica

Its insular situation in the Mediterranean gives Corsica a very special climate, a rich and diverse vegetation adapted to this relatively humid Mediterranean climate and a very strong cultural identity where the Ligurian influence is still present, such as in its language.

Although the smallest of French regions, it is administratively a territorial community just like Paris or the Lyon Metropolis and the least populated (about 340,000 inhabitants), the island offers a very wide variety of landscapes and a great variability in its micro climates. It does not take long to move from its sunny beaches to its snowy peaks, or from its lively coastal and touristic towns to its small picturesque villages isolated in its mountains, covered in maquis and forest. It is no wonder that a traditional production of plant liquors (myrtle, citron) and fruit liquors (chestnut, arbutus, fig, clementine etc), as well as the eau-de-vie flowing from it, is part of its well-preserved heritage. Innovation is however present in the production of spirits, with the elaboration of quality whiskies. On the touristic side, you will be spoiled for choice between its sites, like the Cap Corse or the Calanche of Piana, for example, or its cities with filled historical centers such as Bonifacio, Calvi, Porto-Vecchio or Ajaccio. Unless you prefer to visit one of its three regional Natural Parks or its mythical GR 20 that crosses the island on a North-South diagonal.

■ LA DISTILLERIE – DOMAINE MAVELA

D343

Aléria

☎ [04 95 56 60 30](tel:0495566030) / [04 95 56 63 15](tel:0495566315)

www.domaine-mavela.com

contact@domaine-mavela.com, boutique@domaine-mavela.com

Take the N 198 then continue on the D 43 towards Ghisoni for 2.5 km.

Open from April 14th to May 28th and from November 27th to January 7th: open 6d/7 from 10.00 a.m. to 7.00 p.m. From May 29th to October 14th: open 6d/7 from 10.00 a.m. to 8.00 p.m. Visit €9 per adult. Free for those under 18 years old. By reservation in advance for adults. Visits of the distillery from May to October at: 10.00 a.m. – 11.30 a.m. – 3.00 p.m. – 5.00 p.m. – 6: 30 p.m. (*6.30 p.m. only in July and August).*

This is a family achievement for Jean-Claude Venturini and his sons. This artisanal distillery of Corsican whisky (the only one of the island)



and of exceptional spirits has been established since the 1990s in the middle of vineyards and orchards of the eastern plain in Domaine of Mavela in the commune of Aleria. All these spirits are derived from the estate's production from local trees or from the collection of wild berries from the maquis. The whiskies are made in collaboration with a local brewery, Brasserie Pietra. The distillation period covers all the year as it follows the harvest seasons: from May to June for raspberries, from July to August for pears and grapes, in September for plums, October for chestnuts, November for citron and December and January for myrtle. The site visit lasts about 1 hour with the discovery of the maceration room, stills and ageing cellars. You are guided in a didactic space telling the history of island spirits throughout the course. An on-site shop sells all the production of this distillery but also many other Corsican specialities.

Nonoli le 08/10/2014



A magnificent place, with products exceptions DJ stays happy including Alice in wonderland. Being a very good gourmet feast, I myself in oil, biscuits, spices, nougat, very pretty gift has also make soap, cream, essential oils finally of what spent well. Very friendly and very professional staff for information and satisfy customers because J had seen fog D Pillow, did not stay longer that L and sample from the following day m have to call to inform the address near my guest room D. Thank you for information restaurants. With the pleasure of eating and re-examining you

chocolatcury le 03/02/2010



Always in search of specialities in the regions that I cross, discovery, because this square is the paradise gourmet and in love with quality ingredients Corsica. You will find olive oils exceptional quality, condiments surprising and sweets to the enchanting names like myrtle, citron, for any epicurean it is in Corsica where such a concentration of quality ingredients will not leave you marble...

Grand-Est

The Grand East region gathers three major historical and cultural subsets: Alsace, Lorraine and Champagne-Ardenne.

Alsace has a rich soil with various cultivations (vineyards, fruit orchards) as well as various plants giving wild berries, picked in the glazes of its beautiful forests. It also produces much spirits: pome fruits (apple, Williams pear, Quince etc.), stone fruits (mirabelle, damson and other plums, cherries, apricots etc), but also raspberries, blueberries, rowanberries etc. The kirschs of Alsace are particularly famous. Using their solid know-how to make their spirits, many distilleries in Alsace – some for a long time now and often successful – have started to produce whiskies. As for tourism, Alsace does not lack charm with its flowered villages scattered across its famous vineyard and its no less famous wine route, its Vosges forest or its old town centres with their beautiful half-timbered houses. A rich cultural and architectural heritage can be seen from Strasbourg to Mulhouse.

As for Lorraine, on the other side of Vosges, it is well known for being the main French region of the traditional culture of mirabelle plum. It is therefore only natural that many reputed spirits (of mirabelles but also of greengage or damsons) are part of its spirits heritage. The presence of many wild berries across this region also led the production of various blackberries, cranberries, bird rowanberries, blueberries, alises and other fruit liqueurs. But innovation has also reached Lorraine which now produces its own whiskey.

Champagne-Ardenne for its part has the vast and famous vineyard of Champagne. Two spirits are mainly derived from it: The wine spirits of Marne and of course the Champagne Marcs. But it also produces plum and fruit spirits from Argonne.

■ **DISTILLERIE ARTISANALE HAGMEYER**

119, rue Principale

Balbronn

☎ [03 88 50 38 99](tel:0388503899)

www.distillerie-hagmeyer.com

hagmeyer@orange.fr



Open: from Monday to Saturday from 9.00 a.m. to noon and 2.00 p.m. to 6.00 p.m. Closed on Sunday and public holidays. Groups are welcome, guided tours of the distillery by appointment. Free for individual visits. Groups from 8 to 20 people 5,20 € per person.

This artisanal family distillery is located in Balbronn, a small village in the Alsatian hills 20 km west of Strasbourg. The Hagemeyer family, who are orchardists and distillers, have a centuries-old know-how. Since 1921 they regularly invest to develop their distillery while maintaining an irreproachable quality. Since 2007 which is the year of inauguration of their new distillation workshop, it is divided into 2 sites. one dedicated to the vatting, the fermentation or the maceration and the distillation with 5 stills allowing to treat in due time 100 to 200 tons of fruits, marcs, berries or roots per year. Its second site welcomes visitors for guided tours, houses a shop as well as the ripening and maturing of brandies and their bottling. Alsatian kirsch, Mirabelle of Alsace, Poire Williams, Quince, Eglantine, Abricot, Prunelle, Sorbier, Alisier, Myrtille... their spirits are mainly made from the fruit of their harvests and, for those that they do not produce, they favour local supply for quality fruit and berries. The shop presents their spirits and liquors. You will also find the traditional Alsatian flute and other more original bottles.

■ **DISTILLERIE MOUTARD**

6, Rue des Ponts

Buxeuil

☎ [03 25 38 50 73](tel:0325385073)

www.famillemoutard.com

contact@famillemoutard.com

Schedule of visit: Open all year round, from Monday to Friday from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. Period of heating of the stills from November to February with visit by appointment.

We love the shiny stills of the Distillerie Moutard with their scents of plums, sloe, raspberry or mirabelle. This renowned firm (the Moutard line exists since the seventeenth century) can make us

discover the pleasure of drinking tasty champagne, brut or rosé, but also spirits like the eau-de-vie or even ratafia. Champagnes age 3 years minimum. The Moutard family offers visits to discover invaluable know-how. Producer price on site.

■ LA MAISON DU DISTILLATEUR

Route de Villé

Châtenois

☎ [03 88 57 84 87](tel:0388578487)

www.maisondudistillateur.fr

contact@maisondudistillateur.fr

Accès: depuis l'A35, sortie n° 17 vers Châtenois, puis continuer sur la D424 en direction de Villé. Coordonnées GPS: 48°17'48.8"N 7°21'28.0"E



Open from Tuesday to Sunday from 9.00 a.m. to 7.00 p.m. Free access to the shop. Admission to the museum with free visit. Free up to 12 years. Adult: 4 € (tasting included). Group (10 people): 3,50 € (free visit). Reduced rate: 2 € (children over 12, school groups, disabled people, students). Parking for buses and individuals.

The idea of creating a museum dedicated to distillation and whisky at the gates of the Val de Villé in the foothills of the Vosges was born out of a deep desire to make a family tradition known. The creators of this Maison de Distillateur, Lionel and Arnaud Meyer, based themselves on the experience and know-how of their ancestors in order to transmit their passion for distillation to as many people as possible. La Maison du Distillateur evokes the history of distillers with a blend of tradition and modernity along with stills and tactile terminals. Visitors will be introduced to this ancestral work which was central in the daily life of traditional peasant life. Local micro-climate, orchards, diversity of Alsatian fruits, distillation techniques, "angels' share"... the rooms of this new museum explain the profession and its expansion in the region through a visual, didactic and fragrant journey accompanied by the Wurzel pixie. In addition to a presentation of techniques, the establishment honours Val de Villé

which is the historic birthplace of brandies in Alsace, to Alsatian gastronomy and to the origins of the Meyer Distillery which is the most awarded in France at Concours Agricole de Paris.

■ **WOLFBERGER**

6, Grand'Rue

Eguisheim

☎ [03 89 22 20 20](tel:0389222020)

www.wolfberger.com

contact@wolfberger.com



Open Monday to Friday from 8 am to 12 pm and from 2 pm to 6 pm; weekend from 10 am to 12 pm and from 2 pm to 6 pm. Online store.

A historic house that has become international. Since its birth in 1902, Wolfberger has never stopped playing a major role in the evolution of the vineyard, relentlessly pursuing its quest for excellence and authenticity. This house respects the precepts of this combination of winemakers, eager to produce quality wines together at the tip of a reasoned wine growing. When in the 1970s, the wine world finally discovers the riches of the Alsace soil and sees the creation of the Alsace crémant, Wolfberger is already well established in its territory. Ever at the forefront of technology and equipped with a visionary commercial development, Wolfberger quickly makes its wines, crémants and Alsace eaux-de-vie known across the oceans. International awards also attest to the daily efforts of Wolfberger teams. Having risen to the first place among the brands of the Alsatian vineyard, the Wolfberger house celebrates its hundred and fifteen years in 2017 and now exudes its radiance all over the world. Wolfberger is the only actor in the wine-growing world (wine and crémants) to have obtained both ISO 22000 and ISO 50001 certifications. 1976 is punctuated by a double birth, that of the crémant d'Alsace designation and that of the Wolfberger brand. That year, our winemakers, pioneers of these festive wines of a new kind in the Alsatian vineyard, choose a name that highlights their passion.

Hervé_Sutter le 11/07/2012



Very good seller, I, highly recommend a wide range of wine, in

short, sink!

maman3anges le 13/04/2012



the place or go to find the best wines.

parsifal le 29/07/2010



This cellar is worth the detourWelcome and good pickaxe excel to leave in Paris with enough to accompany the oysters and foie gras by Christmas

■ DISTILLERIE MICLO

311, La Gayire

Lapoutroie

☎ [03 89 47 50 16](tel:0389475016)

www.distillerie-miclo.com

info@distillerie-miclo.com



Distillery located in the heart of Alsace: 25 min from Colmar, 15 min from Riquewihr and 10 min from Kaysersberg.

Guided tour individuals: Monday to Friday (except public holidays) at 4.30pm and only from April 1st to October 31st. Not need to reserve. For groups (between 20 and 50 people): Monday to Sunday (public holidays included), any L 'year, only by reservation. Visit + tasting: free the week and participation of 3€ + 1 mignonnette offered the weekend. Shop and free tasting: Monday to Sunday from 9am to 12pm and from 2pm to 6pm (public holidays understood, excluded on December 25th, January 1st and Sunday of January). Open any L 'year.

In 2009, the third generation of Miclo family joined this beautiful family distillery which produces nearly 200 000 bottles each year in Lapoutroie. Half of them are fruit brandies that have made Miclo Distillery famous. In parallel to this traditional production of brandies, liquors and fruit creams, since 2010 it has also developed a range of flavoured vodkas and in 2016, 3 references of Alsatian single malt whiskies. There are guided tours with guide and and there is an educational circuit allowing to discover all the stages and techniques necessary for the elaboration of their spirits. It consists of 4 parts: visit of installations, broadcasting of a documentary film on the

history and the techniques used by this distillery, discovery of a didactic garden with berries and plants that are used and finally enjoy freely a tasting, which is free, of their products in the convivial framework of their shop. An enriching and exhaustive visit that will delight you. Note that Lapoutroie valley offers a large number of activities within a radius of 10 km and for all tastes.



G. Miclo
DISTILLATEUR-LIQUORISTE
ALSACE
DEPUIS 1962

ARTISANAL DISTILLERY
ALSATIAN EAUX-DE-VIE & WHISKIES
68650 LAPOUTROIE - TEL : +33 3 89 47 50 16

GUIDED TOURS | TAKE-AWAY SALES
FREE TASTINGS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

■ MUSÉE DES EAUX DE VIE RENÉ DE MISCAULT

85, rue du Général Dufieux

Centre du village

Lapoutroie

☎ [03 89 47 50 26](tel:0389475026)

www.renedemiscault.fr/fr/

rene.de.miscault@wanadoo.fr

Open every day, all year round from 9.00 a.m. to noon and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. Free visit. p. Tourism & Handicap label.

Online shop.

This museum which is located in a former 18th century post house, reveals all the secrets of the manufacturing of brandies and spirits! It houses a unique collection of 300 bottles of liquors and brandies that were made in France in the 1950s. The museum also exhibits a whole range of equipment of the time: stills, syrogens, alcohol-meters, corking machines, door drums, presses and other bottle moulds. Also worth seeing: some 5,000 miniatures, superb old posters signed by great artists and an incredible collection of bottles dating from the 18th century. At the end of your visit, you will enjoy a tasting in the shop next to the museum! You can taste some Miscault products: classic brandies, such as "Bonne Prune" or



"Vieille Poire", spirits with original packaging that are rather original or the now famous "Libertine" made from absinthe plants... You will also benefit from numerous tasting advice: how to choose a fine glass, of "balloon" or "tulip" shape for the concentration of aromas, temperature (cold or at room temperature?), fruits with seeds or fruits with stones: you will find all the answers to your questions! In our humble opinion, you will not leave empty-handed. do not hesitate to visit this museum that looks like an alchemist's laboratory! If you can't get around, a well-stocked online shop is available on the website

ener ed tluacsim le 18/06/2014



You enter and you will be surprised by the numerous objects displayed here! A first view, where copper shine, the thousands of mignonnettes challenge, you do not know where to look! If your time is taken, you can find all kinds of information on brandies and liqueurs. Some nutters mild, like this design of the remains of the caveman! Or fun, including the invention of alcohol in ice age...But also of the real documentation with good reference on the history of absinthe.you can often return and each time discover new landmarks.

■ **DISTILLERIE LECOMTE-BLAISE**

10, rue de la Gare

Nol

Le Syndicat

© [03 29 24 71 04](tel:0329247104)

www.lecomte-blaise.com

distillerie@lecomte-blaise.com

For individuals, free visits from July to September and during school holidays: from Monday to Saturday from 9.00 a.m. to noon and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. Or from Monday to Saturday from 10.00 a.m. to noon and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. For groups (from 15 to 110 people) from Monday to Saturday from 9.00 a.m. to noon and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. by appointment made on the website or by email. Visits (1h30 approximately) and free tasting of specialities.



Lecomte-Blaise distillery which was founded in 1820, is located a few kilometres from Gérardmer, in the heart of the Vosges. Here you will find a wide range of eaux-de-vie, liquors, creams, fruits with alcohol... The Libertine which is the house's speciality, is a delicious drink with plants (mainly with aniseed and absinthe), to enjoy with a little sweet water. These spirits specialities which are elaborated according to the purest tradition, are excellent gift ideas. You can also order directly on the distillery's website. New: the screening of a film on the manufacturing stages!

■ DISTILLERIE THÉO PREISS

8, rue du Château

Mittelwihr

☎ [03 89 47 96 53](tel:0389479653)

www.theo-preiss.fr

distillerie@theo-preiss.fr

Open from Monday to Friday from 8.00 a.m. to noon and from 2.00 p.m. to 5.00 p.m. Guided tour (about 1/2 hour) on request.

Online shop.

This small family business which was founded by Théo Preiss, distils an evocative and witty slogan: "Fruits have a soul"! For 70 years, the distillery has perpetuated the tradition and know-how of a top quality eau-de-vie (brandy). The fruits that are carefully selected are fermented under careful and strict control. The installations are simple, without expensive sophistication: copper stills of the Charentais type with iron, heated in steamer. But they meet the quality criteria perfectly. A haven for productivity and other mercantile aims: here above all, they passionately work for the sublimation of the fruit, in the direct lineage of the founder Theo Preiss. You can surprise your guests with a celery spirit which is an exclusive created in 1983. This brandy which is original and innovative, will be suitable to accompany subtle dishes like smoked salmon or a Norwegian plate. Also highly recommendable: an Alsatian whisky which is as good as the Scottish blended! All nectars that are distilled at Théo Preiss are of exceptional quality, as well as their containers, bottles and decanters with an elegantly refined



design. You will also find personalised gift boxes and lots of other nice gift ideas. The dandy Alfred de Musset wrote in his time "Whatever the bottle, as long as you get drunk": he then didn't know Théo Preiss distillery!

marco+ruben le 20/09/2010



one offered 1 me brandy bottle of land shape of globe I found it very beautiful, original souvenir and quality of the content.

■ DISTILLERIE LEHMANN

Chemin des Peupliers

Obernai

☎ [03 88 50 41 29](tel:0388504129)

www.distillerielehmann.com

distillerie.lehmann@orange.fr



Visits are only made in group and by appointment as from 15 people. Simple tasting at 5,00 € per person (driver and accompanying person free). Tasting with kouglof at 6,50 € per person (driver and accompanying person free). Shop is opened from Monday to Friday: 9.00 a.m.-noon and 2.00 p.m.-6.00 p.m. On Saturday: 9.00 a.m.-noon and 2.00 p.m.-4.00 p.m. On Sundays and public holidays the distiller rests!

It is the oldest distillery of Alsace (since 1850) which is labelled Entreprise du patrimoine which works for its know-how of excellence. Lehmann Distillery is situated in Obernai, on the famous wine route in the heart of the Alsace vineyards and at the foot of the massif of Vosges. It distils spirits, liquors and more recently its famous whisky, "Elsass Whisky", for the greatest pleasure of connoisseurs. This emblematic distillery proposes for groups two formulas of organised visits as they wish to share a gastronomy and a know-how that they have claimed for five generations. A prestigious tasting then takes place at the foot of the stills: it begins among great classics such as Poire Williams, IGP Alsace raspberry, IGP Alsace mirabelle plum, AOC Alsace gewurztraminer marc (typical of the region), etc., and will continue on a milder note with raspberry liquor, mirabelle plum liquor, etc.

■ DISTILLERIE METTE

9, Rue des Tanneurs
Ribeauvillé

☎ [03 89 73 65 88](tel:0389736588)

www.distillerie-mette.com

info@distillerie-mette.com

Open from Monday to Friday from 9.00 a.m. to noon and from 1.30 p.m. to 6.30 p.m. On Saturday from 2.00 p.m. to 6.30 p.m. (from April to June and from September to December) from 4.00 p.m. to 6.00 p.m. (in March, July, August) -. Closed in January and February as well as on Sundays and public holidays.

This very small artisan distillery is located in Ribeauvillé in the heart of the Alsatian vineyard. Jean Paul Metté always said that "the best distilled things are made with heart and soul. Otherwise, it's not even worth it. "He taught me his know-how and distillation secrets so as to produce an exceptionally fine brandy", Philippe Traber reveals. Philippe and Nathalie, who are passionate, will welcome you in their pretty cellar, where you will be able to discover their complete range of exceptional brandies and liquors. You can share their daily life through a video which can be viewed on their website and visit their distillery on the same site where they reveal the secrets of their know-how. Pear brandy, kirsch, mirabelle plum, raspberry, etc., Jean-Paul Mette brandies and spirits consist of nearly 130 references that are elaborated by hand in small copper stills with carefully selected fruits. Distilled twice, their brandies and liquors age for at least six years in the cellar's courtyard. It's their tradition!



■ LA MAISON DE LA MIRABELLE

16, rue du Capitaine-Durand
Rozelieures

☎ [03 83 72 32 26](tel:0383723226)

www.maisondelamirabelle.com

sabinegralletdupic@hotmail.fr



From May 1st to September 30th: Monday to Saturday, from 9 am to 11 am and from 1.30 pm to 5.30 pm, Sundays and public holidays from 1.30 pm to 5.30 pm. From October 1st to April 30th: Monday to Friday, from 9 am to 11 am and from 1.30 pm to 5.30 pm, Saturdays, Sundays and public holidays on request. Free. Tourisme & Handicap label. Children are welcome. Guided tour. Activities.

In the Grallet family, they have been distillers from father to son since 1895. It is therefore logical that the Maison de la Mirabelle, located, by a happy coincidence, in the heart of Lorraine, was born. The Grallet family, from the top of its 25 ha of mirabelle trees, is today what could be called the ambassador of the famous little yellow fruit and the Lorraine soil in this field. Here, we learn everything about the mirabelle with a discovery route, projections and a magnificent sound and light in the distillery featuring this beautiful yellow-orange fruit in a brand new scenography. In a nutshell, on the manufacture of mirabelle eau-de-vie, the tree planting to the distillation of the alcohol, there will be no more secrets for you. You can share your impressions with other visitors during tasting sessions as savory as they are convivial. You can then choose the product that best suits your taste buds and obtain it in the pretty shop. A necessary halt at the end of the visit! You can be sure to find very original nectars, like this famous Lorraine whiskey! There's even perfume! And yes, you may not know, but the scents of the little yellow fruit are so rich and precious that they inspired Anne-Marie Grallet and pushed her to create the Mirabelle Unique fragrance... Amazing, isn't it? So much wealth for such a small fruit...

■ **DISTILLERIE MEYER**

18, rue Saint-Gilles

Saint-Pierre-Bois

☎ [03 88 85 61 44](tel:0388856144)

www.distillerie-meyer.fr

meyer.anne-ulrich@orange.fr

Visits: Monday to Thursday from 8am to 11am and from 1.30pm to 4pm. Friday from 8am to 11am and from 1.30pm to 3pm. Shop:



Monday to Thursday from 8am to 12pm and from 1.30pm to 5.30pm. Friday from 8am to 12pm and of 1.30pm à 16h30.

The Meyer family distillery which was created in 1958 is one of the most awarded in France for its fruit brandies. Located in Hohwarth in Val de Viré, it distills more than thirty varieties of fruit each year thanks to its most modern computer-controlled stills in Europe. Combining artisanal know-how and the most modern technologies, it also innovated in 2007 by producing an Alsatian whisky which was already renowned. The visit starts with a video projection in the distillation room and ends with a tasting in the cellar. Classical or Grande Réserve brandies or rare Varieties, liquors and creams, all of them are of exceptional quality. And recently, the Oncle Meyer top range products and also their new Les Apéritifs. It should be noted that the Meyer family created the Maison du Distillateur, a magnificent thematic museum located just after Châtenoi on Viré road, and which remarkably traces the industrial history of the Meyer family and the evolution of distillation techniques in Val de Viré.

■ **DISTILLERIE JOS NUSBAUMER**

23, Grand'Rue

Steige

☎ [03 88 57 16 53](tel:0388571653)

www.jos-nusbaumer.com

contact@jos-nusbaumer.com

Visits can be carried out from Monday to Friday by reservation only. As from November 11 there are no commented visits of the distillery because there are too many people in the cellar. Can accommodate groups up to 60 people.

This is one of the most typical distilleries of Alsace. Due to its continental climate, hot summers and harsh winters, Val de Villé produces fruits of high quality. This beautiful family-run distillery produces about thirty varieties of high-quality fruits and wild berries distilled and aged according to the traditional recipes of this valley, as well as artisan liqueurs exclusively with fruits and spirits, titrating 30 ° to 35 ° vol. and containing only 240 g of sugar per litre. An example of these exquisite liquors is the Mokafé created for the



seventy-fifth anniversary of the brand or the peppermint liqueur. As for its elderberry, damson, morello cherry, etc. liqueurs, they are ideal for making the famous kirs. You will discover the products of Jos Nusbaumer distillery in the exceptional setting of the museum. You will discover the facets of the profession of distiller, starting with the manufacturing in its workshop, the preparation of orders, the bottling up to the capping and labelling. The tour lasts about 45 minutes and includes a 15-minute explanatory video. It ends in the warm cellar-museum of the distillery where a tasting is offered to you as well as attractive deals on the wide range of spirits, liquors, creams and aperitifs.



TRADITION

**Eaux-de-vie
& fruit
liqueurs**

Since 1947

PRESTIGE – QUALITY –

www.jos-nusbaumer.com
Alsatian craft distillery

JOS. NUSBAUMER
Independent & family distillery

**23, Grand-Rue - 67220 STEIGE
ALSACE**

+33 3 88 57 16 53
contact@jos-nusbaumer.com

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
N° Siret 379 315 294 000 23

■ DISTILLERIE HEPP

94, Rue de la Walck

Uberach

Val de Moder

☎ [03 88 07 71 07](tel:0388077107)

www.distillerie-hepp.com

contact@www.distillerie-hepp.com

Shop open from Monday to Friday from 8.00 a.m. to noon and from 1.00 p.m. to 6.00 p.m. Saturday from 8.00 a.m. to noon and from 1.00 p.m. to 4.00 p.m.

In Uberach, which is a village 30 km north of Strasbourg, the heritage largely rests on its vineyards and the quality of its spirits, liquors and now Alsatian whiskies. They form an integral part of the excellent gastronomy of the region. The history of this family of distillers began at the beginning of the century with ancestors who were itinerant distillers, until the creation in 1972 of the Hepp Distillery. In 2000 it was modernised and can operate under the best conditions of cleanliness, distillation and bottling with 3 stills of 450 litres and a storage capacity of 500 tons of raw materials. Its spirits, including some rare varieties, as well as its liquors and creams are among the most famous. More recently the whiskies have joined this winning squad. Hepp Distillery which is a small family business, will welcome you for a guided tour, except on Sundays and public holidays only after prior appointment made by phone or on its website. You will be cordially welcomed every day of the week in its pleasant shop which has a new whisky hall that was inaugurated in 2016.



■ DISTILLERIE MASSENEZ

Dieffenbach au Val

Villé

☎ [03 88 85 62 86](tel:0388856286)

www.massenez.com

Shop open Monday to Saturday from 9am to 12pm and from 2pm to 6pm. Free guided tours on preliminary registration by telephone or



Internet for groups starting from 10 people except Saturday and Sunday.

As early as 1913, Eugène Massenez wanted to be an avant-garde by distilling wild raspberries for the first time... This spirit became a phenomenal success thanks in particular to the loyalty of the Queen of Sweden who fell in love with this raspberry when she came to Alsace. In the 1950s, the Massenez Distillery experienced a real boom by being present in the most famous restaurant in France: BBocuse, Verger, Troisgros, etc., and a few others such as La Tour d'Argent, Maxime's, Lenotre, etc. Finally after the 1960s, Gabriel Massenez decided as a precursor to export. Lastly, when he dealt with the Asian market, he successfully bet on the raspberry brandy (the fruit was unknown by its population) and the famous pear prisoner. The Maison Massenez, which is now associated with Grandes Distilleries Peureux, continues an avant-garde lineage and advocates, through Miss Massenez, a brand new consumption of brandies, creams and liquors: the cocktails! It forms part of the French lifestyle! Refined, chic, elegant... The digestive does not have an exclusively masculine image now, follow Miss Massenez and travel with her through her favourite cocktails... This prestigious distillery offers guided tours for groups as from 10 people but only on prior reservation. End the visit with a free tasting at Miss Massenez port.

■ **DOMAINE DU BOLLENBERG – CLOS SAINTE-APOLLINE**

Westhalten

☎ [03 89 49 67 10](tel:0389496710)

www.bollenberg.com

info@bollenberg.com

The cellar is open every day from 9.00 a.m. to 6.00 p.m., including Sundays and public holidays. Possibility of picnic at the winemaker's. Restaurant on site. Sales also available online. Visit of spirits 10,50 €/person. For groups, visits can be booked directly online or through the contact form.

The Bollenberg estate, which also includes Auberge du Vieux Pressoir and Hôtel du Bollenberg, cultivates 25 hectares of vines,

including plots on the Bollenberg site, which enjoys a very good reputation. Vine making and maturing are done by applying the rules of organic farming, harvesting is manual and vinification is done in wooden barrels. The estate, which has witnessed several generations of distillers, also produces 52 brandies and liquors, including classics such as kirsch and mirabelle plum, but also more original ones such as fragrant wood-ruff or liquorice brandy. In the cellar and at the inn, in addition to foie gras, you can still buy jams, jellies and confits from Blaise Meyer that are made with fruit and sugar only. They are also sometimes more exotic, such as the mysterious jam of lovers or the dark chocolate confit. The Meyer family are very creative to seduce visitors. The estate has also tried the "ice wine", which is harvested at -7 °C. Many activities are proposed to wine-tourists: grape harvest by children in September, Picnic at the vine-maker's at Pentecost. In March, a weekend is dedicated to the Salon des Vignerons de France where you can taste wines from all regions of France.

Hauts-de-France

Les Hauts de France

In the North, the harvesting of juniper berries, growing spontaneously on calcareous slopes, is secular. The presence of this small shrub with its berries as well as the traditional culture of various grains (barley, oats and wheat) gave birth to a typical spirit of the region, the traditional Genièvre, a strongly flavored eau-de-vie. More recently this region, also producing many varieties of beers, took the jump to distill from its fermented malts not only Genièvre, but also authentic single malt whiskies. The rest is a matter of aging.

■ DISTILLERIE PERSYN

19, route de Watten

Houille

☎ [03 21 93 01 71](tel:0321930171)

www.genievredehouille.com

distilleriepersyn@orange.fr

Visit by appointment all year from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. – Visits at 4pm without prior appointment for the individuals in July and August – Closed on Sunday and public holidays. Online booking or by telephone. Shop open from Monday to Saturday, from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. Parking and catering facilities nearby. Adult: €6.50. From 12 to 17 years old: €2.50. Free for under 12 year old. €5.50 for groups starting as from 20 persons and persons with reduced mobility.

The traditional and artisanal distillery of Houille, the 2018 World Gin Awards winner of "best jenever in the world", is one of the only two still existing jenever productions in France. This typical spirits of the Hauts de France developed from a subtle mixture of cereals flavoured with juniper berries, is unanimously praised by gourmets. Its manufacture has been the same since 1812: You can follow the steps of distillation from the granary to the jug passing through the still and oak barrel through the film projection and a guided tour, which would not be complete without a small tasting and the memorable mignonette. You can discover the different types of jeneveres and its derivatives (terrines, Pot'je Vlees, waffles,...) in a shop.



■ DISTILLERIE CLAEYSSENS DE WAMBRECHIES

1, rue de la Distillerie

Wambrechies

☎ [03 20 14 91 90](tel:0320149190) / [03 20 14 91 91](tel:0320149191)

www.distillieriedewambrechies.com

tourisme@wambrechies.com



Guided tours only and by reservation. Visit every Wednesday and every last Saturday of the month at 3.00 p.m. by reservation on the 0320149191 and on: tourisme@wambrechies.com. Shop open from Monday to Friday from 10.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 4.00 p.m. – Visits in several languages possible on request. Individual rates: Adults: €6.30; from 12 to 18 years old: €4.30; students: €4.30; under 12 years: free. Groups as from 25 persons from Monday to Saturday by reservation €5.50/pers. Tasting offered at the end of the visit. Site accessible to persons with reduced mobility.

If you want to discover how to manufacture alcohol, this visit is made for you. Based on the history of the site (the building is classified as Historical Monument), the visit highlights the distillation stage, i. e. the fermented mixture of rye and barley that is then perfumed with juniper berries. A particular smell that will tickle the taste buds of connoisseurs and amateurs. Here, the famous northern juniper is distilled, but also – it is less well known – whisky. At the end of the visit, a tasting of the products is offered at the bar in the home. The visit is made by audio system.

Distillerie Claeysens de
WAMBRECHIES
DEPUIS 1817

Traditional production of Genever of Wambrechies and Loos & Whisky of Wambrechies

GUIDED TOUR
Individuals: every Wednesday and the last Saturday of the month at 3pm
Groups: from Monday to Saturday
Reservation required - **Free tasting**

DIRECT AND ONLINE SALES
www.distilleriedewambrechies.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Distillerie Claeysens - 1 rue de la Distillerie 59118 Wambrechies (au nord de Lille) - +33 3 20 14 91 91
tourisme@wambrechies.com - www.distilleriedewambrechies.com - www.facebook.com/distillerieclaeysens

Ile-de-France

The Francilian soil is mainly rich in orchards and cereal fields. The gardeners of Louis XIV, creators of his gardens are the ones at the origin of these orchards. We owe them, among other things, espalier culture, safe from the walls of various fruit trees: pear trees, apple trees. The Faro apple and the Montmorency cherry in particular lend themselves well to distillation. In this way, the city of Montreuil has dedicated itself particularly to cultivating despite the climate of Ile de France, its famous peach walls more accustomed to the Mediterranean climate. Its horticulturalists have benefited from these conditions to create new varieties of peaches, cherries and strawberries. It is quite naturally that very popular liquors have been extracted from them.

■ DISTILLERIE DU NOYAU DE POISSY

105, rue du Général de Gaulle

Poissy

☎ [01 39 65 20 59](tel:0139652059)

www.noyaudepoissy.com/

noyaudepoissy@noyaudepoissy.com

Access by RER to 25 min from Paris town centre.

Guided tours by reservation either in shop, or near the Tourist Office of Poissy with: 01 30 74 60 65. Individual & groups (of 10 with up to 25 people): €7/adult, €6.50 jusqu'at 16 years – Shop on the premises and also online store on: www.premiumliqueur.com. The shop accommodates you Tuesday to Saturday from 10am to 12.30pm/2.30pm at 7pm.

Three generations of Duval succeeded at the head of the company Noyau de Poissy before passing the torch to the company Pagès Védrenne in 1999. The latter continues to produce and to market the two famous Noyau de Poissy liquors, 'Gobelet d'Argent ambré' and 'Sceau de Saint Louis blanc', which are made from apricot stones macerated or distilled in a fine alcohol, in the presence, depending on the recipe, of fine wine brandy, enriched with plants and subtly flavoured. The visit traces their history through a museographic



space adjoining the distillery. You can discover old bottles, collections of photographs and old posters tracing the history of Poissy and also the history of the 2 versions of its stone liquors. Also exhibited: stills and old tools accompanying their exploitation. You will also discover two other spirits of the house: Noyau de Vernon and Liqueur de Paris.

Normandy

The numerous and pretty apple and pear trees orchards scattered over the Norman bocage have naturally led to the start of a regional production of alcoholic drinks and spirits popular in our country. Normandy is also recognized abroad for its ciders, perries as well as for its Pommeau and even more for its famous Calvados. The latter has a first AOC since 1994 which meticulously regulates its production and thus protects it from counterfeits.

But Normandy is also a country of picturesque half-timbered houses, of green pastures surrounded by hedgerow and orchards and, crossed by many small rivers. The country's rich culinary tradition rests on its local products: butter, cream, their world-famous cheese, products from the sea which borders it and of course... the apples and its famous drinks that derive from it after fermentation and distillation! Normandy is also a country rich in history, architectural heritage, traditions and coastal landscapes. Among its local areas with a specific AOC for Calvados are Pays d'Auge and the Domfrontais. The main production areas are located in the departments of Calvados, of Orne and Eure. Note that the AOC areas specifically related to Pommeau often spreads beyond the Calvados AOC ones.

From apple to ciders, calvados and pommeaux

The Norman orchard is a real paradise for 3 million trees, especially during the blooming period. The AOC-grown part (cider apple and perry pears) intended for calvados

production covers about 7,500 ha of plantations. On these, there are no less than 230 varieties of cider apples and 139 varieties of perry pears. Among the apple trees, apple varieties with bitter or bittersweet flavours dominate (at least 70%). Two cultivation methods are used alongside:

High stems

It is the historical form of Norman cultivation, an authentic image of Epinal, with cows grazing peacefully under these tall trees. Their planting density is then up to 280 trees per hectare and even only 250 for Domfrontais calvados. And the minimum distance between two apple trees is 5 m (even 6 m in Domfrontais). This results at most in an average yield of 25 tons of cider apple per hectare. However, the high-stem apple tree can give its first apples only about 10 years after planting. And it will reach its full production only after 15 years, after which it can give fruit for more than 70 years.

Low stems

It is the modern form of orchards dedicated only to fruit production. Their maintenance is only carried out mechanically. The grass is regularly cut to form a vegetal layer cushioning the fall of the apples. This also allows for greater tree density per hectare and thus a mean production of 35 tons of apples per hectare. With this cultivation method, the low-stem apple tree will start producing fruit at around 4 years old. It will reach its maximum production towards 8 years old but it will live for about thirty years.

Apple Harvest

Cider apple harvest usually begins mid-September to last until mid-December. It includes many varieties that are classified into four families: "bitters", "bittersweets", "sweet" and "acidulous". They are mixed according to proportions to obtain balanced ciders which can then be distilled into harmonious calvados. No calvados comes from a single variety of fruit. As for the particular case of the Domfrontais calvados, a minimum of 30% of perry (obtained

by fermentation of pressed pears) must be mixed with the cider to be distilled.

Finally, let us recall that it will take 18 kg of cider apples to obtain, after pressing, 13 litres of cider at 5% vol., which will produce by distillation of 1 litre of Calvados at 70% vol. The spirits obtained will be left ageing for some years and eventually gathered by the cellar master to finish producing the Calvados before being sold.

The Cider Road across the country of Auge

The Route du Cidre circuit was inaugurated in 1975 with the support of the General Council. Its starting point is the village of Cambremer which hosts the Festival of Festival des Appellations d'Origine Contrôlée (PDO) by Normandy every spring. It is a 40 km circuit in the heart of the Pays d'Auge which passes through the small villages of Cambremer, Beuvron-en-Auge, Beaufour, Bonnebosq, Grandouet, Rumesnil, Victot-Pontfol, Saint-Aubin-Lebizay, La Roque-Baignard, Druval, Crèveceur-en-Auge...

You can discover everything that makes the Auge country's charm, and notably the cider, calvados and pommeau producers in a beautiful setting of apple fields (especially during their flowering which runs from late April to June depending on the varieties), small castles and timbered houses. As, browsing the geographical area of the Appellation d'origine contrôlée (PDO) of the ciders of the Pays d'Auge, this route provides you with the opportunity to visit about twenty Auge production sites. Distilleries and cider mills are signaled by the « Cru de Cambremer » panel. You can make a stop in which they will reveal their know-how, and you can enjoy their products during free or organized visits depending on the circumstances.

On your journey, the medieval castle of Crèvecœur-en-Auge can also be found and is worth a visit, and where for 15 days every year, are organized the médiévales of Crèvecœur. Other sites are also worth your visit: the gardens of the Country of Auge and their eco-museum in Cambremer, as well as a walk through Beuvron-en-Auge, classified among the most beautiful villages of France.

■ CIDRERIE LE PÈRE MAHIEU

Hameau Les Mesles

Bricquebosq

☎ [02 33 93 03 79](tel:0233930379) / [06 50 20 05 78](tel:0650200578)

www.leperemahieu.com

contact@leperemahieu.com, alain@leperemahieu.com

Open from Monday to Saturday from 10.00 a.m. to noon and 2.00 p.m. to 6.30 p.m. from June 15th to September 15th and during school holidays. Other periods: open on Tuesdays, Thursdays, Fridays and Saturdays from 10.00 a.m. to noon and from 2.00 p.m. to 5.30 p.m. Facilities to accommodate disabled people and parking lots are large enough for buses. AOC Cotentin cider.

Semi-dry and raw cider of course but also calvados, pommeau, apple juice, cider vinegar, apple jelly and Flip, all of the high-end and organic tradition. The cider house team welcomes you all year round to show you its orchards and explain how to make a high quality cider. You are at the heart of biological know-how and its traditions. And you will not be alone, since Mahieu cider was, among others, admitted into the very closed circle of the Protected Designation of Origin of Cotentin cider. Try it!



■ DOMAINE PIERRE HUET

Manoir La Brière des Fontaines
5, Avenue des Tilleuls
Cambremer

☎ [02 31 63 01 09](tel:0231630109)

www.calvados-huet.com

calvados.pierre.huet@wanadoo.fr

Visits from October 1st to March 31st (minimum of 4 paying entries). From Monday to Friday at 11.00 a.m. and 3.00 p.m. (except in case of group booking that are already planned). Visits from April 1st to September 30th. For a minimum of 4 paying entries. Every day at 10.00 a.m., 11.00 a.m., 2.30 p.m., 3.30 p.m. and 5.00 p.m. (no visits at 2.30 p.m. on Sundays and public holidays). Individual rates: 3 € per adult – Free – 18 years old. Group rates on request and according to availability: – Guided tour and classic tasting – Normandy tasting (apple tarts and/or Norman AOC cheeses accompanied by products from the estate. Catering on the spot (minimum 20 pers.). Information & reservations Anne Durand +33 (0) 2 31 63 01 09.

It is at the manor Brière-des-Fontaines in Cambremer that François-Xavier Huet continues the family tradition which begun in 1865 by his great-great-grandfather: François Huet. But the maintenance of tradition does not prevent any innovation. In 2010, a new reception area which includes a shop and a distillery, was built on the estate. The distillery now also has two stills: one with an iron for the manufacture of calvados AOC Pays d'Auge, the other with a column for the manufacture of calvados AOC (PDO). Nowadays, Pierre Huet estate welcomes you all year round for guided tours during which you will learn all the secrets of the slow transformation of their apples into calvados. Located on the Route du cidre, in the heart of Pays d'Auge, this family estate of 30 ha of orchards also produces and markets pommeau de Normandie and cider. During the visit, you will be astonished by the stills that are heated again with wood as well as by the atmosphere with subtle and pleasant perfumes which reigns during the penetration in the cellars of centenary



barrels. At the end of the tour, there is a convivial tasting in the shop during which you will appreciate concretely all the richness of the know-how of Pays d'Auge. You will have an opportunity to discover other homemade spirits such as Pierre Huet cream (Calvados Cream), green apple cream or Calvados pear liquor. Other complementary gourmet sessions are also available like the Goûters normands or even an on-site catering service, upon reservation.

■ MANOIR DE GRANDOUE

Grandouet

Cambremer

☎ [02 31 63 08 73](tel:0231630873)

www.manoir-de-grandouet.fr

cavesdumanoir@orange.fr

You will be welcomed every day of the year from 9.00 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.00 p.m. to 8.00 p.m. On Sunday from 2.00 p.m. to 6.30 p.m. Free guided tour and tasting for individuals. For groups (more than 15 persons): 2 € per person (excluding accompanying persons).

We like this place. You will find the Manoir de Grandouet two kilometers from Cambremer. The Grandval family will be happy to show you this superb area which is rich in history. We like sharing treasures like these with friends. At the heart of this estate which is typically augeron, the know-how and the love of professional work is a lifestyle that is transmitted for three generations. It is Yvon, the grandfather and friends who are producers who created the Union of Cambremer Cru producers and the cider route. In his wake, his son, François has invested in the recognition of cider products with Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Without letting go of his passion, he has transmitted the virus to his son Stéphane, who proudly took over the business with his wife. Visit this place therefore, to discover the site and its half-timbered buildings some of which (cellar and press) date from the sixteenth century, the 28 hectares of orchards and the treasures that arise from the twenty varieties of apples that are grown: cider AOC Pays d'Auge semi-dry, raw cider, perry, apple juice, AOC de Normandie pommel, Calvados



AOC Pays d'Auge Fine, Vieux, Hors d'Age. To top it all, 80 dairy cows graze under the apple trees and their milk is transformed, not far from there by the cheese dairy of Domaine Saint-Loup, into Camembert AOC of Normandy with raw milk. It is a really nice place.

■ DISTILLERIE BUSNEL

Route de Lisieux

Cormeilles

☎ [02 32 57 38 80](tel:0232573880)

www.distillerie-busnel.fr

lamaisonbusnel@busnel.net

Cormeilles se trouve à 17km de l'A13. De Paris ou Caen, sortie 28 (Beuzeville) de l'autoroute A13, puis direction Epaignes / Cormeilles. Itinéraire traditionnel par N13 (Carrefour de la Bretagne / Lieurey / Cormeilles).



Open all year round. Open from 10.00 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.30 p.m. to 6.30 p.m., every day from March to mid-November.

During weekends from November to the end of December. Groups: all year round by appointment. Its price is 2€ per person (tasting included), it is free for children under 12, with bus drivers and accompanying adults. Guided tour (always). Shop. Pets not allowed. Large parking for buses.

Why don't you cross the "border"? From Pont-L'Évêque, you are only about twenty kilometres from the Distillery of Busnel. Located in Cormeilles, in Eure, it is the last large distillery of calvados which is still in activity, that you can visit. Today it produces and raises two exceptional calvados: Busnel and Anée. The distillery, which is one of the largest in Normandy, allows going through the different stages of their elaboration: a manufacturing technique based on know-how that dates back to 1820. The care taken in selecting apples is just as important as their distillation and blending. Discover the secrets of Calvados by visiting Pays d'Auge distillation room and its copper stills, the ageing cellars where the characteristic fragrances of apples, the museum and its tools of yesteryear intermingle... After this visit, you can taste Calvados or home-made Pommeau... with



moderation of course! Buy products on site or online and think about offering your friends the emblematic drink.

raptorsd76 le 03/02/2010



the welcome is very nice and younger guests who make visit the distillery are very qualified and sujet.degustation know their products: head apple-brandy, etc. .d' excellent produce has to be consumed in moderation.a very pleasant visit.

■ **CALVADOS CHRISTIAN DROUIN – DOMAINE COEUR DE LION**

1895, Route de Trouville

RD 677

Coudray-Rabut

☎ [02 31 64 30 05](tel:0231643005)

www.calvados-drouin.com

coudray@calvados-drouin.com



Open all year round, with free guided tour from Monday to Saturday from 9.00 a.m. to noon and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. for individual visitors. For groups, by appointment only, several choices are possible: classical visit: 2,90 € per adult (free for the guide, the driver and the children; Formula Terroir 7 €; prestige tasting 11 €; school groups 1,80 € per

The Coeur de Lion estate is located in Pays d'Auge in a former Norman farmhouse with typical 17th century Auge architecture. Benefiting from the "Pays d'Auge appellation", the Christian Drouin Calvados are made only of the local fruits. It should still be noted that only pure juice is extracted: the pulp is pressed once and the yield does not exceed 65%. They practice double distillation in a pot still and their Calvados are certified by I.N.A.O after appraisal. Finally, thanks to a wide choice of ageing barrels (including old port or sherry barrels...), their blends of liquors under 20 years are unique and have very original characters. The visit starts with the press, then the distillery, the ageing cellars and ends with a tasting at the shop. You can choose among several options for a group visit: Terroir Formula with cheese and cider products tasting or Degustation Prestige with old Calvados vintages. There are guided

tours for individuals and groups and a miniature bottle of pommeau is offered to each adult visitor. School students can taste cider and they will receive an educational brochure. Novelty: since last year (2017), you can walk under the apple trees to discover the 21 varieties of cider apples on the estate, as well as the renovated old wash house and bread oven. Note that the bread oven is used in summer to produce cider buns.



Calvados Christian Drouin
Domaine Cœur de Lion

REWARDED BY
MORE THAN 205
GOLD MEDALS

Free guided tour
and tasting
On-site boutique
Open all year round from Monday to Saturday
from 9am to 12pm and from 2pm to 6pm

1895 route de Trouville
14130 COUDRAY-RABUT
At 2 km from Pont l'Evêque
towards Trouville on the RD677
Tel. +33 2 31 64 30 05
Fax +33 2 31 64 35 62
coudray@calvados-drouin.com
f **Calvados Christian DROUIN**
www.calvados-drouin.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

VISIT THE PRESS ROOM,
THE AGEING CELLARS

WALK IN THE ORCHARDS
UNDER THE APPLE TREES



PALAIS BÉNÉDICTINE

110, rue Alexandre-Le-Grand

Fine

☎ [02 35 10 26 10](tel:0235102610)

www.palaisbenedictine.com

Fécamp, au bord de la mer en Normandie, est à 2h15 de Paris, 1h de Deauville et Rouen, 45 min du Havre et 20 min d'Etretat.

Closed May 1 and December 25. In January open during weekends only. From 12 November to 14 December: in the morning (consult us) and 12.00 p.m. – 5.00 p.m. From 15 December 2018 to 6 January 2019: 10.30 a.m. – 12.30 p.m. & 2.30 p.m. – 5.30 p.m. From 09/02 to 30/03: 10.30 a.m – 12.30 p.m. and 2.30 p.m. – 6.00 p.m. From 31/03 to 06/07: 10.00 a.m. – 1.00 p.m. and



2.00 p.m – 6.30 p.m. From 07/07 to 09/09: 10.00 a.m. -6.45 p.m.
(Ticket office closes at 18h) From 10/09 to 11/11: 10.00 a.m.
-1.00 p.m. and 2.00 p.m. -6.30 p.m. Ticket office closes 1 hour
before. Free visit: Adult: 12 €, < 12 years old: free, 12 to 17 years
old: 7€, groups 10 to 19 pers: 8 €, > 20 pers: 5,30 € – Guided tour:
Adult: 18€, < 12 years old: free, 12 to 17 years old: 10 €, groups
10 to 19 pers: 10 €, > 20 pers: 6,90 €. Tasting (for adults only) and
shop at the end of the visit.

Inaugurated in 1863, Palais Bénédictine blends gothic style, renaissance and Art Nouveau, and many sumptuous decors... An ode to fantasy and eclecticism! Its history goes back to 1863, when the merchant and the collector Alexander the Great discovered by chance the recipe of a liqueur made up with 27 plants. Created by a monk, Dom Bernardo Vincelli, the Fécamp abbey, this recipe, which is lost for many centuries, had been enjoyed its heydays a long time. He therefore modernized it, and founded his own distillery. When the premises of the Benedictine factory became too narrow, Alexander the Great, who could have been megalomaniac (hence his name), decided to build ... a palace. In the palace's museum, you will discover all the secrets of the liquor making by visiting the spices room and the caves. But what about the recipe? Mum's the word on this craftsmanship. The most discerning palates will enjoy tasting in the winter garden in an attempt to solve this mystery... The museum also shelters the collections of Alexander the Great (painting, sculptures, ironwork) and accommodates temporary exhibitions of contemporary art.

Frileuse27 le 04/05/2013

★★★★★

Very beautiful architecture with several influences. Very pretty legend as for the discovery of the recipe. And tasting at the end of the visit case to us legs to face the sea and its pebble beach neighbours

vanes88 le 19/04/2011

★★★★★

Beautiful architecture that deserves to be admired! Tasting of the famous benedictine at the end.

cand le 23/02/2011

★★★★★

Super visit to occupy after rainy lunch with Fécamp (if that arrive). I liked the counterfeits with the sign of bottles of any false horizon benedict, advertisements from the end of 19th/beginning of the 20th century, and the explanation of the manufacturing process. The visit fun, well is homemade and ends with a tasting: B& B is to be tried!

delfifin le 20/10/2010



Very interesting guided tour. A tasting is offered at the end of the visit



■ CIDRE ET CALVADOS HUBERT

Vergers de la Morinière

La Fresnaie-Fayel

☎ [02 33 35 51 13](tel:0233355113) / [06 18 46 25 58](tel:0618462558)

All year round by reservation only, except for Welcoming Meal at the farm, only in spring, summer and early September. Minimum 5 participants. Rates: Discovery of the 5 senses 7€/pers, Farmer's appetizer 12€/pers, Agreements between AOC/AOP 15€/pers, Welcoming Meal at the farm 18€/pers.

The Hubert des Vergers de la Morinière family estate in the Pays d'Auge has been producing for 5 generations farmer fruit juices, ciders and perries as well as Calvados, pommeau AOC Pays d'Auge, aperitifs, liqueurs, cider vinegar and Flamb'pom You will discover during a visit the production quality as well as the possible food match during the four services they offer for this purpose. You can, therefore, choose to participate, upon reservation and for a minimum of five participants, to a "farm aperitif" (with discovery and tasting of cider products associated to local products from farmers of the network Bienvenue à la ferme), agreement between AOC and AOP "(AOC Norman cheese association of the Pays d'Auge with AOC / PDO cider products produced on the estate), Découverte des 5 sens (for groups of 5 to 45 people: different workshops are placed on barrels to associate the senses with the different phases of the tasting) and finally the meal "Bienvenue à la ferme".

■ CHÂTEAU DU BREUIL

Les Jourdain

Le Breuil-en-Auge

☎ [02 31 65 60 00](tel:0231656000)

www.chateau-breuil.com

info-breuil@chateau-breuil.fr



From Lisieux: Take the direction of Deauville/Trouville by the D579, at 9 km turn left at the roundabout of Breuil in Auge.

Open all year round. Every day from 9am to 12pm and from 2pm to 6pm. Except on Christmas and New Year's Day. Guided tours and tasting of old Calvados.

Created in 1954, the "Château du Breuil" House is now one of the most prestigious of Calvados. 2016 was the year of a change of labeling and dressing. Which did not change the contents of the vial, nor the beauty of the place. The castle remains among the jewels of the country of Auge. Built between the XVIth and XVIIth century, listed as a historic monument, it was the place of residence of noble and renown families. Its renovation and conversion have been the results of the owners, distillers and liquorists for three generations. In autumn, the luckiest can attend the apple harvest (tree shaking,

picking, selection of the best quality and maturity, sorting and cleaning) accompanied by the head of cultivation. The cider apples then deliver all their secrets. Since May 2017, the curious and greedy can even follow the process of creating a Calvados AOC Pays d'Auge. Alongside this jewel, the cider, the "Château du Breuil" pommeau, the "Coeur du Breuil" liqueur in calvados (24° to be consumed fresh) allows a variation of pleasures. Before last, the "4 Siècles de Légende" calvados, presented in a bottle of crystal design, celebrates the secular castle. Philippe Etignard, the cellar master has drawn from the most prestigious calvados, including some of 40 years of age, to realize this magical and historic assemblage. Latest creation (each year brings its new surprise), an eight year old aged in drums of Sauternes. The classiest? Leave with a Château du Breuil bottle, personalized in your name, which will make your friends jealous. Unless you choose a dedication to their name. Not given, but elegant!

lovevoyage le 23/12/2011

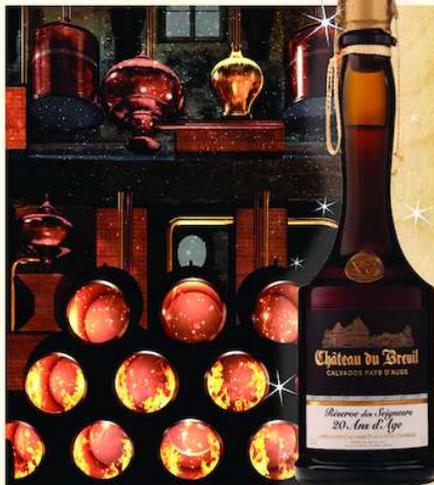
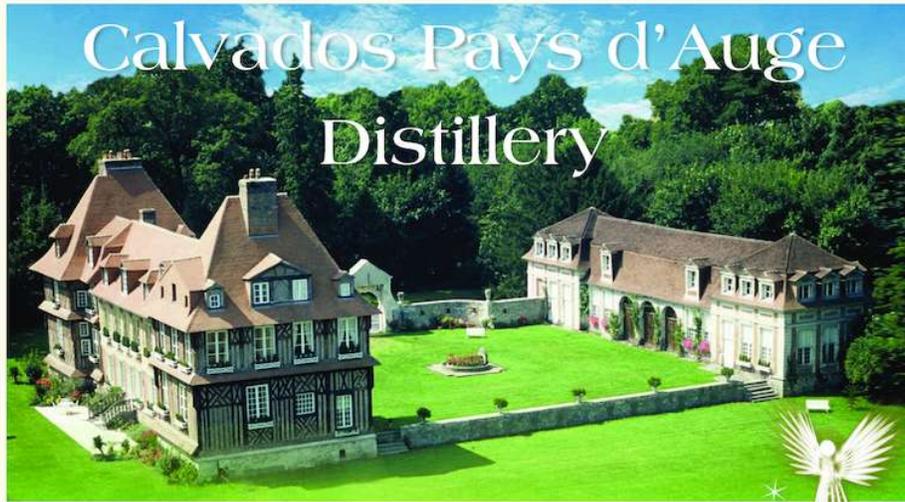


It is a souvenir childhood I wanted to freshen up adult. Not disappointed, it is absolutely magnificent!



Château du Breuil

CALVADOS PAYS D'AUGE



*Visit and live your
5 senses*

Guided tour of the distillery
and our most beautiful
ageing cellar.

Sound and Light show:

« La part des Anges »



14130 LE BREUIL EN AUGE

OPEN DAILY

FROM 9AM TO 12AM AND FROM 2PM TO 6PM

02.31.65.60.00

VISITE@CHATEAU-BREUIL.FR / WWW.CHATEAU-BREUIL.FR

NORMANDIE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

■ LE PÈRE JULES

Saint-Désir-de-Lisieux
1079, Route de Dives – D 45
Lisieux

☎ [02 31 61 14 57](tel:0231611457)

www.calvados-leperejules.com

info@calvados-leperejules.com

Visit and tasting from Monday to Saturday from 8.30 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.30 p.m. to 7.00 p.m. (about 1h30). Outlet. Coach parking. Free visits for individuals. For groups, 4 € per person with tasting (excluding driver and accompanying person).

Here you will see real characters. These faces passionately deliver, the secrets of a trade that they hope will never disappear. The brand "Le Père Jules" was created the day after the First World War when Jules Desfrièches began selling cider in bulk in Pays d'Auge, around Lisieux, in Rouen and as far as Le Havre. After the farm cider, Jules starts distilling to make calvados. In 1949, his son Léon took part in the family business and created the brand "Le Père Jules" in homage to his father. The reputation and excellence of the beverage is orally transmitted. In 1976, Léon's eldest son, Thierry, joined the business. He is, then, the third of the Desfrièches generation. And then Guillaume comes. He is now the fourth person to carry the family flagship. On your way along the augeronnes roads, you must absolutely stop at "Le Père Jules". Calvados (from 3 to 40 years old), Normandy cider, pommeau and Normandy perry: indulge to the temptation of a tasting. With a little luck, Léon, Thierry, Guillaume and the mother will be there, all four of them. Maybe they'll tell you about Valery, too. Hidden in his lair, on the other side of the road, he makes barrels that are among the most famous in France.



■ LES BRUYÈRES CARRÉ

le Val Sery
Moyaux

☎ [02 31 62 81 98](tel:0231628198)

www.les-bruyeres-carre.fr

cidre.charbonneau@wanadoo.fr



Shop opens from Tuesday to Thursday mornings from 8.30 a.m. to noon, on Friday from 9.00 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. On Saturday from 9.00 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. – Closed on Sundays. Guided tours and tasting by prior appointment for groups. For individuals call to check availability. Area for camping-cars, officially recommended by " France Passion ":

This family-run cider farm is located in Pays d'Auge, 4 km from Moyaux and 15 km from Lisieux in the middle of its orchards of different apple varieties. This farm, located in a green setting and crossed by a river, loves animals and children can see chickens or cats as well as peaceful donkeys and horses. Finally, a rural guest house service with 11 beds is available on site. Note that in spring, the orchard in full bloom is worth the look. Farm visits followed by a tasting are organised by prior appointment, especially for groups. There is a large shop which can accommodate up to forty persons and tastings can also be organised there. You will, of course, find all the products of the farm: Calvados, pommeau, ciders, perries, apple juice, vinegar, etc., and also other regional products. You can also create your own gourmet baskets.

■ **LE MANOIR D'APREVAL**

15, chemin des Mesliers

Pennedepie

☎ [02 31 14 88 24](tel:0231148824)

www.apreval.com

apreval@apreval.com

On the D 513 (coast road) 5 km from Honfleur and 10 km from Trouville.

The estate is open from Monday to Friday all year round and during weekends from 15 March to 15 November from 10.00 a.m. to 1.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. (7.00 p.m. in July and August) – Guided tours from 14 July to 31 August at 11.00 a.m. and 3.00 p.m., every day except on Wednesday and Thursday. For groups of more than 20 people, guided tours are organised all year

round on reservation. You can choose between tasting session, snack or meal.

The Manoir d'Apréval is a family-run cider-making estate located on the edge of Honfleur, on the banks of the Seine estuary and on the borders of Pays d'Auge, but also on Côte de Grâce. Many artists like to come here. Converted to organic farming, it grows 17 varieties of apples with four families of complementary tastes. This estate produces two types of cider: those with natural effervescence and; those to be distilled that are intended for the manufacture of Calvados which remain in vats for 6 to 9 months, a necessary part for the good completion of their fermentation on lees. The quality of the lees will give richness to the cider which, when well structured, will transmit to the Calvados the qualities that are necessary for a balanced ageing between the original apple aromas and those brought by the oak barrel. Agathe Letellier invites you to discover her estate and to get to know her production through tasting and guided tours. You will discover the techniques of apple picking and brewing, cider fermentation, distillation and Calvados ageing processes. And also the secrets of the transformation of pommeau. To end on a good note, you can enjoy a pleasant tasting. From July 14th to August 31st, take a break in the country in Pays d'Auge for a picnic under the apple trees of the estate, thanks to the basket of local produce offered by the estate. This basket is made of products made by Norman craftsmen in the surrounding of Manoir d'Apréval. If you wish, you can find them later on the markets or directly on their production sites.

■ **CALVADOS EXPERIENCE**

Calvados Expérience

Route de Trouville

Pont-l'Évêque

☎ [02 31 64 30 31](tel:0231643031)

www.calvados-experience.com

info@calvadosexperience.com

Access: A 13 exit Pont-l'Évêque; N 177 direction Deauville.



Annual closure on December 25th and in January. Open from October to March: 10.00 a.m.- 1.00 p.m. / 2.00 p.m. – 6.00 p.m. (continuous day during the school holidays). From April to September: 9.30 a.m. – 7.00 p.m. – Last visit 1hr15 before closing. Free for under 6 years old Young (6 to 17 years old): 8.00 € Adult: 12.50 € Adult group: 10.00 € per person School group: 6 € per child. Guided tour. Shop. Car and Coach Parking Experience in: FR, DE, ES, IT, RU, ZH, JP One hour visit, Minimum 1h15 on site.

Come and fall under the spell of Calvados where you will discover the elixir of Normandy at the oldest company of Calvados. Come and discover Calvados Expériences, a unique site in France in the historic cradle of Calvados which is only two hours from Paris and on the way to Deauville and Mont Saint-Michel. Immerse yourself in a multi-sensory universe. Experience the history of Normandy from the Vikings to the present day. You will witness the mysterious and magical transformation of the original fruit, the apple, into the Calvados. This unforgettable journey takes you to the magnificent Norman orchards up to the pleasure of tasting. Enjoy a new experience especially adapted for families. Enter a magical world... in which Norman apples are transformed into a subtle Nectar. You will learn about the ancestral know-how around this prestigious spirit at all its production stages. Adult visitors can then enjoy an exclusive selection of the most Norman spirits. You will enjoy exceptional blends, which have been beautifully created by our Cellar Masters, while the youngest will enjoy an apple juice.

■ **VERGERS DU CHOUQUET**

Le Chouquet

Lieu dit Les Bois

Roiville

☎ [02 33 39 00 33](tel:0233390033) / [06 75 51 34 63](tel:0675513463)

www.idac-aoc.fr/index.php/fr/maisons-et-producteurs/item/gaec-des-vergers-du-chouquet.html

vergers.du.chouquet@wanadoo.fr

Open from 01/05/2018 to 30/09/2018: from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. –

Other dates: better to phone before coming. Closed on Sunday.

Shop. Free guided tour of the farm, tasting and sale at the farm.

Michel Aguinet, a cider producer since 1994, has joined his son Christophe in 2003 to create the GAEC des Vergers du Chouquet. This GAEC is located in the cider, Calvados AOC Pays d'Auge and the Pommeau de Normandie production zone. The typical nature of their products rests on the terroir and on the different blends made by Michel and Christophe who are both passionate about apples and everything derived from them... They have a wide range of production: Cider AOC Pays d'Auge, Pommeau de Normandie, Calvados Pays d'Auge and Calvados AOC, perry, apple juice, cider vinegar, Cider and Perry jelly. You will be most welcomed on the farm for a visit. Outside the visiting period, make sure to call before coming.

■ LA FERME DE BILLY

29 bis, rue de l'Église

Rots

☎ [02 31 97 32 04](tel:0231973204) / [06 63 64 70 00](tel:0663647000)

www.fermedebilly.fr

info@billyandco.fr

Visit, shop, sale to individuals, from Monday to Saturday from 10.00 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.30 p.m. from September to June. And from Monday to Sunday (same hours) in July and August. Guest table (20 persons minimum) on reservation. Brunch on Sunday from 11.30 a.m. to 3.30 p.m. Buffet: 25 € and 12 € (under 12 years old). Reservation recommended by phone or email. For groups (+ 20 people), guided tours: 5.50 € per adult (free for accompanying person and driver); 4.50 € for children. By reservation only, by phone or email. Free tasting.

The estate of La Ferme de Billy was designed by Jacques de Billy in 1651. Five generations have since succeeded each other. The Vauvrecy family runs the estate: Henri, the father, and his sons, Guillaume and Olivier.

The visit to the orchards is captivating. We learn much about the history of the farmhouse, apple picking, juice and cider making, fermentation, pommel making and calvados ageing and, you can



visit the cellars too. You will come across other pleasures during the visit: for example, petting the donkeys before going to the Chapel de l'Ortial, a gem from the 13th century. The most awaited moment remains the tasting. You will be greatly tempted by the cider, pommeau, apple juice, calvados and "Spirit of Billy" cocktail on sale at the shop. Try an ice cider: It is wonderful. From apple juice to raw and semi-dry "Pays de Caen" farm cider, and the Pommeau de Normandie AOC, the talent of Vauvrecy is recognised as being of top quality. They have received so many medals (silver and gold) at the general agricultural contest of Paris. As success does not prevent innovation, a brunch now welcomes you from Thursday to Sunday to the « Billy & Co » space, a buffet cooked by Alicia: it is a superb gourmet idea so as to prolong and enjoy these rural moments.

■ CALVADOS DESFRIECHES

L'Aunay

Sainte-Marguerite-de-Carrouges

☎ [02 33 26 39 86](tel:0233263986) / [06 32 58 12 05](tel:0632581205)

www.calvados-huguesdesfrieches.com/

hugues.desfrieches@orange.fr

Visits for individuals and groups 7/7. Large parking for camping cars (the whole site is labeled Tourism and Handicap). Two guest rooms (labeled Gîtes de France, and Tourism and Handicap for the ground floor room) and a camping-car reception area (France Passion) which allows to extend your stay longer in the heart of the Natural Park.

This farm has been nicely renovated by Corinne and Hugues Desfrieches who cultivate and harvest in Sainte-Marguerite-de-Carrouges. It is surrounded by 10 hectares of organic orchards. Since 1919 and over three generations, this family produces cider, perry, pommeau and Calvados. Corinne and Hugues posted the awards to various contests and of which they are proud in the farm shop. Everything on this estate is produced in a traditional way: apple juice, pear juice, perry, raw cider and half dry, pommeau de Normandie AOC (more than 4 years old), white brandy, and



calvados AOC (up to more than 30 years old). For Calvados AOC, 2 distillation methods are used: single and double distillation. Each of them reveals its advantages and its characters according to ageing. The farm is open to the public every day, and visits are scheduled to get a glimpse of the agricultural activity, the transformation and the ageing cellars. You can also discover an exhibition of vintage cooperage and arboriculture tools. Note that the whole site is certified tourism and disability and welcomes both individuals and groups. The car park can accommodate coaches. Finally, if you want to extend your stay in this rural setting, right in the heart of the Regional Nature Park of Normandie-Maine, this estate has two guest rooms labelled Gîtes de France, as well as a reception area for camping-cars with the France Passion label.

■ **DOMAINE DU COQUEREL**

Manoir du Coquerel

Milly

Saint-Hilaire-du-Harcouët

☎ [02 33 79 02 20](tel:0233790220)

www.calvados-coquerel.com

info@calvados-coquerel.com



Visits and tasting all year round. From July to September from Monday to Thursday from 9.00 a.m. to noon and from 1.30 p.m. to 5.00 p.m. On Saturday by reservation. From October to June, the visits are done only by appointment. For groups (about 10 people) visits can be made all year round by appointment.

The activity of the Coquerel estate lies in the manufacture, storage and marketing of Calvados and AOC pommeau. The visit of the estate which nestled in a green corner of the grove, will allow you to discover the secrets of manufacture of this emblematic drink of Normandy. You will be impressed by the quantity of apples that is brewed and by the cellars where 10 000 hectolitres of calvados age and that will be enough to make you feel dizzy!

PHIL50 le 11/06/2014



A friendly team for one of the first houses of Calvados, still

independent.

■ LA FERME DE LA SAPINIÈRE

Omaha Beach

Saint-Laurent-sur-Mer

☎ [02 31 22 40 51](tel:0231224051)

www.fermedelasapiniere.com

fermedelasapiniere@wanadoo.fr

Low season: open from Monday to Saturday from 10.30a.m. to 6.30 p.m. Peak season: from Monday to Saturday from 9.30 a.m. to 7.30 p.m. Guided tour from April 1st to November 15th. Individuals: from Monday to Saturday at 10.45 a.m. and 3.30 p.m. (in French) and at 2.30 p.m. (in English). From November 16 to March 31, by appointment. Groups by appointment all year round. Adults: Adults: 2,50 € as from 16 years old.

The locals say that whether it's raining, windy or not, it's nice to drink a glass of "gnôle" at La Sapinière. Mostly when it is the smiling blonde Véronique who provides the service. Michel and Philippe who are at the head of the farm, grow 32 varieties of apples on 22 hectares of orchards. The ciders made from hand-picked apples are tasted in their shapes, with observation of the colour and the sparkling and everything... In short, these friendly brothers know the meaning of working professionally. A visit to the estate, from the orchards to the winery and the moss room to the winery will convince you. La Sapinière which is regularly awarded, has notably won a gold medal in 2013 at Concours général agricole of Salon international de l'Agriculture for its bouché cider. The range is divided into four vintages: demi-sec cider, raw cider, "Verger du littoral" and, the most famous one is the special cuvée "Rivage du Bessin", which is the cider star of the Legallois. All these four ciders have in common the natural effervescence obtained by secondary fermentation in the bottle; the blend of varieties and the bottling density help them to be different. Located in the heart of the Omaha Beach region and due to its architecture and its production of cider apples – and dairy cows – this cider farm can be considered as a typical farm of Bessin which is the natural region of calvados. It

owes its longevity to at least six generations who carry the family torch with the desire to perpetuate the tradition for a long time.

■ **DOMAINE DES HAUTS VENTS**

Impasse des Hauts-Vents

Saint-Ouen-du-Tilleul

☎ [02 35 81 53 77](tel:0235815377) / [06 08 21 99 34](tel:0608219934)

www.leshautsvents.com

contact@leshautsvents.com



Shop opens from July 1st to August 31st, from Monday to Friday from 2.00 p.m. to 6,00 p.m. and on Saturday from 9.30 a.m. to noon and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. – From 15 to 31 December, from Monday to Friday from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. and on Saturday from 9.30 a.m. to noon and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. The rest of the year, every Saturday from 9.30 a.m. to noon and from 2.00 p.m to 6.00 p.m. From Monday to Friday, by appointment only. Visits: open days on the 3rd weekend in April and in September for the European Heritage Days. And also guided tours for groups as from 20 people, from April to September on prior request. Participation 5€/pers with tasting.

The region may not be well known but its landscapes are superb. Roumois is "Pagus Rotomagensis" or "Pays de Rouen". But it's also Alain Caboulet's cider house. Being a passionate, in 1989 he takes over the reins of the farm which was bought by his grandfather Raynald, in the 1940s. They have been producers for three generations. On the 25 hectares of orchard, Bedan, Bisquet, Douce Moën, Rouget de Dol grow under the high Norman heavens in the heart of IGP Normandie. They have a whole range that is stamped with the label "Produit en Gourmandie". Having won several awards at the Concours Général Agricole de Paris (gold medal in 2013 for sweet cider), The cider from the Domaine des Hauts Vents has entered the international Vinalies (where cider products are submitted to oenologists and wine and spirits professionals). This is proof that we are dealing with very good products. And if you still need another proof, here is the prize list: gold medal for sweet cider

in 2013, gold medal for sweet cider in 2014 and silver medal for raw cider (and perry) in 2014. No more time to lose, add these superb nectars to the shelves of your cellar which, it is certain, will not be big enough since there are other treasures to be found: pommeau de Normandie (silver medal in Paris in 2008), calvados AOC (distilled with Charentais type alembic), pear liquor with calvados, confit of cider, cider vinegar, apple and pear juice and -brand new-, a cider rosé. Visits are possible in spring during the open days or in September for the Heritage Days. Rest assured, an outlet is open onsite, during the weekend, or on weekdays by appointment. A cider call can be as simple as a phone call!

■ CIDRERIE THÉO CAPELLE

1, le Haut de la Lande
Sotteville

☎ [02 33 04 41 17](tel:0233044117)

www.theo-capelle.com

theocapelle@wanadoo.fr



Open from Monday to Saturday from 9.00 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.00 p.m. to 7.00 p.m. Closed on Sunday – Guided tour at 11.00 a.m., 3.00 p.m. or 5.00 p.m. by prior appointment. AOC Cotentin cider. You can also enjoy the green spaces around the cider house, picnic, take a nap at the foot of an apple tree or enjoy a swing. Free up to 14 years old. Rate: 2,50 € / person (2 € for groups over 40 people, free for drivers and guides). Shop.

Theo Capelle tells about the story of the cider, the calvados, the apples, and about its fabulous nectar that come from a family production. The cider-distillery Théo Capelle consists of 10 hectares of orchards, 6 500 apple trees, fifteen varieties, a press and a store. "The know-how is indispensable, the faire-savoir is necessary", such is its leitmotiv. This family business which is affiliated with the label Manche Terroirs, had its first distillation in 1981. After the success of its first productions, the team planted its own orchard in 1985 and has since exploited local apple species. In 1995 a new wine press was set up in Sotteville. Production is increased and improved. You

can discover the whole orchard, distillery and store all year round. You can also walk in the paths of apple trees, learn about the size of trees, listen with delight to the sweet vocabulary of the work of the apple, discover the still which distilled AOC calvados and pommeau Normandy AOC. You can of course taste some potions! All the ciders here have enchanting names: "Big beire" for the very strong raw cider, "Cotentin" for the full-bodied brut, "Transatlantic" for the semi-dry freshness, "Fruity" for the semi-dry fruity, "Selection" for the soft half-dry. Pommels, ciders and calvados have inspired some inventions. You will enjoy the peninsula, the Cotentinoix, the Melipom, the granny cherries with Calvados and the jams and jellies of Jacqueline. Tu sum up, here you will be happily surprised. And you will leave with a lot of products, for sure!

■ GARNIER – PERE -ET-FILS

La queue de Frênes

Frênes

Tinchebray-Bocage

☎ [02 33 66 63 71](tel:0233666371)

www.idac-aoc.fr/index.php/fr/maisons-et-producteurs/item/sarl-garnier-pere-fils.html

sarlgarnierpereetfils@orange.fr

Guided tour by appointment. Open from Monday morning to Friday from 8.00 a.m. to noon and from 1.30 p.m. to 7.00 p.m. (except on Thursdays). Closed on Saturdays and Sundays.

At Calvados Garnier, they are distillers from father to son since 1877 (fourth generation). Garnier distillery is located Calvados AOC area. This small artisanal distillery produces traditionally Calvados, Pommeau that is typical of their region from cider apples harvested in the close surroundings. Recently equipped with a modern press, it guarantees a perfect control of all the production stages. All their Calvados mature in oak barrels in their cellars ensuring final high-quality products. During your guided tour of approximately 1 hour, you can discover successively the press, the still (dating from 1923!) then finally the cellars. You will end with a tasting in the shop of the estate.



■ CALVADOS ROGER GROULT

Clos de la Hurvanière
Route des Calvados
Saint Cyr de Ronceray
Valorbiquet

☎ [02 31 63 71 53](tel:0231637153)

www.calvados-groult.com/
contact@calvados-groult.com

Free visit for individuals or small groups, from Monday to Friday from 9.00 a.m. to noon and 1.00 p.m. to 4.00 p.m. (3.00 p.m. on Friday) – Shop on site.

Since 1860, the Groult family has perpetuated tradition. Today, Jean-Roger, of the fifth generation, has perpetuated the double distillation with wood fire and elaborates his great vintages of calvados Pays d'Auge. But maintaining the ancestral know-how does not slow down innovation at Calvados Groult. This is how calvados, which are new products, have recently appeared, alongside the ranges of Age d'Or, Doyen d'Age and Réserve Ancestrale, in maturing casks: Breton whisky casks, Jurançon casks or sherry casks. Discover unusual calvados. A visit will allow you to explore the orchards with their multiple varieties, the brewing tanks, the authentic 3 small stills with wood fire and the impressive ageing cellars, up to the bottling practices. At the end of the visit enjoy a tasting, in all conviviality, in the shop of the estate.

■ DOMAINE DUPONT

La Vigannerie
Lieu-dit les Varennes, Route départementale 16
Victot-Pontfol

☎ [02 31 63 24 24](tel:0231632424)

www.calvados-dupont.com
reservation@calvados-dupont.com

The Dupont domain is on the D 16, in Victot-Pontfol, a small village located on the « Route du Cidre » between Beuvron-en-Auge and Cambremer.



The store is open from 10.00 a.m. to 6.00 p.m., from Monday to Saturday, including public holidays. Individual tours at 3.00 p.m. from Monday to Friday and at 11.00 a.m. on Saturday, from May 1st to September 30th. Price: 4 € / adult, free for children under 18 years old. For groups: Small visit 4,60 € / pers; Big visit 7 € / pers; Tasting tour 15 € / pers; Professional visit 185 € / hour.

The estate of the Dupont family – 50 ha in size including 30ha of cider apple orchards – located in Pays d'Auge and renowned for the quality of its terroir products has been operating for four generations. It strives to make traditional and original products so as to offer a wide range of renowned gastronomic cider products: various ciders, calvados and pommeaux. The individual visit of the distillery and of the cellars is followed by a tasting (1 cider, 1 pommeau, 1 calvados). Guided tours for groups of 10 people or more are available all year round by reservation. It offers various options at adapted rates: the short visit lasts approximately 1 hour and includes the distillery and the cellar. It ends at the shop with a tasting. The long visit lasts 1 hour 30 mins with a visit of the orchards, the press, the distillery and the cellars + tasting. The tasting visit is similar to the previous one but with the tasting of cider products together with local cheeses, delis and pastries. These associations are commented by a sommelier. The professional visit, conducted by a manager of the estate, can provide technical details on various topics (for example: harvesting and choice of varieties, brewing and fermentation, distillation and ageing). Please note that these visits can be commented in French or English. Each year, this estate also offers activities (cocktail workshops, initiation to distillation, etc.). More detailed information is available on the estate or on its website.

Nouvelle Aquitaine

PRULHO
COGNAC

**DISCOVER
OUR SHOWROOM**

Parc de l'Alambic
Merpins
16100 COGNAC

+33 5 45 32 62 00
www.prulho.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

JULES GAUTRET
MAISON FONDÉE EN
1847
PINEAU & COGNAC

**A JOURNEY
OF FLAVOURS**

The know-how
of our winemakers

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

New Aquitaine is the largest of the new French regions. Indeed it includes both the former regions of Aquitaine and those of Poitou-Charente and Limousin. Thus it carries a wide variety of landscapes, climates, agricultural lands and crops. It also includes both a part of the Pyrenees mountains and the vast Atlantic coastal areas, such as the Landes, passing through large river valleys, or the uplands of the Massif Central, such as Limousin. This large and beautiful agricultural region, hosting prestigious French vineyards and orchards, has naturally become a great spirit producing region, among the oldest in the history of our country, and internationally renowned. Two soils are distinguished by the qualitative and quantitative importance of their production. First, they are Cognac

soils in the Charentes on which cognac, Eau-de-vie des Charentes and Pineau des Charentes are produced. It retains an important historical heritage accumulated over the centuries thanks to the wealth generated by the development of the flourishing spirit trade. Then those of armagnac, the oldest French wine eau-de-vie gathered in 3 separate regions, Haut Armagnac, Bas Armagnac and Tenarèze, deployed on the eastern part of the Department of Landes, as well as the Gers and Lot-et-Garonne. But they are not alone with, for example, Limousin's chestnut and nuts liquors, among others, or other wild plants liquors (Izarra, anisette, Pacheran, angelica liquor, for example) in the Basque Country, etc. The list of spirits to be discovered is long for the amateur Gourmets and curious, and that of the architectural and landscape heritage that shelters them is even more.

Grapes, varieties, crus

Armagnacs

Of the ten varieties officially authorized for the development of an armagnac, four are particularly determining in the typicality of this eau-de-vie. For the others, diversity and adaptation to the land are compulsory.

- ▶ The *Ugni Blanc* is a perfectly adapted grape for distillation as it generates low alcohol wines that will be the origin of fine and quality eau-de-vie after their passage in the still. In addition it fits perfectly to all the soils of armagnac.
- ▶ Then comes the *Folle Blanche* with its strange name and the most known as it is the historical grape of the region. It dominated its vineyard before the destruction of a large part of its surfaces during the attack from phylloxéra as from 1878. Nowadays cultivated on rootstock, its less easy cultivation makes it less present. But it still persists as fine eau-de-vie are derived from it, with floral notes and great elegance that are used to develop very popular white or

young armagnacs. Note, as a fun fact, that it was originally called *piquepoult*.

- As for the *baco* it is a hybrid created from two existing grape varieties, the *Folle Blanche* and the *Noah*, by a Landes native following the appearance of phylloxéra. Particularly suitable for the sandy lands of Bas-Armagnac, it is interesting as it brings roundness, suavity and ripe fruit aromas to the local eau-de-vie especially after a long aging. In addition it is a sturdy vine that requires only few phytosanitary treatments, explaining the efforts of the federation to have it registered when the designation specification is revised in 2005.

- Finally the *Colombard*, mainly used nowadays for the preparation of the Wines of Pays des Côtes de Gascongne. Its distillation in eau-de-vie is therefore quite confidential. But its fruity and spicy aromas are very popular for assemblages.

- Other plants: the *plant de Graise* (whose cultivation has progressed in recent years), the *Clairette de Gascongne*, the *jurançon blanc*, the *Meslier Saint-François*, and the *mauzac rosé et blanc* are all old grape varieties rescued from oblivion until now. But although authorized in the decree of designation, they now represent only a few cultivated hectares.

Charente grape varieties

For AOC cognacs

Four main grape varieties are authorized:

- Colombard blanc, bringer of fruity and spicy aromas.
- Folle Blanche, bringer of floral notes.
- Semillon blanc, it is also the grape vine of Sauternes. It has an exceptional aromatic palette.
- Ugni blanc, giving an acid and low-alcohol wine.

The vineyard of the Région D elimit ee du Cognac AOC, all crus included, covers approximately 5,000 farms producing white wines from Charentes intended for the development of cognac. It is planted mainly with ugni blanc (as well as a little Folle Blanche and Colombard). Indeed, this late maturity grape results in a wine with two essential qualities to develop a good cognac: a significant acidity rate and, generally, low alcoholic content. **For the Charentes Pineaux AOC**

As for the Charentes pineau, the choice is wider and is based on the commercial orientation, the potentialities of each type of grape, the necessary cultivation techniques and finally the sensitivity to diseases. However, the soil being an essential factor in the quality of wine produced for a type of grape, it is essential to first consider the micro-climatic characteristics of the land and its type of soil so as to optimize the adaptation of the grape variety to each soil.

▮ **White liquor wines** are made from musts issued from different grape varieties.

First the classics of cognac:

- Ugni blanc blanc
- Folle Blanche blanc
- Colombard blanc

And numerous others found in many other famous French vineyards:

- S emillon blanc
- Meslier Saint-François blanc
- Jurançon blanc
- Montils blanc
- Sauvignon blanc
- Merlot blanc B
- Merlot noir noir
- Cabernet-sauvignon noir
- Cabernet franc noir

▮ **Ros e or red liquor wines.**

Here, the number of authorized grape varieties is smaller. They are made from musts issued from:

- Merlot noir
- Cabernet-sauvignon noir
- Cabernet franc noir
- Malbec noir

It should be noted that all of these varieties are grafted on different rootstocks chosen for their proper adaptation to the nature of the cultivation soil, since the phylloxéra crisis of the late XIXth century. This is what helped restore the vineyard, then almost totally devastated by this parasite.

Note that a rare few winemakers still harvest manually. But the majority use harvesting machines. In this vineyard, harvests take place mainly during the month of October.

The stages of cognac through 5 thematic routes

There is no single road of cognac. Its soil, which is labeled "vineyards and discovery", makes it easier for you to prepare your stay in its vineyard with carefully selected products and services. On the other hand, since the year 2000, the Les Étapes du Cognac association, whose objective is to ensure the development, animation and promotion of oenotourism in AOC Cognac territory, organizes 5 routes with different and complementary themes and routes. These 5 itineraries are accessible all year round by car, bike, bicycle, bus and camping car. They are easily locatable through road signs with different colors at each intersection. They can be covered freely, as a whole or just a portion. Thus you can compose your own itinerary as well as its stages depending on the time you want to devote to it. This can vary from one day, one weekend, one week or 15 days!

- ▶ 1st route: **Le Cognac et la vigne**, notably goes through the countries of Saintes, Saint-Jean-d'Angely, Burie, Cognac, Rouillac and Aigre. It encourages you to visit the vineyards of viticulture in Saintonge and Angoumois. It also offers the possibility of discovering the various trades that contribute to the manufacture of cognac and the know-how necessary for processing the grapes first in wine and then in eau-de-vie.
- ▶ 2nd itinerary: **Le Cognac et le fleuve**, offers as main stages; Saintes, Cognac, Jarnac, Châteauneuf-sur-Charente and finally Angoulême. Above all, it reveals the close links between the possibility of waterways navigation and the development of cognac eau-de-vie. And also the connections between the wine villages or the river cities on both sides of the Charente: troughs and bridges in particular.
- ▶ 3rd itinerary: **Le Cognac et la pierre**, also begins in Saintes to then head towards Gémozac, Cognac, Segonzac and Blanzac. It mainly travels the calcareous soils and chalky hillsides from Saintonge to Angoumonth by signaling Romanesque churches, wine-growing castles and country houses, Gallo-Roman remains, etc.
- ▶ 4th itinerary: **le Cognac, la pierre et l'estuaire**, the more recent route, offers an exploration of the coastal part where the « bois ordinaires » crus are developed. It is close to Oléron, oyster parks, saline... and not far from La Rochelle and Île de Ré.
- ▶ 5th itinerary: **Le Cognac et les traditions** will guide you from Cognac to Matha, and then to Neuvicq-le-Château. You will go there to meet the Saintonge residents and their cultural and family traditions through village festivals or local fairs, while browsing through peaceful vineyards on hillsides.

■ MAISON BOINAUD

Cognac de Luze et Cognac J Dupont

140, rue de la bonne chauffe

Angeac-Champagne

☎ [05 45 83 72 72](tel:0545837272)

www.cognacdeluze.com

contact@boinaud.com

Visit and tasting all year round by appointment. From Monday to Friday from 8.00 a.m. to 5.30 p.m.

Domaine Boinaud is located 10 minutes from Cognac in a 420-hectare Grande Champagne vineyard. It distills all its Grande Champagne and Petite Champagne brandies from this largest family-run vineyard in the Cognac AOC, using its 41 traditional stills. The necessary ageing process afterwards continues in its own cellars. You can discover through its guided tour, the essential art for making an owner's cognac from the vineyard to the cognac glass while revealing distillation, cooperage and ageing in French oak barrels. A free guided tour is possible all year round by prior appointment. You will also be invited to a great tasting moment where you will discover its artisanal and audacious brands: Cognac De Luze and Cognac J. Dupont. Adult or school groups are also welcomed. This site is certified HVE, i.e. High Environmental Value. And let us recall that Cognac, like all its surroundings, conceals a local heritage worth discovering.



■ DISTILLERIE BELLET

Centre-ville

3, avenue du Maréchal Bugeaud

Brive-la-Gaillarde

☎ [05 55 24 18 07](tel:0555241807)

bellet-distillerie.fr

contact@bellet-distillerie.fr

Close to the parking garage of the place of 14-July (La Guierle).

Open from Monday to Friday from 8.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. Individual free tours. For groups or for a visit on Sunday book in advance by phone.



Founded in 1922 by Henry Bellet, it continues its tradition of making plant liquors. Corrèzienne honours chestnuts. But it also cares for the tastes of its customers for quality products coming from plants that grow in mountain areas: gentian of Auvergne, genepi of the Alps, blueberries of the high plateaus, morello cherries of the high valleys... Its flagship products include its "pastis vert", a blend of aniseed and verbena; its gentian made from the roots of gentian from Monts d'Auvergne; its guignolet (the company's oldest aperitif), infused with cherries and morello; and finally its Corrèze speciality: chestnut liquor. To these are added aniseed aperitifs, numerous fruit liquors and creams as well as plant liquors. Do not hesitate to visit this ancient craft liquor store which is located near the city center, you will be cordially welcomed and will find quality products and rare treasures. here you will see the workshop in operation, discover the history of the company and its liquors and participate in a free tasting.

■ DISTILLERIE DENOIX

9, Boulevard Maréchal Lyautey

Brive-la-Gaillarde

☎ [05 55 74 34 27](tel:0555743427)

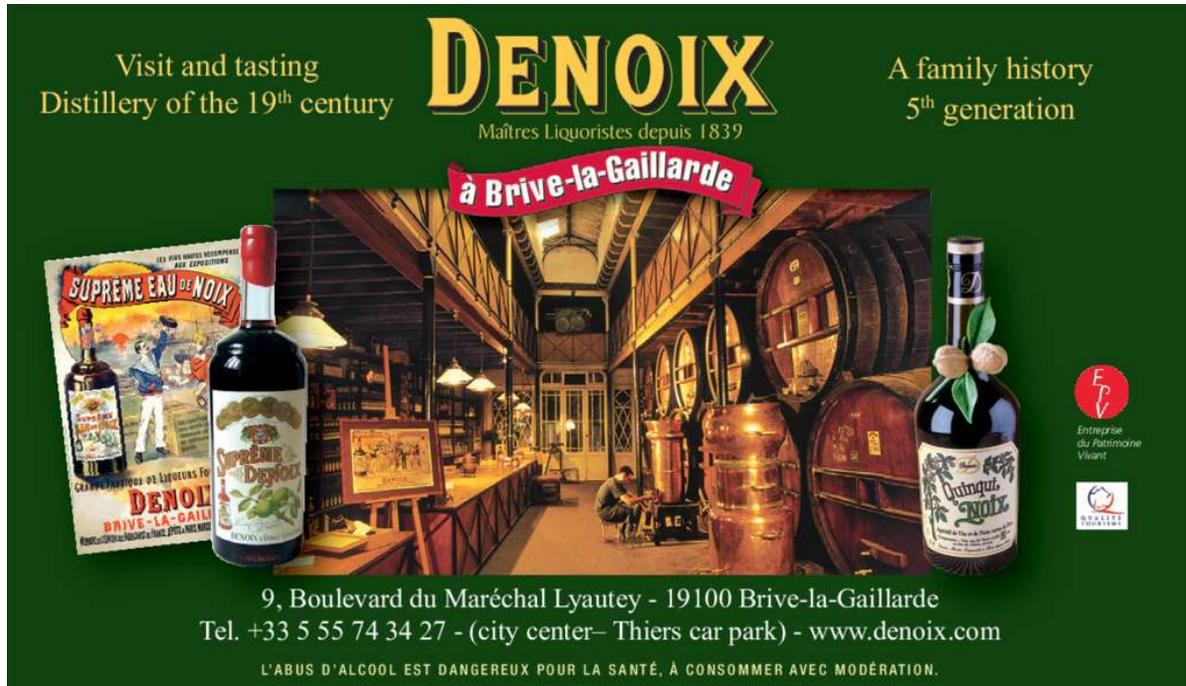
www.denoix.com



All year round, open from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.30 p.m. to 7.00 p.m. from Tuesday to Saturday. Free visit and tasting. – For groups up to 50 people guided visit and free tasting (duration 1 hour) all year round on reservation from Tuesday to Friday. In July and August, open from Monday to Saturday. Guided tour at 2.30 p.m. (duration 1 hour) from Tuesday to Friday with free tasting. Shop on site and online.

In the heart of Brive-la-Gaillarde there is an authentic 19th century distillery that perpetuates the region's culinary heritage with, in particular, the famous Quinquinoix, the famous Suprême Denoix and the Moutarde violette de Brive. A warm and passionate team will welcome you for a free visit (or guided for a group) with tasting. You can discover the old still, the copper cauldrons and the century-old aging tuns. In a magical and perfumed atmosphere, you will discover

the spirits of plants and seeds, the maceration of bark and fruit, etc. There is a shop where you can buy one of their many productions which are guaranteed without added colorants or flavors (13 liquors, many aperitifs with nuts and other fruits). This company, emblematic of its terroir and its craftsmanship, is one of the rare French companies to be awarded the State label "Entreprise du Patrimoine vivant".



Visit and tasting
Distillery of the 19th century

DENOIX

Maîtres Liqueuristes depuis 1839

A family history
5th generation

à Brive-la-Gaillarde

9, Boulevard du Maréchal Lyautey - 19100 Brive-la-Gaillarde
Tel. +33 5 55 74 34 27 - (city center- Thiers car park) - www.denoix.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Entreprise du Patrimoine Vivant

QUALITÉ FRANCE

■ VEUVE LAFONTAN & SES ENFANTS

Le Cap Blanc

Cutxan

Cazaubon

☎ [05 62 69 77 10](tel:0562697710)

www.armagnac-veuve-lafontan.com

contact@armagnac-veuve-lafontan.com

Virtual visit on the website. Or else, by appointment only.

Veuve Lafontan & ses Enfants is a family business which uses ancestral know-how to raise venerable brandies from excellent work to obtain enchanting bas-armagnacs. "In our cellars time is suspended, patience is our ally." The treasure room is the kingdom of vintage Armagnacs. They are packed in cylinders and classified



chronologically from 1888 to 1969. Specific to Armagnac, they reveal the memory of the years of harvest and distillation. That is why they are so rare and precious. The house has 92. They constitute an exceptional collection of "hand-stitched" bearing the memory of an entire era. Next to them, there is a collection of 11 prestigious blends of bas-armagnacs with divine proportions which enhance the singular characters of the original armagnacs. Finally, the house has created a very beautiful Blanche d'Armagnac, all in transparency and with floral flavours that gives an aromatic finesse in the mouth, with dominant freshness and lightness. You can enjoy a virtual tour of the Veuve Lafontan & ses Enfants house, from the winery to the bottling. "A visit to the heart of a land that reveals its secrets."

■ DOMAINES FRANCIS ABÉCASSIS

Domaine de chez Maillard

1, route du Ménager

Claix

☎ [05 45 66 35 72](tel:0545663572)

www.abecassis-cognac.com/fr/accueil

contact@abk6-cognac.com

Summer season: from June 15 to September 15, open from Monday to Friday (Saturday and Sunday on reservation) from 9.00 a.m. to 5.00 p.m. continuously. The rest of the year from Monday to Friday 9.00 a.m.-noon and 2.00 p.m.-5.00 p.m. Price upon quotation. Free for minors under 18 (Tasting of a VSOP included at the end of the visit). Group service: as from 15 people. Possibility of organization "lunch", small seminars, theme day for companies. Shop. Picnic area.

Abecassis cognacs are produced individually according to each different origin of the terroir. Hence the name Single Estate Cognac. During a full visit you will discover their vineyard at the top of the hills from where you can discover the specification of its terroir and its distillation wines. Then the distillery where you can observe the double distillation Charentaise in its authentic copper stills. There is also the cellars where maturation and blending take place. There is



also the cellars where maturation and blending take place. You will thus have the pleasure and privilege of detecting the aromas of brandies in oak barrels and learning the art of tasting and blending cognacs. An on-site shop present the full range of these typical cognacs.

■ A. DE FUSSIGNY

11 - 17, rue des Gabarriers
Cognac

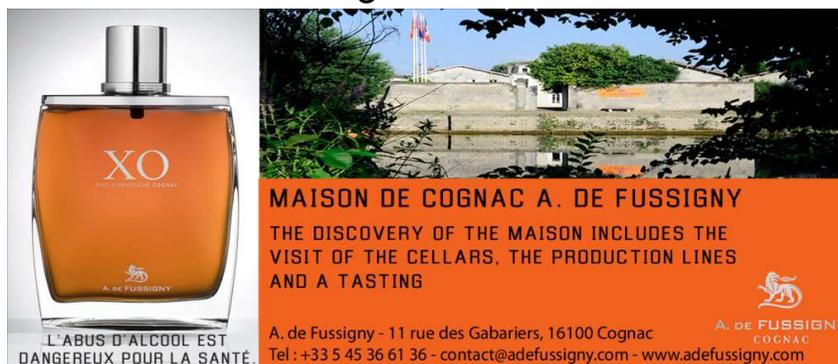
☎ [05 45 36 61 36](tel:0545366136)

www.adefussigny.com

contact@adefussigny.com

Visit in July – August from Monday to Friday. From September to June on reservation with the tourist office of Cognac. Free until 12 years old. Adult: 7 €. Child (from 12 to 18 years old): € 2.50 (fruit juice, syrups). Tasting only (without visit and by reservation) – VS, VSOP, and XO: 7 €.

A. de Fussigny cognacs are made in a distillery that was founded in 1814 in the historic centre of Cognac, on the banks of the Charente. There are four ranges of cognac that are called Création, Collection, Millésimes and L'Héritage. The visit of the house includes the visit of the Cognac cellars and the discovery of manual and automatic bottling. The visit also helps to understand how cognacs are processed and blended and to discover which innovative ranges correspond to the evolution of consumer tastes. Of course, everything ends with a tasting of 3 qualities of cognac: Selection, Superior, and XO from the range called Creation.



MAISON DE COGNAC A. DE FUSSIGNY
THE DISCOVERY OF THE MAISON INCLUDES THE VISIT OF THE CELLARS, THE PRODUCTION LINES AND A TASTING

A. de Fussigny - 11 rue des Gabarriers, 16100 Cognac
Tel : +33 5 45 36 61 36 - contact@adefussigny.com - www.adefussigny.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

■ CHÂTEAU ROYAL DE COGNAC

127, Boulevard Denfert Rochereau

Cognac

☎ [05 45 36 88 86](tel:0545368886)

www.chateauroyaldecognac.com/

Open all year from Monday to Sunday except May 1st, December 25th and January 1st. Rates for visits from 11 € / adult for the discovery visit (8 € students, 5 € children from 12 to 18 years, free for below) up to 220 € / adult for "The Heritage Experience". Booking & information on www.chateauroyaldecognac.com.

Welcome to La Maison des cognacs Baron Otard at Château Royal de Cognac. It is a historical monument and witness to the history of France (King François I was born there). Different "Experiments" are proposed, all at the heart of two stories: All the visits cross the historical part of the castle and continue in the aging cellars of brandies. All the visits cross the historical part of the castle and continue in the aging cellars of brandies. A commented tasting of 2 cognacs (for adults only) ends each visit. The visit Prestige, for example, concludes with a tasting of Baron Otard VSOP and XO Gold cognacs. Other « Experiences », « In the heart of the castle » or « Royal », allow for older, even prestigious cognacs. And the "Royal" Experience" also takes you to François 1^{er} private apartments. They're all exciting! All are exciting!



DISCOVER THE ROYAL CHATEAU OF COGNAC,
HOME OF COGNACS BARON OTARD

BOOK ON WWW.CHATEAUROYALDECOGNAC.COM

1 H30 FROM BORDEAUX
OPEN EVERY DAY EXCEPT ON JANUARY 1 ST, MAY 1 ST AND DECEMBER 25TH

 Château Royal de Cognac
  Trip Advisor - Château Royal de Cognac - Maison de Cognac Otard
  [chateauroyaldecognac](https://www.instagram.com/chateauroyaldecognac)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■ COGNAC CAMUS

29, rue Marguerite-de-Navarre

Entrée des visites par le 21, rue de Cagouillet

Cognac

☎ [05 45 32 28 28](tel:0545322828)

www.camus.fr

camus@camus.fr

Welcoming visit tour: from May to September (reservation recommended): on Monday from 2.0 p.m. to 6.00 p.m., from Tuesday to Saturday from 10.30 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. Master Assembler workshop all year round on reservation. "Tailor-made" workshop possible all year round upon quotation and reservation. Rates: classic visit: 15 €/pers., Connaissseur visit: from 20 € to 35 €/pers., Rarissmes visit: 80 €/pers. Group rate -20% as from 10 people. Tasting is reserved for adults only.

In the 1860s, Jean-Baptiste Camus created a group of farmers to whom he gave his name. Camus cognac quickly made its debut at Café de Paris and at Savoy in London... and even at the court of the

Russian tsar! The prestige of the brand is partly linked to the passion of its founder who supervised the distillation and aging of his cognac himself. His great-grandson, Jean-Paul, continues this tradition of proximity between man and product. There is no fuss at Camus: The house defends a beautiful authenticity that crosses generations since 130 years. The house has always been founded on the Camus family's own property, at Château de Plessis, in the heart of the vineyards, with about 100 hectares of vineyards in Grande Champagne and in the Borderies. T This house is on the fifth position on the cognac market. These passionate winegrowers have established and maintained an exceptional know-how. Do not hesitate to go there to discover a place out of time and to share a refined meal with of course a tasting of the greatest cognacs... You will find for example, the XO Elegance, the VSOP Elegance or the extremely rare ranges... There are three types of visits: the Classic visit where you will taste one of the Camus cognacs of superior quality (Ile de Ré Fine Island Cliffside Cellar, XO Elégance or XO Borderies); the Connaisseur visit which focuses on 2 qualities of Borderies or 3 qualities of Ile de Ré or Essentiels and the Raresimes visit where several vintage cognacs from the Raressimes range are tasted.

boogiewoman le 29/04/2009



Very friendly welcome and staff gives the explanations during the visit discovered and even offered a souvenir whereas my guide was previous year.

■ **COGNAC DUPUY – BACHE-GABRIELSEN**

32, rue de Boston

Cognac

☎ [05 45 32 07 45](tel:0545320745)

www.cognac-dupuy.com

info@cognac-dupuy.com

Open from Monday to Friday from 10.00 a.m. to noon and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. Open all year round, free visits by prior appointment. You can apply for this at the Cognac Tourist Office. Tasting is free.



This house has been producing cognacs since 1852, according to the old traditional Charentaise method. Bache-Gabrielsen is the name of the family that owns Maison Dupuy but it is also the brand of a leading cognac on the Scandinavian market. The house which was founded by Auguste Dupuy and then taken over by Edmond Dupuy in 1895, sells good quality cognacs and exports its bottles abroad. It is the blend of cognacs from Fine Champagne, Bons Bois, and Fins Bois that gives surprising and unusual aromas in the mouth.

■ COGNAC HENNESSY

8, Rue de la Richonne

Cognac

☎ [05 45 35 06 44](tel:0545350644)

lesvisites.hennessy.com

By car: A10 Exit 18 Saintes or N10 to Angoulême, then follow the road to Cognac. By train: 5 minutes from Cognac station. 45 min from Angoulême station; at 1 hr and 15 min from La Rochelle station; at 1 h and 30 min from Bordeaux station.



Low season: open Monday to Friday from 10 am to 11 am and from 2 pm to 4: 30 pm. High season: every day from 10 am to 11: 30 am and from 1: 30 pm to 5 pm. Departure of visit every half an hour. No visits in January and February. Visit from €11 up to €45 (rate depending on the cognac tasted at the end).

After a boat trip on the Charente, let yourself be guided by experts who trace the great adventure of the Maison Hennessy, illustrated by a digital immersive device: family saga, know-how, influence of the brand in the world... A 360 ° experiment which continues with the visit of a traditional active ageing cellar. Alongside an expert, become a member of the Hennessy Tasting Committee to understand the subtleties of the tasting. Discover the only Hennessy shop in the world, the limited editions of the most exceptional items. The signature visit offers a discovery of the history, know-how and behind-the-scenes of Maison Hennessy. Final stage of the visit: the Cognacs tasting experience, guided by an expert from the Firm. The

visit X.O Symbole invites the visitor to discover an emblematic product of the Brand: Hennessy X.O. The Exception Tour is a visit by reservation only to discover the aspects of the Hennessy house by visiting the paradise cellar and a private lounge for tasting the Hennessy X.O and Paradis. Finally, the map visit makes it possible to make a customised visit in places usually closed to the public: the vineyard, the cooperage, the secular cellar and the distillery. Visit by reservation only.

flolou le 22/06/2010



We liked this visit, rich in explanations and details on cognac and all the local to go with it. Tastings are made in an original way: aperitif and dessert for example.

■ **COGNAC LEOPOLD GOURMEL**

23, place Jean Monnet

Cognac

☎ [05 45 83 76 60](tel:0545837660)

www.leopold-gourmet.com

contact@leopold-gourmet.com

Shop open from Monday to Friday from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. – Tasting possible by appointment.

Léopold Gourmet cognacs are made, in Gente not far from Cognac, from wines coming from the hilly area of Fins Bois 1^{er} cru, with deep soil and optimal exposure to the full east. These are therefore stronger, richer, more aromatic and more mineral. The distillation is carried out only on balanced wines that age on lees. Distillation is carried out only on balanced wines, high on binding. This is done by the "fat" method which concentrates their aromas to give brandies that are full of ardour. The batches are then separated and age separately until assembly. Aging is carried out in oak barrels from century-old trees with fine grain to obtain delicate flavours of wood to which are added great finesse and extreme complexity. No other colouring elements are used in the composition of their cognacs. As they produce a spontaneous cognac, they use a gentle filtration method to preserve the organoleptic qualities of the product. The



house of Gournel also favours a cultivation method which is in harmony with the environment. Its grapes do not contain any chemical pesticides.

■ **COGNAC MARTELL & CO**

16, Avenue Paul Firino Martell

Cognac

☎ [05 45 36 34 98](tel:0545363498)

www.martel.com

visite@martell.com



From April 1st to October 31st, tours and shop open from 10.00 a.m. to 7.00 p.m. (open on public holidays). From November to March, visits on reservation and shop open from 10.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. from Tuesday to Saturday (closed during public holidays). Free until 12 years old. Adult: 14 €. Child (from 12 to 18 years old): 8 €. Group (20 people): 8 €. Different rates (from 14 to 19 €) are proposed according to the type of visit and the range of cognac that the visitor wishes to taste. Price of spirits from 25 to 200 €). American Express. Guided tour. Shop. Tasting.

The oldest of the great cognac houses was born in 1715, the year Louis XIV died. Jean Michel who was born on the island of Jersey, sets out to discover the world and has a crush on... Cognac, where he created his company. The home of the founder-merchant is still there, in the centre of the estate with 430 hectares of vineyards that are situated in the fine woods, small and large champagne and borderies: Martell's favourite vintage. It favours exportation: China, Singapore, Taiwan, Russia, Europe, United States... Martell combines creativity and tradition of excellence since 1715. The house offers a varied range including its Cordon bleu cognac, created in 1912: a dark golden copper colour, aromas of candied fruits and gingerbread; round and fluffy with by touch of plum, candied orange and cinnamon... Martell XO cognac which is round and fruity (flavours of figs and walnuts) offers a powerful and very fine character through its aromas. An original packaging protects it

in the form of a case or casket. Martell Création cognac which is a reinterpretation of the Extra, reveals the rich history of cognac. Combining freshness with its aromas of fruit in lemon jam and orange zest, mixed with more classic woody and spicy flavours... Different types of visits are offered from the most classic to the most sought after in the art of tasting.

■ COGNAC MEUKOW

Distillerie de Matha
26, rue Pascal Combeau
Cognac

☎ [05 45 82 32 10](tel:0545823210)

www.meukowcognac.com

visite.meukow@cdgcognac.com

*Shop open from May to September, Monday to Saturday:
10.00 a.m. to 6.00 p.m. – from October to April: from Monday to
Thursday: 9.00 a.m. to noon and 1.30 p.m. to 5.00 p.m. On Friday:
9.00 a.m.-noon. Visit with tasting of 3 cognacs: by reservation only
on 05 45 82 32 10 - Individual: 10 € (12-18 years: 5 €) (under
12 years: free) Groups (20 people or more): 7 €. Lunch (on
reservation) Menu 28,50€: Starter / main course / Dessert. Parking;
7 rue François Porché in Cognac.*

Maison Meukow is found in the centre of Cognac, in the former headquarters of Compagnie de Guyenne and is a building with elegant typical walls of those of 19th century trading houses. There is a large hall that was inaugurated in 2012 for the 150th anniversary of this illustrious house which ensures links with other old buildings including the aging cellars. This architectural work which offers an atmosphere mixing modernity and tradition invites to the discovery of the history and the exceptional know-how of this prestigious house. During the circuit of your initiatory visit, you will make a tour with an original and exciting scenography. Then the cellar Meukow that was rehabilitated into a culinary workshop. On prior reservation, the chef shares his passion in a convivial atmosphere and extends the Meukow experience with a memorable lunch. For more details visit: www.visitemeukow.com



■ E. RÉMY MARTIN & CO

20, rue de la Société Vinicole
Cognac

☎ [05 45 35 76 66](tel:0545357666)

www.visitesremymartin.com

visites.remymartin@remy-cointreau.com

All year round on reservation, as from 2 persons, from 20€/pers.

3 types of visits to choose from: Discovery visits, tailor-made visits and tasting workshops that will be defined after contact.

It is absolutely necessary to make a stopover at the historic house so as to follow the footsteps of the founders and cellar masters who have made this house famous throughout the world. When visiting the house and its cellars you will learn about three generations of history. You will then end with a tasting of three cognacs accompanied by gastronomic bites. If you want to eat in a nice restaurant, you can have lunch which is prepared by chef Philippe Saint-Romas, master chef of France, at the Club. For four hours, enjoy an excellent cuisine which is made from fresh products. The house also organises workshops on chocolate and cognac, on fruity, floral and spicy blends, on the creation of cocktail, exceptional cognac discoveries or even an initiation to Louis XIII which is one of the jewels of the house.

The visit can be completed by Domaine de Merpins and its precious reserve of Cognac Fine Champagne. The house also has a distillery in Touzac which can be visited by appointment and Domaine du Grollet which produces red wines with powerful aromas.



■ MUSÉE DES ARTS DU COGNAC

Les Remparts
Place de la Salle Verte
Cognac

☎ [05 45 36 21 10](tel:0545362110)

www.musees-cognac.fr

musees.cognac@ville-cognac.fr



Inquire at 05 45 36 21 10. Free until 7 years old. Adult: 5 €. Child (from 7 to 25 years old): 5 €. Group: € 3.50 (and € 6.50 guided tour). Family package (2 adults and minimum 2 children): 10 €. Tourisme & Handicap label. Catering facilities. Shop. Air-conditioned museum.

The cognac arts museum is located in the heart of the old town in the beautiful Perrin de Boussac hotel and in the location of Marett winery. It combines classical architecture, the façade of which is listed as a Historic Monument, with a contemporary intervention that leans against the 17th century rampart. It allows us to know everything about this famous brandy, from its origin to its land, its trade, its history, its elaboration and the imagination it arouses. In parallel, you will discover the history of the city, its economic and industrial development, its architectural heritage... There are several rooms of different themes that are relayed by sound, olfactory and visual ambiances, etc. which allow to understand its impact in the region. Indeed, the cognac has induced all kinds of activities, of industries, know-how, combining technology and tradition, history and modernity... It is the ideal visit so as to complete the one you will surely make in one of the cellars of the great cognac houses: Hennessy, Martell, Rémy Martin, and many others...

■ **COGNAC F. PEYROT**

Rue du Paradis
Chemin de la Grande Champagne
Gondeville

☎ [05 45 81 16 70](tel:0545811670)

www.cognac-peyrot.com

infos@cognac-peyrot.com

Visit by prior appointment. Open 7/7 from July 1st to September 15th + Easter and May 1st, May 8th, Ascension and Pentecost weekends. Closed on Sunday from Jan 1 to June 15 and from Sept. 15 to Nov 30 (open by appointment according to availability on 05 45 81 16 70 / infos@cognac-peyrot.com). Free parking for motor-homes and open all year round.



The vineyard of Bergeronnettes consists today of 25 hectares of vines that were planted in Grande Champagne 1^{er} Cru de Cognac. Its establishment bears a family history whose know-how is transmitted to the next generations. In 1971, the parents decided to launch their own brand and in July 1971 they sold their very first bottle (a VSOP) under the name "Cognac François Peyrot". François le Père who is an artisan liquorist, has also developed (in 1970) a wide range of Grande Champagne cognac liquors. They are made naturally and result from a skilful blend of natural fruit aromas and cognac. The Williams Pear Liquor – the most famous and most awarded one – requires the use of 14 kg of Williams per bottle! The visit successively reveals the vine and its grape varieties, the press, the winery and the ageing cellars. There is also a small museum within the shop, which describes namely cooperage craftsmanship. Note that this estate offers free parking for camping-cars.



COGNAC COURVOISIER – MUSEE COURVOISIER

2, place du Château

Jarnac

☎ [05 45 35 56 16](tel:0545355616)

www.courvoisier.com

visites.courvoisier@beamsuntory.com



Open from May 2nd to the end of September. Visits from Tuesday to Saturday at 11.00 a.m.; 2.15 p.m.; 3.30 p.m. and 4.30 p.m. (schedule adaptable for 4 to 5 people according to availability). The rest of the year, except for groups and on reservation. Classic visits: from 12 € to 32 €/pers, depending on the cognac tasted (approximately 1 hour). Premium visit of 70€ for a duration of 2h30. Tailor-made visits on request and after asking a quotation (visit "From the vineyard to the glass") with discovery of places that are not usually visited. Shop. Online sales.

Courvoisier house is associated with Napoleon I. Why? Quite simply because Emmanuel Courvoisier and his comrade Louis Gallois were the suppliers of the imperial court. The Little Corporal, during his exile in Sainte-Hélène, did not forget to take several barrels of

Courvoisier cognac with him. To remember the good old days, nothing like that! The English officers in charge of its surveillance also tasted this brandy which they called "brandy of Napoleon". Félix Courvoisier, Emmanuel's son, settled in Jarnac in 1835. In 1869, Courvoisier house once again became the supplier to Bonaparte's court. This time it was the nephew, Napoleon III. For the record, he imposes a ration of cognac on his military troops every morning. With Félix Courvoisier's successors, heirs and nephews, the business expanded in 1940 and they export in England. Thanks to Napoleon Bonaparte, the house obtained the title of "official supplier to the imperial court" in the 19th century and Courvoisier cognac was available in all the royal courts. It is still considered as an excellent cognac and as one of the best in the world, with of course and without surprise... Napoleon's bust as emblem. You can carry out a whole range of visits, from the traditional one to the visit "From the vine to the glass". Visits that are scheduled: historical museum, sensory tastings, discovery of a paradise with cognacs of Napoleon's time, visit by the cooperage where cognac barrels are manufactured according to the most traditional methods...

sylvie52 le 08/09/2009



visiting this town we took the council guide and a ici.un beautiful place and very quality ingredients that we brought back

■ **COGNAC DELAMAIN**

7, rue Jacques & Robert Delamain
Jarnac

☎ [05 45 81 08 24](tel:0545810824)

www.delamain-cognac.fr

delamain@delamain-cognac.com

Visit of the cellars by appointment only. For a visit, contact them by email or by phone.

Delamain works in an artisan way. All preparation operations are done manually. On the other hand, keeping the original methods of the old cognac houses, it buys its brandies directly from distiller owners in the region, most of whom have a long-standing relationship of trust. It can thus select the best sources of supply,



exclusively from micro-terroirs in Grande Champagne. Then it carries on the aging, the blending and the reduction, always with a perfectionist spirit, so that only very high quality cognacs are matured and aged. By contacting them in advance, during your visit, this traditional craft house will reveal all the stages of its outstanding know-how, from the selection to the finishes.

■ COGNAC TIFFON-BRAASTAD

29, quai Ile Madame

Jarnac

☎ [05 45 36 87 00](tel:0545368700)

www.cognac-tiffon.fr/

contact@cognac-tiffon.com

Free visits from Monday to Friday by appointment.

Tiffon, which was founded in 1875, was taken over in 1919 by Suerre Braastad, a young Norwegian who came to Jarnac in 1899. The fourth generation descendants continue the family activity with vines, a distillery and ageing cellars.



THOMAS HINE AND CO

16, quai de l'Orangerie

Jarnac

☎ [05 45 35 59 59](tel:0545355959)

www.hinecognac.com

info@hine.com

Visits by appointment only. Open all year round (except on public holidays) from Monday to Thursday from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 5.00 p.m. on Friday from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. Free guided tours in French and English. Possibility of tasting.

Hine was founded in 1763 and is now located on the banks of Charente. It is resolutely modern and quite surprising. Its fine and subtle cognacs have already seduced the greatest and are available all over the world. However, Hine is working hard to offer an almost daily experience to its customers by discovering the undersides and the art of living according to Hine. Through an Instagram page which



is regularly fed, Hine refurbishes the image of the Cognac house. No, you will not often see a still delicately lit by a wood fire but chic clichés, sometimes full of humour, which put the Epinal images of the vines and cellars in the closet. Enticing cocktails, evocative images of the scents of alcohol, Hine is undoubtedly THE trendy cognac house. And young people are not mistaken.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■ CHATEAU GARREAU-ECOMUSÉE DE L'ARMAGNAC

Domaine de Gayrosse

3800, route d'Estang

Labastide-d'Armagnac

☎ [05 58 44 84 35](tel:0558448435)

www.chateau-garreau.fr

chateau.garreau@wanadoo.fr

Head to Barbotan-les-Thermes then turn right at the village exit (if you come from Barbotan, take the left, before the village of Labastide), towards Mauléon-d'Armagnac. Head in this direction for 3 km and then take the path on the right. Coming from Estang, follow the « musée du vigneron » signs.



*Closed from December 25th to January 1st. Closed on May 1st.
From the 1/04/to the 31/10 Monday to Friday 9 am-12 pm/2 pm-6 pm. Saturday 2 pm/6 pm. Sunday and public holidays 3 pm-6 pm.
From the 1/11 to the 31/03 Monday to Friday 9 am/12 pm 1:30 pm/5:30 pm. Free for under 3-year-olds. Adult: €5. Couple: €7, families (5 people: 2 adults + children): Extra €10 and €2 by child beyond 3. Guided tour. Shop. Classified "Passion France".*

The Ecomuseum of Armagnac is an association of law 1901, recognized to be of general interest working for the promotion of the Armagnac soil (see box). To be discovered, the musée du Vigneron, the life of the wine-making peasant, their tools, located in a barn of the XVIIIth century, and the museum of the Alembics and its new slideshow. The distillery of Château Garreau operates every year in November and December. A second room was created to better highlight the 11 different alembics. The Armagnac of the estate is aged in a unique century-old underground cellar, which you can visit by choosing the Prince visit. The auditorium is a room that hosts temporary exhibitions where you can participate in the game of aromas. Other possible services: Meals at the foot of the alambic, "Vintager" for a day, food market, picnic. In the shop, get acquainted with these armagnacs created from Baco, Ugni Blanc and Folle Blanche grape varieties distilled before assembly, then aged in oak barrels such as these XO 15 years of age, Cuvée du siècle, VS, Hors d'âge (10 years and +), Cuvée Royale... Please note that the www.chateau-garreau website is a gold mine of tasty cooking recipes and cocktails.

Solsisson le 30/03/2014



Very informative visit. Moreover their Armagnac is excellent. The place is remarkable, the next year we can return to enjoy the cottage.



**ARMAGNAC
ECOMUSEUM**
Château Garreau

Domaine de Gayrosse
Tel. +33 5 58 44 84 35
40240 LABASTIDE d'ARMAGNAC
chateau.garreau@wanadoo.fr
www.chateau-garreau.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■ DISTILLERIE DU CENTRE

Musée des Distilleries Limougeaudes

54, rue de Belfort

Limoges

☎ [05 55 77 23 57](tel:0555772357)

www.distillerie-du-centre.fr

distillerie-du-centre@wanadoo.fr

Closed from December 10 to January 10. Open from Tuesday to Saturday from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. Guided tour of groups by appointment. Free for individuals. Guided tour. Shop. Museum area.

Founded in 1789, Distillerie du Centre is the last heir to a long Limouge tradition. Certified as a Living Heritage Company, it perpetuates the art and recipes of the liquor masters of yesteryear by still working almost entirely manually and by using local products. It still distills in its stills of the 19th century, which is a real challenge to time and modernism. Many times awarded, including in 2010 with the gold medal at the Paris agricultural competition and silver medals in 2012, it is a place to discover and where you can enjoy tasting. It has a shop where you can buy their products: regional



aperitifs, fruit liquors, digestives: there is a vast choice. You can visit the museum, that of the Limougeaudes distilleries, which is located in an annex building. That building will revive 200 years of history by ending the visit with a tasting.

■ **DARROZE ARMAGNACS**

277, avenue de l'Armagnac
Roquefort

☎ [05 58 45 51 22](tel:0558455122)

www.darroze-armagnacs.com

delphine@darroze-armagnacs.com

Tasting room open from Monday to Friday from 8.30 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 5.30 p.m. (5.00 p.m. on Friday).

Visits on request and reservations for prospective customers only.

Darroze trading house which is located in the very heart of Landes Bas-Armagnac is labelled "Entreprise du patrimoine vivant" in 2015. Some forty estates contribute to this extraordinary collection of brandies from the terroir that ages in the cellars of Darroze de Roquefort, in oak barrels, and sometimes for 15 to 50 years. In all cases, Darroze's principles are to scrupulously respect, in complicity with the owner, the terroir which is best for each vineyard and to ensure its perfect expression. Therefore no blend of estates, nor of vintages, nor any "reduction" which would dilute by adding "small waters" the alcoholic strength but also the aromatic power and the nuances of soil. Thus, each Bas Armagnac from the collection of Darroze house is authentic, with its original estate name, its vintage and its bottling date that says its real age. This exceptional collection allows a "true gustatory journey through the infinite variations of soils, grape varieties and know-how of Bas Armagnac". In addition, taking advantage of the extraordinary collection of centenary stocks accumulated in its cellars, Darroze has launched a new prestigious range "les grands assemblages". Chosen for their synergy, the Armagnacs selected in each cuvée have different ages. Their aromatic palette naturally evolves over the years, passing from fruity aromas on the youngest, to chocolate and coffee flavours for the



oldest, while going through flavours of spices and candied fruits at around 30 years of age.

■ DISTILLERIE LA SALAMANDRE

Route des Tissanderies

Sarlat la Caneda

☎ [05 53 59 10 00](tel:0553591000)

www.distillerie-salamandre.com

info@distillerie-salamandre.com



Free visit from Monday to Saturday from 8.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. + on Saturday during peak season from May to end of September. For groups, it is possible to visit every day, all year round, by appointment only. Guided tours for groups of more than 15 people and by appointment. Approximately about 1h30 of visit, tasting included. Free except for groups of foreigners. Large car park that can accommodate buses and motor-homes.

It is one of the rare artisan distilleries of Dordogne which is located 4 km from Sarlat in Périgord on the road to Montignac of the district of Caves of Lascaux. During your visit you will be able to discover the secrets of old-fashioned distillation and the development of many of their products. Free visit for individuals takes place in 3 stages. You will start by going through the distillation workshop where you will discover the principles of making brandies. You will then continue through the cellars where wine ages. And at the end a tasting will be offered in the shop of the distillery. All the course is signposted and marked with didactic panels. However, if you miss something, do not hesitate to ask the active staff who are here during your visit. If something escapes you, do not hesitate to question the active staff you will cross during your visit. Among the wide range of products that they produced in this traditional distillery, there are no less than 17 aperitifs (with orange, gentian, chestnut, cherry...), 11 brandies (including the brandy with plums from Périgord), 12 fruits liquor (including raspberries with fruit liquor) and 22 liquors and creams (such as creams of morello cherries or pure fruit blackcurrants), all as tasty as each other.

■ COGNAC FRAPIN

1, Rue Pierre Frapin

Segonzac

☎ [05 45 83 40 03](tel:0545834003)

www.cognac-frapin.com

visites@frapin-cognac.com

From Monday to Friday, Maison Frapin offers a tour which is open all year round (by appointment only). Price for discovery visit with tasting: 10 € / pers. (Under 18 = Free).

Frapin is a family estate which extends over 340 hectares in the heart of Grande Champagne – 1^{er} Cru de Cognac, including 240 hectares of vines (Ugni – white). Their grapes that are produced in reasoned culture, are then pressed without filtration to give this Charente wine by natural fermentation. It is then distilled a first time with the lees in the 6 Charentais stills of red copper to give the "brouillis" which will be distilled again to give the "bonne chauffe". These newly distilled brandies are kept in century-old cellars. Each winery has its own function and particularity. The discovery visit which is available all year round by prior appointment, will first reveal the very ancient history of the Frapin family which counts among its illustrious ancestors, no less, the famous Rabelais! Then a presentation of the vineyard, distillation before visiting several wineries including a cellar Paradise. The visit ends in the cellar master's tasting room to taste the range (excluding exceptional decanters). At the end of the visit, the visitors can find in the shop the different vintages of the house in order to prolong the Frapin experience.



■ CHÂTEAU DE LAUBADE

Sorbets

☎ [05 62 09 06 02](tel:0562090602)

www.chateaudelaubade.com

contact@leda-sa.com

Free visits during office hours after prior telephone call to check availability. Offices open from Monday to Friday from 8.00 a.m. to



12.00 p.m. and from 1.30 p.m. to 4.00 p.m.

In 2010, Château de Laubade celebrated its 140th anniversary with great fanfare. Situated a few kilometres from Nogaro in Bas-Armagnac, in the small commune of Sorbets, this large 105 ha wine-growing estate is the fruit of a family saga. Arnaud and Denis Lesgourgues continue the approach of excellence that was started for 30 years by their father Jean-Jacques, making the Château de Laubade an indisputable reference in Armagnac. It is one of the rare Gers estates to practice a sustainable farming with each year more than 400 ewes grazing in the vines so as to deposit their organic manures. In the same way, the permanent research for the highest quality is made possible thanks to a perfect control of all the stages of the elaboration of their brandies. Concerning the production, Château de Laubade produces blended armagnacs and vintage armagnacs: more than 70 different vintages, the oldest dating from 1888! But it also produces, of course, high quality wines. During your visit to the estate, you will be able to visit freely the park, the distillery, the ageing cellars (more than 2 800 barrels of 400 liters distributed in 7 ageing cellars for their breeding), as well as the dressing room. During free tastings you will discover some of the flacs de Gascogne and Armagnacs that are produced on the property. Don't hesitate to call them during office hours to find out when you can come for a visit.

Occitanie

Occitania, still a large region of France, with its varied and contrasting territories, comprised of large valleys, such as the Garonne, Lot and Tarn, as well as part of the mountain chain of the Pyrenees or the vast coastal plain of Languedoc-Roussillon and the south-western foothills of the central massif. We are thus met with a wide variety of cultivations and climates with various vineyards, some of which are very ancient, such as the Armagnac on horseback as well as on the other neighboring region, Aquitaine. It is also a land of famous orchards (Agen prune) etc. So it is not surprising that this vast region produces famous Armagnacs, but

also fine drinks in the Gers for example, and numerous plum or old plum eau-de-vie, various liquors or creams, as well as fruits in liquor. There is no doubt that on such a territory, history has left many marks in the various heritages, that are cultural riches to discover or rediscover.

Escapades en Armagnac labeled « Vignoble et Découvertes »

Created in 2008 by the Interprofession Armagnac with the aim of identifying a qualitative and organized host network, the Escapades en Armagnac network today counts 123 areas, signaled on the various roads of Gers, Landes and Lot-et-Garonne, by panels branded with "Armagnac".

A new Escapades en Armagnac tourist map is published annually in spring by the Armagnac National Inter-professional Office. It is distributed free of charge in all tourist offices and tourist sites in the area of designation. And the interprofession website houses an interactive map that is usable by all.

Suggested circuit around Nogaro: make a stop at the Notre-Dame-des-Cyclistes chapel near Labastide-d'Armagnac after crossing vineyards and underwoods in Landes. Then return to Gers by heading to Cauzabon, near Barbotan-les-Thermes, a famous spa resort. Then passing through Nogaro and its racing circuit, take a stop to the magnificent Saint-Austinde Romane collegiate dating back to the XIth century.

The Armagnac Road, in a more general way, brings together many of the most welcoming producers whose fields are scattered through the lush Gascony landscapes, and allows you to travel through Bas-Armagnac, Armagnac-Ténaresè and Haut-Armagnac. From Mauvezin to Labastide-d'Armagnac in Landes, from Condom to Nogaro in Gers, each distillery offers as many welcoming stopovers as possible. Large country houses, often typical,

are set at the detours of isolated paths, signaled by specific panels. The site owners passionately initiate their visitors to the development secrets of the oldest French eau-de-vie. Visiting their distilleries also offers an opportunity, for those who wish, to enjoy a glass of armagnac, often accompanied by local products, and eventually leaving with some shopping done!

The 3 departments of Armagnac are renowned for their good living, good eating and well-being. Indeed, Gers, Landes and Lot-et-Garonne are fortunate to enjoy an exceptional geographical location, climate and gentleness of living. The conviviality and singing accent of its inhabitants are well known in France and beyond. Respect for land and man as well as treats are all qualities that make a getaway to this place desirable. Auch (Grand Site of Midi-Pyrénées), Fourcès (elected one of the Most Beautiful Villages of France), Condom (the city of *Happiness is in the Meadow!*), Eauze (its old capital), Flaran (Grand Site of Midi-Pyrénées), etc., are all places to rediscover. Add Labastide-d'Armagnac in Landes first, then Mirande in Gers, who won in 2011 the prestigious international label of « slow city », that rewards a city that highlights good, well-processed products and a rhythm of life that leaves room for man.

■ CHÂTEAU DE CASSAIGNE

Cassaigne

☎ [05 62 28 04 02](tel:0562280402) / [09 77 44 32 24](tel:0977443224)

www.chateaudecassaigne.com

contact@chateaudecassaigne.com

Closed on January 1st and December 25th + annual holidays in January until mid February. Low season: open from Tuesday to Saturday from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.0 p.m. to 6.00 p.m. Peak season: from Tuesday to Saturday from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 7.00 p.m.; on Sunday from 2.00 p.m. to 7.00 p.m. High season from June 15th to September

15th. Occasionally, events and appointments are organised. Adult: € 3.50 (duration: 1 hour approximately). Booking required; two groups of 55 people can be received at the same time on a reverse visit.

Parking equipped to accommodate several cars. Guided tour. Shop. This castle which is the former residence of the bishops of Condom, dates from the thirteenth century, and the imposing walls that support it act as evidence. They support a sumptuous Renaissance style building with mullioned windows and balconies (19th century), all in perspective. All around, 30 hectares of vines make the estate a mecca for Armagnac and wine (the red, "with flavours of black fruits and spices", received 2 stars in the guide Hachette des vins 2015, while the white is rated at 14.5/20 in the Guide des bonnes bargains of the same year!). It is the property of Plaimont and it welcomes approximately 50 000 people per year! During your visit you will discover an ageing cellar installed in the oldest room of the castle, or even a 16th century kitchen with an oven vault. Armagnac tastings are also scheduled! You can view a short documentary film also. If you wish to bring back some small souvenirs of your visit, you need to go to the shop. The labels Vignobles & découvertes as well as Crus d'Artagnan logically crown their know-how!

■ **BORDENEUVE CHÂTEAUX ET COLLECTIONS**

8, rue d'Artagnan
Castelnau of Auzan Labarrère

☎ [05 62 29 26 49](tel:0562292649)

www.chateau-bordeneuve.com

contact@chateau-bordeneuve.com

Open from Monday to Friday from 8.30 a.m. to 12.30 p.m. and 1.30 p.m. to 5.30 p.m. Free visit and tasting in small groups of 10 people maxi and on prior reservation.

Bordeneuve Châteaux & Collections is a family house in Armagnac which is specialized in the production and ageing of fine and rare brandies, mainly AOC. With its vineyards on the sandy lands of the Bordeneuve area and driving a reasoned wine-growing, this house has a high quality grape juice. With its vineyards located on the sandy lands of the field of Bordeneuve, and leading a sustainable



viticulture, this house gets a grape juice of high quality. Today, thanks to the know-how acquired from generation to generation, the company is first of all recognized for the excellence of its production but also for its exceptional collection of brandies of vintage Armagnacs, patiently aged and the oldest dates back to 1812. The exploitation is divided between two sites 4 km apart. But it is especially the visit of the domain located in Castelnau which is of interest because there you will find the vineyard, the distillation rooms and a part of the cellars. The visit is free of charge (the tasting also). For practical reasons, it can only concern small groups of less than 10 people and must be reserved by prior telephone appointment. Bordeneuve currently markets 3 ranges of spirits that are detailed on its website: Bas-Armagnac Château de Bordeneuve with its blends and vintages (and its private collection "Brut de Fût"); Bas-Armagnacs "Baron de Sigognac"; And finally Saveurs inédites. There is a small shop on the spot.

■ ARMAGNAC RYST DUPEYRON

Hôtel de Cugnac

1, rue Daunou

Condom Condom

☎ [05 62 28 08 08](tel:0562280808) / [08 00 29 52 98](tel:0800295298)

www.rd1905.com/fr

contact@ryst-dupeyron.com

Open from Monday to Friday from 10.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 5.00 p.m. Peak season: weekends from 2.30 p.m. to 5.00 p.m. For visits, arrive at least 1 hour before closing time; for groups of 20 or more, visit until September 2018. Free visit and tasting.

On the most exclusive avenue in Condom, Ryst-Dupeyron owns the elegant mansion house of Cugnac which was built in 1780 for the Marquis de Bonas, himself a brandy merchant. Today, Jacques-François Ryst defends the nobility of the family heritage: the finest Armagnac, renowned throughout the region and beyond metropolitan borders. In order to transmit the passion of an inimitable profession and all the beauty of a know-how, the castle



proposes to visit its centenary cellars, its vats and its still, which is an essential actor of the distillation. Step by step you will discover all the stages of the production of Armagnac. you will be pleased to taste, enjoy and savour... This real living memorial attracts up to 300 coaches and thousands of people every year. The "Armagnac connoisseur diploma" of Joseph-Dupeyron Academy awaits the most disciplined ones! This place was nominated for the trophies of tourism in Midi-Pyrénées. The group also has some vineyards in the region of Bordeaux region: note it down!

bordeaux33 le 07/09/2011



Very interesting. A Master of fascinating cellar. I popular tasting much and it Made Of Old.

■ **ARMAGNAC GOUDOULIN**

Le Clos du Presbytère

Courrensan

☎ [05 62 06 35 02](tel:0562063502)

www.armagnac-goudoulin.com

contact@armagnac-goudoulin.com

Shop and visits all year round from Monday to Friday from 8.30 a.m. to 6.00 p.m., Saturdays and public holidays by appointment. Offices open from 9.00 a.m. to 6.00 p.m. from Monday to Friday. Free discovery visit. By appointment only: Passion Visit, 5€/person, (refunded from 60€ purchase per person and Expert Visit, 12€/person, refunded from 120€ purchase per person).

Founded in 1935, Goudoulin is a family business that has acquired inobility over time, gaining experience and know-how. Various vintages have been awarded numerous prizes: the Hors d'âge or XO (over 10 years old) won silver in 2012 and gold in 2013 at the international ISW (*International Spirit and Wines*) competition. The 8 year old and the VSOP (*Very Superior Old Pale*, over 4 years old) received the same award in 2011! VSOP also received gold at the *International Wines and Sprints Competition* in London in 2013. Goudoulin launches an attack on Hong Kong and the Asian market. The estate has a large stock of armagnacs and its development has

not come at the expense of quality – quite the contrary! The variety of armagnacs presented during the tasting at the end of your visit will make you feel great!

floswann le 07/06/2013



Armagnac Goudoulin offers very good products and a wide choice. I recommend them to those who have the taste of the good things.

■ ARMAGNAC DELORD

Rue Principale

Lannepax

☎ [05 62 06 36 07](tel:0562063607)

www.armagnacparadise.com

chai@armagnacdelord.com

Open from Monday to Friday from 9am to noon and from 2pm to 6pm; on Saturday from 9am to noon. Free tour of the wine storehouses by reservation. Groups welcome by appointment.

It is Prosper Delord, travelling distiller, that is the first lover of armagnac, of this subtle transformation of eau-de-vie. In 1893 he founds the Delord house, which becomes the Armagnacs Delord Brothers with his two sons, Gaston and Georges. Today, the brand continues in this family spirit that has forged its golden letters and is one of those who proudly represent this high-end product worldwide. Loyal to the know-how of their ancestors, the great-grandsons Jérôme and Sylvain now ensure the operation. Respect for the product is essential and can be found in the raising and distillation method of this beautiful alcohol. In January, old alembics are at work in the 42 hectares of vines to produce 30 liters per hour of this eau-de-vie. It will then take the time to ripen in some 1 200 oak barrels in the cellar, before finishing in bottles that are sealed with wax. The Bas-Armagnac vintage, aged 25 years old, conquered experts from the Concours Général de Paris: It won the gold medal in 2017 and at the Salon Agricole, it is the white eau-de-vie whose fruity scent conquered the gold! Imagine the treasures of old vintages that you will discover by visiting the cellars of this fascinating family whose vineyard consists of Colombard, Ugni Blanc, Baco and Folle Blanche varieties. To be tasted in the beautiful reception room.

petitefleur2 le 09/07/2012



One of the very large Armagnac. Beautiful welcome at the village of Lannepax. Note a selection of the Delord Armagnacs at www.vin-adour-fantaisie.fr

■ **ARMAGNACS SAMALENS**



Route de Panjas

Laujuzan

☎ [05 62 09 14 88](tel:0562091488)

www.samalens.com

info@samalens.com

Visits available for individuals and groups, from Monday to Friday from 8.30 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.00 p.m. to 6.00 p.m.

Closed during the weekend.

Armagnacs Samalens which is located in Laujuzan and that was born in 1882 in the region of Bas-Armagnac, produces racy, round and elegant brandies. Its century-old stills, with column or double heating, combined with advanced ageing methods, enable to create modern armagnacs. Its complete range of armagnacs includes VS, VSOP, Napoleon, XO, Vieille Relique, as well as Millésime, Single 8, Single 12 and Single 15. Free guided tours (on reservation preferably for groups) will reveal the distillery and its stills as well as its ageing cellars. They last about an hour and end with a free tasting in the establishment's shop.

■ **ARMAGNAC DARTIGALONGUE**

10, Place du Four

Nogaro

☎ [05 62 09 03 01](tel:0562090301)

www.dartigalongue.com

contact@dartigalongue.com

Open from Monday to Thursday 8.00 a.m. to 12.00 p.m. and 2.00 p.m. to 6.00 p.m.; on Friday 8.00 a.m. to 12.00 p.m. and 2.00 p.m. to 5.00 p.m. Visits possible for individuals and groups upon prior request and availability. Contact them by telephone.

This house founded which was in 1838, under Louis-Philippe d'Orléans, is proud to be the oldest house still dedicated to Armagnac. Françoise Dartigualongue opens her ageing cellar and offers a range of old and vintage Armagnac. The products are very varied: from VSOP (5 to 6 years of ageing) to very great vintages! The Louis-Philippe cuvée will delight wine lovers. The cellars are located in the centre of Nogaro, at du Four Square.

■ HAUTS DE MONTROUGE

Boutique de la Coopérative
Les Hauts de Montrouge
Route d'Aire-sur-Adour
Nogaro

☎ [05 62 09 09 79](tel:0562090979)

www.hautsdemontrouge.com

contact@hautsdemontrouge.com

The shop is open from Tuesday to Saturday from 9.00 a.m. to 12.00 p.m. and from 2.00 p.m. to 5.00 p.m. Free visit and tasting for groups of more than 8 people on reservation.

Besides its wide range of white, red and rosé Gascony wines, including many varietal wines, this cooperative produces traditional local spirits: white and rosé floc de Gascogne, 1996 bas-armagnac and "on ice" aperitif. The visit, which lasts forty-five minutes to one hour, begins with the grape pressing station followed by the one of the distillery and of the wine and armagnac cellars. It ends with a convivial tasting at the shop.



DISTILLERIE LOUIS-ROQUE

41, avenue Jean-Jaurès
Souillac

☎ [05 65 32 78 16](tel:0565327816)

www.lavieilleprune.com

lavieilleprune@wanadoo.fr

Open Monday to Friday from 8: 30 am to 12 pm and from 2 pm to 6 pm. Free tour.



A family tradition, the distillery has indeed been a real passion for five generations. The distillery was installed in Souillac in 1905 by Louis Roque. The legacy of ancestral recipes combined with an immutable know-how while respecting work well done and the slow aging in oak barrels give all their nobility to these authentic products. It is during a visit to the distillery that you can discover the magic of this alchemy, complemented with a journey in a small museum recounting the life of the site through photos, materials – alembics – accompanied by the passionate comments of its collaborators. In this museum with warm colors, the copper of the alembics is placed alongside the presses, conges, filters and cauldrons. You will share the serene silence of the cellars where the eau-de-vie are slowly refined in the old oak barrels. You will see the personnel filling, waxing and labeling bottles in the traditional way. And you can leave with a bottle, for your enjoyment or as a gift. Indeed, the Roque distillery produces many spirits: its flagship specialty, the Vieille Prune, a whole range of "Carafes", aperitifs, liqueurs, creams and eau-de-vie, gift boxes, fruit in jars and even small delicacies and condiments.

■ MAISON GELAS

46-48, avenue Edmond Bergès

Vic Short

📞 [05 62 06 30 11](tel:0562063011) / [05 62 06 55 20](tel:0562065520)

www.gelas.fr

contact@gelas.fr, --contact@lescavesdebaptiste.com

Chais le long de la RN124.



Visits of the centenary cellars and the still room followed by a commented tasting. Guides speaking French and English. Delivery possible. Opening hours: from Monday to Friday from 10.00 a.m. to 3.00 p.m. and on Saturday morning from 10.00 a.m. to 12.00 p.m. Participation: 3 €/person. A wine waiter consultant is at your service. Cheques are not accepted.

Since 1865, Caves de Baptiste, in the armagnac of the house of Gelas, is a magnificent showcase of the treasures that are



perpetuated from generation to generation, in a pure craft traditions, the manufacture of this famous floret. Here you will find more than 1850 references of wines and spirits from all French and even foreign regions. As for exportation, the house is particularly dynamic since it exports a good part of its production worldwide, even to Japan. On the estate you can visit the family museum and the cellars, which is more than a century old, to discover the ageing of this noble product. You can also buy some products in the shop and find Armagnacs, but also flocs from Gascony, old plum brandies, liquors gift boxes, etc. An original range of delicatessen products that are only produced in Gers, complete this offer and also small jewels of foie gras, honey, oils and even mustard.

Pays-de-Loire

The Loire countries and especially Anjou, with its soft and temperate climate, are recognized for their wine-making and arboreal productions. From the cultivation of these fruit trees, apple trees and pear trees, are born many liquors and eau-de-vie. Williams pears in particular, have provided liquors, an eau-de-vie and 'prisoner pears'. While the guignes (sour cherries from Anjou) are at the origin of Guignolet in the XVIIIth century. Finally large blackcurrant producers develop blackcurrant liquor. Some communes bordering Normandy also develop, from their orchards of apple trees, the Calvados Domfrontais AOC. Finally, curiously, although oranges are not cultivated there, a very ancient tradition of local liquor elaboration uses the fruits or bark of this citrus in their composition, the most popular of which is undoubtedly the world-famous Cointreau liquor... But the Angers guignolet or the Menthe-Pastille liquor are not left behind.

Culture of Mitcham Mint in Anjou

Anjou is a land of liquor makers and horticulturists. Mitcham Mint is a peppermint variety used for over 125 years to develop a renowned local liquor, the Menthe-Pastille.

Originally imported from Britain, in the south of London where this hybrid is traditionally harvested, this variety results from a natural hybridization, which appeared in the XVIIth century around Mitcham, in Surrey County, between a sweet mint (*Mentha Spicata*) and an aquatic mint (*Mentha Aquatica*) with a stronger taste. This resulted in a peppermint with a particularly intense perfume and a highly refreshing action.

But since 2012 its cultivation has been implanted in Anjou, a pole of vegetal excellence, allowing a better mastery of its cultivation and harvest periods as well as a faster distillation after harvest, retaining all its aromatic wealth in the best way. It is the Adatris Anjou Plantes co-operative that succeeded in adapting this cultivation on site, after the eight years necessary for acclimatization on plots selected at its biotope.

It is good to remember that Anjou cultivates other aromatic plants such as chamomile, lemon balm or sweet mint in the exclusive setting of a production by reasoned agriculture, from the Val de Loire. This concerns other cultivations such as blackcurrant for the harvest of its berries.

■ GIFFARD

Z.A la Violette

Chemin du Bocage

Avrillé

☎ [02 41 18 85 14](tel:0241188514)

www.giffard.com

marion.dallet@giffard.com



Closed on Saturdays, Sundays and public holidays. By reservation only from Monday to Friday from 9.00 a.m. to 5.00 p.m. for day and night visits – Tel: 02 41 18 85 14 or e-mail:

marion.dallet@giffard.com (2 visiting slots at 10.30 a.m. and 2.30 p.m., except Friday afternoon and weekends). Adult: 5,50 €



(individual, 8 persons minimum). Group (20 people): 4 €. Students: 4 €. Tourism & Handicap label. Guided tour. Shop, sale to individuals from Tuesday to Friday from 2.00 p.m. to 6.00 p.m. Tourism Quality Labels.

Less famous than its neighbour Cointreau in Saint-Barthelemy-d'Anjou, Giffard in Avrillé is nonetheless an emblematic company in the region of Pays de la Loire. Within the "Menthe-Pastille" area, which is the liquor created at the origins of the firm, there is a 250 m² scenography that has been set up to help you understand the evolution and creation of this famous liquor. But also that of the other Giffard products, such as Mangalore which is based on peppers and spices, Guignolet d'Angers, from the maceration of cherries from Montmorency, or the vast range of fruit creams, liquors and cocktails. You will explore the production pole that allows to follow the itinerary of the fruit, from its arrival to the bottling, while going through the maceration tanks where the fruits sometimes stay up to six weeks. All this would of course would seem "not enough" without the presence of a tasting centre, also called a sensory workshop and which consists of two bars: one dedicated to scents and the other to cocktails. During this visit, the whole history of the firm is also revealed, with posters, bottles, original documents and advertisements from another time (some have more than a century!) Finally note that this visit can also be done at night, from November to March, with sound and lights!

■ **DOMAINE DE LA DURETIERE – MUSEE DU CIDRE**



Domaine de la Duretierre

Melleray-la-Vallée

Lassay-les-Châteaux

☎ [02 43 04 03 26](tel:0243040326)

www.museeducidre53.fr

calvados-le-royer@orange.fr

Open from 02/04/2018 to 30/09/2018 from Monday to Saturday

from 2.00 p.m. to 6.30 p.m. and from 02/07/2018 to

31/08/2018 from Monday to Saturday from 10.00 a.m. to 6.30 p.m.

Individual free visits. Guided tours for groups as from 25 persons on

reservation. Price for individual: adult: 5€, child: 3€ (from 6 to 17 years old). Family formula: 15 €. Reservations on 02 43 04 71 48 or by e-mail.

Aurore and Josselin Le Royer have just taken over the family cider farm in Domfrontais controlled appellation area, bordering the Normandy-Maine Regional Park. Since March 2018, they have been welcoming visitors to their brand new museographical space adjoining the estate in the middle of the orchards, which has undergone a complete makeover. During a free visit, you will discover the manufacture of cider then spirits thanks to a scenography, the projection of videos with the staging of old tools and of course a convivial moment with the producers around a tasting of products in the shop. You will find: apple juice, cider, perry, pommeau de Normandie, Douceur de Poiré, calvados and Domfrontais calvados. For groups as from 25 persons, guided tours including the visit of the farm are possible on prior reservation. Tasting and sale at the end of the visit.

■ **LE CARRÉ COINTREAU**

Z.I. Saint-Barthélemy-d'Anjou
2, boulevard des Bretonnières
Saint-Barthélémy-d'Anjou

☎ [02 41 31 50 50](tel:0241315050)

www.cointreau.com/fr/fr/carre-cointreau

carre.cointreau@remy-cointreau.com



Shop open from Tuesday to Saturday from 11.00 a.m. to 6.00 p.m. non-stop. Free admission. Guided tours by appointment only on 02 41 31 50 50 from 9.30 a.m. to 6.00 p.m. November 2 to March 30 on Saturday – April 1 to October 30 from Tuesday to Saturday. 3 guided tours of your choice: "product experience" (10 €/pers), or "discovery appointment" (12 €/pers) and "Edouard's workshop" (18 €/pers) offered by the museum.

Carré Cointreau which is in the heart of the Cointreau empire and is a company that has deeply marked the Angevine region, invites you for a visit of the only production site where you can discover the very



particular distillation process in this universe embalming the subtle scents of orange peel. The copper still room is poetic and astonishing and allows to discover all the stages of design of the most known and most diffused liquor in the world (the Americans, among others, are crazy about it!). Visit this "museum" and its long gallery of bottling, its windows dedicated to advertising (Cointreau was a precursor on many advertising fields) and finally you will be surrounded by gourmet perfumes at the end of the visit. At the exit a tasting awaits you as well as a visit by the shop where you will discover that the Cointreau universe is not limited only to the orange liquor, but offers also a quantity of derived products like jams, caramels, but also all the universe of the service and the presentation of the famous liquor and many other gifts ideas!

anne777 le 08/09/2009



Visit a family business that deeply marked the region. The main dining room, very authentic, is worth a visit. Although a rather commercial, the visit is interesting. A tasting the fence.

COINTREAU[®]
— LE CARRÉ —

Visit
our House



By reservation only
+33 2 41 31 50 50
www.cointreau.fr

■ DISTILLERIE COMBIER

48, rue Beaurepaire
Saumur

☎ [02 41 40 23 02](tel:0241402302)

www.combier.fr

tourisme@combier.fr



Shop open all year round: from Tuesday to Saturday from 10.00 a.m. to 12.30 p.m. and from 2.00 p.m. to 7.00 p.m. – April to October also open on Sunday – In June, September and December, every day. In July and August, every day from 10.00 a.m. to 7.00 p.m. Closed on 1 January, 1 May, 1 November and 25 December. Group visits >10 all year round by reservation only. Prices for visits: 5€00 per adult (4€ per adult for groups >10 people). Individual guided tours (reservation recommended): from April to the end of October: every day at 10.30 a.m., 2.30 p.m. and 4.30 p.m. – July and August: every day at 10.30 a.m., 12.00 p.m., 2.30 p.m., 4.00 p.m. and 5.30 p.m. – April, May and October: Tuesday to Sunday at 10.30 a.m., 2.30 p.m. and 4.30 p.m.

The stills on the sign suggests that here the distillery works in the traditional way. It is difficult to choose among so many products, so much creativity is present here. There is of course the emblematic "original Combier" which is an orange-based liquor which is none other than the very first version of the triple sec in the world, but also other alcoholic or non-alcoholic drinks such as fruit creams, syrups (some are organic), guignolet d'Anjou, gin or absinthes, and even preparations for traditional angevin or brine soups. Each year, new recipes and tastes are developed, such as this very personalized and delicious gin, an avalanche of perfumes and pretty bottles like the well-named Pure Folie which contains a wonderfully original strawberry liquor. As in any fine liquor shop, the prices are relatively high, even for the miniatures, it is thus necessary to know how to please oneself, but here you are in the heart of the high-end craft industry. Local products are also highlighted, such as the « pissée de girafe du Bioparc » (rum punch). The hardest part is

Un plus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.



always choosing among the hundred different alcohols, but fortunately, the shop's teams always offer good advice and even a tasting session.

Provence-Côte d'Azur

France's first touristic region, Provence extends from the Mediterranean coast to the mountains of the southern Alps. While being traversed by the large valleys of Rhône and Durance, as well as by the vast plain of Var. Its landscapes and cultivations are varied. As well as its architectural and cultural heritage. In the summer, the high temperatures of Basse-Provence probably what led to the consumption of its star aperitif: Pastis which, when added to 4 to 8 volumes of fresh water, is useful in appeasing thirsts. This aniseed distinguishes itself from all others, by the presence of licorice extracts in its composition, formerly cultivated in the region. Very ancient wine-growing region, it naturally produced eau-de-vie and liquors very early on, such as the Marc de Provence eau-de-vie or the Châteauneuf du Pape eau-de-vie, as well as liquors, originally produced in abbeys such as Lérins in Var or Sénanques in Vaucluse. Finally its many orchards from Comtat Venaissin and the Durance Valley, where apple trees, peach trees, pear trees and other fruits trees grow in abundance, and will result in pear, peach and almond liquors. As for the thyme, savory, poppy and absinthe crops... they also influenced the composition of many liquors. We note, as a fun fact that the brave Marseille people, a superb Cristal Vodka, made from French wheat fermentation whose cultivation is abundant in Haute-Provence, and after triple distillation.

■ DISTILLERIE FERRONI

Château des Creissauds

Le Clos Rufisque

Aubagne

☎ [04 91 24 88 91](tel:0491248891)

www.ferroni.com

info@ferroni.com



Programmed visits with L 'year. See calendar of the days and hours on the website. Visits organized for 3 people at least after registration on her site via the form and its button "touch" or by telephone to the 04 91 24 88 91. Tasting offered at the end of the visit.

The range of Ferroni products is intended for the cocktail bars universe and also for enthusiasts. It includes a few centenary liquors from the Warenghem Distillery but also incorporates new editions of great classic spirits as well as new products specially designed for cocktail blends. Thus Ferroni is today a wide range of well-identified spirits: Whiskies (Roof Rye Whisky, the 1st French Rye Whisky!), rums (Ferroni Ambre, Jamaïque 2010, Les Dame-Jeanne 1, 2, 3, and 4 as well as the Tasty Overproof), Liquors (including the Merveilleux Falernum and Honey Rum) and the Aniseed (Château des Creissauds pastis millésimé). The same Château des Creissauds in Aubagne, Provence, regularly opens its doors every month to make you discover the preparation techniques of the range of Guillaume Ferroni spirits. A product tasting is offered at the end of the visit. A detailed planning of 2018 visits is available on its website. They are mostly held between 4.00 p.m. and 7.00 p.m. These visits are provided for a minimum of 3 adult participants. Online registration on the website "ferroni.fr" or by phone at 04 91 24 88 91.

■ DISTILLERIE MANGUIN

784, Chemin des Poiriers

Ile de la Barthelasse

Avignon

☎ [04 90 82 62 29](tel:0490826229)

www.manguin.com

info@manguin.com

7 minutes drive from the Palais des Papes d 'Avignon.

Open Monday to Friday, from 10 am to 12 pm and from 2 pm to 5 pm + Saturday: From 10 am to 12 pm and from 3 pm to 6 pm.

Free guided tour of the distillery are offered every Saturday at 11 am! (except public holidays).



It is on Ile de la Barthelasse that Maison Manguin has been expressing its know-how and its passion for fruits spirits for 60 years. Located 5 minutes away from the Palais des Papes in Avignon and the Chartreuse de Villeneuve-les-Avignon, it offers its sandy terroir of lemons swept by the mistral and ideal for cultivating fruits, Williams pears, peaches... drenched in sunlight. Come and discover the spectacular "orchard with 1000 bottles" between mid-May to mid-July: thousands of bottles are hung to pear tree branches to produce the famous prisoner pears. The flagship products are: the Williams pears and other terroir fruit spirits, including... the distilled olive, Oli'Gin, the olive gin (created in 2001 around the olive); and also citrus liquors that is Corsican clementine and bergamot lemon. The range of spirits produced by this family distillery is wide: besides the flagship products, the Liqueurs de Provence and fruit creams, Apéritifs and Pastis, as well as the Vieille Prune, Vieille Reine-Claude and Vieux Marc. Other creations also add up to these: beer spirits, muscat spirits, Elayos and Caraxès – Blend Poire & Rhum which have topped current sales. A commented guided tour of the distillery takes place every Saturday at 11.00 a.m. It should last about 1 hour, during which you will discover the workshops and receive all explanations on the steps and manufacturing methods. It also ends with a free tasting.

■ LERINA

Abbaye de Lerins

Ile Saint-Honorat

Cannes

☎ [04 92 99 54 24](tel:0492995424)

www.abbayedelerins.com

freremarie@abbayedelerins.com

Possible guided tours paying of L 'wine exploitation for groups by reservation Information Such: 04 92 99 54 24 (brother Samuel) or planaria@abbayedelerins.com- to be parir of €22/pers goupes starting from 15 people. Tastings liqueurs and wines by reservation in preliminary line. More details on the website. L 'access to L 'island and L 'Abbey is done by maritime shuttles at the beginning of



Cannes: planaria@abbayedelerins.com – a restaurant and a snack bar are open daily for lunch.

This vineyard bears 800 years of history parallel to the Abbey of Lérins: it implanted it on Saint Honorat island facing Cannes. However, it has only been some thirty years that the vineyard has been commercially revived with the discovery of five micro-terroirs on the central part of the island. It includes about 8 ha of which 5 with red wines and 3 with white wines. The age of vines varies from 25 years for the young ones, up to 60-80 years for the oldest. As for the emblematic Lérina plant Liquor (Green or Yellow) of the monastery, it has been developed since the end of the 19th century by the monks of Lérins. It goes along today with the production of other famous spirits: a marc spirit with great aromatic richness as well as a strong verbena liquor more and more appreciated for its flavours well above the simplicity of its composition; two fruit liquors, one made from tangerines and the other one named Lerincello with Menton lemons and; finally, the Senancole, repatriated in 1969 from the Senanque Abbey located in Gordes in Vaucluse. This explains its composition of 19 plants macerated for several weeks in alcohol and its gracefully balanced flavour of typical Provence's aromas. Saint-Honorat island has various monuments classified as historic and worth a visit. First of all, the monastery tower, built in three parts for over more than three centuries as from the 14th century, is made up of many rooms including its cloisters and chapels. Thus, at the end of the 15th century, the centre of the abbey complex moved there. The island also has seven chapels, the most famous one being the one of Trinité at the eastern tip of the island. Finally the last Napoleonic heated shot built in 1794, which were used to heat the cannonballs. They are located at the East and West ends of the island.

■ CRISTAL LIMINIANA



99-101, boulevard Jeanne-d'Arc (5^e)

Marseilles

☎ [04 91 47 66 72](tel:0491476672)

www.cristal-liminana.com

infos@cristal-liminana.com

The shop is open from Monday to Friday, from 8am to 12pm and from 2pm to 5pm. Visits last about 1 hour and 30 minutes, appointments are compulsory, to be arranged by telephone: call 04 91 47 66 72 or by e-mail: infos@cristal-liminana.com. Guided tour (also available in English, Spanish and Portuguese) Rate: €3 participation per adult and free for children.

The famous Marseille house Cristal Liminana is one of the last factories to make the Marseille Pastis and anisette. A family-based initiative and human-sized enterprise that must be visited! In the boat-shaped factory, located near the Blancarde station, in town, which is rare enough to be emphasized, Maristella Vasserot-Liminana, daughter of Noëlle Vasserot-Liminana, will tell you that the adventure started in 1884 with her great-grandfather leaving Spain, heading to Algeria, where the anisette abounded... a visit, about an hour and a half long, to the middle of the machines and the production apparatus, which remained handcrafted as much as possible. A beautiful story, a moment passed in a foreign setting with Hummmmm odors! To be done!



Factory tour
in the heart of Marseille
Access : metro, tram, train
information, appointment
and registration
+33 4 91 47 66 72
infos@cristal-liminana.com

CRISTAL LIMIÑANA
House founded in 1884

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■ CHÂTEAU DE SAINT MARTIN – LIQUORISTERIE DE PROVENCE

Maison Edme de Rohan Chabot

Route des Arcs, Domaine de Saint-Martin à Taradeau

Taradeau

☎ [04 94 99 76 76](tel:0494997676)

www.chateaudesaintmartin.com/fr

contact@chateaudesaintmartin.com

Opening hours of the shop: From April to October: from 9am to 1pm and from 2pm to 6pm July-August: from 9am to 7pm uninterrupted.

From November to March: from 9am to 12pm and from 2pm to 6pm. Open on public holidays and on Sundays from April to September.

Created by a former employee of the Maison Ricard and Bardouin, a passionate master Liquorist, The Liquoristerie de Provence was first bought by the Maunier Group, before joining the family bosom, the



Château de Saint Martin, Var vineyard estate, Classified Vintage with a strong historical past and rich architectural heritage. The Liquoristerie de Provence is famous for its P'tit Bleu, the pastis made popular by its beautiful turquoise colour inspired by the Calanques, with its particular freshness and aromas. It is also known to be one of the pioneers of the return to grace of Absinthe with the famous Versinthe. This Liquoristerie is also a master of Provence's scents and aromas providing its range of liquors and spirits with picturesque names of Aqualanca, Figoun, Melopepo and highlighting all the subtleties of the terroir. It should be noted that the Château Saint Martin was already distilling spirit called "marc" in Provence, firstly aged in new oak barrels to extract the colour and, secondly in older oak barrels in order to make its alcohol tender.

Overseas

In all the French overseas territories, rum history is mixed with the history of sugar cane culture.

Escapades in some plantations and rum factories of overseas islands

A fantastic "French rum route overseas"

It is a visit to three islands of the French Antilles. Two are very close, Marie Galante and Martinique, and a third a little farther away, Guadeloupe. A fourth island, completely isolated in the Indian Ocean, is Réunion island – not far from Mauritius or Madagascar – and completes this route.

However, with the routes to Marie Galante (the origin of the French rum, accessible by boat for a day from Guadeloupe), eventually leading to the Martinique soils and the lush nature, you can discover the essentials of sugar cane plantation (cultivation, harvest, treatment), the traditional distilleries bordering the sugar factories and finally the distilleries with more modern operations, developing the

agricultural rum directly from the fermented juice obtained from crushed cane.

The three distilleries in the island of Marie Galante (Bellevue, Bielle and Père Labat) manufacture an agricultural white rum, titrated at 59°. They also develop a wide variety of delicious, less alcoholic punches obtained from this product of excellence.

The Murât residence was, in 1839 with its 207 slaves, the largest sugar cane plantation in Guadeloupe. It is now an eco-museum of Arts and Popular Traditions that brings together, over a few hundred square meters, three centuries of the sugar history of Guadeloupe in the colonial era. Note that it also offers free access to a botanical garden, the discovery of authentic « cases en gaulettes », as well as a documentation and reading center.

As for Martinique, it is the one that counts the greatest number of still active rum distilleries (7 distilleries + 3 trading breeders). Despite its relatively small size (70 km long for about 30 km wide) it offers a variety of extraordinary landscapes ranging from soft beaches to a 1,397 m high peak, the Montagne pelée, along with its green hills or tropical forest. Its southern part, the most populous, carries the large plantations of sugar cane to the interior of the land. The northern part, with its tropical vegetation, houses banana and pineapple plantations. In addition to its sugar cane plantations and its many still active distilleries (around ten), the history of rum is also told in specific museums. Distributed throughout the "island of flowers", many other museums or vestiges, not forgetting the festivities of its popular traditions, will also introduce you to its past as well as its present, and will allow you to better know and understand this endearing island.

Sugar Cane Cultivation

Sugar cane is grown in France's overseas regions for its stems, containing a sweet juice from which either sucrose, also called crystallizable sugar, or rum is extracted after fermentation and distillation of this juice. It belongs to the grand botanical family of grasses such as wheat, corn or rye. However, sugar cane is a giant grass. If its cousins are cultivated for their seeds, this one is for its stem.

Botanical Description

More or less dressed, its bark is smooth, waxy and thick. Depending on the species, its color varies from violet-pink to yellow. Its cylindrical stem contains knots every 10 to 20 cm and ends with an inflorescence in the shape of a silver and slender pannicle, like a feather duster. Its height can reach up to 5 m for a small diameter of 3 to 6 cm. Cultivated canes, issued from hybridization of wild species give larger regrowth, richer in sugar. To develop, it needs heat and humidity as it is a tropical plant. It is perfectly adapted to the climate of the Antilles and that of Réunion Island.

Cultivation conditions

It is a perennial plant that grows back after each cut as long as its roots remain in the soil. However, after 4 to 7 years, its yield diminishes and thus must be replaced with new cuttings after ripping out the old strains. It is only after about one year that the first flowering takes place. At the end of this period, two to three months later, the new plant reaches maturity. Under the cumulative action of the dryness of the days and the chilliness of the nights, the sucrose forms in the stem. It accumulates in larger quantities to the lower parts than to the summit, that it often nicknamed "bout blanc" and only contains very little.

Harvest

The profitability of this cultivation depends on many factors: of course the climate, but also the terrain and its irrigation, the cultivated variety and the effectiveness of the fight against diseases and parasites. The harvest lasts several

months, notably from February to June in Antilles and from July to November at La Réunion. The canes are cut at ground level and then beheaded. This harvesting tends to get increasingly mechanized. The deterioration of the chopped canes being rapid, they are immediately transported with tractors or trucks to the distilleries. 12 to 36 hours after cutting, it is imperative that they first pass to the mill for grinding.

Average yield is estimated between 60 and 100 tons per hectare. It is generally estimated that a ton of canes is required to obtain 115 kg of sugar.

Guadeloupe

Guadeloupe consists of an archipelago of seven islands of the French Antilles located in the Caribbean Sea. Resembling a butterfly with deployed wings, its two largest islands are separated by the Salée River. On the hilly island of Grande-Terre, long beaches stretch along the coasts and the interior land houses sugar cane fields. On the island of Basse-Terre lies the Guadeloupe National Park with its famous Carbet falls and volcano, the Grande Soufrière. The other islands are Marie-Galante (which also houses distilleries), the Désirade and the archipelago of the Saintes, to which they are administratively attached. Its tropical climate has two distinct seasons, a dry season and a rainy season. Moreover, it is on the path of many hurricanes. Agriculture (mainly sugar cane and bananas), formerly the economic engine of Guadeloupe, is in crisis. Which explains the presence of some sugar industries, rum distilleries and canning factories. Only the tourist industry shows a certain dynamism and hope for future development.

■ RHUMERIE AGRICOLE DE BELLEVUE

Distillerie de Bellevue

Section Bellevue

Ile de Marie-Galante

CAPESTERRE-DE-MARIE-GALANTE (Guadeloupe)

☎ 05 90 97 29 58

www.distillerie-bellevue.com

infos@distillerie-bellevue.com

Visit can be done every day including Sunday from 9am to 1pm. The visit of the distillery and tasting is free.

At the foot of its still active windmill, the Bellevue distillery is the oldest of the island since we can find on the 1769's maps. Its incredible column of concentration entirely in copper, in full respect of tradition, flows an excellent agricultural rum. The distillery produces agricultural rums at 50° and 59°, regularly awarded, 6-years old rum, punches (Maracudja, coco, pineapple, vanilla, *bare paddle*), planters, *pinacolada*, coffee cream, chocolate, local products (honey, battery syrup, sugar, jam, coconut flour, manioc flour) as well as cultural heritage works in the form of disks and books. The Bellevue distillery is also the first environmentally friendly distillery and the only "eco-positive" distillery in the world. As a tradition, every year it is awarded the gold or silver medal from the Concours Général Agricole. During your visit, you can discover a second boutique of craft, art and decoration.



■ DISTILLERIE DAMOISEAU

Rhum Damoiseau

Bellevue D 101

THE MOULD (Guadeloupe)

☎ 05 90 23 55 55

www.damoiseau.com

rhum@damoiseau.com



En reprenant la nationale, après le pont en arc-en-ciel en direction du Moule, empruntez l'entrée de la discothèque Shiva, sur la route des Grands-Fonds. Au carrefour, tournez à droite. Des panneaux vous guident jusqu'à la distillerie dont l'entrée se reconnaît facilement grâce à son portique rouge entouré d'arbres du voyageur. *Free and unrestricted tour. The Distillerie is open every day from 8am to 5: 30pm, except on Sundays and public holidays. La Cabane à rhum (shop) is open from Monday to Saturday from 8am to 5: 30pm.*

Among the most famous surnames on the island! The Damoiseau family or 2 grandsons of the founder, Jean-Luc and Hervé, continue to produce white agricultural rum which is distinguished by its aromatic richness. Undisputed leader in the Guadeloupean market, it is present in metropolitan France and export in over 40 countries. The Distillerie celebrated its 70th anniversary in 2012. The event led to the creation of the rum aged for 10 years. Each year, the Damoiseau rum is rewarded at the General Agricultural Competition which takes place during the Salon de l'Agriculture. In 2016, its 50° white agricultural rum obtained the gold medal, for the 6th consecutive year. Damoiseau also got a silver medal with its old rum aged for 5 years, and a bronze medal for its old rum X.O. The Distillerie is a modernizing unit. However, it remains faithful to a traditional know-how. The manufacturing plant works during the cane harvest period (between February and June). The wind mill of the estate has been restored by companions to preserve a key element of the island's heritage, which was once a centrepiece of the plantation economy.

La Cabane à Rhum shop is an absolute must, where you will find a varied selection of tasting rums, but also sugarcane juice, recipe books, personalized glasses... as well as handicrafts. Since its expansion (summer 2015), the shop has expanded and offers a wider choice, including products with the effigy of Damoiseau.

sylvierena le 15/11/2016



In December, there is no sugar cane, so you can visit nothing, except the shop. However that allows you to buy rum!

nic1969 le 03/10/2015



Rather interesting visit, but shop with rather high prices. Small tasting at the end (free).

jacanahi le 01/02/2014



*An interesting visit, with explanatory panels, to make the morning (free) To see on our site:
<http://www.guadeloupevacancesloc.fr/pages/autour-du-moule/distillerie-damoiseau.html>*

lapoupinette le 02/12/2010



Rather nice visit to make with many signs explaining the operation distillery. You can go right in the heart of machines and see the old mill. And the entrance is free which is not insignificant...

Martinique

This island of the Small Antilles, in the Caribbean Sea, enjoys a humid tropical climate. It is perfectly suited to the cultivation of sugar cane, where it is a tradition. It is also where an ancient tradition of rum production, eau-de-vie, queen of spirits production in the island, and is developed from that cultivation. Both are integral to Martinique's heritage. In Martinique, the locally produced rum benefits from a PDO since 1996. There is a distinction between two types of rums, according to their elaboration method: the "agricultural rum" obtained directly from sugar cane juice and the "sugar factory rum", indirectly produced from molasses obtained during sugar manufacture.

From an economic point of view, sugar cane occupied about 15% of the cultivable areas in recent years, in sharp progress under the influence of increasing world sugar prices and, above all, that of the world consumption of rum with its high added value. But more than half of its production is directly used for rum production. As sugar cane is facing fierce competition from beet-produced sugar. At the agricultural level still, only rum and banana exports retain certain economic importance for Martinique. Pineapple, still used in agri-food, has seen its production decrease in recent years. Finally the tourism industry has exceeded the agricultural production of the island in terms of generated resources as well as in terms of jobs.

■ HABITATION CLEMENT

Domaine de l'acajou
LE FRANÇOIS (Martinique)

☎ +596 596 54 62 07

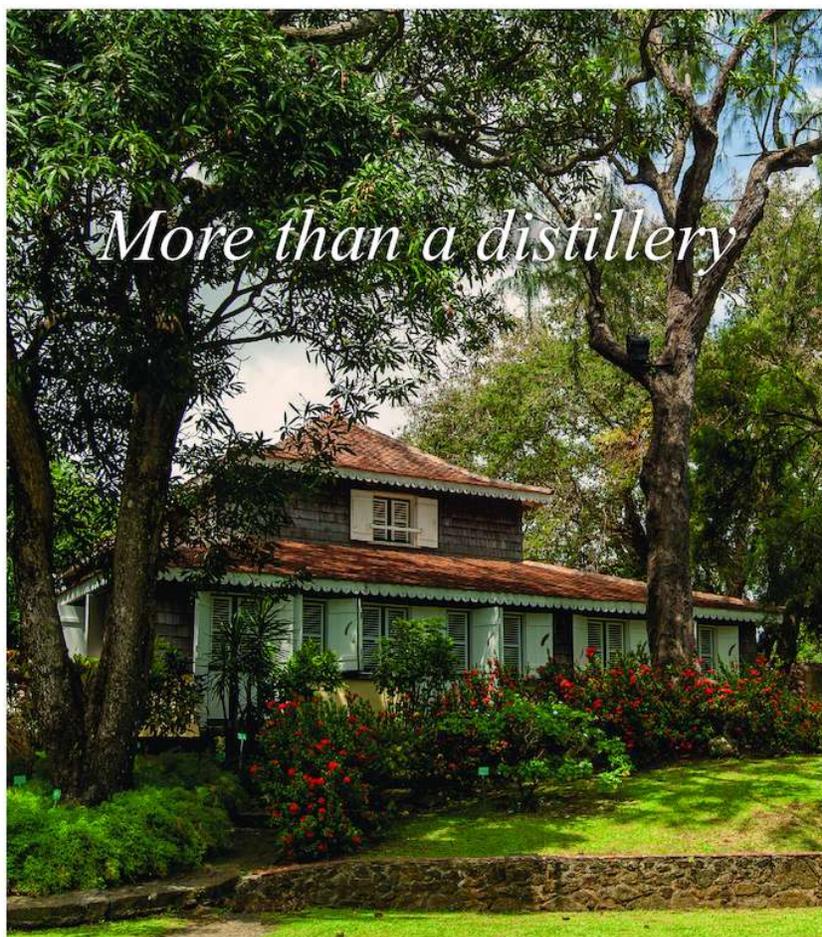
www.rhum-clement.com



The entire estate is open 365 days a year. The home and the exhibitions are open for visit as from 9am to 6.30pm (last entrance at 5.30pm for the Clément Home.) Rates: free visit of the exhibitions for all. Visit of the Clément home: adult 13€ (as from 18 years old), child as from 7 to 17 years old 8€ (7€ starting from the 3rd child). Free if -7 years old. Many special rates for families, etc Information on <http://www.fondation-clement.org>. Because of the ranking under the historic monuments, part of the site is more hardly accessible to guests with reduced mobility. You are invited to call on the 05 96 54 75 51 for more practical information. The presence of technical assistance for visually impaired or hearing impaired people is to be noted.

The Habitation Clément includes the old distillery, restored in 2005 and transformed into the Centre d'Interprétation des Rhums Clément, the ageing cellars, a Creole house classified as Historical monument of France and a botanical park in an agricultural property where sugar cane is cultivated. Located in the town of Francois, this property is a major part of the architectural and industrial heritage of

Martinique. For nearly twenty years the owner of the home undertook the development of three activities: the production of agricultural rum, opening the estate to visitors and modern art exhibitions. You can walk through a large wooded park, visit the Creole house from the 18th century with its period furniture and its old photos and you can obviously taste and buy the famous beverage at the tasting area. The Clement Foundation also organises exhibitions in three rooms of the Contemporary Art Centre where almost 1000 m² are dedicated to showcasing Martinique and Carribean artists.



More than a distillery



Open from 9am – 6:30pm
Every day of the year
www.habitation-clement.fr
Tel. : +33 (0)5 96 54 75 51

Habitation Clément

LE FRANÇOIS

Rum – Botanical park – Heritage – Contemporary art

Photos: Henri Delavoy

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■ RUM J.-M MACOUBA

Fonds-Préville district

MACOUBA (Martinique)

☎ 05 96 78 92 55

www.rhum-jm-la-distillerie.com

Open Monday to Sunday and public holidays from 9am to 5pm (between February and June during harvest you will see the distillery working). Free visit and tasting.

In the extreme north of Martinique, in a lush green setting, the distillery JM occupies the valley of Riviere-Roche where one of the best rums in the world is distilled since the 19th century. From a simple waterwheel actuating a mill (in a sugar cane field) was born one of the largest distilleries in Martinique. It all started in 1790 with Antoine Leroux-Préville. Six tanks, placed in an ascending size order, collect the sugar cane juice. After crystallization, one gathers the syrup from which is created rum or tafia. Then, from simple sugar maker, the house became distillery in 1845 with Jean-Marie Martin (hence the initial J-M). Gustave Crassous de Médeuil, already owner of the Bellevue home, bought it in 1914 from the hands of his brother Ernest. In 1971, the agricultural civil society Heirs Crassous de Médeuil is made. The distilled sugar cane comes from the Bellevue home located on a plateau above the distillery between Pelée and Atlantic Ocean. The Rum therefore produced is of very good quality deserving of a long aging in oak barrels. It needs not less than 10 years to collect the nectar, an old authentic rum close to perfection. Visit this place where the key words are: tradition, know-how, authenticity and skill. Old rum JM is the best according to connoisseurs, you will find bottles of white rum and old rum (10 years of aging and out of age 15) in the new shop, ideal for your gifts. The distillery is also the only cooperage from Martinique (from september to january). . Rums JM won numerous medals in recent years at the concours competitions of Paris or the world championship of Brussels. Embark to visit through a very elegant scenography and discover all the history of the distillery. It is in the shop that you will be prompted to discover the exceptional smell of

these "grands crus" and that you will taste rare nectars and character served in a sumptuous setting.

andel54 le 16/01/2015

★★★★★

Distillery in the 'Grand Nord' martiniquais. Last commune before Grand River. An hour's drive from FdF. Pleasant site, full nature vegetation. Museum distillery. Presentation of family history. Selected cane plants with audio accompaniment. Full visit: machine, cellar, tanks, basin, etc (partial renovation in July 2017). Attractive shop. Friendly and helpful staff. Olfactory tests of the various rums (provisionally suspended, July 2017). Andel 54

marloune04 le 22/06/2011

★★★★★

The small round 4x4 through the sugar cane is very pleasant, the guide explains the plants that you can see region, a little history as well as the small warehouse where people sort bananas...it is true all that the smell author distillery is not very pleasant (worn water...) but it is pleasant and then especially rum is very good! ! always moderation...; -)

vanyvoyage le 09/09/2009

★★★★★

We found a means of transport original to get to distillery JM at Macouba. We made hiking buggy in the heart of the lush vegetation lower Tip. The Guide available to follow a course beauty through the pineapple fields, banana fields. The show is beautiful with its waterfalls, rivers and caribbean Flora. The last escale is done with Distillery JM in Macouba. The guide gives us some notions on the production of rum and on the history of the site, a small tasting is followed by, so if you like super old cold you can make purchases. If you want to this hike, you can enjoy address to BUGGY Guy with guy-mabilat@orange.fr. I wish you beautiful walk.

pioute le 08/09/2009

★★★★★

The home with a turn, at the bottom of a valley. It is really beautiful but the smell is hard to bear next to the river, which welcomes refuses sugar cane not used and fermented... But old rum is a delight. To be consumed in moderation!

■ DOMAINE MAISON LA MAUNY

Rivière Pilote

RIVIÈRE-PILOTE (Martinique)

☎ 05 96 62 18 79

www.lamauny.com

Open all year round, from Monday to Saturday, from 9am to 5.30pm. Guided tours in the mini train at 10am, 11am, 12.30pm, 2pm, 3pm and 4.15pm. Rates: €5 adult, €4 group (as from 10 people), €2.50 child (up to 12 years old).

Established in 1749 in the heart of a green valley in the southern part of the island and surrounded by its sugar cane fields, the Maison La Mauny domain has preserved its authenticity. The Maison la Mauny distillery offers an unveiling of all the stages of development of its AOC Martinique rums during a guided tour aboard the "Ti 'Train Maison La Mauny". The trail crosses through the entirety of this prestigious area. From the old Maison de Maître de l'Habitation, the orchard of orange trees, the sugar cane, before reaching the Distillery. Here you can discover the whole process of making the AOC Maison La Mauny rums, from the harvest of the sugar cane for distillation and its crushing, to the fermentation of the juice obtained. In this way, the distillation columns can be observed in operation (during the production campaign). Finally, the visit ends with the aging chai, an emblematic place of the estate, where the art of the chai master expresses himself through his work of assembly and selection of the most precious "old rums of the House". A boutique, the "Cabane à Rhum", offers the discovery by tasting of the Maison la Mauny rums and displays the whole range for sale. Note that the Kay Mimi restaurant situated in the domain facing the distillery allows visitors to discover local flavors while watching the activity of the Maison La Mauny.



■ PLANTATION TROIS RIVIÈRES

Quartier Trois Rivières

SAINTE-LUCE (Martinique)

☎ 05 96 62 51 78

www.plantationtroisrivieres.com



Opening of the site and the shop all year round, from Monday to Saturday from 9am to 5.30pm and on Sundays in high season. Schedule of the guided tours: 9.30am, 10.30am, 11.30am, 2pm, 3pm, 4pm. (duration 1/2 hour to 3/4 hour approximately). Rates: €3/person with tasting offered.

The Trois Rivières Plantation, located on the beaches road and recognizable by its windmill, is among the oldest distilleries in Martinique. It was founded around 1660 by Nicolas Fouquet, Superintendent of Finance of Louis XIV. You can visit the homes and storage tanks of crushed canes. A nice walk in a very well maintained park makes it very pleasant. Also the visit of the magnificent cane mill, now the emblem of the house. The distillery itself was relocated a decade ago and is no longer active. The distillery itself was relocated a decade ago and is no longer active. You will discover, through these visits with friendly guides (to whom you can ask all your questions), the ancestral methods of developing the Trois Rivières agricultural rums, from the cutting of the cane to the aging. At the Moulin boutique, the prestigious vintages of Trois Rivières are exposed alongside the modern bottles of the special series. Next to them you can also make a small stop next to the boxes, presenting local craftsmanship.

■ **DISTILLERIE SAINT JAMES/MUSÉE DU RHUM SAINT JAMES**

Route de l'Union

Boulevard Hugues Despointe

SAINTE-MARIE (Martinique)

☎ 05 96 69 30 02 / 05 96 69 50 37

rhum-saintjames.com



A visit center and shop at the rum museum. The 2 museums are open all year, every day (except on Christmas and New Year's Day) from 9am to 5pm with free access. Guided tours of the distillery only in the harvest period between mid-February and June. Departures at 10am and 11.30am (From Monday to Friday). Rate €5/person. Your contact on the premises: Mrs Elisabeth Demoire. Disabled visit: Yes

(except the factory). Restaurant on the site. Mini train €5/adult and 4€/child > 10 years. Free for those younger.

The Saint James Musée du Rhum and the Saint-James Maison de la Distillerie located in the present distillery, – it is still operating on the plantation in the Bourg de Sainte Marie -are particularly well-developed sites inviting you to a very pleasant discovery of the history and manufacturing techniques of this famous rum. The Museum is set in the former Creole house of the previous owners. It explains the cultivation methods of sugar cane, the evolution of rum fabrication processes, the improvement of industrial techniques and equipment used since the appearance of sugar cane in Martinique in 1654 and then by Saint James since 1765. On the way out, outside, in an authentic green setting, you will discover the old mills, boilers, steam machines, and the distillation house with its stills and distillation columns. You can end with a ride on the old plantation train through the sugar cane cultures and banana plantations, stretching over three kilometres.

**SAINT
JAMES**

MARTINIQUE

RUM MUSEUM

**FREE TOUR &
TASTING**



HOUSE OF DISTILLATION



*In Sainte-Marie, there is a unique place in memory of an outstanding rum.
Come and discover the history of the Agricole Rum from Martinique.*

Open daily from 9am to 5pm.

RHUMS SAINT JAMES - LE BOURG - 97230 SAINTE-MARIE - Tél. +33 05 96 69 50 37

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHATEAU DEPAZ-HABITATION LA MONTAGNE

Plantation of mount Pelée

SAINT PIERRE (Martinique)

☎ 05 96 78 13 14

www.depaz.fr

Visits from Monday to Saturday from 9am to 5pm. Free tasting, sale of rhums and gifts.

With its green spaces and views of the sea, the Depaz distillery is a nice place to stop. The plantation was destroyed in 1902 and rebuilt seven years later by Victor Depaz, is outside the city, dominated by the impressive Mount Pelée. Climate and environment bring to the rum an estimated quality, reinforced by high-quality work whose secret is transmitted from generation to generation. The visit of the Depaz distillery will make you discover all the stages for the preparation for rum. Thanks to a free circuit with panels, you can enjoy this historic place and stroll through the aisles of this area. Apart from all its machines, the Depaz Castle, rebuilt in the same way, overlooks a magnificent park of 5 hectares with majestic and old trees and the visitor will now have the joy of discovering the different pieces of the house: its lobby, dining room, smoking room, games room, archival room and Mr Depaz's office. At the end of your visit, after a refreshing break in Louissettes hut, you can stop at the shop to make your supplies of rums and original gifts where a tasting will be offered to you.

coco43 le 10/04/2012



At the foot of the mountain, in the heart of a huge garden, this magnificent rum distillery. At the end of the visit you can taste different rum...

LAUREOCE le 13/02/2012



superb distillery, free tour and superb views. Welcome shop very cold damage.

lolo43 le 13/02/2012



This distillery is in the middle of a huge garden that you can visit with the signs to guide us. At the end of the visit a rum tasting is made to visitors! A charming place...

ferrari13 le 10/12/2010



Magnificent, very pleasant area with views of the peeled mountain (if weather permitting), the stay is splendid you can visit it for 3 €, the rest of holding is free access. In addition to the shop you can enjoy their different types of rum made with water from the mountain, there is also a drink behind the factory in a Creole and front box there is a restaurant.

La Réunion

Réunion island, a small island of volcanic origin, is isolated in the middle of the Indian Ocean between eastern Madagascar and southwest Mauritius. The terrain being steep, its population is mainly installed along the coast. Its climate is tropical, temperate and humid. Because of its two high summits, however, it is highly variable with many micro-climates. This island houses a particularly rich endemic flora and fauna (whether on land or under the sea). Usable agricultural land occupies about only one sixth of the total island area due to its mountainous terrain. Sugar cane culture was introduced in the early XIXth century. It was intended for sugar production, for the metropolis. Rum production, notably molasses rum, is derived from it, which explains the existence of mixed industries, providing both products. Réunion island also produced bourbon vanilla, the culture of which began on the island at the same time period. Note that it is one of the only forms of vanilla to still be produced manually. Fishing, and now aquaculture, are also important for the culinary and gastronomic traditions of the island. But the first economic activity of Réunion island to date, is tourism. Finally, its population is particularly young and of very diverse origins: European, but also from various African countries (Western, Eastern, Malagasy) from India and Asia (Malay, Chinese..). Hence a very special Réunion island culture with a language, the Reunion island Creole, typical culinary traditions and original musical expressions reflecting the diverse origins of its population.

■ DISTILLERIE SAVANNA

2 chemin Bois-Rouge
SAINT-ANDRÉ (Réunion)

☎ 02 62 58 59 74

www.distilleriesavanna.com



Advance reservation recommended. Open all year except Sunday and public holidays. In sugar countryside (from July to December) guided tour of the site of Wood-Red and distillery of Savanna – Monday to Friday, from 9am to 7pm (1st departure at 9.15am, last departure at 6.30pm) – Saturday from 9am to 7pm (last departure at 4.30pm) – Except sugar countryside (from January to end of June), guided tour of the distillery of Savanna (1.30am) – Monday to Saturday, from 9am to 6pm (last departure at 4pm). Children as from 7 years. Visit disadvised to the people prone to the giddiness or attacks of asthmas low registers and to the carriers of pacemakers. Trousers or shorts and tennis shoes or shoes of hiking required. Unauthorized access to the facilities for any personal belonging (key, telephone, bag...) except cameras with shoulder-belt and tolerated glasses of view. Lockers made safe at your disposal with the shop for your objects staffs. Shop and visits by reservation (such: 02 62 58 59 74).

Share the stunning space of a true industrial ship dedicated to the incredible Cane Odyssey. The presentation of the agricultural universe of sugar cane in Réunion Island makes you aware of the importance of this sector in the economy, history and culture of the island. The visit of the sugar factory is a trip deep own in the fantastic world which hosts the magical transformation of the plant into sugar. The discovery of the rum distillery introduces you to the careful development of the great rums, the fermentation processes and the mysteries of ageing in the cellars of the Savanna Distillery. Finally, enjoy the tasting at the Tafia & Galabé shop with charming flavours from Reunion Island. After booking, each visitor is welcomed at the Tafia & Galabé store. Visiting groups of up to 15 people are set up. Each group is assisted by a qualified guide. Your Sugar Cane Odyssey begins with a presentation film. This film

presents the site's history, the stakes of sugar cane in Réunion Island, and invites you to discover the four companies around which the production of the Bois-Rouge Site is organized: Site of Bois-Rouge and all the magical sugar manufacture; Savanna Distillery and the mysteries of rum elaboration; Eurocanne for the marketing of sugars and exports to the mainland; CTBR (Centrale Thermique de Bois-Rouge) for electricity production. With a total duration of about 1 hour and 15 minutes, the visit of the site takes you to the heart of the sugar factory and rum distillery. The exciting journey in an industrial universe impresses both by its dimensions and by the discovery of the manufacturing processes. Sugar production will no longer be a secret for you. You will be initiated to the astonishing quest for aromas and tastes that leads to the creation of the entire range of rums. Back to the shop, a tasting is offered.

■ LA SAGA DU RHUM

Chemin Frédéline

SAINT-PIERRE (Réunion)

☎ 02 62 35 81 90

www.sagadurhum.fr

informations@sagadurhum.fr



A partir du marché couvert de Saint-Pierre, prendre le réseau « alternéo » aux bus rose fuschia. Prendre le bus desservant la ligne 3: SIDR Ravine des Cabris par Cambrai, ZI n° 2 et descendre à l'arrêt Frédéline. Le musée est à 300 m de cet arrêt.

Open from Monday to Sunday, from 10am to 6pm – Closing of the ticket office at 5pm. Annual closing: January 1st and 2nd, May 1st, from June 08th to June 30th included, July 14th, November 1st and December 25th.. Guided tours of the museum at 10am, 11am, 2pm, 3pm, 4pm and 4.30pm. The visit lasts approximately 1 hour and 30 minutes, tasting included. No reservations necessary. Possibility of free tour outside of the schedule of guided tours. Entrance Rates as from January 1st, 2018: Adults: €10, Children (between 6 and 16 years old): €7.50, Reduced rates: Handicapped, Students, Unemployed, Senior: €7.50, Groups of more than 10 people:

*€7.50/person, School (in the setting of a educational outing):
€3.50/pupil, Family: reduced rate for the relative(s) accompanied by
children from 6 to 16 years old. Rental of audio-guides in French
/English/German/Chinese: €2 - The shop, "Le dépôt de rhums", is
open every day from 10am to 6pm. Access to the shop, which is
free, can be done independently from that of the museum.*

Opened since 2008, it is the first museum dedicated to rum. A result of the collaboration of the three distilleries on the island, it allows one to dive into the universe of rum through the visit of the famous Isautier distillery, created in 1845. Unlike other distillery visits (organised paths on production sites), the Rum Saga was designed as a museum. The various stages of the manufacture of rum are covered on raised bridges allowing observation of the machinery, stills and distillation columns, and are punctuated with informative films on the rum history or cane cultivation, on individual screens or on the big screen. The complex inner workings of the machines is displayed here in sounds and lights. The visit ends with Le Depot de Rhum, a set of shops that are as interesting as the museum itself. Organised as a small Creole village, It presents the whole Reunion Island production of rums, punches and liquors, made from the three distilleries, as well as fruits and herbs, required for the arranged rums and punches, glasses, barrels, T-shirts... The site itself is interesting, for the exterior aspect of the factory, and the superb green and white Creole house nesting the offices. Enjoy the exhibition spaces, as the entrance is free, with revolving themes being presented, not necessarily related to rum but rather heritage and traditions in general, as well as animations (projection-debate, meetings...). Information available on the site. Finally, the Rum Saga organizes nights upon reservation (minimum of 20 people), with private visit, buffet, and sometimes a cocktail making workshop with a bartender (which we recommend).

mailysA le 31/12/2015



Very interesting visit the distillery, to make do with the guide (no extra charge) to enjoy the stories and ask for all your questions. Price largely justified by tasting at the end of the course.

clr le 02/08/2010



interesting visit very nice tasting terminal the barman is really the chat history. rum that it is taste (at least was the case for we who were there half – hour before closing)

ouatom56 le 05/02/2010



This visit allows you to discover all the stages of rum, through many explanatory panels. The discovery of the manufacturing process, maceration and distillation is interesting for which does not know these techniques. At the end of the visit, you are invited to enjoy some of the arranged rums, punches or rums collection. Try rum- pepper, others will are less wild to you! !

sagadurhum.fr

La Saga
du Rhum

EXPERIENCE THE STORY OF RUM ON REUNION ISLAND

OPEN DAILY FROM 10AM TO 6PM
GUIDED TOURS 10AM - 11AM - 2PM - 3PM - 4PM - 4:30PM

Free tasting included in the visit

Chemin Frédeline ⚓ 97410 Saint-Pierre ⚓ +33 02 62 35 81 90

With the collaboration of the Regional Council, the European Union, the CIVIS (federation of town councils of the south of Réunion) and the Isautier, Riviere du Mât and Savanna distilleries.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Further information

Informing yourself

Cognac Tasting Lexicon

Each spirit, especially the eau-de-vie, has its regulars and often its hardcore fans. Each generates a particular vocabulary used by the initiated insiders. Thus **for cognacs**, here is a little overview of the few words that will often come back to describe your relationship with the elixir:

The aroma: You smell your cognac. It exhales odorous values to your nose. That's what we call aromas.

The bouquet: it is the ensemble of odors, of the perfume. It's about olfactory sensations.

The rancio: it is the complex and unique ensemble of aromas that develop in cognac after 10 to 15 years of aging. It lasts long in the mouth and must remain several minutes.

Acid: In the mouth, it tastes like lemon, the same bitterness.

Acrid: taste that gives the impression of irritating the inside of the mouth.

Pleasant: nothing to say, a pleasant aspect; the opposite is aggressive.

Sour: it feels like drinking vinegar.

Kind: Very pleasant, charming.

Ambered: which has a dark yellow color.

Ample: generous.

Aqueous: refers to a cognac with a diluted aspect.

Ardent: very alcoholic.

Wooded: note on the conservation in a wooden drum.

Corked: with a taste of cork.

Gruff: possesses lees.

Brilliance: a nice burst of light.

Crude: that has no softness.
Character: it's the force of the cognac.
Broken: being oxidized.
Flesh: with lots of body and consistency.
Robust, complete: well balanced.
Complex: cognac rich in aromas that are well balanced.
Full-bodied: which has strength.
Stagnant: past its time.
Hollow: without force, neutral.
Body: it is a rich cognac, possessing something unctuous.
Balance: cognac with harmony in all its flavors.
Montant: It's the first smell of your cognac.
Powerful: that is full-bodied, strong.
Dress: This corresponds to the visual appearance, the light, the shine, the color of your cognac.
Flavor: the multiple sensations of the eau-de-vie in your mouth.
Tanin: the oak wood in its constitution. It will be more or less present in the cognac.

General Glossary

cru boilers: any individual who develops eau-de-vie by distillation of alcoholic beverages obtained by fermentation of its fruit. Home distillation is not permitted in France for individuals.

Cellar: premises intended to prepare or store wine or spirits and sometimes aging them.

Boiler: in a distillery the boiler is the apparatus that allows the heating of the still during distillation.

Crus: for spirits as for wines, the crus refer to the vineyard soils whose areas are geographically defined.

Dame-jeanne: glass container of ventruous form, usually of a dozen liters, intended for the storage or transport of spirits. Often protected by a wicker braiding.

Grape varieties: the variety of vines cultivated in a vineyard.

Drum: a round-shaped container made of oak, intended for the storage and aging of spirits.

Macerate: the result of a mechanical operation of elaborating a drink that consists of placing fruit or plants in alcohol to extract flavorings by solution.

Barrel: a round-shaped container made of oak, intended for the storage and aging of wine.

Angel's Share: Quantity of eau-de-vie that evaporates through the wooden walls of its container during its aging. Its relative importance depends on the temperature and the surrounding humidity.

Soil: geographical area with specific climate and soils.

Aging: the time-bound process in which a spirit drink is transformed and improves, under the influence of various natural chemical reactions, caused mainly by the exchange of this spirit with the wooden walls of its container. It also depends on the temperature of the storage space. It is accelerated by higher temperatures.

Press

■ L'ARMAGNAC POUR LES NULS

Edited in 2010 for the 700th anniversary of the creation of the Armagnac, Les Nuls devoted a book to it, written by... Chantal Armagnac! This book tells you everything about the oldest eau-de-vie in France in the southwest: its history, its land, its grape varieties, its elaboration, with the secrets of its distillation, how to drink it, and some examples of gastronomic alliances around this famous spirit with delicious recipes with Armagnac. But also some regional events organised around Armagnac. Thanks to this book, also released in pocket format, you will travel in time and space, more specifically in Gascogne, the old historic province of the South-West.

■ RESPONSES TO IDEAS RECEIVED ON SPIRITS

www.spiritueux.fr/pdf/fiches_bd/index.html

Free downloadable booklet.

This booklet published by the Fédération Française des Spiritueux provides clear and precise answers to many preconceived ideas concerning spirits and their consumption in France.

■ LE WHISKY POUR LES NULS

The French are big consumers – and lovers – of whiskey. France is the world's largest single malts market. In the last few years, whiskey has even superseded pastis in the heart of the French!

Where do the first whiskies come from and how did they conquer the French? Is it a good idea to drink whiskey "on the rocks"? Can a whiskey be corked? With *Le Whisky pour les nuls*, enter the fascinating universe of whiskey. You will discover the small and great stories of whiskey, how it is manufactured, how (and where) to buy it... Single grains, blends, bourbons, blenders... you even learn to talk whiskey on the tip of your fingers!

■ DECANTER

☎ +44 20 31 48 50 00

www.decanter.com

marketing@decanter.com

English monthly magazine. Exists in digital edition available on its website. Also available in the printed version in some bookstores specialised in English language.

Here is a small exception in this section, for this British monthly magazine devoted wot wine and spirits. Why? Simply because it is the English Bible of wines and spirits to which you must – if you are wine-lover – glance from time to time to have an overview of the world of overseas wine, but also in Alsace: Rolly Gassman, Zind-Humbrecht, the caves of Turckheim and Hunawehr, the top 10 of the best Alsatian restaurants... English men love Alsatian wines and the gastronomy that goes with it!

■ TERRES DE COGNAC

64, impasse Joseph Nicéphore Niépce
Angoulême

☎ [05 45 61 46 47](tel:0545614647)

www.terresdecognac.fr

contact@terresdecognac.fr

Annual subscription: €64 (6 editions+ 1 special edition).

A professional magazine dedicated to cognac, covering the departments of Charente and Charente-Maritime and intended for wine-growers, wine and cognac trade professionals and amateurs. Topics include news in the field, production techniques, new technologies, economy, etc.

■ WHISKY MAGAZINE & FINE SPIRITS

8-10, rue Gustave Eiffel
Clichy

☎ [01 47 30 71 93](tel:0147307193)

www.whiskymag.fr

info@whiskymag.fr

This quarterly magazine is dedicated to leading liqueurs and spirits, rums and cognacs. *Whisky magazine & Fine Spirits* also offers sections on food, the art of living, alcoholic drinks, gastronomy, luxury, etc.



■ L'ÉPICURIEN

3, avenue Jeanne Marlin
Nice Nice

☎ [04 93 13 01 01](tel:0493130101)

www.l-epicurien.fr

franchise@l-epicurien.fr

Also online sales on the website www.l-epicurien.fr.

A high-end quarterly magazine dedicated to the art of living and the contemporary man with sections on gastronomy, wines and spirits, cars, watch-making (watches), well-being, fashion, etc.



Puteaux Puteaux Puteaux Puteaux Puteaux Puteaux Puteaux
Puteaux Puteaux Puteaux Puteaux Puteaux Puteaux Puteaux
Puteaux Puteaux Puteaux Puteaux Puteaux Puteaux Puteaux
Puteaux Puteaux Puteaux

www.luxsure.fr

pascal.iakovou@luxsure.fr

Quarterly special edition of the webzine Luxsure dedicated to wine and spirits news. Available for free download on tablets.

TV – Radio

■ IN VINO

invinoradio.fm/concept/

Programme available in podcast. Programme broadcast each Saturday and Sunday at 12: 30.

Presented by Alain Marty, *In Vino* is today the only radio broadcast in France totally dedicated to the wine and spirit universe. Every week, wine-growing news and economy, auction sales, seasonal dishes and wines, foreign vineyards, meetings with wine-lover managers and personalities are on the schedule of this vital radio also available in podcast on the radio website. Alain Marty, together with Philippe Faure-Brac and David Cobbold, are surrounded by eminent experts: Frédérique Hermine, Pierre Guigui, Corinne Lefort, Frédéric Durand-Bazin, Suzanne Méthé, Gérard Muteaud, Hélène Piot, Philippe Bidalon, Sylvie Tonnaire, Frédéric Brochet, Jean-Robert Pitte, Jacques-Olivier Pesme, Enrico Bernardo, Ophélie Neiman, Bernard Burtschy, Laure Gasparotto and Olivier Poussier.

Websites

■ 2340. EN

www.2340.fr

This site informs about specific risks incurred by even occasional consumers in certain specific situations: pregnant women, taking certain medication treatments, etc., and information that can be useful for anyone to consume spirits with pleasure and without

taking unnecessary risks. Practical, it allows you to easily evaluate your own consumption.

■ **BNIA**

www.armagnac.fr

This magnificent and complete website offers information on everything that relates in a way or another to this famous French spirit, the first eau-de-vie historically made in France and on this territory. Edited by the Bureau National Interprofessionnel de L'Armagnac, it provides you with clear and detailed information about the whole of these spirits – details of their elaboration and the actors of the chain and the real passion put in their production. You will also learn how to read a bottle label of Armagnac, cocktail recipes or association between dishes and Armagnac and even some ideas and practical information to make a getaway on this land full of history and rich in sites to visit.

■ **BNIC**

www.cognac.fr

A remarkable and truly complete site for anyone wishing to be informed either globally or on specific points on everything that concerns cognac. Edited by the Bureau National Interprofessionnel du Cognac, it successively and passionately describes all the aspects of Culture Cognac (its history, name, its development, consumption with practical advice and finally the production area with the list of crus). You can then look for all the cognac Companies and Producers. And finally, a section gives the latest news from the industry, the operation of BNIC, the regulatory, economic aspects and so on... of Cognac French production.

■ **IDAC**

www.idac-aoc.fr

This website of the Interprofession des Appellations Cidricoles offers information on the activities of the cider-making sector. A first section is dedicated to the description of the AOC, AOP sector with the key figures of calvados, pommeau AOC, ciders and perry AOP. A second one gives details about the calvados AOC. The third one

describes AOC pommeaux and the fourth one, the various AOP ciders. You can look for information on a member producer in the last two sections as well as about various recipes for making cocktails, starters, dishes or desserts.

■ SPIRITOURISME

www.spiritourisme.com

This website created and managed by the Fédération française des Spiritueux contains a wealth of useful information for those who want to combine their tourist stays with the discovery of the spirit chain and its productions of excellence which join our gastronomic heritage so well.

■ LES SPIRITUEUX

www.spiritueux.fr

On this information website of the FFS you will find much information regularly updated that takes a fairly exhaustive look at everything that can directly or indirectly concern, this agro-food sector. It is well presented, ergonomic, and exciting. We always learn something.

■ VINOUSTO

www.vinogusto.com

Info@vinogusto.com

The Enotourism section of the wine guide Vinogusto offers more than 40 000 accommodations in the wine-growing regions, at the winegrower's place, as guestroom or country cottage and at the hotel. You can choose the accommodation of your next holidays, thanks to the opinions of the web surfers who visited them before you.

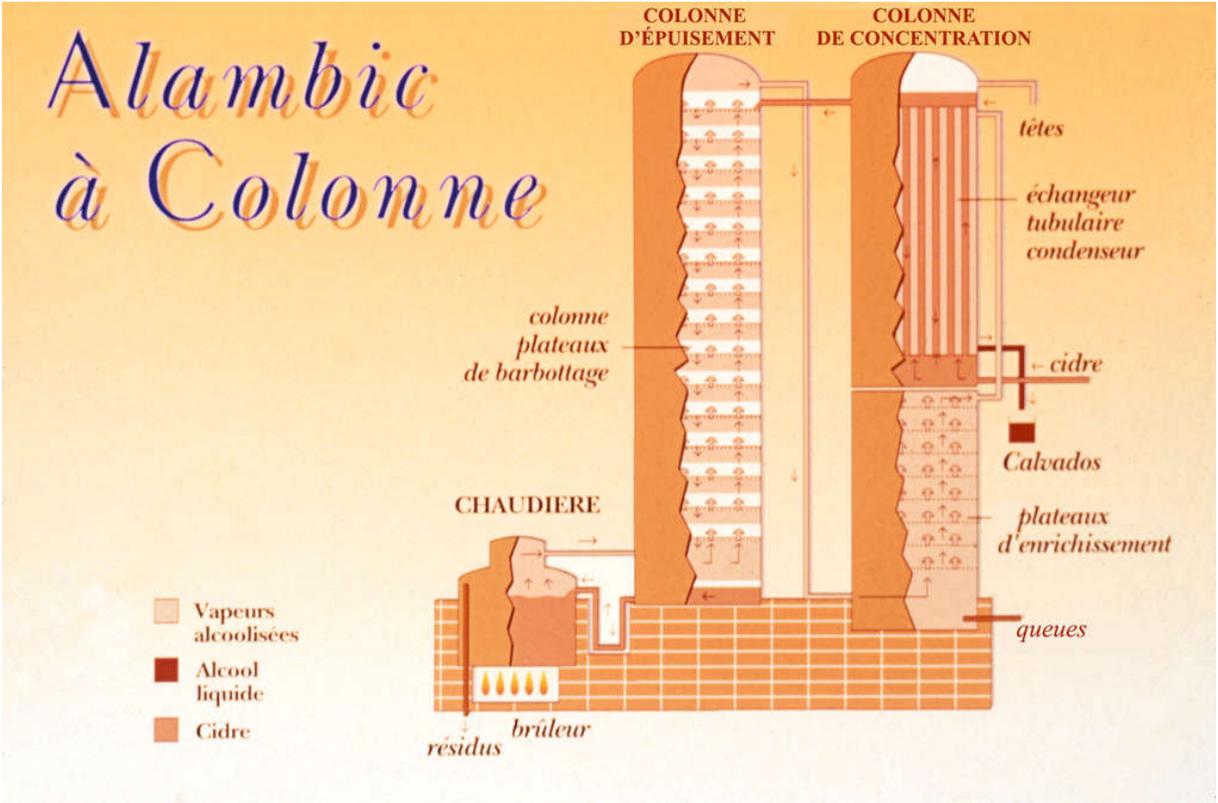
■ WHISKY OF FRANCE

www.whiskydefrance.fr

This is the website of the Fédération de Whisky de France which gathers all the distillers, breeders and bottlers of brewed, fermented, distilled and matured whisky in France. It presents a quest for excellence favoured voluntarily by this French whisky sector since its creation. As well as the list of all its members (distilleries and refiner-

"elevateur") and a map of their geographical distribution across the territory. You can access the description of each site through a link on the map. It is practical to discover them and why not visiting them. Finally, it informs about the latest news about the life of the sector and its members.

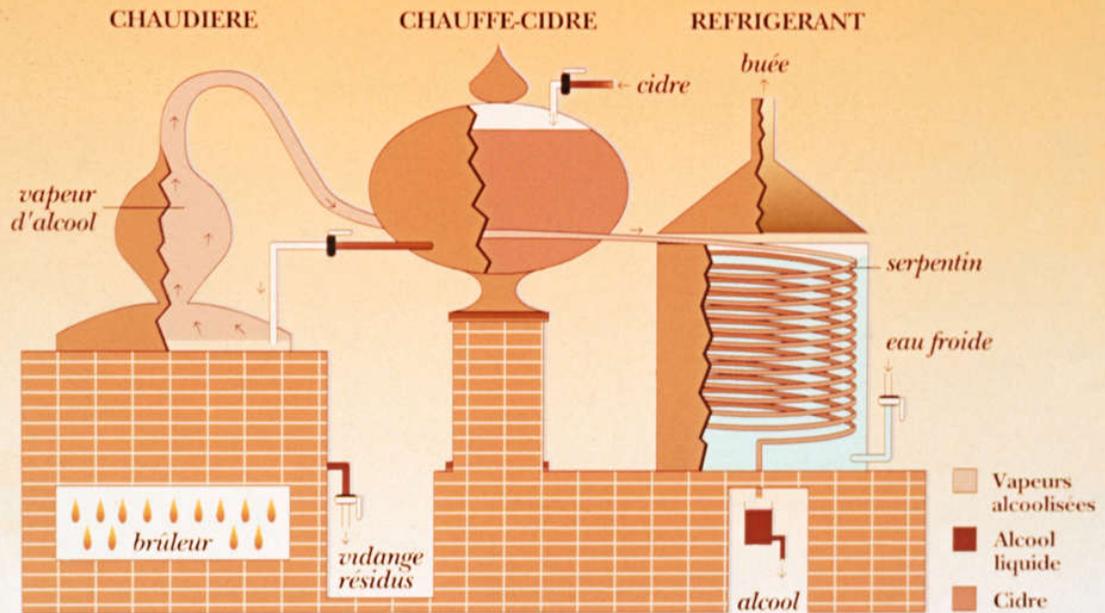
Galerie photos



© IDAC



Alambic à Repasse



© IDAC



Aires d'appellations Calvados



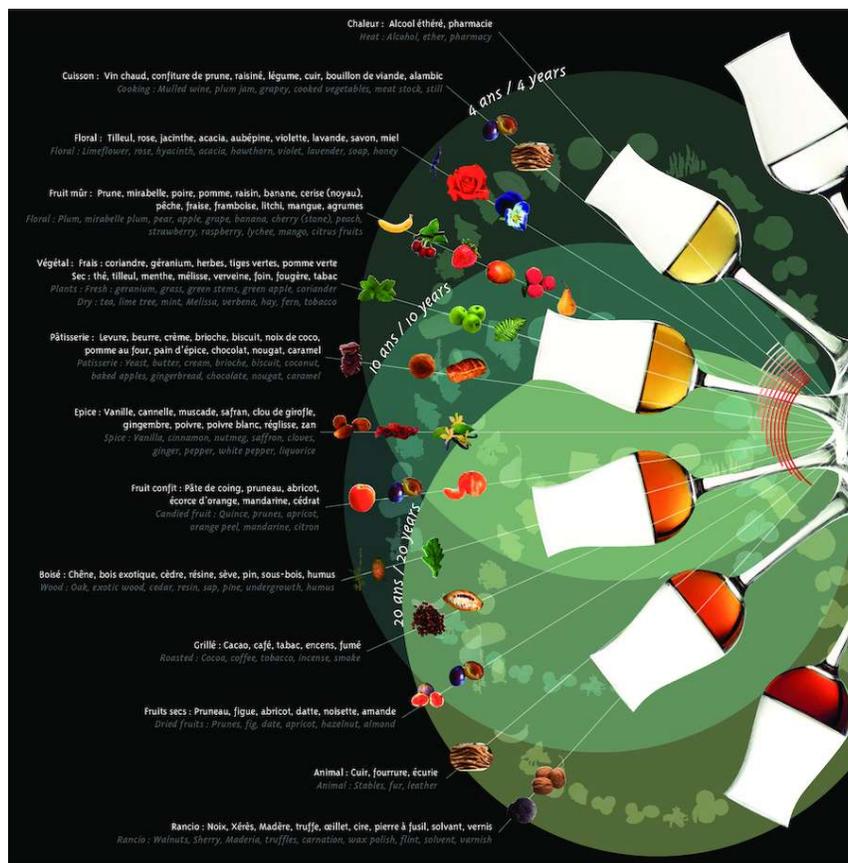
© IDAC





© @Armagnac

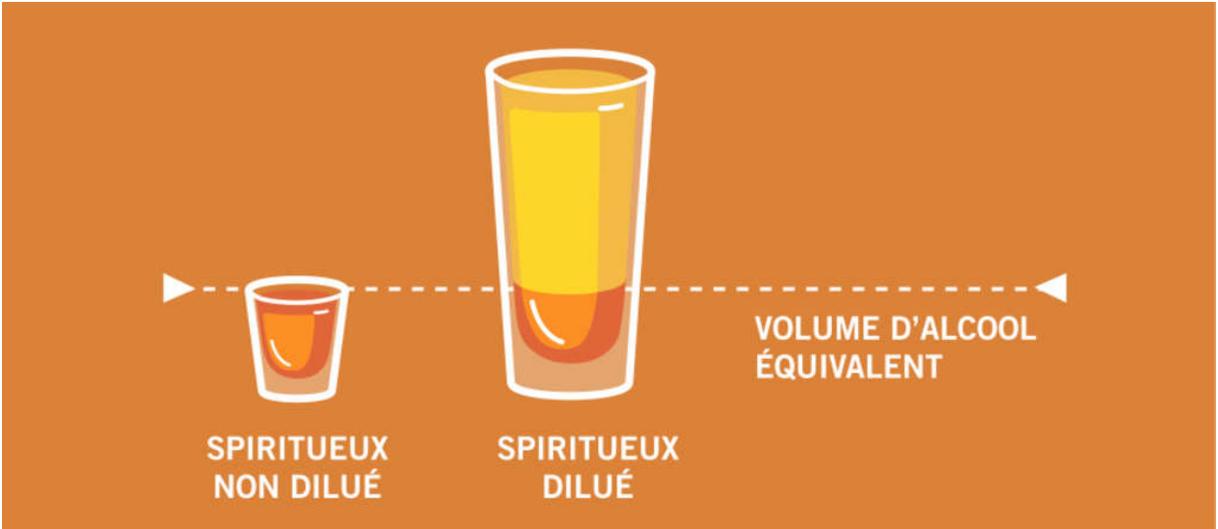




Les spiritueux en France - Roue des arômes.

© @Armagnac





© ©FFS



© ©FFS

