



Christian Canal, 65 ans, a appris à distiller avec son père à Vescemont ; il avait 15 ans. Il a transmis à son tour son savoir à son fils Matthieu. Photo Véronique Olivier



Matthieu Canal est le gardien du feu : « Si la chaleur est trop élevée, le débit est trop fort et on perd les arômes. » Photo Véronique Olivier



Les fruits fermentés sont distillés une première fois pour obtenir des « litrins », puis la cuve est vidée et nettoyée pour effectuer la seconde passe. Photo Véronique Olivier



Après la seconde passe, la goutte s'écoule, cristalline. Photo Véronique Olivier

Territoire de Belfort

Tant qu'il y aura des hommes et des vergers

À Giromagny, dans l'atelier de distillation, les alambics chantaient ce samedi matin pour transformer une boue de fruit maronnasse en une eau-de-vie translucide et délicate. Aucune magie là-dedans. Juste l'usage d'une technique séculaire effectuée des milliers de fois jusqu'à sa meilleure expression.

Des tonneaux bleus dorment à l'entrée de l'atelier depuis la veille avec leur bordereau de transport. L'art de la distillation, c'est d'abord l'art des formulaires à remplir, mais aussi l'art de bien entretenir ses vergers. Seuls les fruits ramassés en qualité de propriétaire ou locataire peuvent être distillés.

Deux alambics

Christian Canal et son fils Matthieu font rouler les tonneaux jusqu'aux deux alambics de l'atelier de distillerie municipale. « Le local est à la commune mais ce sont nos alambics », tient à préciser Olivier Pellegrini, le prési-

dent de l'Association des bouilleurs de cru de Giromagny.

Hésitations

Christian Canal a appris à distiller avec son père à Vescemont ; il avait 15 ans. Séparer par évaporation et condensation un mélange d'alcool et d'eau qui ont un degré d'ébullition différent. Un principe de physique qu'on étudie en classe de cinquième. Un savoir qu'il transmet à ses trois fils, qui ont tous la trentaine aujourd'hui.

« Je ne sais pas si je saurais distiller seul aujourd'hui. Pourtant, ça fait quinze ans que j'apprends avec mon père. Je crois que j'y arriverais, mais j'hésiterais plus, j'irais plus lentement », admet Matthieu.

Précision

Christian Canal évolue comme une ballerine dans cet atelier, petit mais pas exigü. Chaque pas, chaque mouvement est animé d'une intention précise et juste, le

chaos ou l'improvisation n'ont aucune place et cela semble si facile de voir les différentes étapes (et elles sont nombreuses) s'enchaîner dans un ballet parfait. Matthieu gère la température du foyer pour que la chaleur diffusée sous le bain-marie de la cuve en cuivre soit parfaite. « Si c'est trop élevé, le débit est trop fort et on perd les arômes. »

À la recherche du goût ultime du fruit

Si les anciens privilégiaient plutôt les degrés que la saveur, aujourd'hui on cherche le goût ultime d'un fruit patiemment trié et fermenté, puis lentement distillé.

« On distille une première fois les fruits fermentés pour obtenir des « litrins ». Le degré d'alcool se situe entre 40 et 20° entre le début et la fin de la distillation ; il est encore un peu trouble. Puis on nettoie soigneusement la cuve et le col-de-cygne pour faire une seconde passe contenant tout le « litrin » obtenu. Et seulement là, on obtient de la goutte, elle doit être cristalline », résume le passionné.

Stocké au grenier

Cette goutte est encore loin d'être consommée, puisqu'elle doit reposer quelques semaines, le temps de faire disparaître les effluves de distillation. « Je mets un colant sur les marie-jeanne pour laisser s'évacuer les rejets, puis je bouche avec du liège. Ensuite, les marie-jeanne sont stockées au grenier, subissent les chaleurs estivales, la rigueur hivernale. »

Le temps passe et l'alcool vieillit, s'épanouit, devient rond et libère les arômes cachés. On peut alors en préle-

ver et procéder à l'arrangement. « Je vais régler le degré d'alcool en ajoutant de l'eau de source jusqu'à avoir la meilleure expression du fruit. Ça varie entre 45 et 48° en fonction des années et de la qualité des fruits. »

Transmission père fils

Christian Canal est aussi le maire de Vescemont et, à chaque repas des aînés en fin d'année, il offre une mignonnette d'eau-de-vie aux anciens. « Je leur propose un nouveau fruit chaque année. »

Dans l'atelier, les copains

• Véronique Olivier



L'atelier de distillation de l'association des bouilleurs de cru de Giromagny est en pleine effervescence ce samedi. Christian Canal, de Vescemont, distille sa poire. Photo Véronique Olivier

« Les anciens ont fait de la distillation tout un secret, au point que le savoir a failli se perdre. Il n'y avait plus que des octogénaires et les alambics mourraient avec eux »

Olivier Pellegrini, président de l'association des bouilleurs de cru de Giromagny

« On va tous se mettre à planter des vergers »

« On a été plutôt étonné au moment du nouveau règlement en juillet 2024. 5 000° exonérés de taxation, cela représente l'équivalent de 50 litres d'alcool pur ou une bonne centaine de litres d'eau-de-vie. Bien plus que ce que nos vergers produisent. Mais je pense que tout est lié. Quand on distille, on s'intéresse aux variétés anciennes de fruits, aux vergers, à l'apiculture. C'est un ensemble et des communautés d'intérêts qui se retrouvent. On va tous se mettre à planter des vergers », soutient Olivier Pellegrini, qui n'a aucun tabou à parler et diffuser de l'information sur la fabrication de l'eau-de-vie.

« L'atelier de distillation est un lieu de vie »

« Les anciens en ont fait tout un secret, au point que le savoir a failli se perdre. Il n'y avait plus que des octogénaires et les alambics mourraient

avec eux. L'atelier de distillation est un lieu de vie, une activité sociale entre amis, pour les familles. »

Le Territoire de Belfort compte encore une dizaine d'alambics fonctionnels. On y distille les fruits du verger, mais aussi la gentiane de Leptux, le moût des vignes. « Nous avons pu faire 90 litres de marc après les vendanges de 2024 qui était une petite année », précise Gérard Marangone, président de l'Association des vignes de la Miotté.

Au fil de la discussion, on se rend compte que pour protéger la biodiversité, cette histoire de 5 000° tombe à pic. Car le nombre de pâtures va aller diminuant avec la moindre consommation de viande bovine et il faudra bien trouver un usage à ces terres. Les transformer en vergers permettra de faire revenir la chevre d'Athéna, le pic épeichette.

Depuis 2024, les bouilleurs de cru sont exonérés de taxation jusqu'à 5 000°

Pour distiller aujourd'hui, plus besoin d'avoir un droit issu de ses aïeux, ni de payer les degrés. Depuis 2024, tout propriétaire de verger, mais aussi locataire, peut faire une déclaration aux Douanes mentionnant les numéros de parcelles cadastrées des vergers où il a récolté ses fruits ainsi que le volume de ses tonneaux de fruits fermentés avant d'aller à l'atelier de distillation (entre 25

et 35 euros la journée d'utilisation), lui aussi indiqué sur le formulaire.

« Un alcool de fin de repas »

« J'ai eu un contrôle inopiné une fois mais c'était il y a vingt ans », convient Christian Canal, qui n'en voit guère l'intérêt surtout depuis que tout le monde peut avoir 5 000°. « On ne peut pas vendre l'eau-de-vie »,

préviennent le bouilleur de cru, qui offre des bouteilles dans sa grande famille. « C'est un alcool de fin de repas qui n'est jamais arrivé dans les shooters de l'apéro, comme les alcools produits industriellement, tequila, gin ou rhum. J'aime bien l'idée de produire avec des ressources locales un produit local, pour ma famille. Je sais comment c'est fait. Que mes fruits ne sont pas traités. »



Olivier Pellegrini, président de l'association des bouilleurs de cru de Giromagny. Photo Véronique Olivier

Le Territoire de Belfort compte encore une dizaine d'alambics fonctionnels. Photo Véronique Olivier