

Initiative → L'association des bouilleurs de cru et le lycée le Renaudin ont organisé, à Jonzac, une séance de dégustation d'eaux-de-vie nouvelles.

Dégustation olfactive des eaux-de-vie nouvelles

"Nous organisons une séance de dégustation d'eaux-de-vie-nouvelles, pour marquer la fin de la distillation. C'est aussi une façon de rassembler les eaux de vie nouvelles de tous les crus et de montrer la diversité et la richesse produites par les bouilleurs de cru" explique en préambule Didier Lember, président des bouilleurs de cru du Cognac, dans les locaux du lycée Le Renaudin, à Jonzac. Une occasion aussi de déguster l'eau de vie qui a été distillé lors du 3^{ème} Ban des Bonnes Chauffes, le 1er novembre, à Saintes. "Le Renaudin est partenaire de cette opération à plus d'un titre. Nous avons participé au Ban des Bonnes Chauffes en donnant notre vin à distiller. Nos deux eaux-de-vie sont soumises à la dégustation d'aujourd'hui. De plus, le lycée est axé sur la viticulture" raconte Valérie Blanchard, proviseur du lycée. Parmi les dégustateurs, une quinzaine d'élèves de Terminale BEPA viti-oenologie (dont l'un des modules concerne la distillation), des bouilleurs de cru, des représentants de la filière et Jean-Claude Lorion, secrétaire général de la FDSEA. Sur une table, quinze échan-



Séance de dégustation d'eaux de vie nouvelles, au premier plan, à droite, Didier Lember, Daniel Gillet et Jean-Luc Lassoudière.

tillons anonymes, numérotés et présentés dans deux verres : un échantillon nature et un autre coupé avec de l'eau. Cela accentue certaines qualités ou certains défauts. Pendant une heure, chacun a senti les arômes car il s'agit d'une dégustation olfactive. "Pas question de goûter les eaux-de-vie, elles font 70°" souligne Daniel Gillet, bouilleur de cru à Meux. Il prodigue quelques conseils : "ne pas inspirer fortement. L'intensité de l'alcool peut masquer les arômes. Inutile de copier les sommeliers et œnologues." Des fiches sont posées à côté des verres et chacun note au fur et à mesure ses impressions. L'exercice n'est pas facile. On fait appel à son histoire, à sa mémoire, à ses émotions. On tente de mettre des mots sur des arômes. On trouve quatre catégories d'arômes : fri-

tée, florale, épicée, boisée. "Il ne s'agit pas d'être technique, de trouver les méthodes de distillations. Cette séance de dégustation doit tout simplement apprendre à sentir" souligne Jean-Luc Lassoudière, vice-président des bouilleurs de cru. Brièvement, il parle de la distillation à feu nu. "La surveillance des températures est capitale. C'est la naissance des arômes." Didier Lember rajoute que "2007 et 2008 sont des années aromatiques", tout en précisant que chaque bouilleur de cru a sa méthode de distillation en fonction de la qualité demandée par les grandes maisons. "Chaque alambic, chaque terroir, chaque bouilleur de cru est unique." Cet hiver, 2 500 alambics ont fonctionné sur les deux Charentes.

LAURENCE GUILÉMIN