LE BOUILLEUR DE FRANCE

N° 358 - 70e Année
JUIN 2019
Parution : Trimestriel
Prix du numéro : 2,65 €
Impression :
Imprimerie Valblor - 67400 ILLKIRCH

N° ISSN 0298 - 7449

Le bouilleur de cru
pour le développement du marché
des fruits et la défense des petits récoltants

Rédaction - Abonnements - Administration : F.N.S.R.P.E. - 18A rue du Soultzbach - 68290 WEGSCHEID
Tél. 03 89 82 08 56 - **E-mail :** secretariat@fnsrpe.com - **Site Internet :** www.fnsrpe.com
Directeur de la publication : Guy RICHARD - CPPAP N° 1119G81748

Le mot du président

Le printemps est une saison remarquable pour la beauté des paysages de France avec les arbres fruitiers en fleurs qui sont un ravissement pour celui qui sait ouvrir les yeux. Il faudrait profiter de cette diversité pour montrer aux enfants la différence entre la fleur du pommier, celle du poirier, celle de la mirabelle ou de la quetsche et celle du pêcher.

J'ai pu constater, en rencontrant notre jeunesse dans nos villages qui sont entourés d'une ceinture d'arbres fruitiers, qu'elle ne sait pas distinguer nos types de fruitiers à l'aide des fleurs et cela est bien dommage car cela montre la différence d'une éducation également tournée vers l'environnement et celle qui est dominée par les smartphones ou autres appareils de communication dits « modernes ».

Il est important pour nous, qui sommes des jardiniers de la nature, de planter des arbres spécifiques à chaque région car « qui plante un arbre, croit en l'avenir » et nous croyons en l'avenir de la transmission de nos passions dans l'arboriculture et dans la distillation.

La générosité de l'arbre et la passion du jardinier de la nature font que chaque saison est riche et pleine de bonté avec, en prime, une récolte qui fait le bonheur des jeunes et des moins jeunes.

L'Arbre est un symbole de vie, d'équilibre, de sensibilité, de résistance et de liberté.

En ce qui concerne notre passion pour la distillation, je crois que nous devrions donner comme appellation de nos eaux-de-vie le nom de la variété fruitière. Ainsi, si nous faisons de la pomme, nous devrions l'appeler « Eau-de-vie de la Belle de Boskoop » ou « Eau-de-vie de la Reine des Reinettes ». Il en est de même pour la poire avec la « Duchesse d'Angoulême », la « Comtesse de Paris » ainsi que pour les quetsches ou prunes comme « Eau-de-vie de la Prune Drap d'Or », « Quetsche d'Alsace », « Mirabelle de Nancy ou de Metz », etc...

Mais quel bonheur de croquer dans une pomme ou une poire qui vient de son verger ! Que dire des cerises sucrées et charnues qui ne demandent qu'à être cueillies et des prunes ou mirabelles qui sont le ravissement de nos arbres et la fierté future de nos tonneaux !

Nous ne pouvons que souhaiter que l'année fruitière soit bonne et que nous pourrons croquer les fruits, faire de bonnes confitures, des tartes, des jus mais aussi des alcools de fruits qui sont le résultat de notre passion pour un environnement de qualité et des variétés fruitières spécifiques conservées dans les différentes régions de France.

Profitez-bien de la belle saison qui s'annonce et au plaisir de pouvoir sentir les bonnes odeurs, qu'elles sortent encore longtemps des alambics et qu'elles continuent de parfumer notre belle France !

Guy RICHARD
Président de la FNSRPE
Maire de Wegscheid - Alsace

Mirabelliers en fleurs lors du congrès dans la Meuse.

Sommaire

Le mot du président 1
Congrès National 2019 2-3
La viticulture en Haute-Saône 4-5
L'Association de Haute-Saône 6
Visite de distilleries en Corse
Transmission d'un savoir-faire 7
Les techniques de distillation 8
L'Association de Haute-Savoie 9
Nouvelles de Côte d'Or 10
L'Association de Franche-Comté/
Bourgogne 10-11
Recettes de vins et d'apéritifs 12

Planning des prochaines parutions :
N° 359 : Haut-Rhin
N° 360 : Moselle
N° 361 : Haute-Savoie

Congrès National 2019

Compte-rendu du Congrès National de la F.N.S.R.P.E. qui a eu lieu le dimanche 7 avril 2019 à VIGNEULLES-LÈS-HATTONCHATEL (Meuse)

De gauche à droite : MM. PARIS, DENOYELLE, PANCHER, RICHARD, JACQUIN, THILL, Mme TONNER, M. ZINGERLE et Mme RICHARD.

1. Ouverture du congrès par le président

Le président, M. Guy RICHARD, ouvre le 73e congrès de la Fédération Nationale qui a été créée en 1947.

2. M. Jean GARNIER, président des Bouilleurs Ambulants de Lorraine, nous souhaite la bienvenue et remercie son équipe pour l'organisation du congrès.

3. Extrait de l'allocution du président, M. Guy RICHARD

« Chers amis, permettez-moi de vous saluer très cordialement. Je salue particulièrement les élus qui nous font l'honneur d'être présents parmi nous.

Je tiens à remercier M. Jean GARNIER et toute l'équipe des Bouilleurs Ambulants de Lorraine pour l'organisation de cette grande manifestation.

C'est le 14 janvier 1947 que le bureau national des bouilleurs de cru a repris ses activités en se fixant comme tâche prioritaire d'obtenir, avant la prochaine campagne de distillation, la réforme du statut de bouilleurs de cru comportant le retour à la liberté de distillation à domicile, le rétablissement d'un régime forfaitaire et la protection des appellations d'origine ; vaste programme !

Pour nous, l'histoire récente commence en 2002, année qui a été pour nous et pour tout le monde des bouilleurs, une bouffée d'oxygène :

- en date du 15.11.2002, l'Assemblée Nationale a adopté l'amendement n° 232 présenté par les députés François VANNSON (Vosges) et Jean-Luc REITZER (Haut-Rhin) et co-signé par plus de 100 députés qui accorde aux bouilleurs de cru non privilégiés une détaxation de 50 % du droit de consommation dans la limite d'une production de 10 litres d'alcool pur par campagne, non commercialisables, et qui maintient l'allocation en franchise sur 10 litres d'alcool pur à tous les titulaires pendant une période de 5 ans (c'est-à-dire jusqu'au 31.12.2007) ;
- la commission paritaire, composée de 15 membres qui s'étaient réunis préalablement pour décider si l'amendement allait être déposé sur le bureau de l'assemblée, a donné son accord par 8 voix pour et 7 voix contre. Parmi les 8 qui ont voté « pour », il y avait 7 élus UMP et 1 élu socialiste de la Meuse M. Jean-Louis DUMONT qui a tenu parole car lors du congrès du 28 avril 2002 au Lac de Madine, je me suis entretenu longuement avec lui et il m'avait dit que s'il pouvait rendre service aux bouilleurs de cru il le ferait. M. Jean-Louis DUMONT est un homme de parole et pour le remercier, je vous demande de l'applaudir. *Applaudissements*. Parmi ceux qui ont voté contre nous, figuraient 4 élus UMP et 3 élus socialistes dont M. Pierre MEHAIGNERIE, ancien ministre de l'agriculture et M. Didier MIGAUD, actuel premier président de la cour des comptes ;
- lors de la loi de finances 2008, M. Jean LAUNAY, député du Lot, a présenté avec les députés Jean-Louis DUMONT (Meuse) et Serge BLISKO (Paris 10e) l'amendement n° II-178 qui prorogeait la franchise de 5 ans, c'est-à-dire jusqu'au 31.12.2012 ;
- lors du congrès international 2011 qui s'est tenu dans le Haut-Rhin, les bouilleurs de cru et les bouilleurs ambulants ont pris la décision de demander la prorogation de la franchise de 5 ans. Un courrier commun avait été adressé le 15.10.2011 aux 577 députés et le 21.11.2011 aux 348 sénateurs ;
- en date du 15.11.2011, l'Assemblée Nationale a adopté l'amendement n° 633 Rectifié présenté par les députés Michel RAISON (Haute-Saône), François VANNSON (Vosges) et Jean-Luc REITZER (Haut-Rhin) et co-signé par 40 autres députés. Cet amendement demandait à ce que l'allocation en franchise de 10 litres d'alcool pur soit accordée à vie aux titulaires actuels. Il est devenu l'article 46 quinquies du projet de loi de finances pour 2012 et, en date du 3.12.2011, il a également été adopté par le Sénat.

Notre demande a été entendue jusqu'à maintenant mais nous devons continuer à être vigilants, notamment lors de l'examen de la loi de finances 2020 avec une chambre des députés et un Sénat renouvelés car ces nouveaux élus ne connaissent pas notre activité au service du paysage et des traditions.

Lors du congrès de 2017 à Gérardmer, nous avons lancé l'idée de créer une Journée Nationale du Verger et de l'Alambic et avions proposé la date du 25 août, jour de la Saint Louis, patron des bouilleurs. Naturellement, un grand travail préparatoire est nécessaire avec toutes les associations et fédérations qui touchent au monde des bouilleurs, au monde des arboriculteurs et des jardiniers de la nature. Il est nécessaire de trouver un consensus afin que la participation de l'ensemble du monde des bouilleurs soit possible ainsi que celle des scolaires pour visiter les vergers et les ate-

liers de distillation afin d'intéresser notre jeunesse à nos passions.

Comme de tradition, je lance aussi un appel à ceux qui veulent écrire des articles concernant notre passion dans notre revue « Le Bouilleur de France » dont vous avez pu juger de la qualité de sa présentation et de son contenu et je tiens à remercier la secrétaire Mme Monique RICHARD pour le travail exemplaire qu'elle fait pour la revue, pour la proximité qu'elle a avec l'ensemble des représentants des fédérations départementales, régionales, correspondants et bouilleurs et pour la vitalité qu'elle procure à notre fédération nationale.

Je voudrais vous dire de ne pas oublier de continuer de planter des arbres spécifiques à chaque région car « qui plante un arbre, croit en l'avenir » et nous croyons en l'avenir de la transmission de nos passions dans l'arboriculture et dans la distillation familiale. La générosité de l'arbre et la passion du jardinier de la nature font que chaque saison est riche et pleine de bonté avec, en prime, une récolte qui fait le bonheur des jeunes et moins jeunes.

Encore un grand merci aux membres du conseil d'administration de la Fédération Nationale car ils ont un rôle majeur dans la défense de notre activité, dans la conservation d'un patrimoine fruitier et dans la dynamisation de nos structures régionales et départementales

Je terminerai mon propos par ce que disait un écrivain allemand bien connu, Goethe : *« Il ne suffit pas de savoir, il faut aussi appliquer ; il ne suffit pas de vouloir, il faut aussi agir »*. Cette leçon de vie est d'actualité aujourd'hui et plus encore demain avec les changements qui se projettent pour l'avenir.

Ce congrès 2019 est aussi un moment fort et particulier pour moi car je fête, en cette année, mes 20 ans de présidence de la F.N.S.R.P.E. où j'ai été élu le 17.04.1999 à Châteauroux. Vingt années de passion au service des bouilleurs entouré par des personnes bénévoles dévouées à la défense de la cause des bouilleurs de cru mais aussi ponctuées par quelques incompréhensions et excès de certains bouilleurs ambulants. Le travail du président est une tâche où l'explication de la stratégie, l'explication des possibilités et des impossibilités législatives doit être le vecteur de communication envers les bouilleurs car nous sommes dans un monde de gens passionnés dont certains prennent virulemment leurs désirs pour des réalités mais malheureusement il n'en est pas ainsi. Il ne faut pas vouloir faire plaisir par des paroles, il est nécessaire de dire la vérité « vraie » quelles que soient les circonstances. Et cela a toujours été ma ligne de conduite. Comme vous pouvez le constater, j'ai retrouvé ma santé d'une part et, d'autre part, ma flamme pour la défense de la cause des bouilleurs est intacte.

Je vous souhaite un très bon congrès et un très bon appétit et encore un grand merci aux Bouilleurs Ambulants de Lorraine pour la parfaite organisation de ce congrès.

Bon dimanche à toutes et à tous et merci de m'avoir écouté ».

4) Interventions des personnalités présentes

- **M. Jean-Claude ZINGERLE,** maire de Vigneulles-lès-Hattonchâtel qui regroupe 7 communes et qui compte 1650 habitants est heureux de nous accueillir aujourd'hui. Il nous parle du Parc Naturel de Lorraine et des Côtes de Meuse avec leurs productions arboricoles et vinicoles. Il faut remettre en valeur tous les vergers, préserver l'intégralité des Côtes de Meuse et maintenir la diversité des variétés fruitières anciennes et nouvelles.
- **M. Sylvain DENOYELLE,** vice-président du Conseil Départemental en charge de l'agriculture représente le président M. Claude LEONARD. Il voudrait également associer M. Gérard LONGUET, sénateur de la Meuse, retenu par ailleurs. Pour lui, les jardiniers de la nature que nous sommes sont des acteurs du développement durable (qualité des paysages entretenus par la main de l'homme : vergers, vignoble). Il faut travailler avec le Parc Naturel, valoriser les certificats d'énergie pour les bâtiments publics et développer le tourisme. Il termine son propos par ces mots : *« Merci pour ce que vous faites et la façon dont vous le faites »*.
- Pour **Mme Marie-Christine TONNER,** conseillère départementale, il faut valoriser le patrimoine fruitier et perpétuer les traditions. Il est fondamental d'accueillir les jeunes pour leur transmettre nos compétences.
- **M. Olivier JACQUIN,** sénateur de Meurthe & Moselle, est optimiste car les bouilleurs ont de l'avenir. Il constate que le président Guy RICHARD est un homme passionné dont la flamme est intacte.

  Il soulève 3 points :
  - le rapport à l'alcool a changé : aujourd'hui, on apprécie les eaux-de-vie qu'on déguste avec modération et qu'on a plaisir à offrir ;
  - l'effondrement de la biodiversité : il faut en faire une force ;
  - le renouveau des circuits courts (qualité des produits) : il faut encourager l'agriculture, remettre du bon sens dans le rapport à la nature en protégeant les cultures.

  Il insiste sur la nécessité de conserver le Sénat car, contrairement à l'Assemblée Nationale, les sénateurs sont élus par les territoires. Cependant, les deux chambres sont complémentaires. Il nous assure de son soutien et lors de la prochaine loi de finances, il pensera à la Mirabelle de Lorraine et à Guy RICHARD. Il nous souhaite une bonne récolte fruitière et nous encourage à continuer d'offrir nos eaux-de-vie. Voici son message d'optimisme : *« Pour celui qui cultive la nature, l'espérance est toujours là »*.
- **M. Bertrand PANCHER,** député de la Meuse, est passionné par les bouilleurs de cru car il s'agit d'une part d'une tradition familiale et, d'autre part, d'un attachement aux récoltes et à la distillation issue des vergers et des vignes. Il nous remercie pour notre engagement dans la défense des traditions et pour ce que nous apportons à la richesse de notre pays. Il sera très attentif lors du vote de la loi de finances 2020.
- **M. Christian PARIS** s'exprime aujourd'hui pour la première fois en tant que président des bouilleurs ambulants. Il a 59 ans, 2 enfants et 2 petits-enfants. Il exerce le métier de bouilleur ambulant depuis 27 ans et est maire de sa commune. Il a été très élogieux envers son prédécesseur Alain TROHEL qui a, depuis 2004, su faire évoluer le quotidien de tous les bouilleurs ambulants de France. Il souhaite faire le maximum pour faire revenir les plus jeunes parmi nous.

5) Intervention de M. Paul THILL, président de la marque nationale des eaux-de-vie naturelles du Grand-Duché du Luxembourg mise en place en 1985 et gérée par l'État. M. THILL nous parle de l'historique de la marque des eaux-de-vie, de la situation des spiritueux au Luxembourg et des actions promotionnelles (participation aux concours internationaux et mondiaux, tastings, accords mets/eaux-de-vie). Il nous a également fait un exposé théorique et pratique sur la fermentation alcoolique qui a beaucoup intéressé l'assemblée. Il nous encourage vivement à ouvrir nos ateliers de distillation pour pouvoir conseiller les gens.

6) M. Jean Charles CHERITAT, président de la Fédération Haut-Marnaise, nous informe que le prochain congrès aura lieu les **1er, 2, 3 et 4 mai 2020 à Saints-Geosmes (près de Langres).**

Il en profite pour mettre à l'honneur M. Jacky MASSON du syndicat de Vivey pour son action concernant la sécurisation des alambics.

Le président clôt le congrès en donnant rendez-vous aux congressistes l'année prochaine en Haute-Marne et leur souhaite un bon appétit.

Monique RICHARD

Didier CHEMINOT, nouveau membre du conseil d'administration de l'Association de Haute-Saône, est heureux de nous faire partager ce reportage complet sur la viticulture en Haute-Saône. Philippe GIRARD, président, adresse toutes ses félicitations et encouragements à Didier CHEMINOT. Chers adhérents, vous pouvez faire partager tous les événements qui se déroulent autour de vous ; merci de prendre un peu le temps d'écrire. Philippe GIRARD

Enfin le vrai millésime du siècle ?

Il y aura eu 2003, puis 2005, en attendant 2009 et enfin 2015... autant de crus souvent considérés comme remarquables, dont les derniers arrivés faisaient presque immanquablement oublier le prédécesseur. En alliant cette fois la quantité à la qualité, ou vice-versa, le cru 2018 semble mettre tout le monde d'accord, ou presque. Tour d'horizon chez les vignerons de notre beau pays graylois...

Au Domaine de la Pâturie, à Champlitte, Julia Joyandet ne pouvait rêver une meilleure qualité pour son second millésime.

Les traits sont tirés, mais les sourires radieux. Deux points qui résument à elles seules les grandes particularités de cette campagne 2018. Elle aura été longue et dense, mais fantastiquement prometteuse. De part et d'autre du pays graylois, où se concentrent les vignerons de notre département, on loue déjà ce "millésime exceptionnel". À l'unanimité.

À tout seigneur, tout honneur. C'est à l'unique vinificatrice dans ce monde de vinificateurs, qu'il revient d'ouvrir la voie. Sur les hauteurs de Champlitte, au Domaine de la Pâturie, dont le tout nouveau chai bâti au sommet du coteau est sorti de terre juste à temps pour accueillir la belle récolte, la toute jeune Julia Joyandet est aux anges. "Aux Entrées, notre plus belle parcelle en Chardonnay, on passe de 15 à 30 hectolitres par hectare", expose-t-elle, enthousiaste, "et d'une manière générale, sans avoir replanté, la production augmente sensiblement". Dame Nature a bien fait les choses. La main de l'homme aussi. "Les gars ont fait un travail remarquable sur les sols pendant un an", rend encore hommage la responsable du vignoble, "les engrais organiques apportés au printemps ont porté leurs fruits". Le parti retenu par la famille Joyandet lorsqu'elle a repris l'ancien Grand Vignoble Chanitois, aussi. Sélection parcellaire, récolte pratiquée exclusivement à la main, tri rigoureux des baies... le virage opéré n'a pas été étranger dans la qualité des premières cuvées, tirées en 2017. Cette fois, on promet encore mieux. "Zéro chaptalisation" sur l'ensemble du domaine, du Chardonnay à l'Auxerrois en passant par le Pinot gris des Lavières et sans oublier le tant attendu Pinot noir. Ce millésime 2018 sera marqué par la pré-fermentation à froid "indispensable pour garder du fruit et de la fraîcheur dans nos vins dans ce contexte de chaleur", selon Julia Joyandet. Et gage d'une qualité irréprochable du raisin, "la vinification se fera directement en fûts".

Entre Gy et Charcenne, dans les vignes de Xavier Guillaume.

À Charcenne, Xavier Guillaume pourrait presque y voir un miracle. Sur fond de chassés-croisés entre une vraie qualité et une vraie quantité qui semblaient peiner à se rencontrer ces derniers temps, ce millésime-là, le père de l'emblématique Collection Réservée l'attendait du coin de l'œil. "On n'a plus connu une année normale depuis 2011", jauge-t-il, avant de savourer, "mais là, on est très au-dessus". Ce qui semble aussi vrai pour les cépages traditionnels, que pour leurs cousins plus "exotiques", tout au long des quelque 44 hectares sur lesquels court aujourd'hui le vignoble, pour deux-tiers sur Gy et le reste sur Charcenne. "Je n'ai jamais vu ça", renchérit le vigneron, "et mon père non plus, il me dit qu'il faut remonter à 1947 !". Le tableau idyllique ne s'est pourtant pas brossé tout de suite. "La situation était très critique début août, et on a eu très peur à ce moment, car la vigne commençait à perdre ses feuilles en raison du stress hydrique", rappelle-t-il, "mais heureusement, on a eu quelques pluies, 12 mm au maximum, quand Frasne et Pin en ont pris entre 30 et 50. On aurait aimé en prendre 50, ce qui aurait vraiment déstressé la vigne. Mais comme elle boit autant par les feuilles que les racines, ça a apporté un peu de fraîcheur". Bilan : "une belle récolte, sans être un truc délirant". Pour autant, celui qui a forgé son expertise à bien des terroirs disparates de par le monde le prédit : "Cette année, les vins auront beaucoup de chair, c'est un très, très beau millésime, et on signe pour vingt ans dans ces conditions-là".

Un examen visuel franco-mexicano-britannique chez Pascal Henriot, à Champlitte.

À quelques centaines de mètres de là, dans ses caves de la rue de la République, Pascal Henriot n'est pas moins ravi. Entre deux instructions données en anglais à Emily, jeune citoyenne britannique venue se frotter à la vigne parmi une vingtaine d'autres nationalités selon le mode du "wwoofing" (pour world-wide oppotunities on organic farms), le vigneron bio historique de Champlitte, affairé à libérer des cuves pour faire face à l'abondante offrande, ne tarit pas d'éloges. "Je n'avais pas vu ça depuis 1992", campe-t-il le décor, "on n'a rien vu de moche, et même les vignes qui habituellement ne produisent pas beaucoup ont bien donné". Ce serait le cas, en particulier, de cette petite parcelle "un peu fatiguée" qui, sur des terres fortement caillouteuses, aurait doublé son propre volume, pour apporter une quantité "normale". La récolte la plus prometteuse ? "Les blancs", assure-t-il. Ça tombe bien, ils pèsent rien moins que les deux-tiers de sa production, qui est de 40 000 bouteilles. Quant aux mécanismes d'une telle aubaine, l'expérimenté "Toche" a bien sa petite idée. "Quand il a gelé en 2016, la vigne s'est reposée. Il y a eu un effet jachère, retardant, qui m'a fait espérer une belle récolte 2017. Elle l'a été, mais je m'attendais à plus. C'est sans doute une combinaison de plusieurs facteurs, dans laquelle la pluie de cet hiver a peut-être apporté beaucoup. Il ne faut pas oublier que les baies se forment l'année précédente". Et de conclure : "Si on prenait du temps pour l'étudier on en saurait bien plus sur l'initiation florale". Quant à un potentiel effet du changement climatique, il semble indéniable. "On prend une année d'avance et un degré tous les dix ans", analyse celui qui se décrit comme partisan de l'adaptation, "aujourd'hui, on arrive à des taux de 250 grammes de sucre par litre, alors que c'était entre 180 et 200 grammes il y a 20 ans. Il y a quelques années, tout le monde chaptalisait, maintenant, ça ne se fait plus, et ça, c'est un vrai changement". S'agissant de ses propres vins, Pascal Henriot entrevoit un taux d'alcool naturel de 14,5°. "Le risque, c'est qu'ils deviennent trop ronds, plus assez acides", laisse-t-il entendre. Mais que chacun se rassure, on n'en est peut-être pas encore là.

Un Pinot noir tout juste sorti du pressoir, chez Serge Ballot, à Hugier.

"On a rentré des raisins exceptionnels, avec une grande qualité sur les rouges, Gamay comme Pinot noir, mais aussi sur les blancs", sourit Serge Ballot, qui produit depuis 25 ans du vin bio à Hugier. Pourquoi le bio ? "Je suis arrivé au moment de la PAC", explique-t-il, "à l'époque, il y avait trop de tout, trop de lait, trop de viande, et la nature était polluée de partout. On n'a pas besoin de tant de chimie ! C'est la simplification extrême et après, on retrouve cela dans tout". Pour lui, on peut "travailler différemment", même si la désertification des campagnes lui laisse entrevoir que "ce sera compliqué". Bref, celui dont la ferme, est totalement en bio depuis 25 ans, en polyculture et en élevage, est heureux de travailler comme son grand-père, et se félicite de n'avoir "jamais connu de mauvais millésime". À son menu, 120 brebis et une douzaine de mères limousines. "J'élève tout jusqu'au bœuf de trois ans", souligne celui qui aurait aimé faire des céréales. Et le vin, dans tout cela ? La vigne occupe quatre hectares en production, plus un autre, replanté voici deux ans. "On m'avait dit qu'il n'était pas possible de faire mûrir du raisin ici", sourit-il, "on m'avait dit aussi qu'il fallait tailler en lyre, c'est ce que j'ai fait". Et ce millésime, alors ? "Je n'ai pas trop de recul sur les acidités", admet notre vigneron, "elles n'ont pas dû chuter tant que cela, car il y a eu du stress hydrique". On l'aura compris, pas question pour notre homme de jouer des coudes. Parce que ce n'est pas sa philosophie, et aussi parce que, quand bien même cette belle campagne 2018 lui a-t-elle permis de produire 25 000 bouteilles, soit quelque 10 000 de plus que sur les précédents exercices, il n'y en aura sans soute pas pour tout le monde.

A Motey-Besuche, Antoine Lahaye ne cache pas sa prédilection pour le millésime 2003.

La taille en lyre, c'est également le choix d'Antoine Lahaye, viticulteur bio lui aussi, mais à Motey-Besuche, non loin d'Hugier. Si rien au départ, et pas même des antécédents paternels de négociant en champagne, ne destinait ce photographe d'illustration parisien, c'est en quelque sorte la vie, et l'opportunité offerte par une résidence familiale venue de son épouse, qui l'y a conduit. Au "château", comme les habitants du village continuent d'appeler ce que notre homme situe plutôt comme une dépendance d'un ancien monastère, il cachète soigneusement à la cire des bouteilles d'une précédente récolte de Pinot noir et de Chardonnay, les deux cépages de la maison, bouteilles qui seront ensuite emballées dans du papier de soie, sa marque de fabrique. La vigne, donc, c'est cette propriété qui lui a offert la possibilité d'en planter. C'était en 1992, après une formation à l'école viticole de Beaune, et pendant qu'il travaillait dans différents domaines en Bourgogne. Une double vie qui s'est poursuivie jusqu'en 1998, éclairée par le geste d'un ami, qui lui a prêté 20 ares de Chardonnay. "Ça m'a permis de vinifier rapidement", apprécie-t-il encore aujourd'hui. À 64 ans, Antoine Lahaye règne sur une domaine de 4,5 hectares, (deux-tiers en Chardonnay, un tiers en Pinot noir) dont il aimerait réduire la voilure en louant ou en vendant une bonne partie, en raison du travail important occasionné. Ce millésime 2018 ? "Le seul millésime d'exception que j'ai connu, c'est 2003, avec une chaleur qui avait un peu grillé les baies, ce qui n'est pas le cas cette fois". Nostalgique de ce beau cru qui avait porté ses 13 à 14° quand le petit dernier serait plutôt sur 12, il lui concède toutefois de "très précieux" 20 à 25 mm de pluie tombés au mois d'août, et somme toute une "très belle qualité", à défaut d'autant de jus. "2003, c'était très rond, très plaisant, et ça tient toujours", renchérit-il, "Là, j'avoue que j'ai du mal à me projeter". Avant de concéder : "J'ai eu six années difficiles. L'an passé, c'était bien, et là, ça devrait être mieux".

Jean-Claude et Priscila Denizot, ou l'amour du vin en famille.

Même village, même quartier, mais discours assez divergent, du côté du Forésien, le petit domaine de Priscila et Jean-Claude Denizot. Eux, c'est sur le tard, au moment de la retraite survenue en 2002, qu'ils se sont fait un devoir de remettre en état la vigne paternelle, en plantant Chardonnay et Pinot noir. Un peu par passion, un peu par défi, et un peu pour tromper l'ennui. L'ancien douanier et l'ancienne couturière se sont bien pris au jeu. Et puisque la vigne s'est ingéniée à produire plus de vin qu'ils n'en buvaient, ils ont fini par se mettre à la vente, voici six ans. "Il a fallu se battre pour obtenir la capsule et les différentes autorisations", se remémorent ceux qui, au beau milieu de la septième décennie, attendent de remettre le vignoble au fiston, Marc, âgé de 36 ans et qui, pour l'heure, suit une toute autre voie. Ce sont ainsi 33 ares aux ceps distants d'un mètre et aux rangs espacés du double, qui seront alors à reprendre. Les deux cépages évoqués plus haut, mais aussi, et c'est le petit plus de la maison, l'Oberlin noir, qui peuplait autrefois nos campagnes et agrémentait le repas de nos grands-pères. "Les gens l'apprécient plus que le Pinot", assure le sympathique couple, "il titre naturellement presque 14°". Une constante à laquelle ce millésime 2018 ne dérogera sans doute pas. Pour preuve : "cette année devrait être une bonne année", prédit-on chez Denizot, "le fruit a été très beau". La récolte, qui se répartit de façon équitable à raison de quelque 400 litres par cépage, ne devrait en tout cas pas s'arracher moins vite.

Veuve d'Henri Colin, au Moutherot, Nathalie voit avec bonheur Mathieu s'inscrire dans les pas de son père.

Changement de décor, en même temps que de département. Aux portes du Val Marnaysien, cette campagne 2018 a forcément eu une résonance particulière, sur la petite colline du Moutehrot (25). Après le décès en janvier dernier du truculent patriarche Henri Colin, qui avait entrepris dès les années 1980 de replanter une vigne omniprésente jusqu'aux ravages du phylloxera, c'est son fils, Mathieu, qui a repris le flambeau. "On a eu la quantité, la qualité, le beau temps et la bonne humeur", promet toutefois sa maman, Nathalie. Sur ce vignoble de 8 hectares, dont le parti historique tient tout autant dans la mise au ban de tout désherbant, engrais chimique et autre insecticide, que dans une récolte exclusivement à la main, on ne s'est pas privé de respecter cette année, les conditions aidant, une tradition de la maison. À savoir, vendanger dès la fin août, et pourquoi pas le 27 qui correspond à l'anniversaire de feu maître Henri, quand à de maintes reprises, l'entame était reléguée à octobre. Le Chardonnay, qui se taille ici la part du lion, l'effervescent "Mousterot" qui reprend l'antique appellation de la bourgade, et les deux ratafias, Calice Coquelicot pour le rouge, et Calice des Oiseaux pour le blanc, ne s'en porteront pas plus mal.

A Broye-les-Loups, les Boirin père et fils trinquent au beau succès de leur Chardonnay effervescent.

À l'autre bout du pays graylois, tout près d'une autre limite départementale, cette fois avec la Côte d'Or. C'est là, à Dampierre-et-Fley, au lieu-dit "Ez Tannières" que s'étend sur deux hectares -dont 1,3 replanté cette année- le vignoble de la famille Boirin. Une dynastie pas à proprement parler la dernière venue dans le milieu. Michel, le paternel jeune retraité qui n'est autre que le maire de Broye-les-Loups et Verfontaine, a en effet longuement vinifié à Coiffy (52), après l'avoir fait à Nuits-Saint-Georges, Gevrey-Chambertin ou Givry, entre autres. Artisan de la première plantation dès 2007, il voit aujourd'hui avec bonheur le benjamin de ses trois fils, Étienne, le rejoindre dans cette aventure. Ce petit gars de 28 ans, titulaire d'un BTS "gestion administrative et commerciale", en attendant une vraie formation à son nouveau métier, possède un vrai capital dans ses gènes. Son grand-père maternel n'est-il pas l'ancien professeur de viticulture du lycée viticole de Beaune, Guy Mantion ? Sept ans après la première vraie récolte, et la première fois qu'il vinifiait pour son propre compte, c'est donc flanqué du fiston, d'autres membres de la famille et d'amis, que Michel Boirin s'est frotté à sa 44e campagne, du 6 au 15 septembre. "Exceptionnel en qualité comme en quantité, avec 9 tonnes de raisin", s'enthousiasment d'une même voix les deux générations. Du Chardonnay exclusivement, qui frisera les 8000 bouteilles, contre 5000 habituellement. "Les autres années, il est élaboré en vin effervescent pour 4000 bouteilles, le reste étant produit en vin tranquille" , explique-t-on. A la guerre comme à la guerre, la clientèle étant là, ce ne seront en 2018 pas moins de 6000 flacons qui pétilleront. Au passage, on peut noter le sens de l'à-propos du jeune Étienne, bien inspiré d'agrémenter récemment le chai de deux cuves inox supplémentaires. "Sans cela, ça aurait été vraiment compliqué d'absorber la surabondance", avoue le papa ému. Dans les deux ans qui viennent, le petit vignoble devrait doubler sa superficie, avec un hectare de Chardonnay, et un autre d'Aligoté.

Lucie et Vincent Cheviet se confrontent à deux nouveaux cépages, à Bucey.

Retour au cœur de la Haute-Saône, à Bucey-lès-Gy, où les noms de ces coteaux ne s'inventent pas : "Chierenard" et "Brûle-Cul". C'est là, sur les hauteurs, que le jeune Vincent Cheviet a décidé, en 1999, après quarante ans d'abandon, de faire renaître le vignoble de ses ancêtres. Il commence petit, cultivant un hectare de vigne dédié au Chardonnay. Un an plus tard, il s'étend d'un hectare avec le Pinot noir. Formé à Rouffach, le jeune viticulteur récolte son premier millésime en 2002, année d'ouverture de sa cave. Depuis, d'autres cépages ont été plantés, sur près de six hectares aujourd'hui. Après deux années de petite récolte, ce millésime 2018 s'annonce très prometteur avec, il l'espère, un peu plus de 10000 bouteilles au bout. "Habituellement, on fait une semaine de vendanges, mais là, ça nous a pris sept jours de plus ", confie le propriétaire du domaine, ravi d'en avoir tout juste terminé, samedi. Ou presque, puisque les vendanges tardives seront récoltées cette fin de semaine. Côté rouges, outre le Pinot noir et le Gamay, un nouveau cépage fait son entrée. Le Merlot. Pour ce qui est des blancs, en sus du Chardonnay, Pinot blanc et gris, le Viognier s'invitera à nos tables au printemps. Deux cépages déjà travaillés non loin de là, à Charcenne." C'est un nouveau défi, on voulait se différencier un peu de ce qui se fait habituellement dans la région ", explique Vincent Cheviet, qui n'en oublie pas pour autant de mettre en avant ses Gybullées, élaborées en méthode traditionnelle. Et notamment sa cuvée Margaux, créée il y a sept ans, pour la naissance de sa fille. Sa petite sœur, Apolline, attend désormais de pied ferme sa propre cuvée, qui devrait voir le jour dans un avenir proche.

DIDIER CHEMINOT ET SOPHIE OVIGNE

L'Association des Récoltants de Fruits et Bouilleurs de Cru de Haute-Saône

Bouilleurs de Cru en Assemblée Générale à CHARCENNE

De gauche à droite: MM. VIROT, RICHARD, GIRARD, THERIOT, MENIGOZ et BERGER.

C'est devenu une habitude, l'AG ordinaire annuelle se déplace tous les ans pour aller au-devant des adhérents. Cette année, le **9 février 2019**, l'association et ses adhérents ont été chaleureusement accueillis par Claire-Odile et Xavier GUILLAUME, au sein du caveau et du vignoble familial depuis 1732. Cette belle réussite mérite d'être soulignée. Au cours du temps, la famille GUILLAUME a su faire évoluer le vignoble au sens large du terme. Pour une AG, ce cadre n'est pas tout-à-fait ordinaire. C'est avec une certaine surprise que tous les invités et adhérents ont pris place au caveau.

Philippe GIRARD, président départemental, a accueilli et salué chacun des participants et fait les présentations: Mme Barbara BESSOT-BALLOT députée de la circonscription, Jean-Pierre VIROT représentant M. le Maire retenu et excusé, MM. Guy RICHARD président national de la FNSRPE, Jean-Louis THERIOT président du Groupement Régional Est ainsi que l'ensemble des présidents des départements voisins avec la présence de Mme Jacqueline BIZET représentant la Haute-Savoie et a excusé Mme Catherine LIND, conseillère départementale, excusée et retenue.

Philippe GIRARD déclare ouverte l'AG ordinaire.

Bernard BERGER, secrétaire, a fait lecture du PV de l'AG 2018 qui s'était tenue à JUSSEY.

Christian MENIGOZ, trésorier, a donné une présentation détaillée des comptes avec un solde positif.

Pour chacune de ces présentations: résultats sans appels et votes à l'unanimité.

Philippe GIRARD donne lecture d'un chapitre des statuts afin d'augmenter le nombre des membres du conseil d'administration. Dans la salle, 2 volontaires se font connaître: Vincent DELBOS et Didier CHEMINOT. Tous deux sont élus à l'unanimité et chaleureusement applaudis. Félicitations à ces nouveaux venus et bon courage à eux pour les travaux à venir.

Au cours de son rapport moral, Philippe GIRARD a développé le souhait de voir chacun d'entre nous faire de la pédagogie sur le monde des bouilleurs de cru, tout au long de l'année.

Prochainement, la Fête de Saint Louis se déroulera à CHARCENNE le 25 août 2019. Un calendrier, pour l'année 2020, pragmatique, sera dédié aux passionnés des vergers et de la distillation.

Un discours positif, a été perçu et surtout bien entendu par notre députée qui découvrait l'organisation et les motivations du monde des bouilleurs de cru.

Est venu le moment où Guy RICHARD, charmé par le lieu, a relevé différents points et a invité nos élus à ne pas avoir honte d'être photographié un verre à la main et à entreprendre des actions simples de soutien.

Mme Barbara BESSOT-BALLOT a semblé réceptive à tous ces propos. Elle a affirmé être prête à soutenir *« ces valeurs de la ruralité »* et en n'excluant pas la valeur des traditions. D'expliquer aussi *« le progrès est de revenir à des manières plus essentielles de voir les choses »* sans le citer, mais en pensant à l'AOP kirsch de FOUGEROLLES. Elle a fait état « du spiritourisme » en Haute-Saône. Notre président national Guy RICHARD, très heureux de ces différents échanges a conclu en ces termes: *« la distillation est un art de vivre, je souhaite que les alambics parfument très longtemps votre très beau département ! »*.

Sous les applaudissements très nourris et soutenus se termine cette partie officielle de l'assemblée générale.

Xavier GUILLAUME reprend la suite de cette matinée soutenue, pour « une visite de cave », visite guidée et détaillée comme pour un cours de formation ! D'ailleurs, notre président Guy RICHARD s'est délecté, au cours de la visite, de toutes les paroles de Xavier GUILLAUME.

Cette visite, a été très riche en renseignements et informations. Elle a permis de mieux apprécier les différents vins présentés en dégustation au cours du buffet. Ce moment œnologique ou *« œnotouriste »* a comblé l'ensemble des participants.

Le président,
Philippe GIRARD

DATE À RETENIR: 25 AOÛT 2019 à 70700 CHARCENNE
FÊTE DÉPARTEMENTALE de SAINT LOUIS PATRON DES DISTILLATEURS – BOUILLEURS DE CRU (voir Bouilleur de France n° 344)

La journée comprendra:

- Ouverture des festivités par les Élus et Invités
- Messe avec bénédiction de la nouvelle statue
- Différents discours
- Vin d'Honneur
- Repas
- Inauguration du nouvel atelier public
- Distillation de marcs
- Conférences
- Exposants produits du terroir et artisanat
- Animations diverses pour enfants et adultes
- etc...

Pour cette première manifestation, vous êtes chaleureusement attendus pour cette journée festive.

Ce programme n'est pas figé, il est encore susceptible d'évoluer.

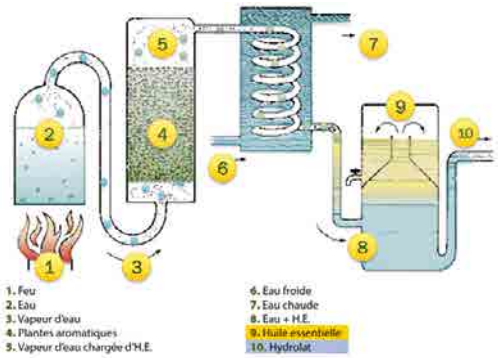
Visite de distilleries en Corse

Tout le monde s'accorde à dire que l'Ile de Beauté recèle de paysages magnifiques et que les traditions sont très ancrées dans le cœur des Corses. Les bouilleurs de cru y sont encore bien présents et la distillation se modernise avec des alambics de dernière génération.

La distillation des huiles essentielles à la vapeur d'eau et sous basse pression

Du côté de Prunelli-di-Fiumorbo, j'ai visité le domaine Amuredda qui est spécialisé dans la production artisanale d'huiles essentielles corses.
La distillation des huiles essentielles est obtenue sous basse pression et à la vapeur d'eau dans un alambic en inox.

Le procédé consiste à faire traverser une cuve remplie de plantes aromatiques par de la vapeur d'eau. La vapeur d'eau extrait l'essence de la plante et forme avec elle un mélange gazeux homogène. À la sortie de la cuve et sous pression contrôlée, la vapeur d'eau enrichie d'huile essentielle traverse un serpentin et se condense. Le liquide aboutit dans l'essencier (vase florentin) où l'huile essentielle de densité inférieure à celle de l'eau est récoltée.



La distillation d'eaux-de-vie et de whisky

Ma deuxième trouvaille fut la distillerie de Mavela (Aléria), un vaste domaine viticole où, depuis les années 1990, Jean Claude Venturini parcourt les villages avec ses alambics distillant principalement des prunes.
Au début des années 2000, ses eaux-de-vie de prunes et de raisin sont récompensées au Salon de l'Agriculture de Paris.

L'alambic Holstein.

Le whisky corse classé 5e au niveau mondial

Quelques années plus tard, en partenariat avec la brasserie Pietra, il affine ses wiskies et se classe 5e dans la catégorie des 12 ans d'âge.
Le whisky se fabrique à partir de la bière Pietra distillée et vieillie en fûts issue des domaines viticoles avoisinants.
Depuis l'acquisition en 1999 de l'alambic Holstein, la production augmente.
La myrte et le cédrat sont mis à macérer durant plusieurs mois puis sont distillés dans l'alambic de marque Holstein à bain-marie.
Les vapeurs générées par la chauffe indirecte de l'extrait de macération se fixent d'abord contre les parois de l'alambic, elles montent ensuite dans le chapiteau où elles se condensent : l'eau-de-vie s'écoule alors.
Au fur et à mesure, le distillateur sépare la « tête », le « cœur » et la « queue » de distillation en fonction du degré alcoolique et de l'intensité des arômes. Seul le « cœur » qui titre à +/- 65 degrés est transféré en cuve de vieillissement. Les alcools sont coupés avec l'eau de source Saint Georges pour atteindre 40°.
Les fruits emblématiques de l'île sont distillés : la châtaigne, la myrte, les agrumes comme les citrons, les oranges, le cédrat.
Si vous passez par Aléria, la visite de ce domaine s'impose. Vous pourrez déguster toutes les eaux-de-vie, liqueurs et whiskies, avec modération bien entendu !

Jean Charles CHERITAT

Transmission d'un savoir-faire

À la découverte de l'alambic et de l'art de la distillation

Daniel FOURNIER, habitant du village, distillait jeudi 27 décembre les fruits de sa récolte de mirabelles de Metz qui sont de petites mirabelles de pays. Yves ROUSSELLE, président des bouilleurs de cru de Laneuvelle et du canton de Varennes-sur-Amance, lui tenait compagnie et ils ont partagé le casse-croûte. Deux visiteurs suisses, Selina et Lars GOELDI, étaient attendus par Yves ROUSSELLE qui leur a proposé de visiter l'alambic. Le couple possède une maison à Jonvelle et est intéressé par tous les métiers et les manifestations haut-marnaises. Dans leur jeunesse, ils ont grandi à la campagne, puis leurs études et leur métier les

De gauche à droite, Lars GOELDI, Daniel FOURNIER distillateur, Selina GOELDI et Yves ROUSSELLE.

ont conduits dans une grande ville. Il y a cinq ans, quand ils sont venus la première fois, ils sont tombés amoureux de la Haute-Marne, de ses villages insolites, ses terres romantiques et ses eaux paisibles. Hôtes et cuisiniers passionnés pour leurs amis, ils vont ouvrir leur table à Jonvelle pour tous, à partir du mois de mai. Ils envisagent aussi d'organiser des ateliers culinaires, l'ensemble dans le respect des produits locaux et en fusionnant la cuisine française avec des éléments typiquement suisses et italiens. De leur visite à l'alambic, ils ont découvert une facette de notre campagne haut-marnaise.

Yves ROUSSELLE explique au couple le fonctionnement du pèse-alcool.

Article paru dans le Journal de la Haute-Marne le 05.01.2019

Les techniques de distillation

Les différentes variétés de fruits

(suite de l'article paru dans le n° 357)

Tableau d'analyses de quelques sortes et variétés de cerises

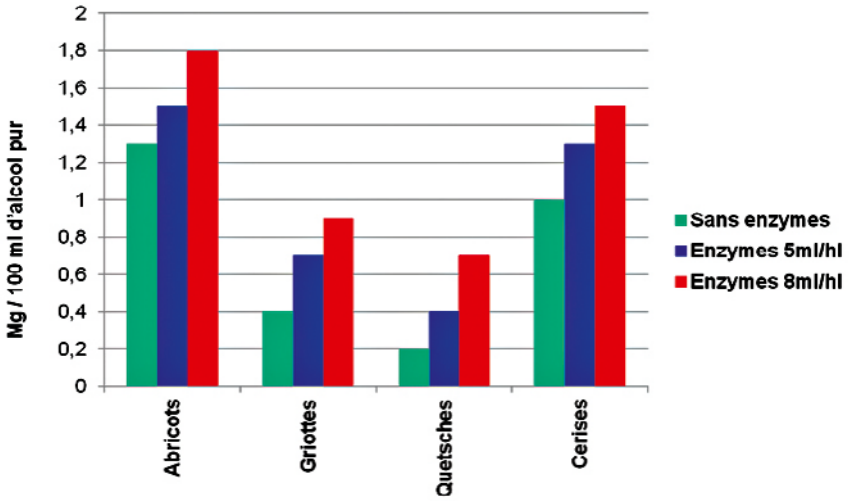
Variété	Sorte	Couleur	Date de cueillette	% Sucres glucose fructose	% Sucre sorbitol	Litres d'alcool pur prévisible	Litres de méthanol prévisible
Weshoffen	guignes	noire	tardive	15,2	1,8	8,1	0,79
Longue queue	guignes	noire	tardive	14,0	2,2	6,6	0,82
Kordia	bigarreaux	rouge brun	précoce	13,5	2,3	4,9	0,87
Sweet Early	bigarreaux	rouge	précoce	11,4	2,3	4,0	0,95
Montmorency	amarelles	rouge foncé	tardive	15,2	1,8	5,1	0,61
Granat	amarelles	rouge	tardive	13,1	1,9	5,1	0,61
Kellerisis	griottes	rouge clair	tardive	14,8	1,7	5,3	0,72
Griottes Nord	griottes	rouge foncé	tardive	12,6	3,0	4,8	0,90

Tableau d'analyses des variétés de fruits à noyaux

(dans les indications ne sont prises en compte que les parties fermentescibles)

	Cerises	**Griottes**	**Quetsches**	**Prunes**	**Abricots**	**Pêches**	**Reine-Claude**
Eau g / 100 g	78-86	78-88	81-85	76-92	78-93	80-89	80-82
Total sucres g / 100 g	10-17	7-15	8-17	12-18	12-16	6-16	12,3
Saccharose g / 100 g	max1	Max 1	1,8	1-4	1-5	4-7	3,6
Total de l'acidité	0,64-0,7	1,59-2,13	-	1,0	0,3-2,6	0,8	-
Composé azotés	0,5-1,2	0,8-1,1	0,8	0,5-1,0	0,8-1,1	0,5-1,0	0,8
Graisses	0,5-0,8	0,5	0,1-0,2	0,1-0,2	0,1-0,2	0,1-0,2	-
Matière sèche	0,3-0,6	0,3-0,6	0,6	0,3-0,7	0,4-1,0	0,3-0,6	0,6
Pectine	0,1-0,8	0,1-0,4	0,8-1,0	0,3-1,5	0,5-1,3	0,6-1,0	-
Substances phénoliques	0,1	-	0,07	-	0,07	0,1	-
Vitamine C	4-16	-	1-5	-	2,5-1,0	2-20	-
pH	4,0	-	3,3	-	3,7	3,7	-

Influences sur les composés d'arômes avec l'enzymage



Suite dans le prochain numéro...

Extrait du livre de M. Daniel HAESINGER *« Guide pratique pour une distillation traditionnelle et moderne », Tome 2,* disponible auprès de la F.N.S.R.P.E.

L'Association des Bouilleurs de Cru de Haute-Savoie

Compte-rendu de l'Assemblée Générale du 15 décembre 2018

Présents : le comité : Mmes Suzanne BELLEGARDE, Jacqueline BIZET et Odile SANTOUX - MM. Jean-Louis THERIOT et Yves GUERRIN du Groupement Est.

Excusés : Notre Président National M. Guy RICHARD, Mme le Maire de Saint-Jeoire, MM. ASSIER et FORESTIER représentant les bouilleurs ambulants.

94 personnes ont répondu « présent » pour cette assemblée générale présidée par Suzanne BELLEGARDE.

Avant de passer à l'ordre du jour, un instant de silence a été observé pour les adhérents défunts : Jean GUEBEY adhérent depuis toujours et Henri BREGENT ainsi que deux parents d'adhérents puis Mme Jacqueline BIZET a lu le petit mot adressé par M. Guy RICHARD qui nous souhaite une fructueuse assemblée.

1. Rapport financier 2017/2018 présenté par Jacqueline BIZET, trésorière, et qui a été adopté à l'unanimité.

2. Cotisations : inchangées. De nouveaux adhérents sont venus agrandir notre association.

3. Questions diverses : Les questions diverses se sont portées sur notre déplacement à Hauterives en précisant que notre Président National était absent pour cause de maladie mais avait donné ses consignes à M. THERIOT pour le représenter utilement. La présidente ne s'est pas étendue sur le sujet en signalant que tout était consigné dans le journal du mois de juin. Mais elle a confirmé que le Gouvernement n'entend pas mettre en cause la réglementation concernant le régime des bouilleurs de cru. Il a été dit également que le prochain congrès se tiendra à FRESNES dans la Meuse.

La présidente a lu l'article qu'elle avait fait paraître sur le bulletin municipal de sa commune de Mieussy concernant l'historique de l'alambic et la nécessité d'être toujours présent pour perpétuer cette tradition ancestrale tout en espérant que cela créera de nouveaux clients pour nos distillateurs ambulants. Cette lettre a été remise aux ambulants lors de leur AG mais auparavant aux membres de la FNSRPE lors du congrès.

Cette année a été fructueuse en fruits, donc les ambulants seront satisfaits.

À noter que notre banquet annuel aura lieu le dimanche 28 avril 2019.

4. Groupement Est : Lors du déplacement en Côte d'Or en date du 17 novembre afin d'assister à l'Assemblée Générale, il a été décidé que nous adhérerions à ce groupement mais pour de plus amples informations il était judicieux de participer à la nôtre. C'est donc pour cette raison que MM. THERIOT et GUERRIN étaient présents afin de donner des précisions utiles à nos adhérents.

La parole a été donnée à l'assistance, diverses questions ont été posées et les réponses ont été apportées. M. MUGNIER des bouilleurs ambulants signale également qu'il y a du fruit et que la campagne a commencé mais qu'il faudra prévoir de mettre la main au portefeuille vu l'augmentation du fuel et de l'eau.

Il a également réitéré sa demande pour que nous insistions auprès de M. RICHARD afin d'arriver à 75 % de remise sur les taxes. M. THERIOT a répondu que c'est déjà pas mal ce que nous avons pu obtenir. Un adhérent souhaite tout simplement la suppression pure et simple des taxes. La présidente pense que 75 % ça devrait pouvoir s'envisager dans les années à venir.

La séance a été levée et suivie du verre de l'amitié. Ensuite repas en commun concocté par le Comité pris dans la même salle avec projections de diapos (en cours de repas) sur nos diverses manifestations.

Suzanne BELLEGARDE

Sortie du 4 septembre 2018

Le 4 septembre 2018 ce sont 60 personnes qui ont voulu voir le « BUGEY AUTREMENT ». Partis dans la matinée en direction de Bellegarde, Nantua dans l'Ain et après une pose petit-déjeuner avec tours de prestidigitation par notre chauffeur, nous sommes repartis pour une visite du musée des soieries BONNET. Ce musée constitue un exemple rare de préservation, dans son intégralité, d'un ensemble complet de l'industrie textile permettant de saisir en un même lieu toutes les composantes du patrimoine industriel. Après cette visite, nous sommes repartis pour Groslée-Saint-Benoît pour un déjeuner au Château de Vareppe. Là une surprise de taille nous attendait : un cochon cuisait dans la cheminée et l'alambic artisanal nous attendait pour un lâcher de saucisses cuites à l'alambic : unique au monde. Bien entendu, c'est du folklore mais tellement bien présenté par le propriétaire que tout le monde se prête au jeu et fini par manger les saucisses accompagnées d'un vin de la propriété. Ensuite, repas dans une salle voûtée du château animé par le propriétaire des lieux et également par nos accordéonistes Brigitte et Jeannot.

En comme toute bonne chose à une fin, il a fallu penser au retour qui lui aussi s'est terminé dans la bonne ambiance et la bonne humeur.

Suzanne BELLEGARDE

Nouvelles de Côte d'Or

Assemblée Générale des Bouilleurs de Cru du canton de Grancey-le-Château

Le 2 mars 2019, en présence de Didier THOMERE, maire de Fraignot-et-Vesvrotte et de Paul BAUMANN, maire de Poiseul-lès-Saulx, Yves GUERRIN, président de l'association départementale, a présidé l'assemblée générale des bouilleurs de cru de Grancey-le-Château, au cours de laquelle ont été abordés les comptes de l'association que préside Romuald GARNIER ainsi que les différents chiffres de l'association nationale.
Il s'en est suivie l'élection du nouveau vice-président : Michel PITOISET.
Yves GUERRIN a ensuite remis la médaille d'honneur de la Fédération Nationale à Jean BELOT qui, maintenant depuis plus de 50 ans, est fidèle chaque année à la saison de distillation.

Pierre DEGRET

De gauche à droite : MM. Yves GUERRIN (Président de l'association départementale), Gilles MARCEL, Romuald GARNIER (président de l'association), Michel PITOISET (vice-président) et Régis DEGRET.

MM. Yves GUERRIN et Jean BELOT.

COUPON D'ADHÉSION ET D'ABONNEMENT à retourner à la **F.N.S.R.P.E.** - 18A rue du Soultzbach - 68290 WEGSCHEID

ADHÉSION + ABONNEMENT 13,70 €
❒ Je souhaite adhérer à la F.N.S.R.P.E. pour 1 an et m'abonner au journal « Le Bouilleur de France » (4 numéros/an)

ADHÉSION SEULE 3,20 €
❒ Je souhaite rejoindre la F.N.S.R.P.E. en tant que membre adhérent pour 1 an. Je ne souhaite pas m'abonner au journal « Le Bouilleur de France »

ABONNEMENT SEUL 10,50 €
❒ Je souhaite uniquement m'abonner pour 1 an au journal « Le Bouilleur de France » (4 numéros/an) sans adhérer à la F.N.S.R.P.E.

Nom ..... **Prénom** .....

Adresse .....

Code Postal ..... **Ville** .....

Ci-joint règlement par chèque bancaire établi à l'ordre de la F.N.S.R.P.E.

Passez votre annonce dans le BOUILLEUR DE FRANCE et sur notre site Internet au prix de 20€

L'Association Française des Récoltants de Fruits et des Syndicats de Bouilleurs de Cru Franche-Comté / Bourgogne

e-mail : bouilleursdecrufc@orange.fr - site Internet : www.bouilleursdecru.fr

La Présidente et les membres du bureau vous prient de bien vouloir assister à

l'Assemblée Générale Annuelle Ordinaire

samedi 15 juin 2019 à 10h

Salle multi générationnelle du Grenier des Arts (à côté de l'église) à BAUME LES DAMES (25110)

Ordre du jour

- Compte-rendu moral de la présidente
- Approbation du compte rendu de l'AG du 20 octobre 2018
- Compte rendu financier 2018 du trésorier
- Bilan des adhésions 2018 et point sur l'encaissement des cotisations 2019
- Renouvellement des membres sortants du Conseil d'Administration
- Retour sur le Congrès National 2019 de Fresnes en Woëvre (Meuse)
- Informations et questions diverses.

Nous comptons vivement sur votre présence.

Le repas qui suivra l'Assemblée Générale **(au prix de 28 € vin et café compris)** sera servi au Restaurant « LE BAMBI » 19 Faubourg d'Anroz - 25110 BAUME LES DAMES. Les inscriptions sont à faire **avant le 7 juin 2019** auprès de :

Michelle GEHANT	**2, rue Jules Ferry - 25310 BLAMONT**	**Tél : 03 81 35 17 02**
Marie Claude JOUFFROY	**1 rue des Grands Champs - 25290 CADEMENE**	**Tél : 03 81 60 33 60**
Patrick PAGE	**3 route des Vitres - 25340 ABBENANS**	**Tél : 03 81 86 97 48**

L'Association « LES FRUITS DU PAYS DE COURBET »

Après une année 2018 où la récolte a été très productive dans la vallée de la Loue et sur le plateau d'Amancey, comme dans beaucoup de secteurs, voici venu le temps de s'occuper des arbres fruitiers et de préparer la nouvelle saison. Nos actions ont commencé **le 16 mars**, par une séance de taille organisée au verger de Denys COLLARDEY à Cademène. Une éclaircie a permis à une trentaine de personnes de participer à cette rencontre toujours très prisée par les défenseurs de l'environnement et de la biodiversité. Puis **le 6 avril**, une séance de greffage a eu lieu au verger d'Ornans. Là encore une équipe de passionnés est venue prendre des conseils, auprès de « spécialistes » qui aiment à transmettre leur savoir-faire.

À noter, que la prochaine séance de greffage aura lieu au verger d'Ornans, rue du champ du Cerf, **le 10 août à 9h**, dont le but est de montrer d'autres méthodes de greffage plus appropriées à cette époque de l'année. N'oubliez pas ce rendez-vous. L'entretien des arbres tient à cœur à tous ces amoureux de la nature que sont les bouilleurs de cru et c'est toujours très enrichissant de participer à ces journées organisées par l'Association **« Les Fruits du Pays de Courbet ».**

Pierre LAZZARONI et Marie Claude JOUFFROY

INVITATION

Assemblée Générale de l'Association « Les Fruits du Pays de Courbet »

à la ferme d'Ully à ORNANS le samedi 22 juin 2019 à 10h

Ordre du jour

- Approbation du CR de la dernière Assemblée Générale
- Rapport d'activités
- Compte rendu financier du trésorier
- Renouvellement des membres sortants du conseil d'administration (Henri COULET, Henri COMTE, André BRUCHON, Jean Marie BARBIER, Sébastien VERDENET, Jacqueline BONNEFOY VERMOT, Christian MÉNIE)
- Montant de la cotisation 2020
- Projets 2019/2020
- Échanges, informations et questions diverses.

Cette rencontre sera suivie d'un apéritif, puis d'un repas servi sur place. **Menu à 26 € (vin et café compris)** : salade gourmande aux écrevisses et chips de Morteau, suprême de pintade au savagnin, gratin de pommes de terre et tomate provençale, trou Franc-Comtois fourni par les bouilleurs, salade, fromages (comté, morbier), gâteau framboise et vanille de Bourbon.

Information et inscription auprès de Pierre LAZZARONI - Ferme d'Ully - 25290 ORNANS - Tél. 03 81 86 64 53
pour le 14 juin 2019 accompagné du chèque de règlement à l'ordre des Fruits du Pays de Courbet.

COMMUNIQUÉ IMPORTANT CAMPAGNE DE DISTILLATION 2019-2020

L'Association Française des Récoltants de Fruits et des Syndicats des Bouilleurs de Cru Franche-Comté/Bourgogne informe ses adhérents et tous les bouilleurs de Cru de Franche-Comté/Bourgogne

DOUBS, HAUTE-SAÔNE, TERRITOIRE DE BELFORT, JURA

qu'à partir de la campagne de distillation 2019-2020, soit à compter du 1er septembre 2019, pour le transport des matières à distiller et le retour des alcools obtenus, les bouilleurs de cru sont invités à souscrire une demande de titre de mouvement sur l'imprimé **DSA** « **Déclaration de distillation** ».

- Demande de délivrance d'un titre de mouvement mis à leur disposition dans les bureaux de douanes et dans les mairies. Ce document peut également être retiré auprès des loueurs d'alambics ambulants. Il devra être obligatoirement adressé par courrier ou déposé au :

Bureau des Douanes de Lons Le Saunier,
Immeuble « Le Président »,
15 Place de Verdun, 39000 LONS LE SAUNIER
Téléphone : 09 70 27 66 99
qui sera seul habilité à délivrer le DSA

3 jours avant la date prévue pour le transport des matières à distiller. Ce délai est porté à 10 jours si le document est adressé à ce même service par la voie postale.

Petit rappel : Ne pas oublier de joindre une enveloppe dûment affranchie à votre adresse pour le retour. Nous vous conseillons de compter le délai en jours ouvrables et d'utiliser des timbres prioritaires (timbre rouge) pour un meilleur acheminement.

Michelle GEHANT

Recettes de vins et d'apéritifs à base d'eau-de-vie

Vin de cerise

Ramasser les feuilles au printemps.
Ingrédients : 200 feuilles de cerisier - 4 litres de vin (rouge, rosé ou blanc) - 1 litre d'eau-de-vie – 300 g de sucre.
Préparation : Laisser macérer le tout pendant 20 jours puis filtrer, mettre en bouteille et boucher.

Vin d'épine

Ramasser l'épine noire fin mai-début juin (20 cm de longueur).
Ingrédients :
500 g d'épine noire - 5 litres de vin (rouge, rosé ou blanc) - 1 litre d'eau-de-vie – 1 kg de sucre.
Préparation : Laisser macérer le tout pendant 1 mois puis filtrer, mettre en bouteille et boucher.

Vin de pêche

Ramasser les feuilles au printemps.
Ingrédients : 200 feuilles de pêcher - 5 litres de vin (rouge, rosé ou blanc) - 1 litre d'eau-de-vie – 300 g de sucre.
Préparation : Laisser macérer le tout pendant 20 jours puis filtrer, mettre en bouteille et boucher.

Vin de noix

Ramasser les noix à la Saint-Jean (du 20 juin au 1er juillet).
Ingrédients : 5 litres de vin (rouge, rosé ou blanc) – 1 kg de sucre 1 litre d'eau-de-vie 12 à 15 noix vertes coupées en deux - 1 gousse de vanille.
Préparation : Laisser macérer le tout pendant 3 mois puis filtrer, mettre en bouteille et boucher.

Apéritif de coings

Ingrédients : 5 litres de vin (blanc ou rosé) – 2 litres d'eau-de-vie – 1,4 kg de sucre – 2 kg de coings bien mûrs (coupés en lamelles).
Préparation : Laisser macérer le tout pendant 3 semaines puis filtrer, mettre en bouteille et boucher.

Trouspinette

Ingrédients :
4 litres de vin rouge- 1 litre d'eau-de-vie 600 g de sucre - 2 oranges coupées en quatre – 2 citrons coupés en quatre 2 gousses de vanille.
Préparation : Laisser macérer le tout pendant 1 semaine en brassant de temps en temps puis filtrer, mettre en bouteille et boucher.

Apéritif à l'ananas

Ingrédients :
5 litres de bon vin blanc - 1 litre d'eau-de-vie – 750 g de sucre - 1 ananas coupé en quatre.
Préparation : Laisser macérer le tout pendant 35 jours en brassant de temps en temps puis filtrer, mettre en bouteille et boucher.

Apéritif aux fruits rouges

Ingrédients :
5 litres de bon vin (rouge ou rosé)
1 litre d'eau-de-vie
600 g de sucre
1 kg de fruits rouges (framboises, mûres, cassis…).
Préparation : Laisser macérer le tout pendant une quinzaine de jours en brassant de temps en temps puis filtrer, mettre en bouteille et boucher.

Pineau

Ingrédients : 9 litres de jus de raisin sortis du pressoir (rouge, rosé ou blanc) 3 litres d'eau-de-vie.
Préparation : Laisser macérer le tout pendant 6 mois puis filtrer, mettre en bouteille et boucher.

Punch

Ingrédients : 4 litres de jus d'orange 1 litre d'eau-de-vie de prunes – 50 cl de sirop de canne.
Préparation : Mélanger et servir frais.

Recettes transmises par
Sylviane et Francis GARNIER

Vin de rhubarbe

Ingrédients : 6 kg de rhubarbe – 5 kg de sucre semoule – 3 litres d'eau de source.
Préparation : Cueillir la rhubarbe fraîche. Coupez à 1 cm des feuilles et à 5 cm du pied. Si vous désirez un vin incolore, épluchez les tiges. Si vous voulez un vin vert, coupez la partie rouge. Si vous souhaitez un vin rouge, conservez toute la tige. Coupez les tiges en petits dés de 1 à 2 cm. Mettez en tonneau et ajoutez 3 kg de sucre (mais cela peut être plus ou moins selon que vous désirez un vin plus ou moins sucré selon vos goûts). Couvrez (sans fermer) le tonneau pendant 3 à 4 jours en remuant 3 fois par jour. Récupérez le jus à travers une passoire (env. 4 litres de jus). Si vous désirez obtenir un vin trouble avec pulpe, vous pouvez mouliner les fruits. Mettez le jus obtenu en bonbonne et complétez avec 3 litres d'eau de source. Ajoutez 2 kg de sucre. Couvrez légèrement, mais ne fermez surtout pas la bonbonne. Laissez fermenter pendant 3 mois environ en agitant tous les soirs et en écumant. Mettez en bouteille en siphonnant le vin par le haut. Attention, prenez du verre épais, comme des bouteilles de champagne, sinon vous risquez de voir celles-ci exploser !

Si vous désirez un vin pétillant, mettez en bouteille légèrement avant la fin de la fermentation afin que celle-ci se termine dans la bouteille et ajoutez l'équivalent d'un demi petit pois (et surtout pas plus) de sucre Candy afin de favoriser la formation des bulles. Avant consommation, conservez les bouteilles au frais et à l'abri de la lumière pendant plusieurs mois (de 3 à 4 mois).

Vin de pissenlit

Ingrédients : 3 litres de fleurs de pissenlit 1,75 kg de sucre semoule – 4 litres d'eau bouillante – 3 citrons non traités coupés en rondelles (avec l'écorce) – 3 oranges - 500 g de raisins secs.
Préparation : Ébouillantez les fleurs de pissenlit. Laissez reposer 24 h, puis filtrez. Ajoutez les autres ingrédients et laissez macérer pendant 25 jours en remuant tous les jours. Filtrez au bout de ce temps et mettez en bouteille sans bouchon pendant 2 mois. Filtrez à nouveau et mettez en bouteille avec bouchon. Laissez vieillir : plus il aura vieilli, meilleur il sera (il est excellent au bout d'un an).

Monique RICHARD