



La distillation ambulante préservée

Passionné de distillation, Georges Magny a repris un alambic et l'activité de distillateur ambulant.

Georges Magny se déplace pour distiller la récolte de chaque bouilleur de cru composée d'au moins 40 litres de vin ou de jus de fruit très filtré

Georges Magny, 28 ans, a obtenu un Bac agricole à Saintes et un BTS viticulture/cœnologie à Cherves-Richemont. Dès sa sortie d'apprentissage, il a commencé sa première année de distillation chez un bouilleur de profession dans la région de Cognac. Depuis sa plus tendre enfance, Georges a toujours vu l'alambic s'installer dans son village. « J'avais l'habitude de le voir fonctionner par Guy Bois, son propriétaire installé à Saint-Porchaire qui a décidé de cesser son activité quand il a eu 80 ans », explique le jeune homme.

Avec la retraite de Guy Bois, c'est toute une histoire qui allait s'arrêter. C'était sans compter sur la passion de Georges, qui a voulu faire perdurer la tradition. « Peu de personnes étaient intéressées par la reprise de cette activité, je me suis lancé et j'ai acheté ce vieil alambic entièrement en cuivre qui date de

1946 ». Il n'y a que trois distillateurs ambulants sur le département, pour 530 en France.

« Ne pas laisser perdre le savoir-faire de nos ancêtres »

« C'était l'occasion de continuer à le refaire fonctionner et perpétuer la vie autour de cet alambic », confie le bouilleur. Il y a toujours du monde qui passe quand l'alambic fonctionne. Dans les campagnes, c'est un lieu de rencontres et d'échanges. Les distillateurs se déplacent de village en village et distillent la récolte de chacun (vins ou jus de fruit filtré) par quantité de 40 à 250 litres.

Début décembre, Georges a commencé sa première tournée avec l'alambic. Une drôle de

machine qui lui demande une journée de montage, puis une journée de démontage. Ce dernier procède à une double distillation, c'est-à-dire avec deux ébullitions (tri de vapeur) sur la même chauffe, pour obtenir une meilleure qualité. Il nécessite une surveillance constante et une chauffe régulière. Le coût de la distillation revient à trois euros le litre d'alcool pour les personnes n'ayant pas de droit de "privilege", réservé au bouilleur de cru.

« Je compte sur les jeunes ruraux pour ne pas laisser perdre le savoir-faire de nos ancêtres pour que ce métier perdure. Je cherche de nouveaux villages pour me déplacer et distiller », explique-t-il. Le reste du temps, Georges cultive, depuis trois ans, 54 ha de terres à Breuil-la-Réorte où il produit des céréales.

Montrer patte blanche

Pour obtenir les autorisations auprès des services des Douanes, permettant l'utilisation de l'alambic, Georges Magny a dû montrer patte blanche, avec un casier judiciaire vierge, être à jour en termes de fiscalité et créer une société, démarche qui lui a demandé plus de 8 mois (lire encadré). Georges a repris les clients de son prédécesseur qui s'arrêtait à Curé (Saint-Georges-du-Bois), La Vallée et Balzac et il a une piste pour s'arrêter à Sainte-Marie-de-Ré. Le problème qu'il rencontre est que les vignes familiales disparaissent et il doit chercher les lieux où il y en a encore.

Michel Leclercq

Les alambics et la législation

La réglementation sur l'achat et l'utilisation des alambics a changé en 2010. En France, il est interdit de fabriquer, de posséder et d'utiliser un alambic sans autorisation préalable. Aujourd'hui, toutes les personnes ayant une parcelle référencée au cadastre (vignes ou verger) ont le droit de distiller 10 litres d'alcool pur en s'acquittant d'une taxe au service des douanes de 8,7053 € par litre (tarif 2018), pour les premiers 10 litres d'alcool pur sortis. Il existe encore des personnes qui possèdent les droits privilèges et ne sont pas impactées par ce changement. Si leurs descendants veulent continuer la distillation, ceux-ci doivent se soumettre à la nouvelle réglementation et s'acquitter de la nouvelle taxe.



Contact au
06 31 57 43 55.