

LE DOSSIER DU LUNDI

L'appellation d'origine contrôlée à l'horizon 2014

# Une nouvelle étiquette pour la mirabelle de Lorraine

• Le syndicat des distillateurs de mirabelle de Lorraine voit le bout d'un vieux dossier : obtenir une appellation d'origine contrôlée (AOC) pour leur eau-de-vie.

• Du 3 janvier au 3 mars 2012, les communes lorraines qui ne figurent pas dans l'aire prévue pour l'AOC peuvent contester ce choix. Cette requête doit se faire auprès de l'Inao, à Colmar.

• Pour Mélanie Bigeard-Demange, qui exploite la distillerie de Maucourt, à Vezon, l'AOC à l'horizon 2014 apportera plus de notoriété à la mirabelle de Lorraine.

## Occupation historique

Pour travailler sur l'aire d'appellation, l'Inao et le comité d'experts ont aussi regardé l'histoire. La distillation de la mirabelle est ainsi relativement récente : elle apparaît vers le XIX<sup>e</sup> siècle. Elle accompagne l'implantation des mirabelliers dans la région et leur développement depuis leur berceau messin. Ils y sont implantés depuis le XV<sup>e</sup> siècle.

La crise du phylloxera à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle a vu l'arrachage de nombreux ceps de vigne. Le mirabellier les a remplacés. Il se trouve bien aimer ces versants abrités des vents dominants, plutôt bien drainés.

À la même époque, l'annexion entraîne un exode de Mosellans. Ils emmènent la culture du mirabellier avec eux – parfois après avoir scié les arbres « annexés ». Les mirabelliers ont aussi remplacé des quetschiers anéantis par le gel.

Côtes de Toul et Vosges sont « colonisés », jusqu'à la région de Bayon où les employés du chemin de fer plantent des arbres. Le train qui reliait Toul à Mirecourt s'appelait d'ailleurs le « train des mirabelles ».

## L'enquête publique reprend l'aire



L'eau-de-vie mirabelle de Lorraine dépend de bons fruits et ces bons fruits viennent d'arbres au développement optimal.

Photo archives RU/Anthony PICORÉ

On a dégonflé le ballon : en choisissant une zone plus étroite pour l'aire de l'AOC, les membres de la commission d'experts ont voulu privilégier une zone sûre. L'eau-de-vie mirabelle de Lorraine dépend de bons fruits et ces bons fruits viennent d'arbres au développement optimal. Pendant plusieurs mois, la commission a sillonné la zone d'appellation d'origine réglementée. Elle a éliminé de la future zone AOC des communes dont les terrains ne conviennent pas.

Ce travail sera soumis à enquête publique à partir du 3 janvier prochain, jusqu'au 3 mars 2012. Ce délai peut être mis à profit par les communes pour faire valoir leur désir d'être intégrées dans la nouvelle aire. Cette contestation doit se faire auprès de l'Inao, à Colmar, par lettre recommandée avec accusé de réception. Une fois en mesure de ces réclamations, l'institut les examinera et pourra, si nécessaire, affiner le projet.

La liste des communes sera disponible sur le site Internet de l'Inao (www.inao.gouv.fr). Le dossier de l'enquête publique sera consultable dans les chambres d'agriculture de Moselle, à Metz, de Meurthe-et-Moselle, à Nancy ou de Meuse, à l'antenne de Verdun.

Le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie validera la nouvelle aire dans le courant de l'année.

Pour les distillateurs ayant déjà entamé les démarches nécessaires à l'identification des parcelles, l'AOC sera utilisable pour la mirabelle de Lorraine dès la prochaine campagne de distillation.

Ju. B.



La distillation de la mirabelle est relativement récente : elle apparaît vers le XIX<sup>e</sup> siècle. Photo archives RU/Anthony PICORÉ

## Un créneau haut de gamme

L'idée aura mis le temps pour aboutir. Lancé il y a une vingtaine d'années, le principe du passage à une appellation d'origine contrôlée (AOC) pour la mirabelle de Lorraine se concrétise. Le syndicat des distillateurs, qui regroupe une quarantaine d'adhérents, porte le projet. Jusqu'à présent, leur production, environ 100 000 bouteilles chaque année, dépendait d'une appellation d'origine réglementée (AOR).

« Cette appellation fait déjà toute la différence avec une eau-de-vie quelconque », prévient Pierre Maucourt, membre du bureau du syndicat. Le statut de l'AOR date de 1953. « Il correspondait aux besoins d'alors », expliquent les membres du bureau. L'uniformisation voulue par l'Europe fera disparaître cette appellation en 2014. Cela a précipité le mouvement. Un dossier a été dressé en 2004. Le comité national de l'institut national de l'origine et de la qualité (Inao, de son ancienne appellation) a validé le passage à l'AOC le 3 novembre dernier.

### Réflexion historique

Pour les producteurs, cela implique le respect d'un cahier des charges, aussi bien pour les fruits récoltés que pour leur stockage ou leur distillation. Ces documents de travail sont en cours d'élaboration. Le dernier grand chantier avant le passage à l'AOC est celui de la délimitation de la zone concernée. Le comité d'experts, composé d'un ingénieur spécialiste des fruits, d'une géographe et

d'un spécialiste lorrain de la mirabelle, a travaillé avec l'ingénieur délimitation de l'Inao, Edith Toulemonde Le Ny.

L'appellation d'origine réglementée couvrait 1 260 communes. Cela répondait à l'histoire de la région et aux implantations de vergers et de distilleries. Le travail de délimitation a reposé aussi bien sur une réflexion historique, que sur une identification des sols propices ou des versants appropriés. Tout le secteur de Bar-le-Duc a ainsi disparu de la nouvelle carte, faute de distilleries. « La géologie a beaucoup joué », observe Pierre Babon, membre du bureau du syndicat et producteur à Tonnoy.

À l'arrivée, le projet comporte désormais 958 communes de l'ancienne zone auxquelles ont été ajoutées trois communes proches où se trouvent des vergers à usage professionnel. « Climat, caractéristiques physico-chimiques, usages ont été utilisés pour circonscrire au mieux l'aire », explique l'ingénieur de l'Inao.

Ce ne sont pas les mauvais fruits qui font les bonnes eaux-de-vie, insiste le syndicat. La mirabelle de Lorraine ne se produit ainsi pas à partir du rebut des fruits de bouche. Avec ses 100 000 bouteilles annuelles, soit environ 750 tonnes de mirabelles, elle se situe de manière volontaire sur un créneau haut de gamme. Avec une appellation d'origine contrôlée, la mirabelle se fera encore plus belle.

Julien BÉNÉTEAU.

## « Une véritable reconnaissance »

C'est bien. Ce sera comme nos vins de Moselle qui ont réussi à décrocher l'AOC. C'est une reconnaissance de leur travail, du respect d'un cahier des charges contraignant. Pour le syndicat de distillateurs et bouilleurs d'eaux-de-vie de fruits du cru de Lorraine, j'espère que ce sera pareil. Reste quand même à connaître les critères à respecter qui figurent dans ce cahier des charges pour obtenir l'AOC. » La gérante de la distillerie Maucourt, à Vezon, approuve totalement l'initiative de son syndicat de se lancer dans l'aventure de l'AOC. Surtout que l'AOR, appellation d'origine réglementée, va passer à la trappe d'ici 2014. Mais en ce samedi de décembre, Mélanie Bigeard-Demange ne chôme pas. Elle n'a pas encore eu le temps de se plonger dans ce dossier. Elle exerce ce jour-là son troisième métier. « Celui de commerçante. Je suis producteur de mirabelles, transformateur et enfin je commercialise ma production », dit-elle en recevant un couple belge venu de Liège faire ses emplettes de Noël.

### Une pause dans la distillation

La trentenaire, géomètre topographe de métier qui a repris la distillerie séculaire de Pierre Maucourt, sort d'une intense période de distillation courant novembre. « Nous avons distillé à peu près la moitié de la production », dit-elle. Difficile dès lors de dévoiler quelle sera la qualité du cru 2011 de son eau-de-vie. Surtout que cette année, ses 12 hectares de vergers, forts de 2 000 mirabelliers, ont donné une récolte contrastée. « Bonne en qualité, moins pour la quantité. Certains de mes mirabelliers se sont mis au repos et n'ont donné aucun fruit », ajoute la jeune femme. À Vezon, elle ne produit que de la



Mélanie Bigeard-Demange commercialise à Vezon son eau-de-vie de mirabelle de Lorraine.

Photo Marc WIRTZ

mirabelle de Nancy. « Elle est plus grosse que celle de Metz », assure-t-elle. En septembre, après avoir soigneusement trié sa récolte, enlevé la pourriture, en ne conservant que les fruits de qualité, elle les a laissés en cuvée de fermentation environ trois à quatre semaines. « On va fermer nos cuves hermétiquement. On va les laisser tranquilles jusqu'à ce qu'on ait le temps de distiller. J'ai commencé mi-novembre. Après la pause des fêtes, on recommence en janvier.

Cette année, je vais distiller environ 50 tonnes de mirabelles. J'en ai déjà fait la moitié. Une fois distillée, on la laisse reposer. » Mélanie produit, bon an mal an, environ 10 000 bouteilles d'eau-de-vie.

### « Le public ne le sait pas »

En attendant la commission de dégustation programmée au printemps, cette eau-de-vie sera utilisée à partir de 2013 dans des assemblages avec d'autres

millésimes. « Je ne fais pas de millésimes, je fais des assemblages. Mes mirabelles sont sans année », précise Mélanie. Mais alors, que changera l'AOC, à l'horizon 2014 ? « Aujourd'hui, le public ne sait pas que la mirabelle de Lorraine est une appellation. L'AOC va peut-être faire bouger tout le monde. Et le client va peut-être s'interroger sur la qualité de tous ces produits. J'explique souvent, à mes visiteurs et à mes clients, le cahier des charges que nous

devons respecter. Comme les critères gustatifs, olfactifs, visuels. Le décret de 1953 de l'AOR actuelle interdit des eaux-de-vie colorées. Rester à connaître les critères pour l'AOC, notamment pour la distillation. » Mais pour le moment, Mélanie s'inquiète de cet hiver un peu trop doux. Des jonquilles ont poussé dans son jardin. « Le gel, c'est bon pour nos arbres. Cela tue les parasites. »

Bernard KRATZ.

## Un privilège encore actif

Les privilèges de bouilleur de cru ne s'arrêteront pas le 31 décembre 2012, comme prévu. La loi a été à nouveau modifiée et le privilège revient à vie. Mais il est intransmissible, sauf au conjoint. Il permet d'exonérer de taxes les 1 000 premiers degrés, soit dix litres d'alcool. Cela concerne uniquement une consommation personnelle. Les derniers à avoir reçu ce privilège sont ceux qui étaient majeurs, détenteurs d'un verger et qui ont fait la guerre d'Algérie, soit des hommes nés en 1941 : ils ont aujourd'hui au minimum 70 ans.

### Fiche d'identité

La mirabelle de Lorraine obéit à des caractéristiques précises. Les fruits doivent avoir été cueillis dans la région, sur la zone définie (celle de l'AOR pour l'instant, celle de l'AOC demain). La distillation doit également s'y dérouler. L'eau-de-vie s'obtient en deux passes. Elle ne doit pas titrer moins de 45° d'alcool. Ces conditions permettent d'obtenir la mirabelle de Lorraine. Sinon, il s'agit d'eau-de-vie de mirabelle, qui sera vendue moins cher, de fait.

## Breuvage fait maison



À Basse-Ham, ambiance conviviale garantie.

Photo Pierre HECKLER

Des effluves d'alcool et de fruits s'échappent des cuves. Roger et René attendent patiemment la fin de la première passe. Depuis 8h, les alambics tournent à plein régime. Alimenter le feu, surveiller puis raffiner, la distillation suppose patience et observation... Depuis dix ans, le syndicat des arboriculteurs de Basse-Ham, Koenigsacker et environs propose à ses adhérents de transformer leurs fruits en breuvage à 50° d'alcool. La cueillette 2011 a été excellente à tel point que Charles Pilois et son équipe ont du pain sur la planche depuis trois semaines et ce jusqu'en avril.

Roger est venu spécialement de Metzresche avec ses mirabelles. « Je distille moi-même depuis l'an dernier. Avant je le faisais faire par un professionnel. J'aime participer. On m'a formé. J'ai huit arbres et c'est appréciable de faire sa propre production d'eau-de-vie. »

À Basse-Ham, l'alambic possède ce petit truc en plus qui fait toute la différence. « Chez nous, ambiance conviviale garantie, sourit le président Charles Pilois. On partage un casse-croûte, on déjeune ensemble et on rigole. » À midi, ce sera tripes à la méridionale préparées par le président en personne.

Autrefois, c'était l'événement autour de l'alambic du village. Le syndicat des arboriculteurs souhaiterait qu'il en soit de même aujourd'hui.