

LA DISTILLERIE DE FÉCHY : RENCONTRE AVEC PIERRE DE PERROT

Dernière grande distillerie « à façon » de l'arc lémanique, la Distillerie de Féchy-Bougy (VD) nous a ouvert ses portes, pour une visite sous l'égide de son directeur, Pierre de Perrot.

REPORTAGE ET PHOTOS : NICOLAS MESSIEUX

UNE « GRAND-MÈRE » DE PRESQUE 140 ANS !

La distillerie de Féchy est l'héritière de la machine à distiller (alambic) mobile qui faisait le tour des villages de la zone Aubonne-Allaman-Gimel-Rolle. Elle était tractée de village en village, et était installée quelques jours, avec son toit amovible, pour permettre la distillation à façon. Les jeunes locales profitaient de faire des broches avec le feu du foyer ! Elle a toujours été spécialisée sur la distillation « à façon » de fruits, de restes de vinification ou de gentiane dans cette région très viticole qui monte du Léman au pied du Jura.

Dès 1975, la distillerie a été sédentarisée dans un entrepôt prêté par la commune de Féchy, puis a dé-

ménagé en 2017 dans son bâtiment flambant neuf actuel. Féchy, un des villages au vignoble les plus prestigieux de La Côte, a soutenu la distillerie, qui fait la fierté du village.

La machine à distiller, la « Grand-Mère » comme elle est surnommée, existe depuis 1887 et a donc bientôt 140 ans. Elle fonctionne toujours parfaitement ! Bien sûr, quelques pièces ont été remplacées ou ajoutées au fil des ans, pour améliorer la qualité ou s'adapter aux nouvelles pratiques en matière environnementale et de santé. Le chauffage se fait aujourd'hui grâce à une chaudière à vapeur (la vapeur permet d'éviter les arômes de brûlé qui se produisent avec un feu - mais la « Grand-Mère » a toujours fonctionné à la vapeur). Les marmites (où se trouve le moût à distiller) sont équipées d'une évacuation vers une cuve pour l'élimination, alors



Pierre de Perrot et la « Grand-Mère », l'alambic de la Distillerie de Féchy.



Vue d'ensemble de l'alambic (anciennement mobile). Les deux colonnes de distillation en cuivre (à droite) sur lesquelles débouchent les tuyaux des marmites (à gauche). Les trois hublots montrent les trois niveaux de la colonne de distillation. À droite, la deuxième colonne de distillation. En dessus des colonnes, le cylindre métallique permettant d'extraire les toxiques contenus dans les noyaux. La grande colonne métallique entre les colonnes est le refroidisseur. Vers le sol, le bec verseur d'où coule de l'alcool vers les seaux et un tonneau (en bleu) pour stocker l'alcool ou un macérat. Au fond, une cour abritée avec les réserves dans des tonneaux bleus.

qu'auparavant le tout finissait à la rivière. Et puis les colonnes de distillation sont équipées d'un système pour éliminer le carbamate d'éthyle toxique des noyaux de fruits (voir photos).

LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE DE DISTILLERIE DE BOUGY-FÉCHY

La Distillerie de Bougy-Féchy, c'est aussi l'histoire d'Alex Paccot. Figure importante et charismatique de la distillerie romande, pâtissier de formation, il a été engagé par la coopérative en 1996. Il en a fortement développé les activités, la transformant en l'une des distilleries « à façon » les plus réputées de Suisse romande, et triplant le nombre de sociétaires. Œuvrant avec un grand talent, multi-récompensé, il a produit des eaux-de-vie très reconnues, que l'on trouve sur les tables des restaurants étoilés les plus prestigieux du canton de Vaud – dont « L'Hôtel de Ville » à Crissier.

Le très doué Pierre de Perrot, caviste de formation (et premier aux examens cantonaux), a pris la direction fin 2022. Auparavant stagiaire de la Distillerie, puis client, il a été embauché à temps partiel puis à temps plein. Il a pris la succession d'Alex Paccot, parti à la retraite mais qui continue de passer très régulièrement à la Distillerie.

La Distillerie est organisée juridiquement en coopérative depuis 1945 et compte plus de 300 sociétaires. Tout un chacun peut adhérer (la part sociale coûtant 20 francs plus 250 francs de finance d'entrée). Être sociétaire donne droit à une remise sur le prix du litre d'alcool produit et sur le prix de chaque cuite. Devant notre air intéressé en voyant la liste des prix, Pierre de Perrot nous a vite ramené à la réalité : ce qui coûte le plus cher, c'est la taxe de 29 francs par litre d'alcool pur encaissée par les Douanes. Seuls les agriculteurs en sont exemptés et peuvent faire distiller chaque année un nombre de litres calculé en fonction du nombre d'arbres et d'hectares qu'ils possèdent, et du nombre de personnes qu'ils emploient. Ils restent néanmoins les principaux clients et sociétaires de la Distillerie,

même si des non-professionnels passionnés ou qui ont envie de découvrir la distillation s'inscrivent également.

UNE CLIENTÈLE ATTIRÉE PAR LE SAVOIR-FAIRE ET LES POSSIBILITÉS DU « À FAÇON »

La Distillerie produit « à façon » en effectuant la distillation pour des clients qui ont de petites quantités à faire distiller et – surtout – préparent eux-mêmes la base fermentée ou macérée pour la distillation [voir encadré]. Son cœur de cible est donc plutôt les agriculteurs ou particuliers qui ont quelques arbres fruitiers. Mais cela n'empêche pas la Distillerie d'avoir de plus gros clients, qui



Une pomme légèrement trouble, distillée par Pierre de Perrot. Une filtration à froid supprimera le trouble.



La jarre d'alcool de mirabelle de Satigny.



Des jarres de tout style, contenant de l'alcool, prêtes à être enlevées par les clients.

peuvent pour certains amener plusieurs tonnes de fruits chaque année à faire distiller. Un client fidèle amène ainsi 30 tonnes d'abricots chaque année depuis le Valais - et cela a pu monter jusqu'à 90 tonnes dans les grandes années. Certains producteurs viennent ainsi de très loin pour faire distiller leurs produits : « ils sont prêts à perdre leur AOP Damassine ou Abricotine en faisant distiller ici dans le canton de Vaud », relève Pierre de Perrot. Ce qui ne les empêche pas de remporter des concours parmi les collègues qui ont pu garder leur AOP. La Distillerie a une excellente réputation, construite par Alex Paccot au fil des médailles remportées, et qui continue aujourd'hui avec Pierre de Perrot.

La distillation fonctionne avec la nature et les saisons. La haute saison va de juin à Noël. Pour les fermentations, on suit le mûrissement des fruits, avec les cerises dès fin juin, suivies des abricots, puis des prunes (pruneaux Fellenberg, damassons, mirabelles...), puis les pommes et les poires, le raisin et les dérivés de la vigne, pour finir en janvier-février avec la gentiane jaune du Jura qui clôt l'année. Les spiritueux issus de macération sont eux distillés toute l'année. Pendant notre visite, des clients sont passés pour venir chercher leurs produits distillés. Un des clients, agriculteur à Satigny (GE), a deux mirabelliers et il vient à Féchy pour faire distiller ses fruits. Sa confiance envers le savoir-faire et la continuité de la Distillerie l'encouragent à envisager de bientôt remplacer son second arbre vieillissant par un jeune plant.

L'IMPORTANCE DE LA PRÉPARATION ET DU CONSEIL PAR LE DISTILLATEUR

Pierre de Perrot a bien insisté à quel point la préparation du moût par le client était importante. La réussite de la distillation dépend, dit-il, à 70 % de la qualité de ce moût, et donc de la qualité des fruits ou végétaux, de leur récolte et nettoyage attentif, de la conservation des végétaux, du levurage, etc.

Pierre de Perrot nous a ainsi expliqué comment un de ses clients, cueilleur de gentiane jaune, nettoie méticuleusement ses racines au couteau suisse pour enlever la terre à l'intérieur de la racine, avant de les broyer finement pour les faire fermenter.

Mais dans les 70 % que représente la qualité du moût, il insiste que le conseil que peut offrir la distillerie au client est très important. Alex Paccot, a énormément expliqué aux producteurs et clients comment améliorer leurs fermentations quand il a repris la Distillerie en 1996. Il déplore cependant que le passage de la gestion de l'alcool de la Régie fédérale des alcools aux Douanes en 2018 ait supprimé les « responsables de l'alcool du village » qui auparavant dans chaque village s'occupaient de la



Des pêches de vignes cueillies par Pierre de Perrot, prêtes à être distillées. Les fruits n'ont pas besoin d'être « beaux » dans le sens commercial du terme : plus ils sont mûrs, mieux c'est.



Les outils du distillateur « à façon » : un alambic, des entonnoirs, des thermomètres à alcool et un verre s'assurer de la qualité du distillat.

police de l'alcool. Ceux-ci conseillaient également les propriétaires d'arbres sur la meilleure façon de travailler et de préparer leur moût.

L'après-distillation est aussi très importante même si elle est davantage du ressort de la Distillerie. Pierre de Perrot conseille de laisser toujours l'alcool reposer au moins 1 mois avant de le consommer. Le vieillissement et l'élevage peuvent ensuite se faire selon les besoins et envies des clients directement dans leur cave ou leur grenier.

DES SPÉCIALITÉS ET ALCOOLS ORIGINAUX

Beaucoup de clients recourent aux services de la Distillerie pour produire des spécialités. En expo-

sition à la Distillerie, on trouve ainsi des alcools de café, de cynorrhodon, de framboise, ou encore ce rhum fait à partir de mélasse de sucre de canne.

Pierre de Perrot distille aussi pour son compte plusieurs spécialités : une eau-de-vie de coings, par exemple, qu'il récolte sur des arbres appartenant à différents propriétaires [voir notre dossier sur le cognassier dans Vignes et Vergers 07/2023] et surtout sa nouvelle spécialité, le rhum fabriqué à partir de mélasse de sucre suisse (de la sucrerie d'Aarberg). Il tente beaucoup de choses aussi, ainsi ce cageot de pêches de vignes récoltées aux environs, qui attendaient d'être distillées au moment de notre visite.

La distillation « à façon » semble avoir un avenir assuré, après des années de déclin général de la distillation. Correspondant aux tendances de fabrication artisanale, en petite quantité et en « do-it-yourself », elle permet aussi pour des non-agriculteurs de découvrir ce monde plus facilement qu'avec par exemple un domaine viticole. Elle est dans l'ambiance des « nouveaux spiritueux » et elle offre cette possibilité à tout le monde, y compris à ceux qui ne sont pas arboriculteurs ou viticulteurs. Les nouvelles distillations sont nombreuses et se développent : gins, rhums, vodkas, ... Cela ouvre ainsi de nouvelles perspectives au secteur et permet de renouveler en attirant des jeunes! 🍷

La distillation, comment ça marche ?

La distillation permet d'extraire l'alcool (l'éthanol) d'un mélange liquide-solide. La distillation consiste à chauffer la substance pour que l'alcool s'évapore et qu'il se recondense ensuite sous l'influence d'un liquide refroidisseur. La distillation a été pratiquée en premier par les Babyloniens, et utilisée pour développer les remèdes médicaux, les huiles essentielles et les parfums. Ce sont les Arabes qui ont ensuite amené l'alambic (un mot arabe) en Europe. L'armagnac, nous explique Pierre de Perrot, est le premier spiritueux européen et il combine trois innovations des trois civilisations : l'alambic arabe, la vigne et le vin romains et le tonneau gaulois. Les spiritueux et eaux-de-vie ont gardé la réputation de soigner et d'aider à la digestion.

Le processus de distillation se fait au moyen d'un alambic, en chauffant un moût ou un macérat (une « cuite ») au moyen d'un feu ou d'un bain-marie, dans une ou plusieurs marmites (ou « chaudière », deux dans le cas de la distillerie de Féchy), pour ensuite faire passer le liquide évaporé dans une (ou deux comme à Féchy) colonne(s) de distillation pour que seul l'alcool en res-



Les deux « marmites » où le moût est chauffé pour faire évaporer le liquide qui passe dans les tuyaux de cuivre au premier plan. À l'arrière-plan, la chaudière à vapeur qui va chauffer les marmites. Au fond, accrochés au mur, les « paniers » qui permettent de récupérer les marcs solides au fond des marmites qui ne peuvent être évacués par le bas.

De la marmite, le liquide évaporé traverse une colonne de distillation pour y accomplir trois distillations. La distillerie de Féchy effectue une quatrième distillation, qui utilise une deuxième colonne de distillation pour affiner les arômes de la première colonne de distillation. Le produit de la distillation sort de l'alambic en trois phases successives : tête, cœur et queue. En tête sont les alcools les plus légers, ou les plus volatils, qui sont toxiques comme le méthanol, l'acétone, etc. Le cœur, l'éthanol, est l'alcool comestible. Suivent finalement les alcools « lourds » de queue, qui sont notamment des huiles et qui ne peuvent être consommés. Tout l'alambic est majoritairement en cuivre. Ce métal, indique Pierre de Perrot, est conducteur de chaleur et révélateur d'arômes.



Les magnifiques colonnes de distillation en cuivre.

Issus de macérations ou de fermentations

La distillation se fait sur deux types de « mélanges » : 1) les eaux-de-vie, qui se font sur des fermentations et 2) les « geists » (« esprits » qui a donné le terme « spiritueux »), qui se font sur des macérations.

La distillation des eaux-de-vie à partir de fermentation se fait en démarrant d'une masse de végétaux suffisamment sucrée, mise à fermenter avec des levures pour obtenir le moût. Ces végétaux sont des fruits tels que le raisin, les pommes, poires, coings, prunes, pêches, abricots ; ou des céréales comme du blé, du seigle (ou du malt) ayant passé une étape supplémentaire de saccharification.



Des mirabelles fermentées en voie d'être cuites et distillées dans une des marmites.

La macération consiste à faire macérer des herbes, des fruits dans de l'alcool pour que celui-ci s'imbibe des arômes des végétaux. L'ensemble est ensuite redistillé pour que la nouvelle distillation fixe ces arômes dans l'alcool. Une simple filtration conduirait à ce que ces arômes s'éventent. La macération se fait avec les (petits) fruits peu riches en glucides et donc en chair, ou avec une chair difficile à extraire, comme les framboises, le café, les baies sauvages comme les cynorhodons, les prunelles, ou la myrtille. Les herbes et baies macérées aromatisent notamment le gin et l'absinthe, qui sont distillés à partir d'un macérat.



Les tonneaux/cuves de macérations à distiller ou d'alcool déjà distillé. Au fond, en jaune, la grande cuve qui permet de stocker 15 000 l de purée à distiller et qui sert pour les grandes commandes.