

LE JAZZINE DE **180°C**

reportages / dégustations / réflexions

#7

12°5

des raisins et des hommes

Suisse

YANNICK PASSAS
LE TRUBLION DU CHASSELAS



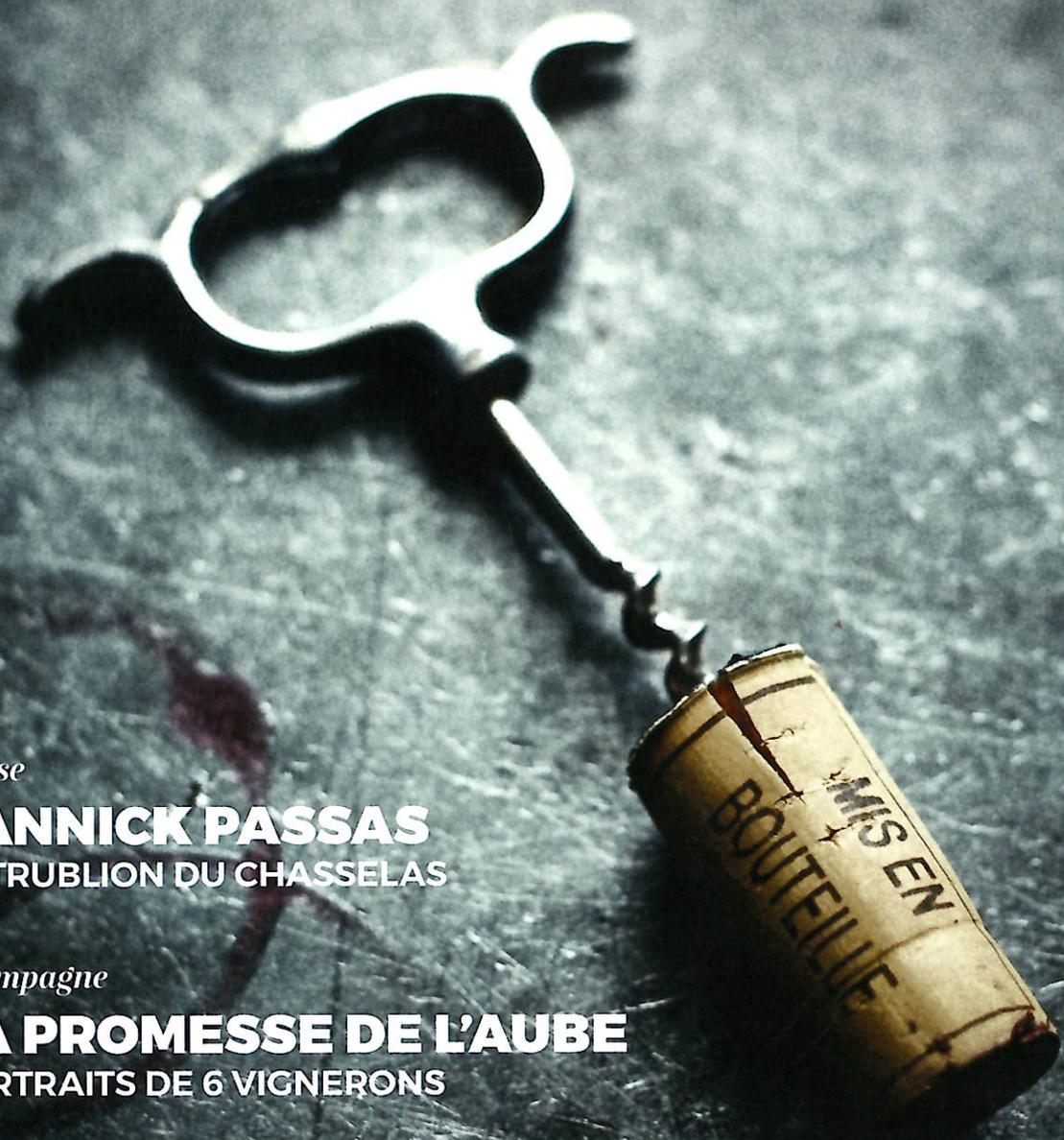
Champagne

LA PROMESSE DE L'AUBE
PORTRAITS DE 6 VIGNERONS

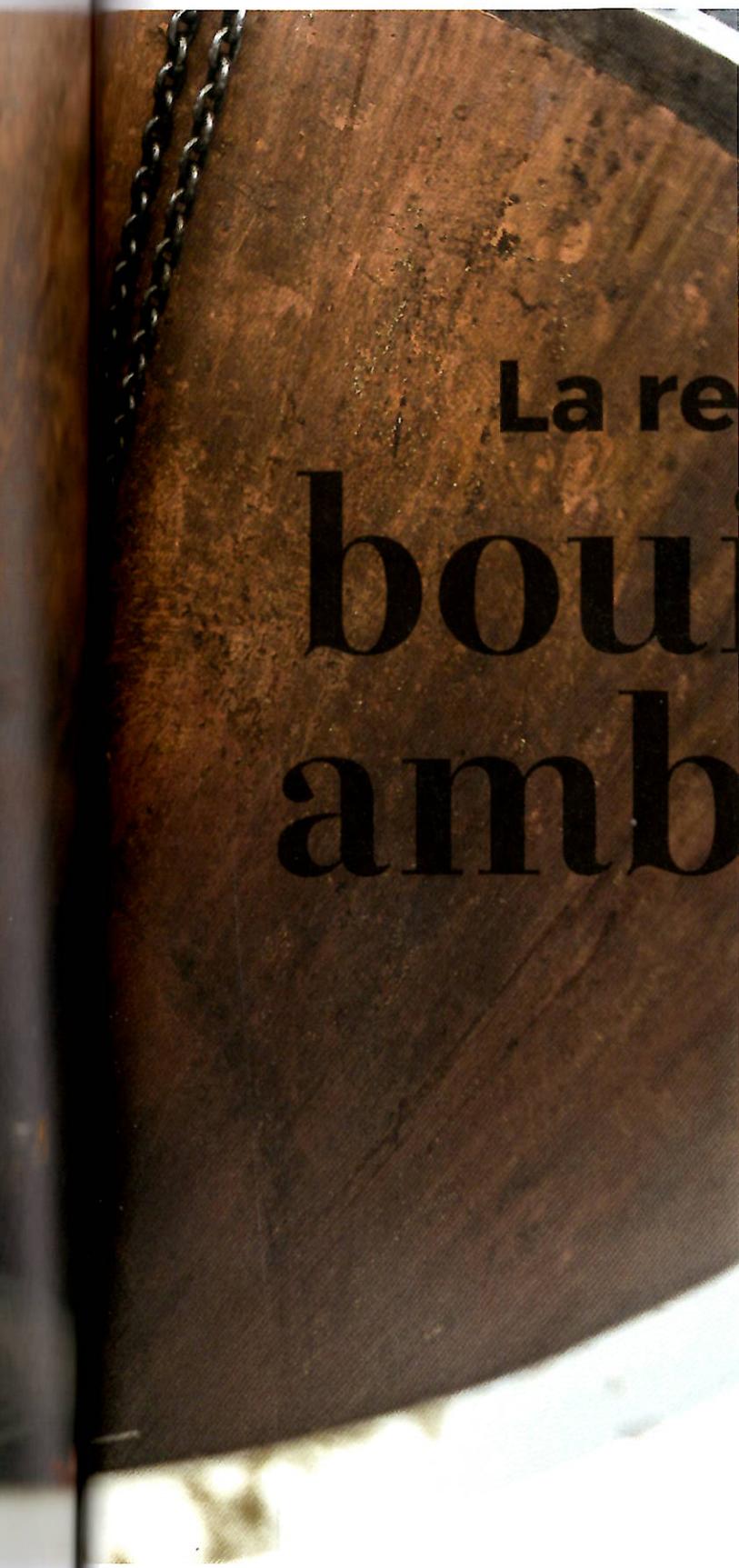


Arbois Pupillin

PIERRE OVERNOY
LA SAGESSE EN TRANSMISSION







C'est du brutal

ALAMBIC BOURGUIGNON. 65, route de Seurre - 21200 Beaune.

Tél. : 06 27 13 19 94 - www.alambic-bourguignon.com

La relève du bouilleur ambulante

À la rescousse d'un métier en voie de disparition, Mathieu Sabbagh, le tout nouveau distillateur, veut rallumer la flamme des eaux-de-vie de Bourgogne avec son alambic itinérant.

Texte

Léa DELPONT

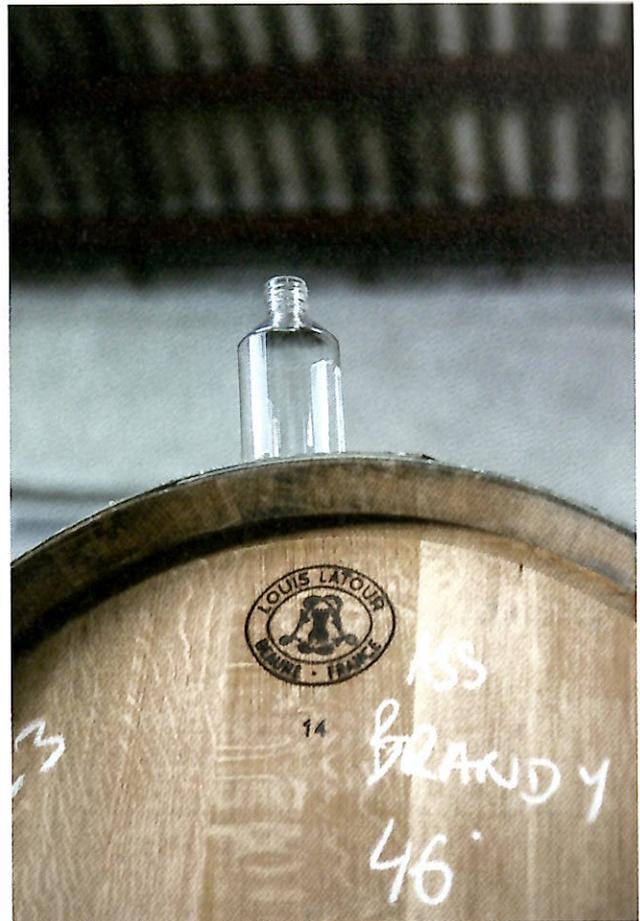
Photographies

Claire JACHYMIAK



Page de gauche

L'Alambic Bourguignon distille 300 tonnes de marcs de raisin par an. De préférence égrappé pour ne pas boucher les tuyaux, mais Mathieu Sabbagh doit prendre la matière comme elle vient.



L'eau-de-vie doit passer trois ans en fûts de chêne pour bénéficier de l'appellation marc de Bourgogne

HIER, Mathieu Sabbagh parcourait le monde en costume-cravate pour vendre les alcools du groupe Pernod Ricard. Aujourd'hui, en bottes de caoutchouc, blue-jean poisseux, gilet de laine et bonnet vissé sur la tête, l'ancien directeur international des marques françaises du géant des spiritueux s'active sur un camion-alambic sur la place de Pommard. Il y a cinquante ans, ils étaient trois distillateurs ambulants à se partager le parvis de l'église durant quelques semaines, avant de gagner un hameau voisin, comme des dizaines de bouilleurs itinérants en Bourgogne. Aujourd'hui, ils sont trois rescapés entre Mâcon et Dijon, une dizaine tout au plus à l'échelle de la grande région à perpétuer une

tradition et des gestes. Les distilleries industrielles ont pris le quasi-monopole pour cuire les résidus de vinification en alcool neutre à 96 °C. Si bien que le métier a pratiquement disparu et, avec lui, les eaux-de-vie de Bourgogne.

Renaissance d'un produit d'exception

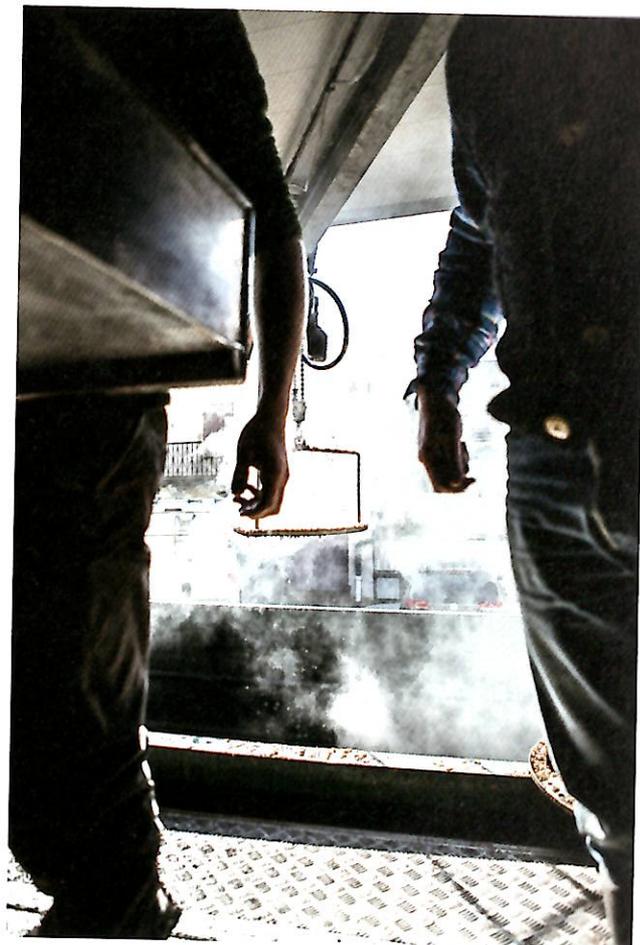
Un enterrement auquel Mathieu Sabbagh, 42 ans, nostalgique des fines et marcs d'antan, ne se résout pas. Il a fait l'acquisition en 2018 de la société Pigneret, fondée en 1941. Le plus gros des survivants de la distillation artisanale produit « 75 % des marcs encore élaborés en Bourgogne ». Mais sans marque. L'entreprise commercialise son alcool en vrac, auprès de fromagers pour badigeonner l'époisses ou de liquoristes de la côte pour titrer leurs apéritifs. Les Pigneret, comme la

»



Page de gauche

Mathieu Sabbagh manipule 7 tonnes de marc par jour à l'aide de pompes, de plateaux et de palans. À la sortie des cuves, le marc est à 100 degrés, essoré de son alcool.



↳ plupart de leurs pairs, étaient des viticulteurs qui avaient trouvé un moyen de gagner des sous durant l'hiver. Aujourd'hui, la troisième génération a décidé de se concentrer sur son vignoble. Le transfuge de Pernod Ricard a repris le petit fonds de commerce de Beaune, avec le matériel et 1 000 hectolitres de stock grossièrement installés sous un hangar de zone industrielle. À l'opposé de l'industrie lourde qu'il a connue dans la multinationale, il entend concocter ses apéritifs et digestifs maison, sous la nouvelle enseigne d'Alambic Bourguignon, entre sauvetage culturel, effervescence de la création et renaissance d'un produit d'exception.

Expert en spiritueux sur le volet communication mais néophyte en production, il a passé l'été 2018 avec les Pigneret pour se former au fonctionnement de l'alambic Müller au métabolisme fumant. Âgé de 7 ans, c'est un bébé, avec une espérance de vie d'un demi-siècle au moins. Sans mode d'emploi, l'amateur affranchi en urgence a regardé, questionné, essayé et, à l'automne,

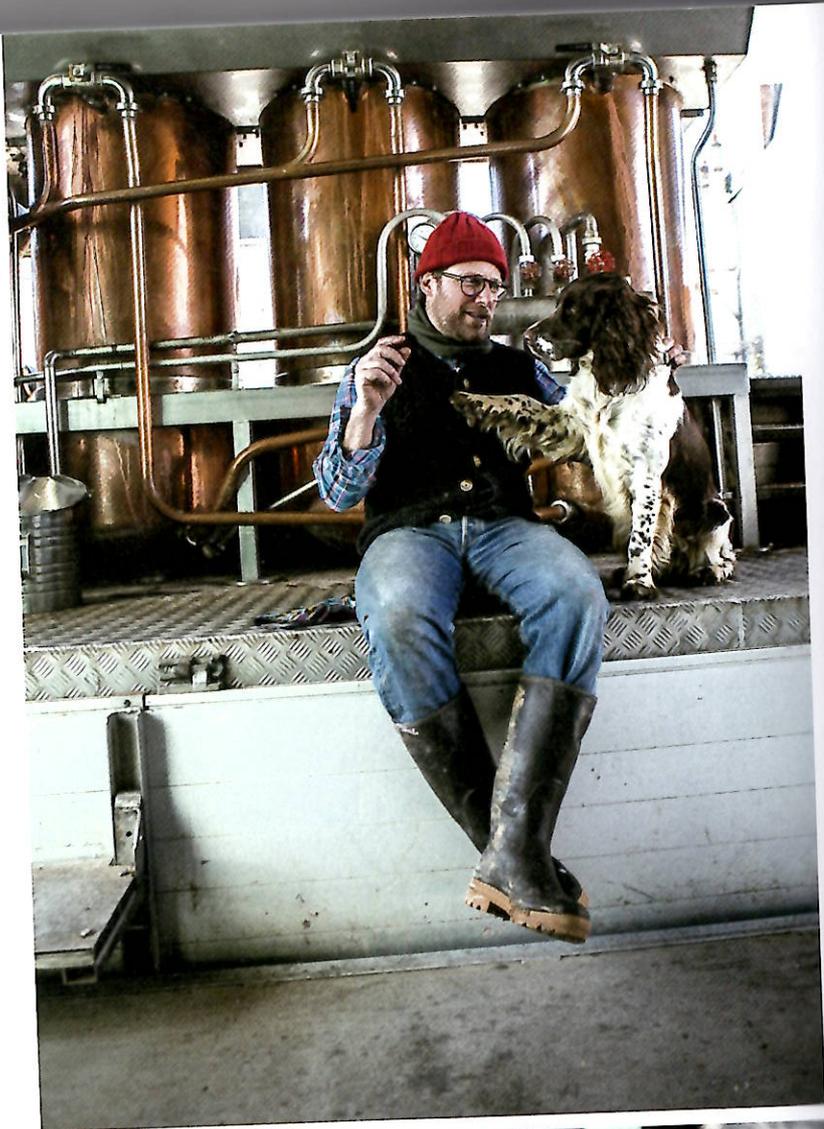
vogue la galère, ou plutôt le camion, dans les traces de ses prédécesseurs.

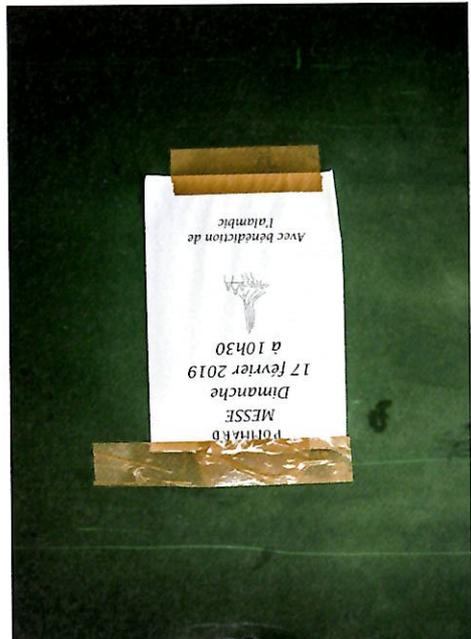
La saison commence en septembre

La transhumance a véritablement démarré en novembre par la vente des Hospices de Beaune, dont il a repris la charge de distillateur officiel. Puis est venu le temps des villages, Paris-l'Hôpital, Moroges, Vézelay et Pommard, où la campagne s'est achevée fin février. Durant l'hiver, les vigneronnes apportent leurs résidus de vinification à l'alambic : d'abord les presses de rouge, solides, pour cuire les marcs, avec une date limite au 30 mars, puis les lies liquides pour les fines, au fur et à mesure des embouteillages. L'été, période creuse, le camion rentre à Beaune avale des fruits fermentés.

À Pommard, l'alambic, gratifié d'une bénédiction à la sortie de la messe, est cerné de tonneaux. De 6 heures du matin à 19 heures, Mathieu Sabbagh, aidé de Paul de Vaucorbeil, jeune Parisien reconverti après une

Ci-contre
Avec son fidèle Obélix sur la place de l'église de
Pommard.





Comme au bon vieux temps, l'alambic a eu droit à sa messe de bénédiction.

↳ overdose de marketing et de consulting, enfourne des tonnes de marc et des hectolitres de lie dans 3 cuves en cuivre. L'alambic cognacais est chauffé à la flamme, l'alsacien au bain-marie et le bourguignon à la vapeur, pour pénétrer les marcs solides, agglomérat compact de raisins secs aux effluves parfumés. Dans les cuves, véritables Cocottes-Minute, l'éthanol bout à 78 °C et entame son voyage dans la tuyauterie, à travers la colonne de rectification, puis la colonne de refroidissement. Les alcools les plus légers, qui sont les plus forts et les plus fins, s'évaporent les premiers et commencent à couler au robinet au bout d'une heure, à 75 degrés. Au fur et à mesure de la cuite, le degré s'abaisse et le distillateur coupe la chauffe à 45 degrés, avant que ne gouttent les notes amères. « On a connu à peu près toutes les merdes et fait toutes les conneries possibles, sans conséquence heureusement », avoue

L'impétrant. Surchauffe, tuyaux bouchés, salto par-dessus la benne, accident de Fenwick, mais heureusement pas de vase éclaté. À la fin de chaque cuite, il évacue la pression dans un nuage de vapeur, avant d'ouvrir le couvercle et de vider les lies et les marcs vidangés de leur alcool. Et ainsi de suite toute la journée.

De la Californie à la Bourgogne

Le cadre sup a troqué le soleil californien, ses fichiers informatiques et ses correspondances en aéroport pour un boulot dans l'hiver bourguignon, plus souvent neigeux, givré, brouillageux ou venteux qu'ensoleillé. Mais l'alambic distille aussi du bonheur. Entre deux cuites, sur un lit de marc, on glisse dans la cuve un filet de pommes de terre et des saucisses de Morteau. « L'autre jour, il y avait 20 gars de Puligny, il y avait plus de magnums que de bonshommes ». Les voisins s'invitent au casse-croûte

À midi, les voisins s'invitent pour l'immuable casse-croûte : saucisses de Morteau, lard et pommes de terre cuites dans le marc. Une pause robotique dans des journées de 14 heures.



est du brutal





C'est du brutal

La colonne de distillation, à droite, avec ses différents étages derrière les hublots qui sélectionnent les alcools les plus volatils et les plus nobles. Et la colonne de refroidissement à gauche, d'où coule la goutte à 75 degrés d'alcool pur (au début, avant de tomber progressivement). Le distillateur stoppe à 45 degrés.

↳ ou apportent à tour de rôle leur charcuterie. « On fait traiteur ! »

Pour sa première saison, Mathieu Sabbagh, son chien Obélix dans les pattes, aura distillé 300 tonnes de marc. Une bonne journée produit 600 à 700 litres. Avant de tomber la veste et de jouer sa chemise dans cette aventure, il menait l'existence *corporate* du commercial *worldwide*. Entré comme VRP chez Bosch Siemens Électroménager en 1998, il a vécu successivement à Munich, Los Angeles, Toronto, Dubaï et Casablanca, où il a fini directeur général

Page de gauche

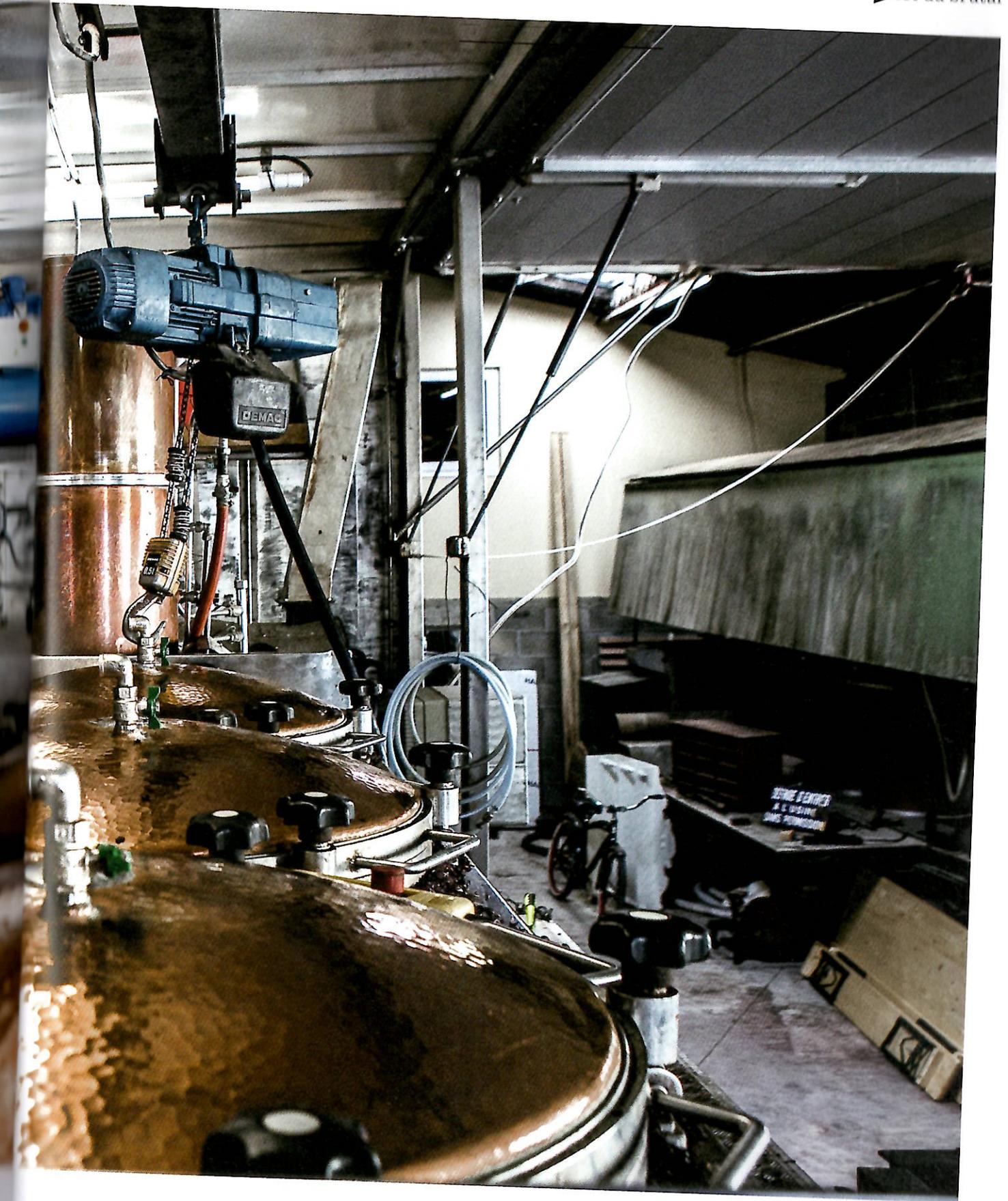
En haut Après les marcs, viennent les lies de vinification, quand les vigneron commencent à mettre en bouteilles.

En bas Les tonneaux attendent de passer à la cuite.

de la filiale marocaine qu'il avait montée pour le fabricant de produits de cuisson. De la gastronomie à la picole il n'y a qu'un pas. En 2012, il intègre le groupe Pernod Ricard. Il est chargé du développement international des apéritifs Suze et Absinthe, revenus en grâce par l'entremise de la mixologie. C'est d'ailleurs dans la distillerie de Thuir (Pyrénées-Orientales), créée la même année par le géant des anisés pour produire l'Absinthe, que Mathieu Sabbagh a pris le virus des alcools oubliés.

De nouveau expatrié en Californie, il a vécu la belle vie avec sa femme et ses trois fils. Skieur et chasseur, il est devenu surfeur. Il a vu fleurir les craft distilleries américaines, une génération après les brasseries artisanales. « Il y avait 200 distilleries aux États-Unis en 2010, il y en a 1 400 aujourd'hui, pour un chiffre d'affaires passé de 700 millions à 3 milliards de dollars. » De quoi donner le goût de l'entrepreneuriat à ce fondu de spiritueux, fantasmant sur les vieux marcs tirés de derrière les fagots, les eaux-de-vie distillées clandestinement dans les garages et les fines à l'eau de Seltz des grand-mères. Mathieu Sabbagh est donc rentré en France pour acheter une distillerie indépendante – il en reste 200 – et aller au bout de son rêve. Il a fait le tour de l'Hexagone : Cognac, Alsace, Bretagne, Périgord, Normandie, pour finalement conclure l'affaire à Beaune. Il s'est donné pour mission de relancer le marc de Bourgogne, qui a connu le même sort funeste que sa bien-aimée gentiane. « Avant, il y en avait dans toutes les maisons, on en buvait partout.

↳ suite p.149





Double p
L'alim
par des
deux p
qui pro

Page de p
En haut
l'applic
la ferm
En bas P
la régio
pour se
Sabbag
colocat

suite de la p

► Ch
pour f
produ
Bourg
les spir
plus be
Le qua



Double page précédente

L'alambic de tradition bourguignonne est limité par décret d'AOC à trois cuves en série, contre deux pour le cognaçais et jusqu'à dix pour l'italien qui produit la grappa.

Page de gauche

En haut La qualité des marcs dépend de l'application du vigneron, à qui incombe la fermentation, le séchage et le stockage.

En bas Paul de Vaucorbeil, né à Beaune, a quitté la région parisienne, le marketing et le consulting pour se lancer dans l'aventure avec Mathieu Sabbagh depuis le 1^{er} jour à l'été 2018. Il fait de la colocation avec sa grand-mère à Meursault.

suite de la p.145

▣ Chaque viticulteur distillait ses marcs et ses lies pour faire des eaux-de-vie. On ne gâchait rien. Mais la production de vin est montée en gamme, les prix du Bourgogne se sont envolés. Les vigneron ont abandonné les spiritueux, une surcharge de travail dont ils n'avaient plus besoin », explique-t-il.
Le quadragénaire candidat au label d'entreprise du

Ci-dessus

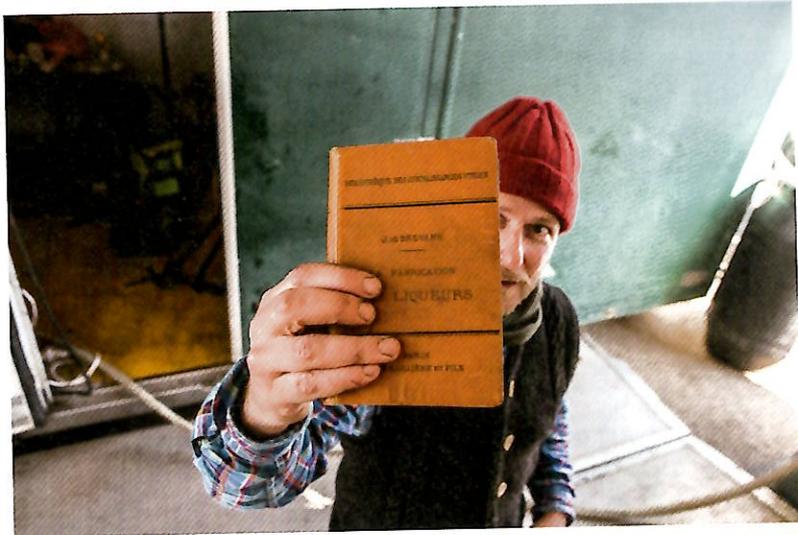
Le troisième acolyte : Lazare Deteix, stagiaire d'Agro Tech Paris

patrimoine vivant ne peut pas s'empêcher d'aimer les vieilleries, les antiquités, les vieilles baraques qu'il retape – « je n'ai jamais pu habiter dans du neuf » –, les anciennes bagnoles et naturellement les vieux alcools. Il va créer un gin de Meursault, avec des baies sauvages glanées sur les coteaux, et une eau-de-vie signature qui sera sans doute un assemblage de fine et de marc. Il va devoir investir dans un parc de fûts pour l'élevage – au moins trois ans en bois pour bénéficier de l'appellation. Et chaque année, il proposera des éditions limitées, « quasiment parcellaires », en fonction des arrivages.
Dans son hangar de Beaune, il couve des yeux deux gnôles exceptionnelles issues d'un chambolle-musigny et ▣



Page de gauche

En bas **Pour déboucher une cuve, Mathieu Sabbagh doit donner de sa personne...**



La bible de Mathieu Sabbagh : un traité de liquoristerie relié, édition 1897



Le bouilleur distille aussi des fruits de jardin de particuliers, autorisés à produire 20 litres à 50 degrés. Ici, de la mirabelle.

▢ d'un chambertin. À tout le moins deux eaux-de-vie d'une matière première en provenance de deux illustres vigneron dont il taira le nom.

Nombreux sont ceux qui se débarrassent gratuitement des « déchets » de la vinification auprès des distilleries industrielles. Parmi ceux qui font appel à l'Alambic Bourguignon, 20 % rachètent leur alcool (au prix fixé par les douanes : 3,80 euros le litre d'alcool pur), la grande majorité l'abandonnant au distillateur, qui en fait son business.

Sa production dépend de la qualité de leur travail. « Ils font 80 % du boulot, avec la fermentation et la conservation, bien au sec, à l'abri de l'air. » Il reconnaît les bons vigneron à la qualité de leurs poubelles. « C'est dommage que certains mettent toutes leurs tripes dans leurs vignes et s'accommodent que l'histoire se termine chez un industriel. Apportez-moi vos marcs ! », leur dit-il. Pour sa première année d'exploitation, il a reçu 30 % d'apports spontanés et a collecté le reste chez les producteurs. Un coût de 80 000 euros d'heures de transport pour un chiffre d'affaires total de 350 000 euros. Conclusion : « Je dois absolument passer mon permis poids lourd. » Et élargir le rayon d'action, pour l'instant trop circonscrit aux côtes de Beaune et chalonaise, plus blancs que rouges, plus lies que marcs. Pour cette nouvelle campagne de cuite 2019-2020, il ira garer son camion fumant à Gevrey-Chambertin, en pleine côte de Nuits, « au milieu des grands rouges, pour avoir des marcs de qualité ». Autre résolution de l'amoureux des causes perdues pour améliorer ses rendements : remettre en service un des deux vieux alambics échoués à la distillerie, mais toujours immatriculés auprès des douanes 54