

47ème congrès ANEAP-APEPA-APHGEAP à COURCELLES- CHAUSSY (57)

DISTILLERIE MAUCOURT

chez Mélanie BIGEARD DEMANGE à VEZON

mercredi 26 août 2015

L'entreprise a été créée en 1920 par Louis Maucourt qui distillait les fruits de ses vergers, quatre générations se sont succédées jusqu'en 2009.

Les mirabelliers ont été plantés après la guerre en remplacement d'une partie des vignes détruites par le phylloxera qui n'ont pas toutes été replantées en vigne.



Mélanie Bigeard-Demange reçoit les congressistes

En 1998 Mélanie a commencé à travailler en tant que salariée saisonnière pendant les récoltes, puis elle est devenue le bras droit de l'entreprise qu'elle a ensuite pu racheter en mai 2009 quand le propriétaire a cessé son activité.

Il y a 12ha de vergers : mirabelle de Lorraine 80 %, quetsche, reine-claude, poire williams et pomme.



Un verger de mirabelliers

L'entretien des vergers se fait toute l'année : l'hiver c'est la taille des fruitiers, la floraison est autour de Pâques et la récolte aux alentours de mi-août quand les fruits sont très mûrs mais aussi gorgés de jus et de sucre pour la distillerie.

En 2009, une année exceptionnelle, la récolte a été de 100 tonnes de fruits, alors que la moyenne est autour de 50 tonnes. Depuis 2009 les récoltes oscillent entre 40 et 60 tonnes par an, mais en 2012 des dégâts dus aux gelées de la floraison n'ont permis de récolter que 30 tonnes de fruits .

La conduite de l'exploitation est en raisonnée, d'ailleurs un des vergers de 16 ans d'âge est actuellement traité en chimique pour éviter son dépérissement causé par des parasites qui sont difficiles à combattre en biologique.

Les parasites les plus redoutés sont le puceron qui épuise les arbres en prélevant la sève, le campagnol qui affaiblit les arbres en mangeant les racines et la cochenille du poirier qui étouffe les arbres. Ces parasites sont maîtrisés chimiquement.

Il y a deux variétés de mirabelle de Lorraine : la mirabelle de Nancy, la plus grosse, et la mirabelle de Metz, la meilleure. Ici il n'y a que de la mirabelle de Nancy qui est plus charnue et plus résistante aux maladies.

Le renouvellement des arbres ne se fait que lorsque l'on trouve du terrain, on ne peut pas arracher pour replanter. Pour étendre ses vergers de mirabelliers de 2ha, Mélanie a arraché 2ha de pommiers sur les 4ha existant. Son nouveau verger de mirabelliers a été planté en 2011, il ne sera productif que dans 8 à 10 ans, soit vers 2018/2020. Mais dans un autre verger où les vieux mirabelliers produisent vraiment peu, Mélanie va arracher quelques arbres pour renouveler la plantation.

Les fruitiers peuvent produire pendant une cinquantaine d'années à condition d'être bien entretenus par la taille qui limite les grandes ramures et donc les risques de casse par grand vent.

Pour la récolte, une machine formant un long tapis vibreur amène les fruits à la remorque.



Le tapis vibreur pour ramasser les mirabelles

Puis les fruits sont triés à l'exploitation où on retire bois, feuilles et pourriture. Le tri est une étape décisive pour la qualité des produits, il est réalisé par 5 à 7 saisonniers.

Après le tri les fruits sont amenés sur un tapis dans les cuves de fermentation pouvant contenir jusque 10 tonnes de fruits. La fermentation se fait naturellement avec des fruits cueillis en pleine maturité quand ils sont ramollis et gorgés d'eau et de sucre, donc sans ajout de sucre, ce qui est d'ailleurs interdit.

Depuis 2015 l'eau de vie produite par l'exploitation est en AOC « eau de vie de mirabelle de Lorraine » avec un cahier des charges strict en particulier sur la provenance du fruit, qui est obligatoirement la Lorraine, la qualité du fruit mis en cuve, la fermentation avec le noyau et la distillation en double passe dans des alambics en cuivre. Ici les alambics sont de type charentais et viennent de Cognac.



cuves de fermentation et alambics

La fermentation est la transformation du sucre des fruits en alcool, elle démarre au 3^{ème} ou 4^{ème} jour après la mise en cuve des fruits et dure entre deux et trois semaines.

Il faut 100kg de fruits pour fabriquer 10 à 12l d'eau de vie.

Pendant la fermentation, les cuves restent suffisamment ouvertes pour laisser s'échapper les gaz.

Après la fermentation les cuves sont fermées hermétiquement pour éviter qu'une bactérie ne s'y développe, jusqu'à la période de distillation qui commence mi-novembre, quand les autres tâches se ralentissent.

La double distillation consiste à distiller en première partie le fruit, soit 1500kg, il faut compter environ 10h de chauffe, ce qui dégage les vapeurs qui passent dans un tuyau en « col de cygne » et sont ensuite refroidies.

Le refroidissement se fait en passant les vapeurs dans un serpentín situé dans une cuve d'eau froide qui provoque la condensation des vapeurs en eau de vie à 50 % alcool, c'est la « petite eau » qui est trouble et faible en alcool mais très parfumée.



le serpentín sorti de sa cuve (au fond)

La deuxième partie de la distillation dure une journée et concerne la « petite eau » qui est aussi chauffée dans l'alambic et dont les vapeurs passent aussi dans le « col de cygne » pour être refroidies dans le serpentín.

On obtient trois fractions : d'abord l'alcool de tête étant les « mauvais alcools », avec entre autres substances de l'éthanol et des éthers, il représente les 25 premiers litres, c'est la « tête de raffin ».

Ensuite toute la journée arrive le « cœur de raffin » très aromatique et très alcoolisé (soit 150 litres à 70% d'alcool) qui sera commercialisé quelques années plus tard en étant dilué avec de l'eau pour ajuster le degré d'alcool à 40 %.

Enfin, les impuretés de départ qui rendaient trouble la « petite eau » sortent en fin de journée avec presque 100 % d'alcool, ce sont aussi des « mauvais alcools ». L'alcoomètre indique un virage dans la teneur en alcool qui révèle l'arrivée des mauvais alcools et permet de diriger le produit dans une autre cuve. Cette « queue de raffin » représente entre un volume entre 5 et 10l.

La « tête de raffin » et la « queue de raffin » ne sont pas jetées, car il est interdit de détruire de l'alcool sous peine de taxes imposées par les services des douanes, ces deux fractions sont remises dans les fruits de la distillation de l'année suivante.

Les déchets de la distillation représentent environ 60m³, ils sont répandus après la moisson, début août, sur trois parcelles de terres agricoles où Mélanie a un contrat avec les propriétaires et avec l'agence de l'eau Rhin-Meuse.

Mais auparavant Mélanie neutralise l'acidité des produits avec la chaux et du calcaire, car ils sont très acides. Ce recyclage des déchets de la distillerie sur les terres agricoles ne semble pas favoriser la culture.

Dominique LECHANTRE