

Les eaux-de-vie

Le Cognac, l'Armagnac et les autres eaux-de-vie de vin

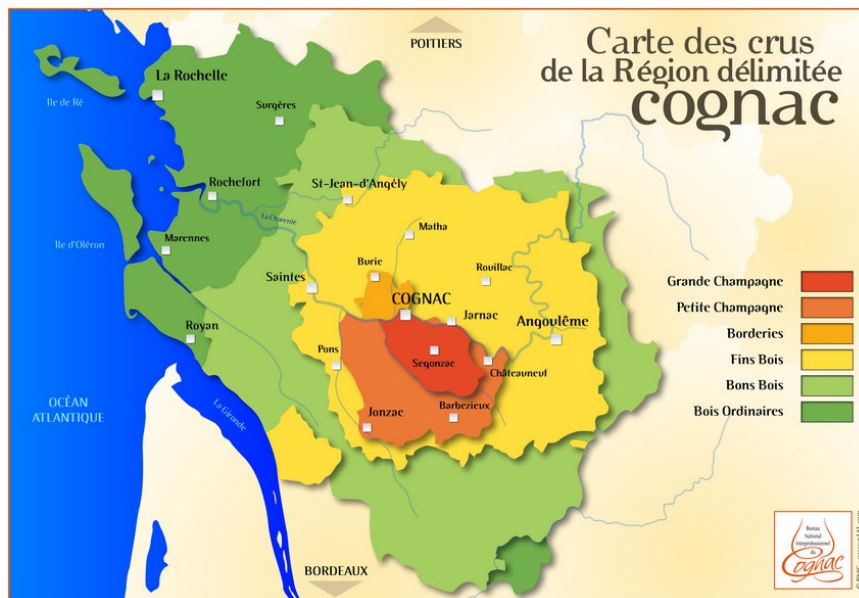


Le terme "brandy" seul (origine anglaise) désigne une eau-de-vie de vin.
L'armagnac et surtout le cognac comptent parmi les meilleurs brandies du monde entier.

Accolé à un nom de fruit, il s'agit alors d'une liqueur ou eau-de-vie à base de ce fruit (exemple : "cherry brandy", "apricot brandy").

Le Cognac

Le cognac est fabriqué dans les Charentes.



Son élaboration comporte 4 phases, à savoir :
La vinification, les raisins sont pressés puis fermentés ;
la distillation, elle se fait obligatoirement dans un alambic à repasse pour donner un liquide alcoolisé (titrant entre 26 et 33°) ;
le brouillis, qui est à nouveau distillé pour obtenir **la bonne chauffe** le vieillissement, l'alcool obtenu est enfin vieilli dans des fûts de chêne.

Les âges (nombre d'années de vieillissement) du cognac sont :

VS ou Trois étoiles : entre 2 ans 1/2 et 4 ans 1/2

VSOP (Very Superior Old Pale), VO (Very Old),

Réserve : entre 4 ans 1/2 et 6 ans 1/2

Napoléon, XO, Extra, Hors d'âge : plus de 6 ans 1/2.



V.S.

V.S.O.P.



Réserve

Napoléon ou X.O.



L'assemblage : le cognac obtenu est finalement mélangé à d'autres Cognac d'années précédentes (et oui, un cognac c'est en fait... un cocktail de cognacs, comme beaucoup d'autres alcools d'ailleurs !).

On y rajoute enfin en principe de l'eau (pour faire baisser le degré jusqu'à 40) et... du caramel (il y a encore des gens qui croient que plus un Cognac est foncé, plus il est vieux et bon... quelle erreur ! ;-)

Quelques grandes marques :

"Bisquit", "Camus", "Courvoisier", "Delamain", "Hennessy", "Martell".



L'Armagnac

L'Armagnac est produit dans le sud-ouest de la France.

Il possède 3 appellations différentes selon la région de production, à savoir :

Le Bas-Armagnac (à l'ouest), **la Ténarèze** (au centre) et **le Haut-Armagnac** (au sud et à l'est).



L'élaboration suit 4 phases, de même que pour le Cognac : **la vinification** (les raisins blancs sont pressés puis fermentés naturellement), **la distillation** (l'alcool est extrait au moyen d'un alambic armagnacais ou à repasse), **le vieillissement** (dans des fûts de chêne) et **l'assemblage** (avec de l'eau distillée et d'autres armagnacs).



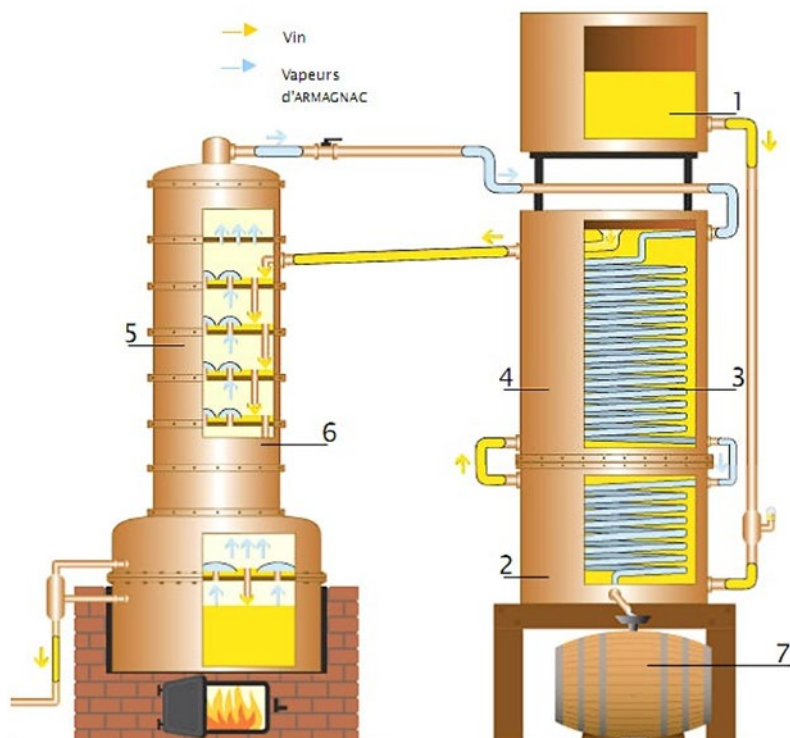
Le vin déposé dans la cuve de charge (1) alimente en permanence l'alambic par le bas du réfrigérant (2). Il suit un circuit opposé à celui de l'eau-de-vie.

Il monte et se réchauffe dans le chauffe-vin (4) traversé par le serpentin (3) où se condensent les vapeurs d'eaux-de-vie venant de la colonne ; conduit dans la chaudière, il se volatilise.

Les vapeurs remontent à travers les plateaux (6) de la colonne (5), barbotent dans le vin en cours de descente et se chargent de l'alcool et de la majorité de ses substances aromatiques.

A la sortie de l'alambic (7), l'eau-de-vie est incolore, son degré alcoolique peut varier de 52 % à 72 % (mais il est traditionnellement compris entre 52 % et 60 %).

A ce stade, l'Armagnac est encore plein de fougue, mais il est déjà d'une grande richesse aromatique : très fruité (prune, raisin...) et souvent floral (fleur de vigne ou de tilleul).



Le vieillissement sous-bois lui confère une complexité et une douceur supplémentaire.

Quelques grandes marques :

"Clés des Ducs", "Couerbe", "Lafontan", "Dupeyron", "Larressingle", "Samalens".

Le Metaxa

Le metaxa est un brandy aromatisé grec titrant dans les 40°. Il est commercialisé avec diverses qualités de vieillissement (le nombre d'étoiles correspondant variant de 1 à 12).

Le vin produit à partir de trois variétés de raisins (Sultana, Savatiano, raisin de Corinthe) est distillé puis vieilli dans des barriques en chêne du Limousin sur une période de 3 à 30 ans.



Du vin muscat provenant de Samos, Lemnos et Patras y est ensuite ajouté ainsi qu'une mixture secrète à base de plantes et de pétales de roses. Cet assemblage retourne alors pour une durée minimum de 6 mois dans des barriques.

Avant la mise en bouteille, le liquide reste 48 heures à une température inférieure à zéro ; il est filtré et, finalement, embouteillé.

Les différents Metaxa

Le Metaxa 3 Stars est un Metaxa élevé en fût de chêne durant au moins trois ans. Son taux alcoolique est de 38 %.

Le Metaxa 5 Stars est un Metaxa élevé en fût de chêne durant au moins cinq ans. Son taux alcoolique est de 40 %.

Le Metaxa 7 Stars, également surnommé Amphora, à cause de la forme de sa bouteille, est un Metaxa élevé en fût de chêne durant au moins sept ans. Son degré alcoolique est de 40 %. Sa couleur est brun doré. Il dégage des arômes de fruits secs, de vanille et de chêne. En bouche il est ample et a un subtil goût de bois. C'est un des Metaxa les plus équilibrés.



Le Metaxa 12 Stars révèle l'unique talent du Metaxa Master. C'est un Metaxa élevé en fût de chêne durant au moins 12 ans. Son taux alcoolique est de 40 %. Les arômes de ce Metaxa sont le tabac, les fruits secs, la vanille.

Le Private Reserve est un Metaxa spécial élevé pendant au moins vingt ans en barrique de chêne. Son taux alcoolique est de 40 %. Il a une couleur d'ambre. Ses arômes sont très riches : on retrouve à la fois le miel, les épices, les fruits secs, le muscat, la vanille et le chêne.



Le Grande fine, élevé en fût de chêne pendant 15 années. Son degré alcoolique est aussi de 40 %.

Il a la particularité d'être commercialisé dans une bouteille en porcelaine.

D'autres bouteilles assez exceptionnelles comme celles du centenaire sont de véritables objets de collection

Le Pisco

Le pisco est une eau-de-vie de vin du Chili ou du Pérou.



Le Pérou

Les premiers cépages ont été apportés des îles Canaries au sud de l'oasis d'Ica au sud de Lima en 1551. Les vigneron locaux ont commencé à faire une eau-de-vie de raisin qu'ils ont embarquée pour d'autres colonies espagnoles du port de Pisco, qui à la suite de quoi, a donné son nom à cette eau-de-vie. Le pisco fait à partir de raisin « d'Italie » et du « Quebranta » sont les plus populaires tandis que le « acholado » est issu d'un mélange de raisins. Le pisco est un alcool variant de 38° à 46° degrés.

Le Chili

Le pisco au Chili est né de génération spontanée, suite au trois siècles de colonisation espagnole. Le Chili reconnaît le pisco comme boisson nationale en 1931.



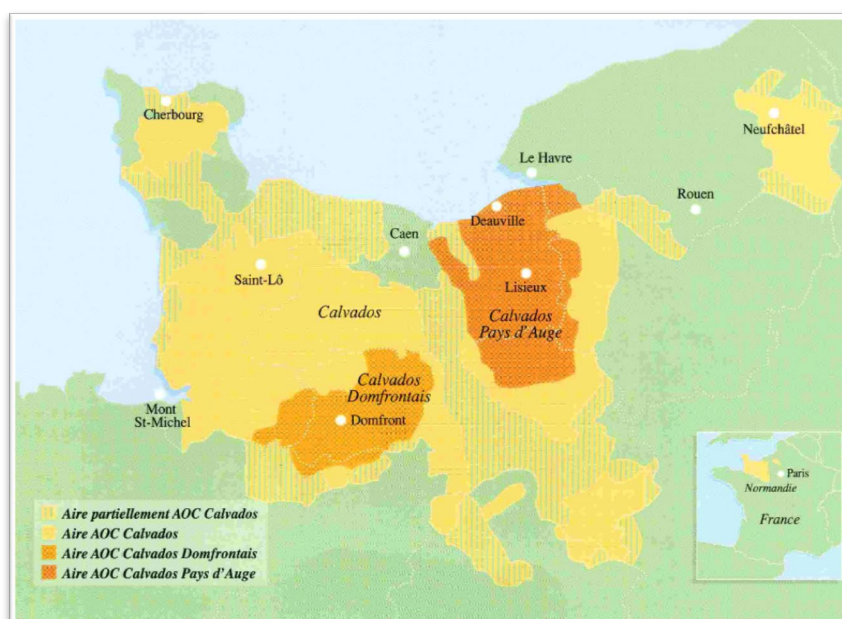
Le Calvados et Applejack

Applejack est le terme anglo-saxon générique pour les eaux-de-vie de cidre. Le calvados, produit en Bretagne et en Normandie, est l'une des plus célèbres d'entre elles.

Sa fabrication compte les étapes suivantes : Les pommes sont pressées puis mises à fermenter naturellement (sans sucre ni chauffage) pendant au moins 1 mois, pour donner un cidre atteignant au moins 4,5°.

La distillation se fait un peu plus tard (parfois 1 an après !) dans un alambic à repasse (pays d'Auge) ou à colonnes.

Il faut 18 kilogrammes de pommes pour obtenir 1 litre de calvados. Le vieillissement est alors réalisé dans des fûts de bois (souvent des anciens fûts de cidre ou de Cognac, ou bien des fûts de chêne ou de châtaigner).



Le compte d'âge :

3 étoiles (ou 3 pommes) : 2 ans

Vieux, Réserve : 3 ans

VO, Vieille Réserve, VSOP : 4 ans

Extra, Napoléon, Hors d'Age, Age inconnu : 6 ans minimum.

Quelques grandes marques :

"Boulard", "Père Magloire", "Pomme Prisonnière", "Marquis d'Aguesseau", "Le Père Jules".

Le gin et le genièvre

Le goût assez neutre et la limpidité du gin en ont fait l'alcool de base de la plupart des cocktails. Il existe plusieurs types de gins, le plus employé dans les cocktails est le "sec", qui a été inventé à Londres, dont l'appellation "London Dry Gin" est le gage de qualité, et qui est depuis essentiellement fabriqué en Angleterre.



Le gin est préparé à partir d'un alcool pur (généralement de l'eau-de-vie de seigle ou de maïs) que les fabricants redistillent ensuite en l'aromatisant aux baies de genièvre.



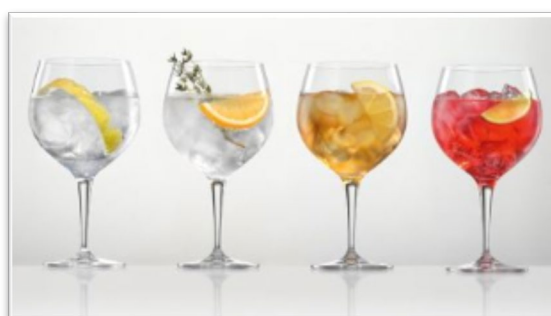
De nombreux gin comportent cependant beaucoup d'autres aromates (coriandre, fenouil, cumin, anis).

Le gin ne subit aucun vieillissement (sauf exceptionnellement pour lui donner une teinte légèrement dorée).

Il est intéressant de goûter ses variantes, les trois principales étant le gin doux ("Old Tom") ; celui d'autres pays du Nord, notamment des Pays-Bas et de la Hollande ("genever") ainsi que de la France (genièvre), très parfumé ; ainsi que le gin à la prune ("sloe gin").

Quelques grandes marques de gin :

"Gordon's", "London Hill", "Old Lady's", "Bombay", "Tanqueray", "Gibson's".



Les marcs

Après avoir pressé les raisins de la vigne pour en faire du vin, le vigneron a eu, il y a fort longtemps, l'idée d'utiliser également les marcs, les matières solides restant après le pressurage : peaux, pépins et pédoncules.



L'alambic lui a permis de les distiller, obtenant ainsi des eaux-de-vie différentes de celles tirées du vin, que l'on appelle également marcs. Il s'en élabore dans toutes les régions viticoles du monde.

Leur qualité dépend bien entendu de celle des cépages et des vignobles, mais aussi des soins particuliers apportés à leur distillation et à leur conservation.

En France, les marcs les plus connus sont ceux de Bourgogne et de Champagne.

La Grappa

C'est une eau-de-vie de marc distillée en Italie titrant environ 40°.

Le rhum

Le rhum, jadis appelé guildive ou tafia, nous vient des Antilles, des îles de l'Océan indien et d'Amérique du sud. En France, la loi interdit l'importation de rhums étrangers, pour protéger ceux élaborés dans les DOM-TOM. Le rhum vieux est un rhum vieilli dans des fûts en chêne déjà utilisés pour le Cognac et le Bourbon.



On différencie 2 types de rhum :

- le rhum agricole, obtenu à partir de jus de canne à sucre, le vesou. Il est distillé après fermentation et titre de 40 à 65°.
- le rhum de sucreries, ou rhum industriel, obtenu par la distillation du résidu de la fabrication du sucre, la mélasse.

Quelques grandes marques :

"Charrette", "Montebello", "Marie Galante", "Nigeria", "Trois Rivières", "Chauvet".

La cachaça

C'est une eau-de-vie de canne titrant environ 40° élaborée au Brésil. On s'en sert notamment pour préparer le Caipirinha (un cousin proche du 'Ti punch).

La Tequila

La tequila est élaborée au Mexique à partir de fruits de l'agave (variété de cactus) bleu ou bien tequilana. Elle titre autour de 40°. Son élaboration suit le processus suivant : Les fruits de l'agave (pinas) sont cuits à la vapeur, broyés puis pressurés. Le jus sucré qui en résulte fermente ensuite en quelques heures : c'est le pulque, utilisé semble-t-il par les Aztèques de façon courante et rituelle ; Vient ensuite la phase classique de distillation, dans un alambic à repasse.



Parfois seulement la tequila est mise à vieillir, et peu de temps.

La "tequila à la mexicaine" (avec du sel et du citron) et la mode récente des "tequila Pafs" (avec du Schweppes) ont beaucoup contribué à son succès.

Quelques grandes marques de tequila :

"Herradura", "Jalisco", "Cuervo Especial", "Centenario", "Montezuma", "Olmeca".

Le mezcal (ou mescal)

C'est une autre eau-de-vie mexicaine dont la définition n'est pas franchement limpide... Pour certains en effet, le mezcal désigne uniquement l'eau-de-vie résultant de la première distillation du pulque et ne devrait donc titrer que 20°.



Problème : la plupart du temps, le mezcal titre autant sinon plus que la tequila ! La définition la plus reconnue stipule que le mezcal est en fait le nom générique de l'eau-de-vie mexicaine issue de l'agave, la tequila provenant uniquement de l'État de Jalisco et notamment de la ville de Tequila...

En tout cas, son arôme et son goût sont clairement différents de ceux de la tequila. Attention néanmoins à ne pas avaler la petite chenille qui dort au fond de la bouteille !

Quelques grandes marques de mezcal :

"Bronco", "Donaji", "Cusano Rojo", "Tehuana".

La vodka

La différence d'écriture marque les deux origines géographiques de la vodka (wodka) : en russe, voda veut dire "petite eau" et en polonais, woda veut dire "eau". La vodka provient de matières premières distillées variées (céréales, pommes de terre, betteraves et autres mélasses). Les grains ou féculents sont soigneusement nettoyés avant d'être broyés.

On les mélange alors à de l'eau douce, afin d'obtenir une sorte de bouillie puis, en ajoutant de la levure, on déclenche le processus de fermentation. Après fermentation, le liquide, alors faiblement chargé en alcool, est distillé en 3 fois dans des alambics à colonne.

Alcool hautement rectifié, on dit de la vodka qu'elle est l'une des boissons alcoolisées les moins nocives de la planète... mais aussi celle dont le goût est le plus discret. Au terme de la troisième distillation, le distillat obtenu titre de 96 à 98° d'alcool. On lui donnera son degré de consommation (40°) en lui ajoutant de l'eau distillés et déminéralisée.



Elle est finalement filtrée sur des filtres à charbon de bois (le plus prisé étant celui de pommier). La vodka ne subit aucun vieillissement. Elle revendique la pureté comme signe distinctif, même si certaines (notamment les polonaises) se distinguent par des aromatisations spécifiques (poivre, citron, sorbier, herbe de bison, vanille).



On considère que le schnapps et les aquavits, aux parfums divers, appartiennent à la même famille.

Quelques grandes marques :

"Polish Wodka", "Wyrobowa", "Zubrowka", "Krakus", "Absolut", "Smirnoff".

Les whiskies

En général, le terme "whisky" fait référence au Scotch Whisky, au whisky écossais (le plus produit), bien que les Irlandais revendiquent aussi la paternité de cet alcool !

Le scotch whisky ou whisky écossais

Les deux types de Scotch proviennent de deux régions : les Highlands et les Lowlands. La qualité d'un Scotch est essentiellement due à la pureté des sources d'eau et aux tourbières. Les autres matières premières utilisées sont le seigle, l'avoine et l'orge.

Les principales sortes de Scotch :

- ✚ Les malts : leur élaboration comporte les phases suivantes :
- ✚ Le maltage : l'orge est trempée dans de l'eau de source puis va germer pendant quelques jours pour devenir du malt après séchage à la chaleur et fumage à la tourbe.
- ✚ La fermentation : le malt (moulu en fine farine) est mélangé à de l'eau chaude (comme pour la bière) afin d'obtenir le wort, un jus sucré qui va fermenter avec de la levure pour donner un liquide appelé wash.
- ✚ La distillation : elle s'opère en deux fois dans un double alambic appelé pot still ; en découle un alcool limpide qui titre 70° auquel on ajoute de l'eau de source, avant la mise en tonneau, pour le faire descendre à 64°.
- ✚ Le vieillissement : il doit durer au moins 3 ans, mais est en principe beaucoup plus long ; une nuance intéressante est obtenue en utilisant des tonneaux de xérès.

Les deux principaux malts sont le single malt, provenant d'une seule distillerie, et le pure malt, fruits de l'assemblage de plusieurs eaux-de-vie.

Des variétés originales au caractère puissant proviennent d'îles comme Islay ou Skye.

Quelques grandes marques :

"Cardhu", "Glen Ord", "Glenlivet", "Glenfiddich", "Knockdhu", "Bunnahabhain", "Tormore", "Highland Park".

Les blends : comme leur nom l'indique ils sont simplement issus du mélange de céréales (orge maltée et non maltée, maïs) et de l'assemblage de plusieurs whiskies. Ce sont eux que l'on utilise dans les cocktails.

Quelques grandes marques :

"VAT 69", "Ballantines", "Yacht club", "Clan Campbell", "William Lawson" "J&B".

L'irish whiskey ou whisky irlandais

Il est élaboré à partir de matières premières exclusivement irlandaises.

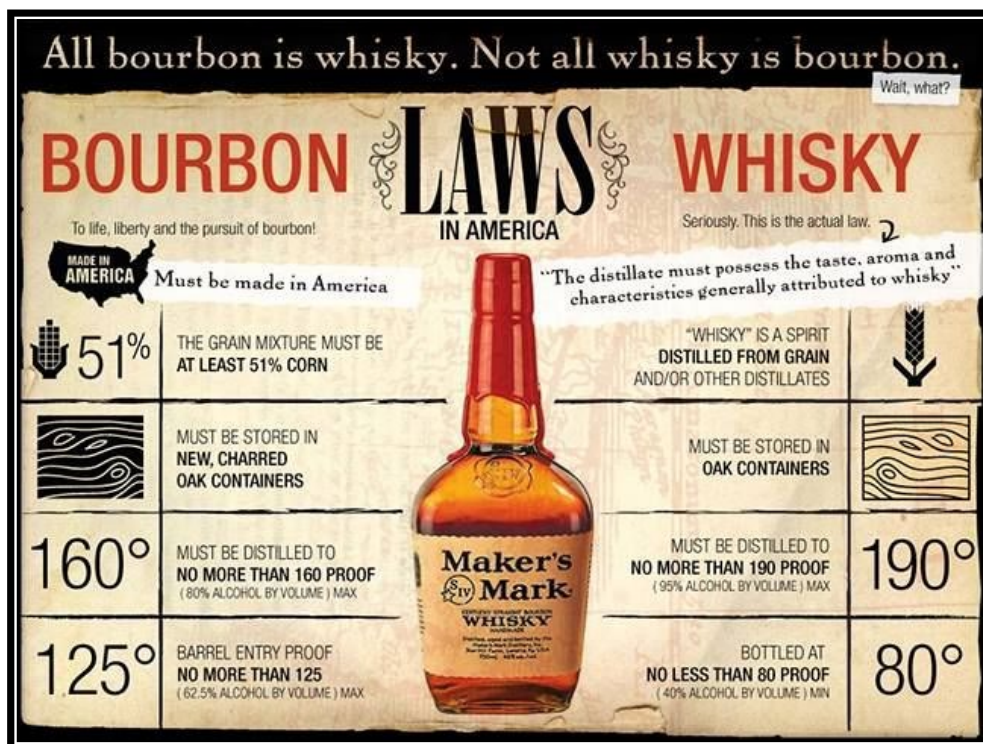
Il est distillé 3 fois et vieillit 3 ou 4 ans en fûts de chêne. Il est commercialisé à 40° et chaque whiskey est le produit d'une seule distillerie.

Quelques grandes marques : "Bush Mills", "Black Bush".

Les whiskies américains

Le whisky américain principal est le bourbon ; il est essentiellement produit au Kentucky. L'appellation bourbon est basée sur la céréale principale : le maïs (au moins 51 %) et sur un vieillissement d'au moins 2 ans en fûts de chêne. A partir de 80 % de maïs, on l'appelle corn whiskey.

Un straight whiskey provient d'une seule distillerie et d'une seule distillation (similaire au single malt écossais), tandis qu'un blended straight whiskey résulte de l'assemblage de plusieurs straights (similaire au pure malt écossais).



Il existe aussi le rye whiskey, à base de seigle cette fois et difficilement trouvable en France ; ainsi que d'autres whiskies aux méthodes d'élaborations propres (comme la "sour mash"), le plus connu étant certainement le Jack Daniels.

Quelques grandes marques :

"Four Roses", "Hill Billy", "Johnny Drum", "Old Grand Dad", "Van Vinkle", "Jim Beam".

Le whisky canadien

Ils sont généralement reconnus comme les whiskies les plus légers. Toutes les céréales sont utilisées, avec une préférence pour le seigle, dans des compositions qui varient et qui sont distillées à un très haut degré d'alcool.

Tous les whiskies commercialisés sont des blends, produits par l'assemblage de différentes céréales qui sont distillées dans des alambics à colonnes. Le vieillissement (3 ans minimum) est réalisé parfois dans des fûts charbonnés à l'américaine. Enfin, lors de l'embouteillage, il est courant d'ajouter de 5 à 10 % de rye whiskey.

Quelques grandes marques :

"Crown Royal", "Canadian Club", "Canadian Mist".

Les spiritueux anisés

Pastis est le terme générique pour les spiritueux anisés français (45°) contenant 2 grammes d'essence d'anis aromatisée à la réglisse par litre.

Le Ricard fait partie de la famille des pastis.

Le Pernod est plus sec que le pastis et dégage, additionné à de l'eau, un fort goût d'anis, on s'en sert de substitut de l'absinthe dans les cocktails.

A l'étranger les spiritueux à base d'anis les plus célèbres sont :

L'ouzo grec Le raki (de la famille des Araks) turc La sambuca italienne, qui par sa douceur s'apparente plus à une liqueur et est très utilisée en cocktails.

Les autres eaux-de-vie

La plupart des eaux-de-vie sont à base de fruits. Les fruits, bien sélectionnés, sont mis en macération et commencent à fermenter au bout de deux jours, sous l'action des levures naturelles. L'opération peut durer six semaines. On procède ensuite à la distillation proprement dite, le plus souvent en alambic (chauffé à feu nu ou à la vapeur) avec la technique de la double chauffe. La première permet d'obtenir la "petite eau", appelée aussi brouillis, qui titre 25°.

La deuxième, ou repasse, donne une eau-de-vie titrant au maximum 65°, une fois écartés les produits de mauvaise qualité, les têtes, qui, arrivant en début de distillation, sont beaucoup trop âcres pour être consommés, et les queues, en fin de distillation, trop riches en alcool et sans aucun goût.

Puis vient le vieillissement, qui se fait en principe dans des dames-jeannes en verre ou dans des cuves émaillées ou en acier inoxydable afin de préserver la transparence de l'eau-de-vie (seuls les alcools de prune sont parfois vieillis sous-bois) : il a pour but de permettre l'évaporation de certains esters et de purifier le goût final.

Quelques exemples d'eaux-de-vie très connues :

La poire Williams : la poire Williams est une variété de poire, jaune et juteuse, excellente pour l'élaboration d'eau-de-vie après fermentation et distillation.

Le kirsch : eau-de-vie obtenue par deux distillations successives de cerises fermentées (40-45°).

La Boukha

C'est une eau-de-vie de figue tunisienne (environ 45°).

