

Nivernais central

OULON ■ Une distillerie ambulante disponible jusqu'à fin décembre

Une année qui sera qualitative

Gérard Bourgeat, malgré ses vingt-deux ans de métier, est un jeune distillateur ambulant qui a su allier tradition et modernité pour ne tirer de ses cuves que le meilleur du fruit.

A Oulon, jusqu'à fin décembre, il accueille les particuliers qui ont fait fermenter leurs récoltes de l'été et de l'automne pour en tirer le distillat.

L'étape de la fermentation est importante. Elle doit être tempérée entre 20 et 30 degrés. En dessous, le ferment dort, au-dessus, il meurt et compromet une distillation de qualité.

À défaut de quantité du fait de la sécheresse, la qualité du fruit est au rendez-vous cette année. ■



DU FRUIT AU DISTILLAT. De la cuve d'eau montée en vapeur à la sortie du distillat, c'est un parcours alambiqué que suit le précieux jus. Professionnel, Gérard Bourgeat sait en tirer le meilleur.