



Photos : François aussems

Une trentaine de curieux avaient réservé un repas dans l'enceinte de la distillerie à Ahn.



Bob Max, le patron de la distillerie d'Ahn, a montré l'art de la distillation aux visiteurs hier.



Bien sûr, la dégustation d'eaux-de-vie était au cœur de la manifestation.

Au cœur de l'alambic

Six distilleries de la région de la Moselle ont organisé hier la deuxième journée de l'Alambic.

Si l'art de distiller est resté toujours vivant dans la Moselle, la journée d'hier est là pour rappeler cette tradition de la région. Les curieux ont ainsi pu en apprendre plus sur le processus de la distillation.

De notre journaliste
Audrey Somnard

Historiquement, la distillation était opérée en Moselle luxembourgeoise quand les vignerons récupéraient les fruits du domaine, le plus souvent des pommes, mais aussi des restes de raisin pour faire le marc. C'était une époque où il était naturel d'utiliser toutes ces ressources. Aujourd'hui, ils ne sont plus qu'une poignée à continuer de faire vivre cette tradition. Pour cette deuxième édition de la journée de l'Alambic, ils étaient six distillateurs à participer à une opération de promotion de l'art de la distillation.

Deux curieux sont déjà près de Bob Marx alors que celui-ci manipule son alambic. Dans une vingtaine de minutes, l'eau-de-vie devrait être prête, à partir de cerises qui fermentent depuis environ une

semaine. Cette année a été difficile pour les fruits, explique Bob Marx : «Avec la météo que l'on a eue, les quantités de fruits de la région étaient ridicules, on a dû acheter les fruits en Allemagne.»

Une petite production annuelle

À Ahn, la distillation n'a lieu qu'une à deux semaines par an, d'où une petite production. Les autorités ne tolèrent qu'une production de 2 000 litres d'alcool pur, au delà elles considèrent qu'il s'agit d'une production industrielle. Car même à ce stade, les distillateurs doivent montrer patte blanche aux douanes qui contrôlent chaque étape du processus. Il a fallu d'ailleurs une autorisation spéciale pour distiller hier, car la loi interdit strictement de distiller de l'eau-de-vie le dimanche! Bob Marx n'a pas d'explications quant à cette interdiction, sans doute une influence de l'Église à l'époque où il était de bon ton d'aller à la messe plutôt que de travailler et plus encore de distiller de l'alcool!

C'est la deuxième année que les distilleries se rassemblent pour faire la promotion de leurs produits. Pour Bob Marx, c'est surtout une nouvelle occasion de mettre en valeur la région et son terroir, et de faire vivre les traditions. «Cela fait 140 ans que l'on distille sur le domaine. Avant, tous les vignerons distillaient, c'était pour eux un complément de revenu, mais aujourd'hui cela se fait de moins en moins. Je suis par exemple le dernier à le faire dans le village d'Ahn. C'est donc important de montrer nos traditions lors de ces journées.»

Parce qu'au-delà du produit en lui-même, c'était l'occasion de passer une journée en famille dans l'est du pays, et la météo s'y prêtait volontiers. À Ahn, une trentaine de personnes ont réservé un déjeuner en plein cœur de la distillerie. Un dimanche en famille car les enfants étaient ravis de la charrette que la distillerie avait mise en place pour faire le tour du village. Des traditions simples de la région qui ont été bien mises en valeur hier lors d'une journée ensoleillée.



Cerise, raisin, mirabelle, prune, coing sont autant de fruits qui se prêtent bien à la production d'eau-de-vie.

Opération distillerie

Ils étaient six à participer à l'opération cette année : distillerie artisanale Zenner à Schwebzingen, distillerie Diednacker à Niederdonven, Dolizy&Guillon à Ehnen, Max-Lahr et fils à Ahn, Caves et distillerie Rhein-Glock à Scheuerberg ainsi que la distillerie Weber à Wormeldange-Haut. Au programme : parcours panoramiques guidés en voiture militaire, jeux pour enfants, parcours olfactif, parcours en roulotte, divertissement musical, promenades, etc. Les six distilleries se sont associées pour faire vivre leur tradition. Une pratique ancienne au Luxembourg. Si côté français, dans le départe-

ment de la Moselle, on prône trois distillations pour l'eau-de-vie de mirabelle, au Luxembourg, il en va autrement. Cela dépend principalement de la qualité du fruit, explique Bob Max. C'est à partir de 78 °C dans l'alambic que l'alcool commence à monter. Trois étapes plus tard, alors qu'il est toujours possible de rectifier le dosage d'alcool, l'eau-de-vie est prête à être consommée. Pour le marc, l'opération est un peu plus délicate, le rendement est alors plus faible. Le taux d'alcool est baissé grâce à un ajout d'eau distillée afin d'éviter le calcaire présent dans l'eau courante.



Les enfants aussi ont pu profiter de la journée avec une charrette mise à leur disposition par la distillerie.



L'alambic, là où tout se passe.



Les cerises, fermentées, sont prêtes à la distillation.