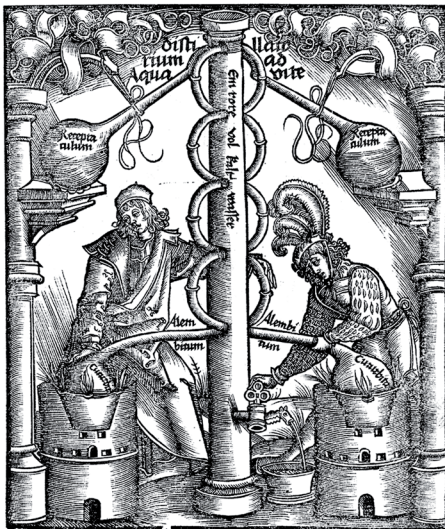


MANIFESTE DE LA GNÔLE NATURELLE



- Version française -

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.

NOTRE HÉRITAGE

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.

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.

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.

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

FONDEMENTS

Avec l'industrialisation, la technique s'est développée mais le principe de distillation est resté le même : cultiver, fermenter puis évaporer. Cela implique pour nous de prendre soin de la terre qui fait pousser nos fruits.

La culture industrielle et intensive détruit nos sols, nos nappes phréatiques et la biodiversité autour du monde. En tant que distillateurs et distillatrices engagés, nous ne pouvons ignorer la façon dont nos ingrédients de base poussent et sont transformés. Nos choix de vie nous amènent à réduire notre impact sur la planète et cela a des implications.

Nous cherchons à faire des produits de grande qualité et de pleine conscience. L'alcool peut nuire à la santé et il peut nous aider à aller mieux. Dosis venenum fecit: la dose fait le poison, comme disait Paracelse. Sa consommation est une question d'équilibre. Une bonne ivresse qui rend heureux, qui stimule des conversations intéressantes et qui nous remplit de bons souvenirs nécessite du bon alcool.

La gnôle naturelle est pour nous la recherche de la plus pure expression :

- du fruit, de la plante, du légume ou du grain.
- du terroir.
- de la personnalité du distillateur ou de la distillatrice.

Ils donneront toujours un produit unique et original, car aucun distillateur, aucun terroir, aucun alambic, aucune saison et aucun fruit n'est le même.

La standardisation des goûts proposée par l'industrie ne nous intéresse pas.

La gnôle naturelle se définira donc par :

- le travail artisanal,
- des distillats propres, sans utilisation d'intrants,
- le respect de la nature.

DANS CE BUT, NOUS PRENONS DOUZE ENGAGEMENTS :

1 - Nous distillons avec des alambics en cuivre conduits à la main.

2 - Nous obtenons nos ingrédients de fermes écologiques (labellisées ou non).

3 - Nous achetons localement auprès de producteurs dont nous connaissons les méthodes de travail et les pratiques sociales.

4 - Nous n'intervenons pas dans la préparation du moût : pas de sulfites, de soude, de peroxide, de levures externes, d'enzymes (le cas des alcools de grains est à discuter) ou d'exhausteurs de goût. Seule la fermentation naturelle et indigène permet aux arômes du fruit de s'exprimer authentiquement. Les bases vin sont par conséquent des Vins Naturels.

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 gnôle 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 glycérine. 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 phtalates.

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, le Pastis, les Esprits et d'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'œnologie propose tous les arômes synthétisés en petits flacons, prêts à l'emploi, du « boisé » au mélange « pastis ». Pour la structure, on utilise de la glycérine, pour les couleurs des colorants artificiels.

3. De nombreux distillateurs interviennent fortement sur leurs moûts (sulfites, 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 !

Distilleries/producteurs signataires (par ordre chronologique) :

- **L'Atelier du Bouilleur** (distillerie), Autignac, France
- **Baptiste François / O'Baptiste** (distillerie), Valence, France
- **David Mimoun / Alcools Vivant** (producteur), Chalais, France
- **Frederic Bourgoïn/Bourgoïn Cognac** (vigneron distillateur), Tarsac, France
- **Laurent Cazottes** (distillateur), La Pangée, France
- **Yann Lioux / Jean Tonique LYBR** (producteur), Montpellier, France
- **Coeur De Cuivre** (distillerie), Vauvert, France
- **Distillerie Moby Dick** (distillerie), Plogoff, France
- **Laurent Pernet / Ambix Distillation** (distillerie) Vizille, France
- **Matthieu Frécon // Edelweiss Distillerie** (distillateur), Sarreyer, Suisse
- **Elodie Juillet** (distillatrice d'huile essentiel et d'alcool), St.Affrique, France
- **Etienne Thomasin** (porteur de projet brasserie-distillerie), Vosges, France
- **Christian Binner** (vigneron récoltant et bouilleur de crus), Alsace, France
- **Manuel Engel, Engel Naturbrennerei** (distillerie), Schönau, Allemagne
- **Pierre Rousse** (vigneron & bouilleur de crus), Limoux, France.
- **Vincent Marie/ Dom. No Control** (vigneron distillateur), Châtel Guyon, France
- **Theo Ligthart/ Freimeisterkollektiv** (producteur), Berlin, Allemagne
- **Hervé Mercier-Metz/Le comptoir de l'alchimiste** (distillerie), Mane, France
- **Ian McCarthy / Artemis botanical wines & distillates** (vigneron distillateur) Californie, USA
- **Stéphane Casaubon & Joëlle Bolduc / Les Esprits tordus**, (micro-verger & distillerie), L'Assomption, Québec, Canada
- **La Piautre** (malterie-brasserie-distillerie), La Menitre (Anjou), France
- **Laurent Fell / Mas de l'Escarida** (Vigneron distillateur), Cubagnac (Sanilhac, Ardèche), France

Liste de signataires mise à jour octobre 2019

*Vous trouvez plus de signataires et sympathisant.e.s et vous pouvez également
signé sur www.gnolenaturelle.eu*

Image de couverture : Illustration anonyme tirée du *Liber de arte distillandi de compositis*, Hieronymus Brunschwig, Strasbourg, 1512. Bibliothèque Nationale de France.

Edition : Monsieur Zed

CC BY-ND : L'Atelier du Bouilleur, Distillerie O'Baptiste & Alcools Vivant - decembre 2018 -