

## Quelques conseils & suggestions de Julien pour que nous puissions vous élaborer une eau-de-vie de qualité.



### 1. La réussite de vos Eaux-de-vie dépend avant tout de :

- La qualité des fruits qui entrent dans l'élaboration de vos Eaux-de-Vie.
- L'hygiène et la propreté que vous avez, de la cueillette de vos fruits à la mise en bouteilles de vos produits.
- Une distillation lente et minutieuse suivie d'un vieillissement, si possible prolongé.

C'est de cette seule manière, que la plénitude de tous les goûts et de tous les fins arômes sera ainsi favorisée et préservée.

Nous vous rappelons que nous sommes à votre disposition au Domaine d'Aucrêt pour le conditionnement de vos Eaux-de-Vie en bouteilles de divers formats et vous conseiller pour la valorisation de vos diverses productions.

En suivant nos quelques conseils et suggestions, nous vous assurons que vous obtiendrez une Eau-de-Vie que vous aurez plaisir à apprécier, à offrir ou commercialiser.

## 2. Dispositions importantes pour les Petits Producteurs(trices)

Peuvent être enregistrés comme petit producteur (trice).

1. Les personnes physiques et majeures
2. Les personnes juridiques.

Le petit producteur (trice) peut produire ou faire produire au maximum 200 litres d'alcool pur (100 % vol.) par exercice de distillation. (du 1<sup>er</sup> juillet au 30 juin)

### Avantage fiscal

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1999, le Conseil Fédéral octroie un avantage fiscal de **30 %** aux petits producteurs(trices), pour une quantité **de 30 litres d'alcool pur par exercice de distillation.**

A condition que les matières premières distillées proviennent exclusivement de leur propre production ou soient récoltées par leur soin à l'état sauvage dans le pays.

Toutes les matières premières achetées ou reçues sont exclues de l'avantage fiscal.

## 3. Comment faire pour distiller ?

Chaque personne, propriétaire ou non d'arbres fruitiers peut faire distiller des fruits (la distillation de fruits à pépins de provenance étrangère est interdite).

### Formalités

**Pour les petits producteurs (trices):**

Les formalités administratives sont fortement allégées.

- Vous pouvez obtenir et remplir directement auprès de nos installations le formulaire officiel.

**Pour les Producteurs Professionnels:** (qui produisent plus de 200 litres d'alcool pur) par exercice de distillation.

- Les autorisations de distiller pour producteurs professionnels ont été établies, vous pouvez vous les procurer auprès de la Régie Fédérale des Alcools.
- Nous vous rappelons que votre demande d'autorisation de distiller doit être adressée, au moins 10 jours avant le début probable de la distillation, à la Régie Fédérale des Alcools à Berne.

La distillation ne peut commencer seulement qu'après réception de l'autorisation.

Juste après la fermentation, vous pouvez sans autre apporter vos matières premières au lieu de distillation de votre choix.

Nos collaborateurs sont volontiers à votre disposition pour vous aider à remplir les formulaires.

- Nous vous rappelons que les autorisations de distiller ne sont valables que 1 mois.

Si pour une raison indépendante de notre volonté, cette autorisation devait être prolongée et que la marchandise est déposée à nos machines, nous nous chargeons de la faire prolonger.

Le jour où vous décidez d'apporter vos fruits à nos machines, respectez s'il vous plaît, les quelques points suivants:

- **Consultez l'onglet Distillation à façon sur notre site.**
- Notre plan des lieux de stationnement de nos machines à distiller.
- Si l'installation fonctionne apporter directement vos fûts.
- Si vous préférez, téléphonez au distillateur de votre choix ou au bureau, pour prendre rendez-vous ou savoir si la machine qui est le plus près de votre domicile fonctionne.
- Nos distillateurs élaborent habituellement l'Eau-de-Vie à 43% vol. Si vous souhaitez un degré inférieur ou supérieur, précisez-le et faites-le inscrire par le distillateur.

Nous nous faisons un devoir de distiller séparément chaque matière première pour chaque client.

**Si la quantité est inférieure à 50 litres nous vous suggérons l'utilisation du petit "Alambic" au Domaine d'Aucrêt.**

- Inscrivez sur vos fûts la nature de la matière première, vos noms, prénoms et domicile.
- Prenez une bonbonne pour chaque qualité de fruits.
- Pour les petits producteurs(trices) : n'oubliez pas de vous munir de la petite carte (format carte de crédit) que vous avez reçue lors du dernier courrier de la Régie Fédérale des Alcools. Celle-ci facilitera grandement vos démarches administratives.
- Nous vous remercions de venir chercher sans tarder vos Eaux-de-Vie dès réception de notre avis, car nous devons renvoyer les formulaires de distillation à la Régie des Alcools dans les plus brefs délais.

Nous vous rappelons que les distillations se paient comptant à réception de la marchandise, le bordereau d'impôt étant envoyé directement par la Régie Fédérale des Alcools.

## **4. Cueillir des fruits de qualité**

Ne cueillez ou n'achetez que des fruits bien mûrs. Les fruits verts ou de mauvaise qualité ne peuvent que détériorer vos purées.

**CETTE REMARQUE NE CONCERNE QUE LES FRAMBOISES ET LES PETITS FRUITS (BAIES).**

Il arrive souvent, lors de la cueillette de ces fruits dans votre jardin ou à l'état sauvage, que vous ne disposiez pas du temps nécessaire pour remplir un petit tonneau. Si c'est le cas, mettez vos fruits au congélateur, poursuivez un autre jour la cueillette, et seulement lorsque celle-ci sera terminée, sortez-les pour les faire fermenter ou macérer tous en même temps.

## 5. Récipients pour la fermentation

Pour des raisons d'hygiène et de qualité de vos matières premières, n'utilisez plus vos anciens fûts en bois

### Fûts en plastique

N'utilisez jamais des fûts ou récipients en plastique ayant contenu des produits chimiques ou tout autre produit, ceux-ci transmettraient immédiatement un faux goût à vos fruits.

Avant chaque cueillette de vos fruits, rincez soigneusement vos fûts pour en éliminer l'odeur de renfermé.

Nous vous rappelons que nous vendons des fûts en plastique, neufs ou usagés, convenant parfaitement à la fermentation de vos fruits.

Avant d'utiliser des fûts neufs, lavez l'intérieur de ceux-ci plusieurs fois avec de l'eau froide, puis de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de produit pour la vaisselle. Rincez-les, après les avoir bien brossés, avec de l'eau froide.

## 6. Conditionnement des fruits

Nos distillateurs et moi-même vous garantiront, grâce à une distillation lente et minutieuse, une qualité optimale de vos Eaux-de-Vie, pour autant que vous respectiez les conditions suivantes :

- Éliminez tous les corps étrangers de vos fruits (pédoncules, feuilles, petites branches, etc ...).
- Remplissez en une seule fois, si possible, vos tonneaux.
- Éliminez les fruits insuffisamment mûrs, pourris, moisissus ou blets.

### CERISES, ABRICOTS, PRUNES ET MIRABELLES

Il n'est pas nécessaire de dénoyauter les fruits, il faut simplement bien les fouler, doucement, pour ne pas casser les noyaux. En ce qui concerne l'abricot, juste avant de porter vos fruits à distiller, il est conseillé de retirer les noyaux.

### FRUITS A PEPINS (POMMES, POIRES, COINGS)

Si cela vous est possible, lavez les fruits qui sont tombés.

Pour la poire William's, nous vous conseillons de la cueillir au moment où les pépins commencent à brunir, et de la laisser terminer sa maturité dans les caisses utilisées pour la cueillette. C'est de cette manière que vous obtiendrez le meilleur parfum et le meilleur goût.

Vos fruits à pépins ne doivent pas seulement être coupés en quartiers ou plus communément passés au coupe-racines, ils doivent être impérativement réduits en purée.

**Nous vous rappelons que nous mettons volontiers nos broyeuses à votre disposition à la distillerie à Bahyse. Venez au plus tard une demi-heure avant la fermeture, avec vos fruits mûrs, propres, sans terre ni caillou et sans pourriture.**

En quelques minutes et pour une somme modique, vous aurez rempli vos fûts avec de la purée. Au-delà d'une tonne de fruits, nous vous prions de prendre rendez-vous. Après le broyage, ajoutez un peu d'eau tiède aux fruits de peu de jus, pour en faciliter le brassage.

### **FRAMBOISES ET PETITS FRUITS (BAIES SAUVAGES)**

Après la cueillette, si vous les avez mis au congélateur, laissez-les décongeler. Après 2 jours de fermentation, ajoutez, pour 50 kilos de fruits, 5 litres d'eau et 10 litres d'alcool à 96% vol. Vous pouvez vous procurer cet alcool en droguerie et également auprès de notre entreprise.

Nous vous rappelons que vous pouvez utiliser votre propre Eau-de-Vie de pommes ou de poires.

**Nous tenons à votre disposition de l'alcool de bouche ou de l'Eau-de-Vie de fruits à pépins, au degré optimal pour la macération.**

En cas de macération, vous ne payez les droits de Régie que sur la différence entre la quantité d'Eau-de-Vie utilisée pour la macération (celle-ci ayant déjà été taxée) et la quantité d'Eau-de-Vie produite.

### **Pêches**

Ce fruit se conditionne de la même manière que les abricots, mais il est indispensable de le dénoyauter soigneusement avant la fermentation.

### **Marc et raisins**

Pour des raisons de concentration d'alcool méthylique, il est indispensable que cette matière première ne contienne pas de râfle.

N'utilisez que des marcs de raisins rouges égrappés avant de les mettre en sacs (nous tenons à votre disposition à la Distillerie, des sacs prévus à cet effet).

Il faut égrapper le raisin avant de le mettre en tonneaux.

## **7. Remplissage et mise en fermentation de vos fruits**

Remplissez des fûts bien propres de préférence en une seule fois, mais en aucun cas, ne dépassez une semaine pour le remplissage.

Dans le même fût, ne mélangez pas de fruits différents ou de maturités différentes.

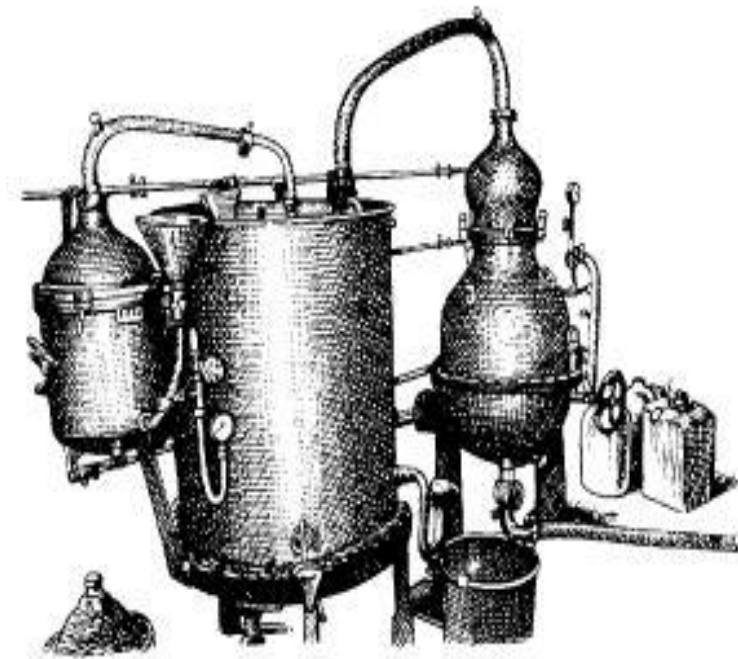
Pour que la fermentation se déroule rapidement, nous vous conseillons de respecter les points suivants :

- Ajoutez, dans chaque fût, un cube de levure de bière, préalablement délayé avec un petit peu de sucre dans un peu d'eau à 30°.
- Après chaque remplissage, nettoyez bien l'extérieur des fûts, ce qui évitera la présence de petites mouches autour de ceux-ci.
- Les fûts doivent être remplis jusqu'à 20 cm. au-dessous du couvercle (augmentation du volume pendant la fermentation).
- Si vos fûts ne sont pas munis d'une soupape, déposez, sur le couvercle, un poids de 5 kilos environ, ce qui permettra au gaz de s'échapper et évitera l'oxydation de vos fruits.



- Pendant la première semaine, il est important de brasser les fruits. Les fruits non brassés donnent des rendements plus faibles.
- Loger vos fûts à l'abri de la pluie et des rayons du soleil, dans un local bien aéré. Surtout pas sous des arbres ou dans un garage (attention aux gaz d'échappement des véhicules).
- Si vous avez plusieurs fûts, dès la fin de la fermentation, transvasez de l'un à l'autre pour qu'ils soient bien pleins, avant de les fermer définitivement.
- Dès la fin de la grosse fermentation, (que vous pouvez l'observer chaque jour en brassant vos fûts), fermez la soupape de sécurité et le couvercle. Si il se déforme, laissez échapper le trop plein de gaz.
- Autant que possible, conservez vos fûts en gardant le couvercle sous tension, le gaz carbonique est votre meilleure assurance de protection pour vos purées, jusqu'à la distillation.
- Apportez vos fûts sans tarder dans nos installations dès la fin de la fermentation.

## 8. Périodes de distillation



**Cerises** : dès la mi-août.

**Prunes, pruneaux, mirabelles, abricots, pêches, framboises, William's** : après les cerises, en général dès octobre-novembre.

**Marc, raisins** : dès les vendanges.

**Pommes, poires, coings** : dans le courant de l'hiver, jusqu'au printemps.

Par souci de qualité, et pour les petites quantités, nous vous conseillons de faire distiller vos fruits au petit "Alambic". Nos distillateurs se chargeront d'organiser le transport au Domaine, si vous êtes dans l'incapacité de le faire.

## 9. Vieillissement et stockage des Eaux-de-vie

Nous vous rappelons qu'il est indispensable de stocker et vieillir les Eaux-de-Vie uniquement dans des bonbonnes en verre.

### **Bonbonnes en verre**

Entreposez vos Eaux-de-Vie en bonbonnes dans l'obscurité et si possible dans un local (grenier de préférence) à fortes différences de température (vieillissement plus rapide).

### **Bouchons en plastique**

Le laisser en place et vérifier s'il a un petit trou.

## **Bouchons en liège**

Enlevez-le et fixez sur le goulot une gaze ou du papier de soie avec un élastique, pour éviter poussière et insectes.

Si la bonbonne n'est remplie qu'aux 2/3, posez un bouchon fendu, pour éviter les excès d'évaporation.

Évitez de trop remplir la bonbonne, car la dilatation de l'alcool en été provoque un débordement ou, si le bouchon est trop enfoncé, l'éclatement de celle-ci.

Nous vous conseillons au plus tard, après 6 à 8 mois, de mettre vos alcools en bouteilles, fermées avec un bouchon en liège.

Vos Eaux-de-Vie ainsi conditionnées vieilliront dans des conditions optimales de conservation.

Il vous faudra les stocker, contrairement au vin, debout et dans l'obscurité.

## **Tonneaux en bois**

Nous vous rendons attentifs au fait que le vieillissement en tonneaux de bois teinte vos Eaux-de-Vie et provoque une très forte évaporation.

Comme "la part des anges" est aussi imposée, il vous faut limiter et réserver ce procédé uniquement pour les Eaux-de-Vie de vin et les distillats de cidre.

Nous vous rappelons que le bois amène une certaine amertume.

Si vous voulez utiliser des tonneaux neufs pour le vieillissement, téléphonez-nous au préalable.

## **10. Travaux à façon que nous sommes en mesure de vous offrir**

- Broyage de vos divers fruits (aussi pour de petites quantités).
- Mise à disposition de fûts de diverses contenances.
- Vente d'alcool, au degré adéquat, pour vos macérations ou vos liqueurs (cassis, fraises, framboises, mûres et groseilles).
- Pour les petites quantités de fruits, (dès 20 kilos) distillation à bain-marie, par notre petit "Alambic" du Domaine à Bahyse-sur-Cully
- Vieillissement naturel au froid de vos Eaux-de-Vie.
- Réduction et filtration de vos Eaux-de-Vie selon vos désirs.
- Fourniture d'un choix étendu de bouteilles et conditionnement de celles-ci avec diverses fermetures liège ou vis.
- Développement en collaboration avec nos clients d'étiquettes personnalisées.
- Visite de nos installations au Domaine d'Aucrêt.
- Initiation sur rendez-vous aux secrets de l'Alchimie de la distillation.