

Les eaux-de-vie «Blanches»



Définition

l'eau-de-vie est un produit issu de la distillation d'un liquide faiblement alcoolisé.

La distillation est l'opération permettant de faire évaporer l'alcool puis, de le condenser afin d'augmenter la proportion d'alcool dans le produit final.



Les grandes familles

- Une eaux-de-vie de vin
- Une eaux-de-vie de marc
- Une eaux-de-vie de fruits
- Une eaux-de-vie de plantes
- Une eaux-de-vie de grains



Les eaux de vie

Eaux Vie de Grains - Genièvre

Après la distillation, un mélange unique est créé par les maîtres distillateurs. Ce mélange est composé de vin de malt ayant mûri pendant trois ans, de distillat de baies de genévrier, d'eau de source et d'alcool de grain.

Filliers Distillery est l'un des rares distillateurs de vin de malt encore en activité. Pour cette raison, nous avons la dénomination de distillerie chaude. Le résultat est un genièvre de grains jaune clair dans lequel les saveurs raffinées se développent longtemps et doucement.

Notes de dégustation: Des notes de grain très douces avec du bois, entrecoupées d'un soupçon de vanille et de vin de malt. L'arrière-goût est long et doux, avec de fines notes épicées.



Eaux Vie de Marc « La Grappa »

La Grappa est une eau-de-vie de marc de raisin, c'est à dire un alcool distillé à base des peaux de raisins qui restent après le pressurage du moût servant à faire le vin. Exclusivement produite en Italie et à partir de raisins récoltés en Italie.

La Grappa peut provenir de n'importe quelle partie du pays, mais il existe 9 régions distinctes qui bénéficient d'une "Indicazione Geografica Tipica" ou d'une appellation particulière :
Piémont, Lombardie, Vénétie, Trentin, Haut-Adige, Tyrol du Sud, Barolo, Frioul-Vénétie Julienne, Sardaigne.



Eaux Vie d'Agave « Le Mescal »

Quelle est la différence entre le mezcal et la tequila ?

Techniquement, la tequila est confectionnée à partir d'agave bleue (agave tequilana weber) alors que le mezcal peut être produit à partir de 13 sortes d'agaves différentes (généralement l'agave Espadín).

La tequila provient exclusivement de l'état de Jalisco tandis que le mezcal essentiellement de l'état de Oaxaca.

Quelles sont les différentes étapes de production du mezcal ?

Le production du mezcal démarre par la **récolte des cœurs d'agaves**, ou piñas, arrivés à maturité, par les maestros mezcaleros. Par la suite, ils procèdent à leur **cuisson durant 2 à 3 jours**, dans des fours à vapeur creusés au préalable dans le sol, appelés "palenque".

Une fois les piñas cuitent, elles sont **laissées à l'air libre** pendant environ une semaine.

Ceci est la première étape de **fermentation naturelle**.

Les piñas sont ensuite broyées dans un moulin en pierre dans le but de donner forme à un liquide plus ou moins homogène : le jus d’agave composé de fibres, pulpe et jus. C’est alors la seconde étape de fermentation naturelle.

Suite à cela, le liquide est mélangé à de l’eau de source et placé dans des cuves en bois durant 1 à 4 semaines formant le mezcal.

Il est ensuite distillé à 2 reprises et est donc placé dans différents appareils traditionnels de distillerie, généralement en cuivre ou en céramique, appelés également des “alambics”.

À la suite de ces distillations, l’alcool est laissé à reposer.



Eaux Vie d'Orge « Le Whisky »

Procédé de fabrication

Trois ingrédients communs :

Des céréales, de l'eau et de la levure.
Le principe est d'obtenir un jus sucré qui,
sous l'action des levures,
sera transformé en alcool.

Plusieurs étapes et notions :

Le maltage, le brassage, la distillation,
la maturation, la filtration, l'embouteillage
La notion de terroir, la part des anges...



Eaux Vie de fruits

« »

Les EDV de fruits sont obtenues de deux manières : par fermentation et par macération.

Si la plupart des fruits ont une teneur en sucre suffisante pour être mis en fermentation, d'autres comme la framboise, la fraise des bois, la myrtille ou les baies sauvages... doivent passer par une macération dans un alcool.

Toutefois certains des producteurs les plus pointus arrivent à obtenir pour ces mêmes fruits des eaux-de-vie par fermentation naturelle mais les quantités de fruits utilisées sont alors impressionnantes.



Eaux Vie de grains « Céréales... »

Produit par la distillerie Mariinsky dans la région administrative de Kemerovo en Sibérie. Beluga Classic est une vodka encore assez peu connue mais très recherchée des connaisseurs.

Produit à base de blé Malté distillé, l'alcool est ensuite filtré à travers 10 mètres de charbon et repose pendant trois mois.

La bouteille est ensuite fermée avec un bouchon spécialement conçu et recouvert de cire.



**Eaux Vie de plantes
« Cane à sucre »**

Le rhum blanc peut être agricole ou traditionnel.

Le rhum agricole provient essentiellement des Antilles Françaises où il est produit à partir de jus de sucre de canne.

Le rhum dit « traditionnel » est produit à partir de mélasse. Les Caraïbes britanniques et l'Amérique Latine en sont les plus représentatifs.

Le rhum blanc se retrouve donc au sein de ces deux « familles » de rhum avec pour point commun ce fameux temps de maturation court de six semaines qui en fait le plus jeune des rhums

