

Valérie représente la 4^e génération d'une famille de distillateurs

Vincent LUCOTTE (CLP)



Valérie et Daniel Nudant-Rossignol devant l'alembic de l'oncle de cette dernière, Charles Bouvard, qui a notamment été maire de Ladoix-Serrigny. Photo LBP / V. L.

Valérie Nudant-Rossignol fait partie d'une famille de brandeviniers, le nom traditionnel qui désigne les distillateurs. On lui doit des eaux-de-vie remarquables, à la conception toujours à la limite de l'alchimie.

Au détour du chemin de Mon Repos, à Ladoix-Serrigny, soudainement, vapeurs, fumée, chaleur et bouillonnements attirent l'attention, émanant d'un atelier de distillation. Après son arrière-grand-oncle, sa grand-mère (la célèbre Camille) et son oncle, Valérie Nudant-Rossignol, épaulée par son mari Daniel, représente la quatrième génération de brandeviniers, ancien nom du distillateur.

Les viticulteurs ayant l'obligation de distiller après les vendanges, ils leur apportent la matière première. Il y a le marc de raisin qui deviendra le marc de Bourgogne, qui représente 70 % de l'activité du brandevinière, et il y a aussi, la lie de vin qui donnera la fine de Bourgogne. Poires, pommes, cerises et autres prunes préalablement broyées et fermentées se distillent aussi pour donner l'eau-de-vie de Bourgogne. « 2020 a été une

bonne année au niveau des fruits ; elle est donc aussi une belle année pour la distillation », précise Valérie. « Le résidu des vendanges est et reste une matière noble. Nous avons la chance d'avoir des vigneronnes, tant en côte de Beaune qu'en côte de Nuits, qui font un excellent travail. Un raisin sain et de belle qualité donne non seulement un bon vin, mais a une incidence directe sur la qualité des alcools produits ».

Jusqu'en 1996, Valérie et Daniel étaient uniquement prestataires de services. Ils distillaient pour le compte des viticulteurs qui repartaient ensuite avec leurs alcools. Depuis, le négoce s'est greffé à l'activité initiale.

• La Brandevinière et la liqueur Carabosse

Professionnels et particuliers apportent et laissent leur production qui, une fois distillée, est commercialisée par la Brandevinière. Sur les étals du caveau, marcs et fines côtoient les fabrications maison. Il y a la liqueur de la Brandevinière issue d'une macération d'orange dans l'eau-de-vie, idéale dans une salade de fruits et en accompagnement d'un dessert chocolaté. On trouve aussi la liqueur Carabosse, macération de plantes telles que la Chartreuse, la mélisse et la menthe dans l'eau-de-vie ou encore une nouveauté, le ratafia de framboise. Pour la première fois cette année, des marcs issus de productions bio ont été distillés. À quelques pas du célèbre coteau de Corton et parmi les cuves et serpentins tout de cuivre rutilant, l'activité pour ces artisans distillateurs est autant un métier qu'une passion.

La Brandevinière, 14 route de Dijon, 21 550 Ladoix-Serrigny. Tél. 03.80.26.45.93 ou 0.677.790.536.

Courriel : labrandeviniere@free.fr