

Des Bonnes Chauffes « Référence »

Depuis trois ans, La distillerie de la Tour invite ses partenaires, et quelques dizaines d'acteurs de la filière, à une soirée festive sur le thème "Premières bonnes chauffes"

La Distillerie de la Tour, à Pons, est aujourd'hui un des opérateurs les plus importants en Charente Maritime. Outre la distillation charentaise traditionnelle, pour laquelle elle est équipée de 12 alambics de 25 hl et 4 de 50 hl, la Distillerie dispose de colonnes à distiller pour l'élaboration de brandies et autres spiritueux (vodka et gin entre autres) à partir d'alcools neutres d'origine agricole. Jean-Michel Naud le fondateur et patron de cette entreprise, en développement constant, reste avant tout attaché à la distillation des vins pour le cognac.

Depuis trois ans, il a inscrit au calendrier de sa distillerie un moment festif pour mettre en exergue les premières bonnes

chauffes de la campagne.

« Le démarrage de la distillation, je considère que c'est chaque année un moment exceptionnel qui annonce les qualités du millésime. Chaque fois les premières bonnes chauffes révèlent toute la complexité des arômes du cognac, avec régulièrement des variantes. C'est un instant magique, j'ai pensé qu'il était intéressant de le fêter. » expliquait le patron de la Distillerie de la Tour qui avait invité, le 5 novembre dernier, comme les années précédentes tous les partenaires de la Distillerie et quelques uns de ses livreurs.

Aux côtés des banquiers, et maîtres de chai de certaines grandes maisons de cognac, on a rencontré un bon nombre



d'acteurs de la filière dont des œnologues et quelques courtiers. On retiendra que ce moment convivial est chaque année l'occasion de faire le point sur la récolte, juste rentrée, avec une synthèse technique de ses caractéristiques. De même c'est une opportunité pour échanger autour d'une dégustation des eaux-de-vie des premières bonnes chauffes en question.

A propos de la récolte, le responsable de la production a rappelé les chiffres cités par la Station viticole du BNIC, il y a quelques semaines : un rendement moyen de 123 hl/ha à 9°7, en soulignant que chez les livreurs de la Distillerie de la Tour, on avait observé en Bons Bois et Fins Bois une hétérogénéité assez importante. Les vins rentrés jusqu'alors à la Distillerie ont bénéficié d'une fermentation rapide et complète. Selon Christophe Faure le maître de chai, la moyenne des 202 échantillons pointés au 31 octobre (la distillation a débuté le 20 octobre) fait état d'un degré moyen des vins de 9,46°, avec un minimum de 6,8° et un maximum de 11,9°. 70 % de

ces échantillons se situent entre 8,5 et 10,4°, et présentent une acidité totale moyenne de 6,5. A noter : les fermentations malo-lactiques étaient terminées dans 16 % des cas.

Quant à la dégustation proposée ce jour par Jean-Michel Naud et son équipe, elle concernait uniquement des eaux-de-vie du cru Bons Bois, particulièrement élégantes, pour lesquelles le maître de chai s'était investi dans des expérimentations riches de renseignements. Avec comme base : cinq coupes réalisées à des degrés différents de 58 à 62. « Le but étant d'adapter la façon de distiller aux lots de vins rentrés » dit Christophe Faure. Cette démarche, mise en œuvre pour accéder à une qualité optimale des eaux de vie, a séduit les invités qui ont pu échanger avec l'homme de l'art et les professionnels de la distillation. Ces échanges se sont poursuivis assez tard dans la soirée autour d'un copieux « casse-croûte du distillateur », point d'orgue de cette soirée festive.

GÉRARD GUIDIER

43 ans d'expérience 1972 / 2015



MARTIN DOMINIQUE

Cuverie

- Réfection de cuverie béton et métallique
- Décapage à l'eau Ultra Haute Pression
- Revêtements alimentaires
- Revêtements de sols



Effluents

- Bassin de collecte
- Conception et installation sur mesure
- Vinasses de distillation et tous effluents

22, bd Oscar Planat - BP 10159 - 16105 COGNAC Cedex
Tél. 05 45 35 04 74 - Fax 05 45 35 38 17
Site : www.martin-dominique.fr - Email : eric.martin@martin-dominique.fr

Fête des Vendanges



Toute l'équipe des Caves Charlemagne et de la Maison des Maines avait donné rendez-vous à ses livreurs et amis le 26 octobre dernier à sur le site du Malestier, à Segonzac, pour fêter la fin des vendanges. L'occasion pour une cinquantaine de personnes de déguster à la barrique les vins de pays charentais de 2014 signés Maison des Maines et baptisés Romane et Mathis. Forcément un bon moment en toute convivialité à l'issue de vendanges excellentes qui laissent espérer un très bon cru 2015.