

travers du chauffe-vin jusqu'au réfrigérant ; là elles traversent un réservoir d'eau d'une contenance de 45 hectolitres environ. Sans cesse cette eau est renouvelée : l'eau froide arrivant dans le bassin par le bas, l'eau chaude s'écoulant par le haut, grâce à un déversoir. Toutes ces dispositions ont pour résultat de conserver au produit le meilleur inimitable de son goût et le velouté sans rival de son parfum, grâce à un refroidissement lent et progressif.

L'extrémité inférieure du serpent aboutit dans une éprouvette de forme spéciale contenant un alcoomètre. Cela permet de se rendre compte d'instant en instant du degré d'alcool que contient le produit de cette distillation. De là le liquide est recueilli dans des fûts aussitôt remplacés à mesure qu'ils se remplissent. Mais ne croyez pas que le produit ainsi obtenu soit de l'eau de-vie, c'est ce qu'on appelle du "brouillis," le nom en est assez significatif. Au début de l'opération l'alcoomètre accuse généralement 53°. Puis le nombre des degrés va baissant jusqu'à zéro. On arrive à ce résultat après huit ou neuf heures de chauffage à peu près. Le chauffeur modère un peu l'ardeur de son foyer, car la première opération est terminée. La quantité de liquide obtenu alors par la distillation représente tout au plus le tiers de la contenance de la chaudière, soit environ 4 hectolitres à 27°. Le résidu de la distillation, les deux autres tiers ou 8 hectolitres, que contient encore la chaudière, porte le nom de "vinasse." Il a bien conservé encore le goût du vin et du raisin ; mais, dépouillé de tout son alcool, il est singulièrement fade et doux. Un robinet de vidange lui livre passage au dehors ; il pourra servir d'excellent engrais pour la terre, car il contient encore et restitue au sol tous les éléments que lui a empruntés le vin à l'exception du seul alcool. On pourra aussi le traiter et en extraire les tartres. C'est une industrie, née de celle des eaux-de-vie, qui s'est depuis quelque temps développée dans la région.

Deux heures et demie ou trois heures avant la fin de la première chauffe, et pour en préparer une seconde, on a rempli de nouveau le chauffe-vin avec 12 autres hectolitres de vin, et les vapeurs qui se dirigeaient de la chaudière au serpent en ont élevé la température ; la distillation commencera ainsi plus tôt et plus rapide dès le début. Une fois la chaudière débarrassée de la vinasse qu'elle contenait, une

fois le robinet du vidange refermé, on ouvre alors la communication entre le chauffe-vin et la chaudière. Le chauffeur a déjà refait de nouveau son feu pour huit autres heures, et une seconde opération a lieu en tous points semblable à la première. Nous verrons obtenir ainsi 4 autres hectolitres de brouillis à 27° ; puis on remplira une troisième fois le chauffe-vin et la chaudière, on distillera encore pendant huit ou neuf heures pour la troisième fois et le résultat sera encore 4 hectolitres de brouillis à 27°. Ainsi en trois séances ou trois chauffes de huit heures chacune ; soit, en comptant quelques instants forcément perdus, en trente heures de travail environ on aura obtenu 12 hectolitres de brouillis, c'est-à-dire le tiers de la quantité du vin distillé ; et l'exacte contenance du chauffe-vin et de la chaudière.

Alors on procède à ce qu'on appelle la *bonne chauffe*, c'est-à-dire celle qui va nous donner l'eau-de-vie. Pour cela on remplit le chauffe-vin avec les 12 hectolitres de brouillis obtenus dans les trois chauffes précédentes, on fait passer le liquide du chauffe-vin dans la chaudière et l'opération est remise en train pour une quatrième fois, semblable aux autres ; mais comme nous approchons du résultat définitif, elle demande encore plus de soins, de précautions et d'habileté. Aussi la bonne chauffe exige au moins une dizaine d'heures.

Dès le début le résultat diffère, et cela est aisé à comprendre : pour les trois premières chauffes, la chaudière contenait du vin à 8° ou 9° au plus. Maintenant elle est pleine de brouillis à 27° ; l'alcoomètre accuse 81° aux premiers litres qui sortent de l'appareil. Mais cette eau de vie renferme des aldéhydes et quelques autres principes qui ne doivent pas se rencontrer dans le cognac ; on recueille donc à part les douze premiers litres environ, l'eau de vie de tête. A partir du treizième litre distillé, on obtient ce que l'on appelle l'eau de vie de cœur, la bonne celle-là. Sa production continue tant que l'alcoomètre ne descend pas au dessous de 50°. A ce moment on coupe la distillation, c'est-à-dire que l'on recueille à part encore le liquide qui sort de l'appareil, car il contient des produits dits produits de queue, qui ne se dégagent que vers la fin de la distillation et dont il faut éviter la présence dans l'eau-de-vie. Les produits de tête et de queue, représentant à peu près cent cinquante litres à 22° environ, seront mélangés et

distillés avec du vin ; ils donneront la repasse ou eau-de-vie de qualité inférieure. Quant à l'eau de-vie de cœur, blanche comme l'eau de source ainsi que tout produit de distillation, elle marque environ 70°, plus ou moins, suivant le degré marqué par l'alcoomètre au moment où on a "coupé" la distillation pour séparer les produits de queue. Elle est trop forte pour la consommation ; son parfum est assurément moins moelleux que lorsqu'elle aura vieilli, mais peut être plus fort et exquis ; quelques gouttes à peine suffisent pour embaumer une tasse de café.

A ce moment, la tâche du brûleur est momentanément suspendue ; il peut nettoyer sa chaudière avant de recommencer l'opération. Ainsi donc, pendant une durée de quarante ou cinquante heures, il a dû suivre pas à pas la marche de la distillation, se reposant à peine sur un lit sommaire installé non loin de la chaudière. C'est que sa mission est singulièrement délicate : il doit entretenir le feu avec la plus grande régularité. Il peut, d'ailleurs, régler à sa guise le tirage de la cheminée. Si le foyer devient trop ardent, l'eau de vie prendra un mauvais goût, aura "un coup de feu ;" si, au contraire, il s'éteint ou même diminue d'intensité, le succès de la chauffe sera également compromis. Aussi cherche-t-on généralement à charger le fourneau une fois pour toutes, au début de l'opération. De cette façon, la température est exempte de brusques variations, et l'alcool se dégage du vin d'une façon régulière et continue.

Ce nouveau produit ne peut être immédiatement livré au public : il pèse un degré d'alcool trop élevé et plus appréciable par son parfum que par son goût ; qu'on le laisse donc vieillir au moins pendant cinq ans, il perdra un peu de sa force, et son parfum acquerra du moelleux. Pour cela on le conserve dans des fûts en chêne du Limousin, et qui doivent ou avoir déjà servi ou subir une certaine préparation ; dans ce dernier cas, on les soumet à l'action de la vapeur sous faible pression, on les lave, on les remplit d'eau coupée avec de l'eau de vie pendant quelques jours. Cela empêchera le bois de céder trop de tanin et l'eau-de-vie de prendre un goût trop prononcé. Alors seulement, on peut en toute sécurité, leur confier le précieux dépôt : ils le conserveront et en feront l'exquise liqueur que le monde entier apprécie, ils en feront un produit dont la valeur est fort élevée et que vous rencontrez couramment dans la région ; les fûts