

Eau-de-vie de vin (brandy)



Martin Heiri, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Définition (aux termes de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, état au 1^{er} janvier 2014)

Le brandy ou Weinbrand est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement à partir de vin. Il doit être vieilli en récipients de chêne pendant au moins un an ou si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1000 litres, pendant au moins six mois.

Contrairement à une idée largement répandue, **l'eau-de-vie de vin et la grappa ne constituent pas un seul et même produit**. La grappa est obtenue par macération et distillation de marc, à savoir le résidu des raisins que l'on a pressés et dont on a extrait le jus pour la fabrication de vin. L'eau-de-vie de vin est en revanche produite à partir de vin.

Cognac et armagnac

Les termes «cognac» et «armagnac» désignent une eau-de-vie de vin française. Il s'agit d'appellations d'origine protégée réservées à des produits provenant d'une région déterminée. Ainsi, les eaux-de-vie de vin fabriquées en Suisse ne peuvent pas être commercialisées en tant que cognacs. A la différence du cognac, l'armagnac n'est distillé qu'une seule fois.



La matière première de toute eau-de-vie de vin est le raisin, ou plutôt le vin rouge ou le vin blanc.



Deux techniques de distillation: la distillation continue et la distillation discontinue (image).



L'eau-de-vie de vin est vieillie uniquement dans des fûts de chêne, qui influent fortement sur ses arômes.

Histoire

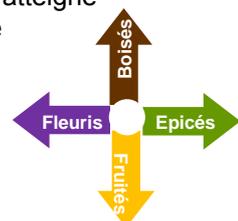
Comptant parmi les plus anciennes boissons spiritueuses du monde, les distillats obtenus à partir de vin existent probablement depuis l'an 800 après Jésus-Christ. Au départ, l'eau-de-vie de vin est avant tout utilisée à des fins médicales. Au 16^e siècle, la demande de ce distillat clair, âpre et capiteux augmente. Un siècle plus tard, on découvre que le vieillissement de l'eau-de-vie de vin dans des fûts de bois confère de nouveaux arômes à cette boisson spiritueuse. Aujourd'hui, la France (cognac et armagnac) et l'Espagne (brandy) font partie des plus gros producteurs de cet alcool.

Production

L'eau-de-vie de vin peut être produite à partir de vin blanc ou de vin rouge. La distillation est effectuée en deux étapes:

1. Brouillis: le vin non dilué est versé dans la cucurbite et distillé.
2. Eau-de-vie fine: dans la cucurbite, le brouillis est dilué au moyen d'eau afin que sa teneur en alcool atteigne environ 20 % du volume, et le pH est ajusté à 5,8 ou 6 au moyen d'une solution de soude caustique 0,1 afin que les composés du soufre soient retenus par le cuivre et ne finissent pas dans le distillat.

L'eau-de-vie ainsi obtenue est vieillie dans des fûts de chêne, puis sa teneur en alcool est abaissée.



Arômes

Fruités: en fonction du vieillissement, arômes d'abricot, de pêche, de poire, de muscat, de cerise.

Epicés: en fonction du vieillissement, arômes de gingembre, de cannelle, de curry, de noix de muscade, de safran.

Fleuris: arômes de rose et de violette si l'eau-de-vie est jeune ou de lilas et d'œillet si l'eau-de-vie est vieille.

Boisés: arômes de chêne et de vanille si l'eau-de-vie est jeune ou de chocolat et de cuir si l'eau-de-vie est vieille.

Schéma des couleurs



Sources

- *Obstbrennerei heute*, Tanner und Brunner, Verlag Heller Schwäbisch Hall
- *The Ultimate Bar Book*, André Dominé, Ullmann Verlag
- *L'encyclopédie du Cognac*: www.pediocognac.com