



Nous croyons que si nous prenons conscience du bagage de nos traditions agricoles spécifiques, de l'importance des connaissances acquises au XXème et XXIème siècles, ainsi que de l'expérience de tous les distillateurs avant nous, nous pourrions redécouvrir la richesse des saveurs d'un art presque oublié.

Au temps où tous les villages possédaient un alambic, des recettes et des modes de production uniques ont vu le jour. Ces savoir-faire se sont développés en lien avec leurs terroirs respectifs. A cause de la mise en place d'une législation drastique et liberticide, nos traditions distillatoires sont menacées de disparition.

Réconfort au cœur des longues nuits d'hiver ou moyen de paiement dans la campagne, les distillats ont toujours été de grande importance pour nos sociétés et leur survie. Dans tous les cas, là où les humains cultivent, il y a fermentation. Et là où il y a fermentation, l'alambic n'est jamais loin.

L'art de distiller est ancien et appartient au monde des alchimistes et à celui des paysans. Tout d'abord, distiller a été un acte de transformation de la matière et de création de remèdes. C'est par la suite que vint l'idée de faire de l'alcool avec la production locale de fruits, de plantes, de légumes ou de grains.

## NOTRE HÉRITAGE

Nous, distillateurs et distillatrices « nature », souhaitons exposer notre mode de fabrication et expliquer ce qui nous distingue de l'industrie, de nombreuses distilleries dites artisanales et du label européen « Agriculture Bio » de plus en plus souple vis-à-vis des intrants.

L'artisanat n'est pas un gage de qualité ni d'authenticité. Un artisan peut travailler de ses mains des plantes importées ou des matières industrielles voire chimiques. Artisanat ne veut pas dire « bio » ou « naturel. ».

Par manque de savoirs sur la distillation et de conseils appropriés pour juger de la qualité des spiritueux, les consommateurs s'y perdent, même ceux qui s'intéressent aux méthodes de production et aux normes de qualité.

Il est donc temps pour nous de prendre exemple sur nos camarades du Vin Naturel et de définir ce qu'est une Eau-de-vie Naturelle.

- 5 - Nous n'utilisons pas d'additifs pour faciliter la distillation, tels que les agents anti-mousse.
- 6 - Nous n'utilisons pas de base d'alcool éthylique à 96% vol., car celui-ci est de fabrication industrielle.
- 7 - Nous ne clarifions et ne filtrons pas (charbon actif, protéine de lait, colle de poisson, bentonite etc.) : la goble naturelle est une boisson vivante. Une filtration douce par gravité et filtre à particule peut être appliquée pour enlever du dépôt.
- 8 - Nous n'utilisons pas d'additifs tels que colorants, sucre, caramel, acide citrique ou glycéryne. Aucune modification de la structure, de la couleur ou du goût, à part si celle-ci est obtenue à partir de procédés comme la macération, la redistillation ou le vieillissement en fût.
- 9 - Nous stockons dans du bois, du verre, de la pierre, ou de l'innox, mais évitons le plastique à cause de la migration des phthalates.
- 10 - Nous portons attention à la qualité de l'eau de dilution.
- 11 - Nous sommes honnêtes et transparents quant à la provenance et à la qualité de nos produits.
- 12 - Nous sommes engagés dans la réduction de notre impact sur l'écosystème, dans la préservation de l'eau et des énergies ainsi que dans de bonnes relations sociales.

Ceci n'est pas un cahier des charges, mais un idéal vers lequel nous souhaitons aller. Nous ne voulons pas créer un label ni de nouvelles formalités bureaucratiques. L'idée de ce manifeste est de partager nos connaissances avec le grand public.

Nous voulons que les consommateurs puissent faire leurs choix en pleine connaissance et en pleine conscience. Pour cela, nous nous engageons à répondre honnêtement et clairement à leurs questions, à faire ce que nous disons et à dire ce que nous faisons.

Nous ne cherchons ni le purisme ni le perfectionnisme, mais simplement à partager nos méthodes, nos doutes et nos démarches d'amélioration.

Pas de contrôle, que de la confiance.

### QUELQUES ÉLÉMENTS COMPLÉMENTAIRES

1. La réglementation européenne sur les spiritueux (avant Directive 110/2008, nouveau 2019/787) demande que la Vodka, le Gin, les Bitters, les Esprits et autres soient exclusivement produits à partir d'alcool éthylique agricole à 96% vol., donc distillé de manière industrielle - y compris en bio.
2. Cette même réglementation permet l'ajout de sucre pour « compléter le goût », de caramel pour « adapter la coloration », ainsi que d'autres frelatages. L'industrie des parfums et des produits d'oenologie propose tous les arômes synthétisés en petits flacons, prêts à l'emploi, du «boisé» au mélange «pastic». Pour la structure, on utilise de la glycérine, pour les couleurs des colorants artificiels.
3. De nombreux distillateurs interviennent fortement sur leurs moûts (sulfités, soude, peroxyde, enzymes, sucre, levures).
4. Certaines interventions utilisent des matières animales (clarification à la protéine de lait, colle de poisson ou gélatine par exemple).
5. Il se dit, parmi les chercheurs de l'Institut du Vin Arboriculture et Spiritueux à Changin (Suisse) que nous n'avons connaissance que de 10% des processus chimiques et physiques intervenant au cours de la distillation. Elle reste donc un procédé encore largement mystérieux et c'est un fait que nous aimons - c'est de l'alchimie !