

Cave et Distillerie de la Ruelle

Le Domaine

Maison de tradition depuis 1910, je représente la quatrième génération sur notre petit domaine viticole qui comprend un encavage et une distillerie.

Après avoir acquis une formation professionnelle adéquate à Changins et Marcellin, des stages de pratique dans quelques grands domaines vini-viticoles de la région et une activité de chef-caviste au Château d'Auvernier durant 5 ans, j'ai repris depuis 1995 l'exploitation de mon père.



Tout petit je me rendais à la distillerie par amusement d'abord puis pour participer au travail. C'est donc tout naturellement que j'ai repris l'activité de la distillerie en même temps que le reste du domaine.

Le travail de la distillerie se fait plus tôt l'automne et l'hiver cette activité se complète bien avec les travaux viticoles du domaine. Nous y travaillons mon épouse et moi, depuis peu notre fils ainé est venu nous rejoindre. Nous distillons tout particulièrement pour des particuliers qui nous amènent leurs fruits à distiller, cela va du petit producteur à la grande cave avec des marcs de raisins par exemple. Le fait que la distillation soit effectuée par moi ou mon fils est très apprécié par nos clients. Cela permet d'avoir d'étroits contact avec eux.

La distillerie

A l'époque ambulante, cette distillerie se déplaçait de village en village. Elle se trouve aujourd'hui dans nos locaux, son fonctionnement a peu changé depuis les soixante dernières années.

Composé de trois vases à grande ouverture qui permet, en plus de la distillation de fruits liquides, également la distillation de fruits solides, comme les marcs de raisins ou les racines de gentiane.

Grâce à la colonne de concentration, la distillation s'effectue traditionnellement en une seule chauffe dans des alambics chauffés à la vapeur d'eau. Le catalyseur, avec ses éléments de cuivre que les vapeurs d'alcools traversent, permet d'obtenir des alcools de fruits à noyaux pauvres en uréthanes; il agit aussi comme révélateur d'arômes. Tour de main et expérience sont alors indispensables pour recueillir uniquement le 'cœur' de la chauffe, tirant à 65% vol. en écartant soigneusement les produits imparfaits de la distillation: les «têtes» au goût âcre et éthéré et les «queues» trop riches en alcools supérieurs.



L'eau-de-vie est ensuite réduite au degré alcoolique souhaité et filtré afin de garantir une limpidité parfaite. Les eaux-de-vie de fruits, « on les met sous le grenier » précise le dicton. C'est une pratique très ancienne qui consiste à placer l'eau-de-vie dans de simples bonbonnes fermées par un linge sous les tuiles du grenier. Les écarts importants de température favorisent l'évaporation des esters et la neutralité du verre permet de préserver totalement la pureté de l'arôme et de conserver l'eau-de-vie blanche, limpide et ardente. Pour les eaux-de-vie de Marc de Pinot noir, on préfère les vieillir dans des barriques de chêne, qui apportent maturité et vanillé. Puissante et dure au sortir de l'alambic, l'eau-de-vie s'assouplit et s'arrondit en vieillissant. La durée exacte du vieillissement fait partie du savoir-faire et du secret du distillateur. Elle peut atteindre plusieurs années.

Distinctions

Notre distinction la plus prestigieuse est sans doute la médaille d'or pour notre « Berudge » élue spiritueux de l'année au concours Distisuisse 2013.

Notre « Gentiane » a obtenu le prix de l'excellence au Forum Romand des eaux-de-vie.

Nous avons également participé au concours international des eaux-de-vie à Metz où nos produits ont reçus des distinctions et tout particulièrement notre « Marc vieilli en fût de chêne ».

Heures d'ouverture	samedi 10 novembre 2018, 10h00 à 16h00
Activités	distillation en marche et dégustations de notre eau de vie
Contact	Cave et Distillerie de la Ruelle Daniel Beyeler Grand-Rue 42, 2012 Auvernier Tél. 032 731 22 52 info@domainebeyeler.ch www.domainebeyeler.ch
Distillateur à façon	oui
Spécialité	Berudge, mirabelles, cerises, marc et lie de raisins