

commence, par laquelle le brouillis est transformé en eau-de-vie. C'est ce qu'on appelle la "bonne chauffe." La "bonne chauffe" se divise en trois ou quatre sections de la manière suivante: 5 p. c. de la liqueur qui quitte l'alambic possède une odeur très désagréable due à des quantités excessives d'aldéhydes et d'éthers acétiques concentrés, d'une couleur souvent verdâtre ou blanche, qu'on appelle "la tête," et qui est reçue dans un récipient et séparée du reste. Cette quantité peut dépasser 5 p. c., cela dépend de la nature ou de la qualité du vin. Cette "tête" est mélangée plus tard avec un autre brouillis qu'on appelle "secondaire."

Cette "tête" d'alcool en se condensant a lavé l'intérieur du serpentín et a emporté avec elle certaines matières grasses qui restaient dans le serpentín après la distillation précédente. La partie suivante de la distillation connue sous le nom de "coeur" de la bonne-chauffe est claire et contient 80 à 85 p. c. d'alcool.

Le "coeur" continue à couler dans le même récipient jusqu'à ce que l'alcoomètre indique que la liqueur sortant de l'alambic contient 50 p. c., ou même 55 p. c. d'alcool suivant le vin. Quand ce procédé est bien mené, il dure environ huit heures et le liquide contient de 66 à 70 p. c. d'alcool. C'est de l'eau-de-vie. Toutefois, on continue la distillation jusqu'à ce que l'alcoomètre indique zéro d'alcool. Le produit de cette troisième partie de la distillation est appelé "queue" et, généralement, on l'ajoute au lot suivant de vin qui doit être placé dans l'alambic. Il contient de 20 à 24 p. c. d'alcool. Quelquefois, cependant, quand le vin est très-riche en alcool, une quatrième partie est produite, appelé "secondaire," qui résulte de cette partie de l'opération où le produit distillé est réduit de 60 à 20 degrés. Ce produit secondaire est ordinairement ajouté au brouillis suivant tanais que le reste de l'alcool obtenu, c'est-à-dire l'alcool de "queue" qui a été réduit de 20 à zéro degré est mélangé avec la quantité de vin qui doit être distillée ensuite. - Pour faire cette distillation secondaire, il faut environ quatre heures; de sorte que le procédé complet dure environ douze heures. Cette longueur de temps s'applique, bien entendu, à la "bonne-chauffe."

La qualité de l'eau-de-vie produite peut dépendre beaucoup de la pureté du cuivre dont sont faits la chaudière, le chapiteau et le serpentín; car on a souvent remarqué que les acides gras attaquent le métal et emmènent dans le produit distillé des quantités de cuivre très perceptibles, désagréables au goût et probablement nuisibles à la santé. La durée de l'opération influe aussi beaucoup sur la qualité. Si le

vin est distillé trop rapidement, les vapeurs peuvent passer trop vite à travers le serpentín de condensation et, en conséquence, quelques-uns des éléments les plus volatiles peuvent s'échapper. En outre le moment où le "coeur" est séparé de la "queue" pendant la "bonne-chauffe," peut influencer sur le goût et la qualité du produit distillé. Certains des alcools supérieurs passent plus tôt et d'autres passent plus tard pendant l'évaporation.

Il existe aussi des alambics que l'on peut désigner sous le nom d'alambics "Compound"; ils ont été inventés dans le but de produire l'eau-de-vie directement du vin, au moyen d'une seule distillation. Le principe de tous ces alambics est celui d'un chauffe-vin et d'une chaudière combinés de manière à obtenir la condensation complète des vapeurs à leur sortie de la chaudière et à produire ainsi un "brouillis" qui, à son tour, est distillé une seconde fois. La condensation est généralement faite par le chauffe-vin, et le brouillis est recueilli dans une autre chaudière ou chaudière secondaire. La chaleur fournie par les vapeurs alcooliques du vin en ébullition produit une distillation du "brouillis" dont les vapeurs sont envoyées à leur tour dans le serpentín et condensées en eau-de-vie.

Il existe un très grand nombre et une grande variété de ces alambics "Compound" qui sont employés uniquement dans le pays du "Bois" où les vins ont beaucoup moins d'arôme et ont un goût particulier qu'on appelle goût de terroir. Les eaux-de-vie produites par les vins des vignobles "Bois" sont ordinairement mélangées avec l'eau-de-vie très aromatique des districts "Champagne" ou de ceux des "Borderies." On pourrait faire de longues descriptions des divers alambics "Compound" qui, bien qu'ils reposent tous sur le même principe, deviennent de plus en plus compliqués à mesure qu'on s'éloigne de Cognac, le centre du commerce de l'eau-de-vie. Les plus compliqués sont employés dans les districts des "Bois communs" et principalement dans les Iles de Ré et d'Oléron.

Le Consul des Etats-Unis donne la description suivante de la méthode de distillation, telle qu'elle est pratiquée dans une des plus importantes distilleries qu'il a visitées. Les chaudières sont remplies deux fois en 24 heures. Le matin, la moitié des 16 alambics sont remplis de vin et produisent, vers le soir, l'alcool impur connu sous le nom de "brouillis" ou de "flegme."

Le soir, toutes les chaudières sont remplies de vin et le matin suivant elles ont produit du "brouillis." Tout le "brouillis" recueilli le soir précédent et le matin suivant dans 24 alambics

différents est partagé et placé dans huit des 16 alambics, puis soumis à une nouvelle distillation ou rectification appelée doublage. Les autres alambics sont remplis de vin comme le matin du jour précédent, afin que le procédé se fasse régulièrement, sans interruption et de la même manière pendant toute la saison. Dans ce système, chaque homme est chargé, le matin, de remplir une chaudière de brouillis et une de vin. Le soir, il remplit deux chaudières de vin. Cette idée résulte directement de la quantité de "brouillis" produite par la distillation du vin, qui est d'un tiers, de sorte que ces chaudières doivent être remplies de vin, et la distillation doit être conduite par chaque homme afin d'avoir le brouillis suffisant pour remplir une seule chaudière et commencer sa rectification.

Chaque fois qu'un alambic est rempli, et chaque fois que son produit est recueilli, que ce soit du brouillis ou de l'eau-de-vie, une déclaration est faite sur un registre qui est tenu continuellement à la disposition de la régie. Avant d'aller à l'alambic, chaque baril de vin est numéroté et l'alambic auquel il est destiné doit être connu; son degré d'alcool est aussi inscrit en double sur un registre dont une copie est placée dans une boîte, et seuls les officiers de la régie ont la clef de cette boîte; l'autre copie reste sur le registre. La quantité d'eau-de-vie provenant du baril de vin en question doit être en proportion de sa force alcoolique, et un registre de la quantité de brouillis obtenu est tenu de la même manière que pour le vin. Quand le brouillis est distillé à son tour, on enregistre des indications similaires ainsi que la quantité d'eau-de-vie produite. Les produits sont placés dans des tonneaux tous numérotés, et la quantité et la force de l'alcool qu'ils contiennent sont aussi indiquées sur le tonneau. Cet alcool ne peut sortir de l'établissement; aucun autre alcool ne peut y être amené ou transporté d'une portion de la ville dans une autre sans un permis de la régie, et ces permis sont enregistrés avec soin. Ils indiquent par leur couleur blanche ou rose si l'alcool qu'ils représentent provient de vin ou de toute autre source.

Il est facile de comprendre que ce système rend la manipulation de l'alcool excessivement difficile aux personnes qui désirent s'en servir et en cacher le fait. Les résidus du vin laissés dans l'alambic après la production du brouillis peuvent être employés pour la fabrication de liqueurs frauduleuses; mais à Cognac, on a trouvé récemment qu'il est beaucoup plus profitable de dénaturer ces résidus avec de la chaux, de manière à produire des sels de tartre qui contiennent de 48