

Comment fabrique t'on notre Eau de Vie ?

Nombreux d'entre vous se posent cette question ...

3 étapes majeures sont nécessaires avant de pouvoir déguster notre **Eau de Vie de Prunes**.

1. Le vin de prunes

Au moment de la **récolte** des **Prunes d'Ente** destinées à la fabrication de nos **pruneaux mi-cuits**, nous écartons les plus petites d'entre elles – le pruneau serait de trop petit calibre.

Ces **Prunes d'Ente** sont **lavées, écrasées, broyées & mises à la fermentation** dans de grandes barriques avec de la levure jusqu'à obtenir un **vin de prunes**, la fermentation se fait lentement, à l'odeur agréable mais au goût très spécial & non-buvable.

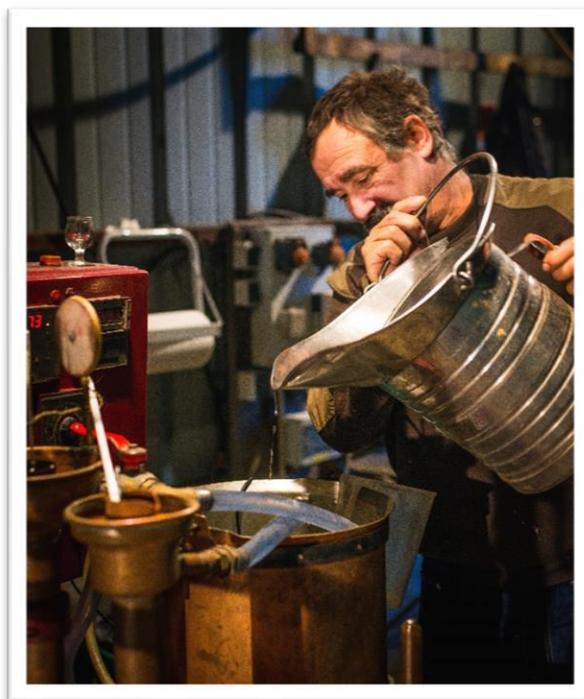
Nos secrets de fabrication vous seront peut-être révélés après quelques verres ...

2. La distillation

Nous sommes au mois de Novembre, soit quelques mois après la **mise en barrique** afin de faire **fermenter** nos Prunes.

Notre **vin de Prunes** est fin prêt à être distillé.

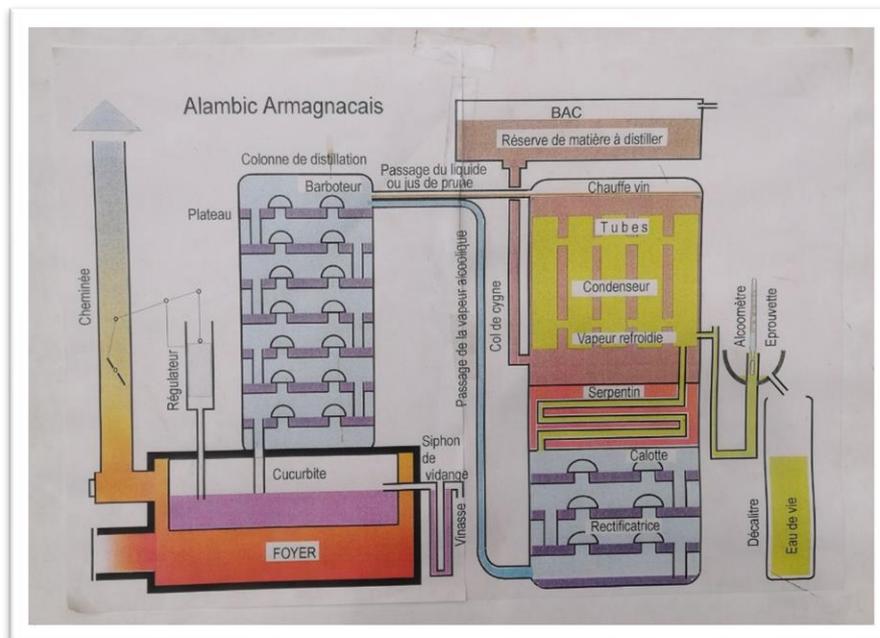
Depuis bientôt 30 ans, notre **bouilleur de cru**, Guy Riffaud, arrive les premiers jours de Novembre avec son **Alambic** tout en cuivre.



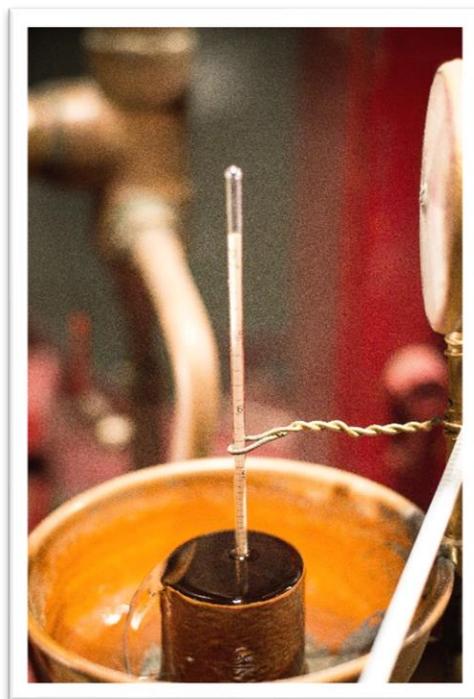
Il est l'un des derniers **bouilleurs de cru ambulant** & se déplace avec son acolyte Jacques, son fidèle compagnon – dans les fermes ou places publiques & **distille le vin** que l'on lui porte (de poires, cerises ...).

Notre **distillation** se fait dans **les règles de l'art**, de **manière artisanale** & **chez nous**, elle se fait **feu de bois** ... de **pruniers**, bien-sûr ! Avec la chaleur & un système de serpentin, la chrysalide devient papillon.

Ci-dessous, nous vous présentons le **cheminement du vin devenu alcool** : **l'eau de vie primeure** apparaît enfin, à 45° vol, chaude & la **1^{ère} dégustation** peut avoir lieu.



Attention, chaude elle est traître !



Saviez-vous qu'il faut **8 à 10 litres de vin** pour fabriquer **1L d'Eau de Vie** ?

En bref, un **travail fastidieux**, se déroulant de **A à Z à la Ferme**, grâce à un **savoir-faire ancestral & authentique**, le tout dans les règles de l'art !

3. Le stockage & la commercialisation

La **distillation** terminée, l'**Eau de Vie** obtenue est conservée dans des barriques en inox.

Mais **toutes les années ne sont pas les mêmes** & ne se ressemblent pas en **agriculture**.

Les **conditions météo** d'une année sur l'autre peuvent modifier complètement la qualité de la Prune d'Ente, **1^{er} maillon** de notre alcool : trop d'eau, pas assez, du soleil mais pas quand il faut – et votre Prune ne ressemble pas à celle de l'année précédente.

L'**eau de vie** n'aura donc pas **tout à fait le même goût** d'une année sur l'autre : ce qui la rend **unique & authentique** !

Sur les **années** dites « **exceptionnelles** », une partie de notre **Eau de Vie** est mise à **vieillir en fût de chêne**. Pourquoi ? Pour en créer une **d'exception** : notre **eau de vie ambrée**, fleuron de notre distillation.

Les fûts que nous utilisons sont des **fûts où du Loupiac** a vieilli plusieurs mois. Le bois en ressort donc **parfumé** & donne **une saveur particulière** à notre **eau de vie artisanale**, qui se rapproche des **arômes d'Armagnac** ... C'est à ce moment-là que notre **eau de vie**, alcool blanc, prend alors des **teintes boisées**.



4. Les dérivés de l'eau de vie

Notre **or blanc** est mis en bouteille afin d'être proposé en **magasin**. Il faudra la servir dans des **verres givrés** afin d'en apprécier tous les **arômes fruités**.

A l'inverse, notre **eau de vie ambrée** est à déguster à **température ambiante** !



La Liqueur de Prunes d'Ente artisanale

Les alcools forts perdant de leur attrait, nous avons décidé de fabriquer une **liqueur de prunes**.

A notre **eau de vie**, nous rajoutons du **sucre de canne liquide** afin de baisser le degré d'alcool de 45 à 30 degrés.

Même consigne de dégustation : dans des **verres givrés**, en **trou gascon** ou en **digestif** bien-sûr !



L'Agenais – notre cocktail apéritif

Fabricant de **Jus de Pommes artisanal maison**, nous avons décidé d'élaborer un **cocktail** à servir en **apéritif**.

A l'eau de vie, nous additionnons le **pur jus de pommes**, du **sucre de cannes liquide** & nous obtenons : **l'Agenais**, à servir bien frais, pour un **petit apéro** aux **savours Gasconnes**.