

# Faire la gnôle

Olivier Peyre, octobre 2023

Quelques semaines après les vendanges et le vin étant fait, vient le temps de la gnôle. La gnole ou gnôle, c'est l'eau de vie, et comme chacun le sait, Réotier dispose d'un des tout derniers alambics de la région en fonctionnement. La municipalité a même donné cette année un nouveau look à son bâtiment, participant à l'agrément et au sens de la place patrimoniale de l'Assaoudi.

Dans ce reportage, il ne s'agit pas de disserter d'architecture mais de voir comment on utilise cet appareil qui transforme le marc de raisin (peau, pépins, tiges) appelé chez nous la rache, en gnôle, pour le plus grand bonheur des propriétaires vigneron. Et bien sûr, de percevoir le sens de cette activité.

Nous sommes là en plein dans le patrimoine, à double titre. Le patrimoine matériel (l'appareil centenaire) et le patrimoine immatériel (le savoir-faire transmis de génération en génération pour faire fonctionner l'appareil).

La séance à laquelle j'ai assisté s'est étalée sur un soir et une matinée, avec deux producteurs présents dans un cadre familial. Le soir j'ai observé et pris quelques photos, le matin pareillement, avec en plus quelques questions posées pour des réponses hâtivement notées par écrit, pour bien comprendre le processus et les enjeux.

Image 1 : la bête



L'alambic vu côté mur. Eclairage électrique, certes, mais dans quel siècle sommes-nous transportés ?

L'appareil communément appelé alambic comprend trois parties principales. A chaque extrémité de l'ensemble monté sur roues métalliques, avec ses tôles rivetées fleurant bon l'industrie d'un autre siècle, se trouve une cuve hermétiquement fermée où l'on va mettre la matière à distiller qu'on chauffera par un foyer intégré au-dessous, et au centre, entre les deux, une cuve ouverte pleine d'eau qui recevra par des tuyaux la vapeur provenant des cuves, tuyaux devant être les plus longs possible et donc enroulés dans l'eau, appelés serpentins. L'eau refroidit alors la vapeur et la transforme en liquide qui va devenir la gnôle recueillie plus bas dans des bidons.

C'est plus compliqué que cela, mais retenons au moins ce principe général.

Image 2 : d'abord ouvrir une cuve



Les hommes. Local et matériel étant prêts suite à une corvée faite quelques jours auparavant par l'ensemble des usagers, l'ordre de passage étant choisi, les formalités administratives effectuées, le jour J la première opération consiste à ouvrir la cuve, en retirant le lourd chapeau qui la couvre.

Image 3 : amener l'escalier



Ensuite il faut accrocher le vieil escalier de bois à l'alambic, afin de pouvoir accéder à la cuve par-dessus et y verser le marc contenu dans les cornues.

Image 4 : l'intérieur d'une cuve



Le matériel est propre. La cuve va comprendre plusieurs étages, en gros le jus en bas, les parties solides plus haut, avec des grilles les séparant.

Image 5 : vider la rache dans la cuve



Pour cette fois-ci c'est un peu spécial car une partie de la rache a été égrainée par le jeune producteur.

Image 6 : refermer la cuve (1)



Lorsque la cuve est pratiquement pleine, on ramène le chapeau et on referme la cuve.

Image 7 : refermer la cuve (2)



Chaque opération est réalisée avec grand sérieux et une bonne dose de savoir-faire. On parle ici d'alcool et donc de contrôle étatique. La pièce qu'ajuste l'opérateur s'appelle le col de cygne. Elle sert à amener la vapeur au serpentín. Sans elle, rien n'est possible. Le service des douanes la conserve hors période de distillation afin d'éviter les fraudes.



Image 9 : apprendre



Chaque opération est complexe et il ne faut pas se louper, sinon le résultat ne correspondra pas aux attentes. Il y a celui qui sait faire, l'ancien, et celui qui ne

sait pas, le jeune, et qui est là pour apprendre. L'ancien transmet son savoir au jeune qui plus tard devra se débrouiller tout seul, s'il veut continuer à pouvoir faire de la gnôle et maintenir cette tradition avec succès.

Et pour ce soir-là, les parties en resteront là.

## LE LENDEMAIN

Le lendemain, rendez-vous a été fixé à 5 h du matin pour faire feu. Il faut bien une heure entre le moment où la cuve commence à être chauffée au bois et celui où la gnôle va commencer à couler. De toute façon il est interdit de distiller avant 6 heures du matin. L'ensemble de l'opération prend trois heures.

A 5 h du matin je dormais encore et je suis arrivé vers 6 h ½, c'était assez tôt pour moi. En sortant de la maison, j'ai senti une odeur de suie, provenant de l'alambic.

Image 10 : il fait encore nuit



Portes et fenêtres sont grandes ouvertes. Les deux foyers ont été garnis de bois puis allumés. La cendre tombe du foyer directement au sol bétonné. L'ambiance interne n'est plus celle de la veille. Il fait chaud, il fait bon.

Image 11 : les explications continuent



Je retrouve la même ambiance familiale même si les lève-tôt sont peu nombreux. Yvan continue à apprendre chacune des opérations.

Image 12 : ça coule !



Ca coule et il faut faire attention. Il faut arriver au bon degré et on utilise une sorte de thermomètre, un pèse alcool.

Image 13 : la gnôle arrive simultanément des deux alambics



Deux alambics, deux arrivées et deux bidons, mais aussi des calculs complexes.  
Le pèse alcool est le bâtonnet blanc qu'on voit.

Image 14 : la gnôle



C'est l'aboutissement du processus, de temps en temps les producteurs viennent sentir le filet qui s'écoule et en tirent des conclusions. Et c'est vrai que ça sent vraiment bon, une bonne odeur bien fruitée !

Image 15 : autre vue de la bête



Yvan apprend peu à peu toutes les subtilités de chacune des étapes.



Image 16 : ambiance



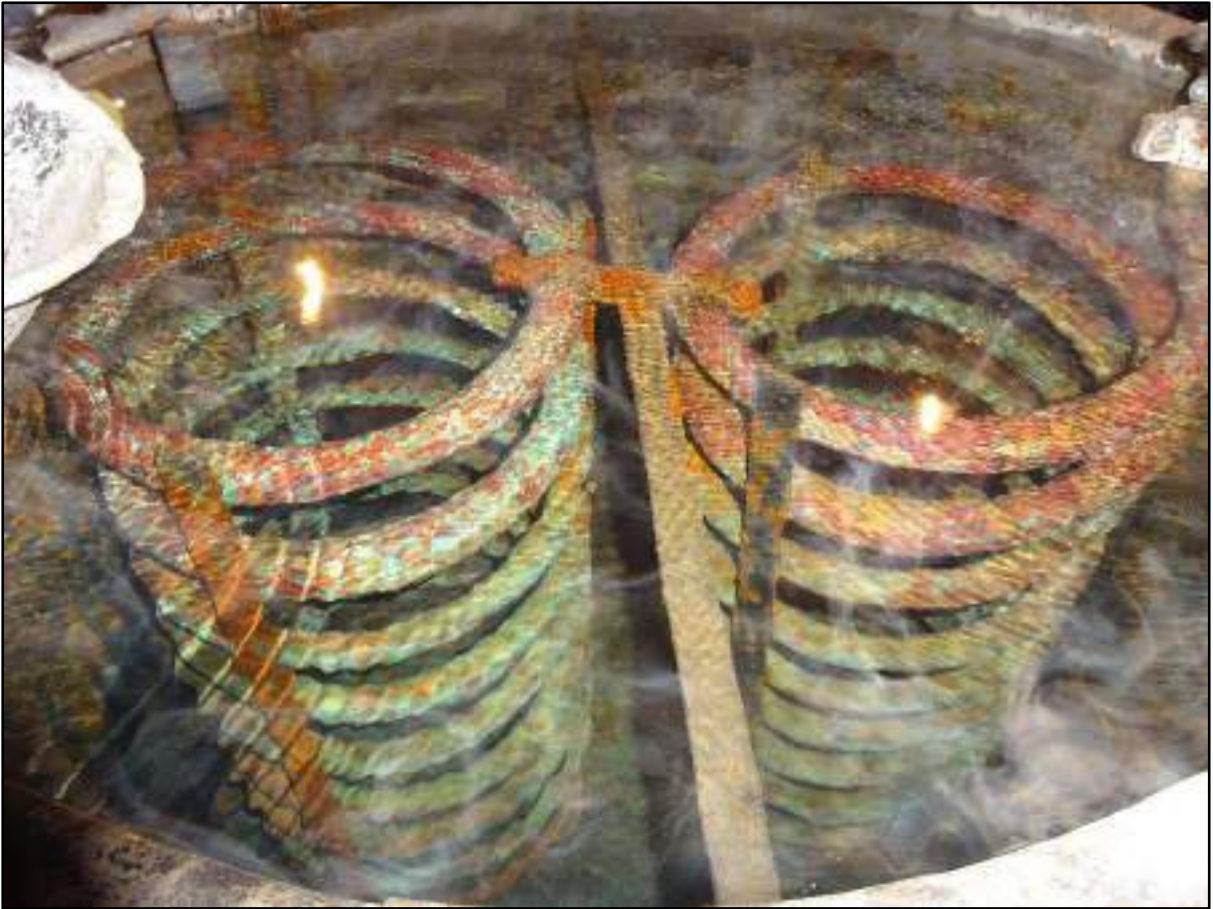
Un jour il saura faire entièrement. Chaque propriétaire a sa méthode, certains réussissent mieux que d'autres, certains parlent et transmettent leur savoir, d'autres se taisent.

Image 17 : alimenter le foyer



Il faut régulièrement alimenter le foyer, c'est un aspect primordial. Celui qui sait bien faire feu, fera de la bonne gnôle. Chaque propriétaire amène son propre bois.

Image 18 : les serpentins



Au centre de l'appareil, pour refroidir ce qui devient la gnôle dans les tuyaux courbes.

Image 19 : de la vapeur



A gauche, un tuyau de cheminée pour la fumée, à droite le col de cygne, et sur le chapeau de l'alambic de l'eau et de la vapeur. Ca chauffe !

Image 20 : de l'eau distillée



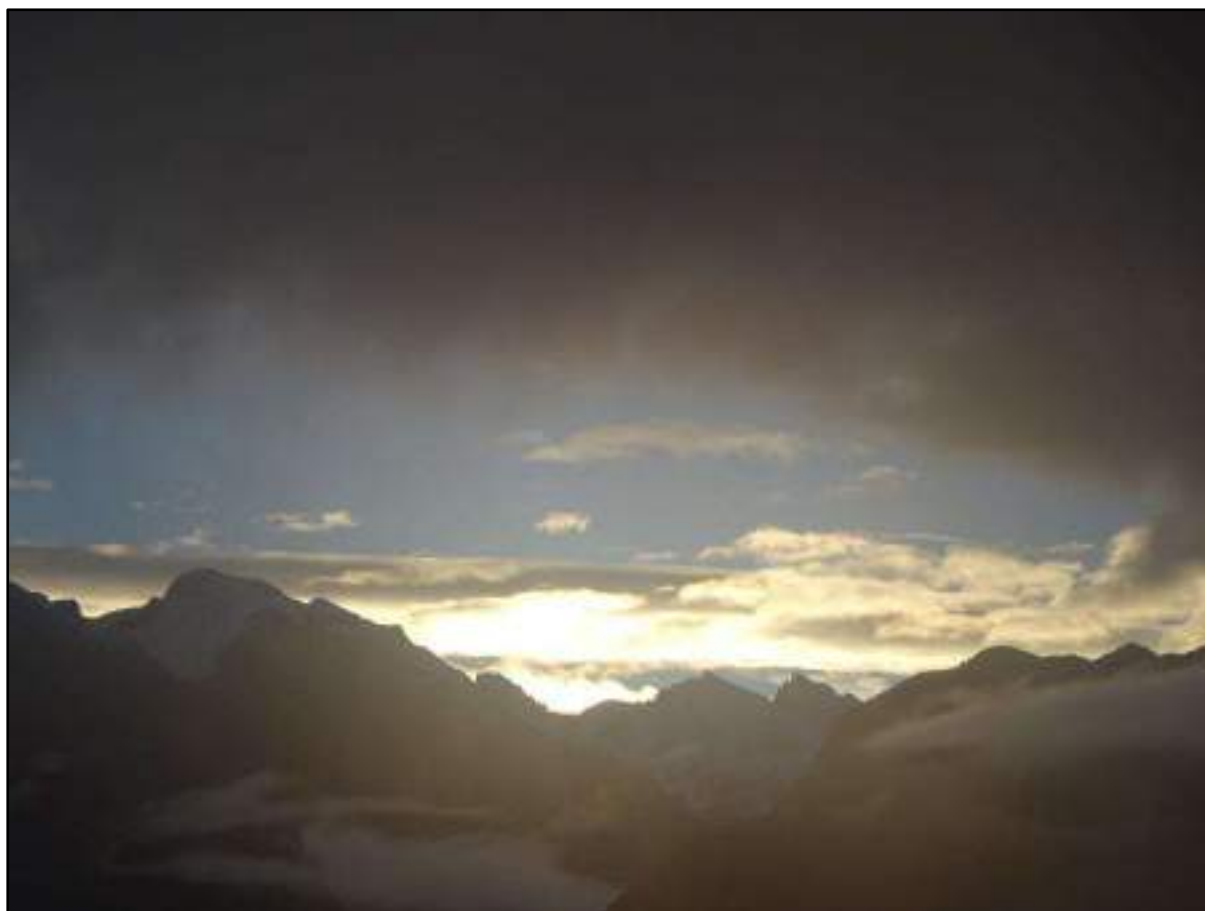
Un bidon d'eau distillée.

Image 21 : le jour se lève (1)



Au zoom. Pendant ce temps, le jour se lève sur la montagne de Vars et la Mortice, tout à droite, à près de 3200 m.

Image 22 : le jour se lève (2)



A quelques kilomètres de l'alambic, voici le Val d'Escreins et les montagnes enneigées de la Font Sancte (près de 3400 m). Le temps semble se mettre au beau.

Image 23 : le jour s'est levé



Certains accusent la fatigue, mais c'est l'heure d'ouvrir la cuve, cette distillation (on dit la chauffe) est terminée.



Image 24 : d'abord ôter le col de cygne



Sans fausse manip et sans se brûler.

Image 25 : retirer le chapeau



Après avoir envoyé pas mal d'eau par un tuyau d'arrosage, on peut retirer le chapeau et il va falloir le nettoyer.

Image 26 : décoller la rache



Tout doit être propre pour l'opération suivante ou le propriétaire d'après.

Image 27 : vider



Et là encore sans s'ébouillanter au passage.

Image 28 : c'est fait !



Tout est par terre, il va falloir frotter cuve et sol.

Image 29 : vérification avant nettoyage



Et pendant ce temps le feu marche toujours.

Image 30 : où est-il passé ?



Il est dans la cuve.

Image 31 : on n'y voit plus rien



Je n'ai pas mis les photos où l'on ne voit plus rien du tout.



Image 32 : nettoyage au jet



Pendant que les hommes nettoient la cuve, il faut bien quelqu'un pour ouvrir et fermer l'eau.

Image 33 : remettre propre



La rache distillée et encore fumante est remise dans des cornues puis évacuée, tandis que l'eau va s'écouler dans des canalisations avant de retrouver l'air libre un peu plus bas.

Image 34 : nettoyer les grilles



Tout, vraiment tout, est nettoyé.

Image 35 : nouvel apport de rache



Une nouvelle chauffe va pouvoir commencer avec l'arrivée de matière première.

Image 36 : la rache



Pour voir à quoi ça ressemble.

Image 37 : et c'est reparti !



Une nouvelle série d'opérations va commencer.

Image 38 : remplissage de la cuve



Yvan nettoie toujours pendant que la cuve est en cours de remplissage.

Image 39 : dehors ça tube !



L'activité de la distillation se voit de dehors.



Image 40 : envoi d'eau



On met de l'eau avant d'ouvrir le chapeau de la cuve.

Image 41 : et on vide (1)



L'eau mise au-dessus de la rache distillée va s'épancher en premier.

Image 42 : et on vide (2)



Comme de l'autre côté, toute la rache va se retrouver par terre.

Image 43 : on n'y voit plus rien



A nouveau on n'y voit plus rien.

Image 44 : la rache par terre



Sous les fenêtres et encore fumant, apparaît progressivement le tas de rache. Il sera réparti à la pelle ou à la fourche dans les cornues.

Image 45 : nettoyage



Comme à chaque fois, le nettoyage est complet.

Image 46 : bravo Yvan !



Bravo Yvan, j'espère que tu as tout bien retenu. Il y a encore un endroit du visage où tu n'es pas machuré [photo transmise par Mélanie].

Vers 11 h du matin, je décide que j'en ai assez vu et retourne chez moi. La fatigue se lit sur les corps et les visages, malgré le café pris tôt le matin puis le casse-croûte.

Quelques heures sur place seront-elles suffisantes pour découvrir le sens de tout cela ? Au-delà du matériel, des gestes de chacun, de la technicité et du savoir-faire global que montrent les photos, ne peut-on pas aller plus loin pour comprendre ces scènes de distillation ?

Pendant les temps morts, assis au bureau, j'ai interviewé l'ancien et voici résumé son témoignage.

## INTERVIEW

*« J'ai toujours vu distiller. Avant, c'était une association qui gérait l'alambic et qui utilisait le petit alambic des Casses, ça se faisait ici à l'Assaoudi, pour ceux qui habitaient dans les hameaux au bas de la commune. Les autres distillaient aux Casses.*

*Quand on a détruit le village de Savines pour faire la retenue, l'association a acheté leur alambic. Arrivé ici il ne rentrait pas, alors on a cassé un mur puis mis des tôles de protection pour fermer le bâtiment, et on a laissé le mur cassé. C'est pour ça qu'il y a écrit 1958 en gros côté intérieur sur la porte.*

*Toutes les maisons avaient leurs vignes, tout le monde vendangeait puis faisait sa gnôle. C'était une fête : les bêtes étaient rentrées, la fin de la saison était là. La date des vendanges était fixée après la Saint-Luc. La gnôle servait à tout, pour soigner les bêtes comme pour anesthésier une dent qui faisait mal.*

*C'est Joseph Rey le berger qui m'a tout appris. Je venais voir faire la gnôle quand je prenais le car de ramassage scolaire dans les années 1970. Jusqu'à cette année le bâtiment n'avait plus bougé, sauf qu'on avait remplacé les tôles de l'extension il y a une dizaine d'années. Sur l'alambic lui-même on a changé le foyer amont à l'époque où le Sivom aidait tout ce qui était ancien. Il faut dire qu'il n'y avait pas de foyer fermé, mais des pierres tout autour au sol sur la terre. Il fallait une remorque de bois, aussi on a fait faire un foyer fermé par un ferronnier à Guillestre et on a économisé beaucoup de bois !*

*Avant, tout ce qui regardait la gestion administrative se faisait au bureau de tabac de Guillestre. Faire les papiers consistait en deux choses.*

*La déclaration de récolte en mairie et la déclaration de stock de vin d'abord, la partie transport pour avoir un laissez-passer contre paiement aux douanes de Briançon, qui plombait le col de cygne, avec les dates d'ouverture et de fermeture de l'alambic. Maintenant il faut aller à Desmichels à Gap pour obtenir un bon de transport pour les douanes. La gnôle est consignée jusqu'au paiement des droits, comme ça si un producteur fait un chèque en bois l'Etat récupère sa gnôle. Et comme c'est loin, au lieu que chaque propriétaire aille à Gap, c'est moi le*



*maire qui m'en charge en une seule fois pour tout le monde. En quelque sorte Réotier est décentralisé, c'est une relation de confiance avec l'administration.*

*Mais avant de distiller, il faut faire la corvée. Les Guillestrins amènent la bouffe ce jour-là. On passe une heure à nettoyer et deux heures à blaguer : ça rassemble tout le monde. Durant la corvée on nettoie tout l'appareil, les grilles, on met tout en ordre de marche, on met en eau pour voir s'il n'y a pas de fuites.*

*Il reste une dizaine de distillateurs de Réotier, Risoul, Guillestre, Saint-Clément et Saint-Crépin. Comme maintenant les vendanges sont étalées dans le temps, la période de distillation dure trois semaines. Le clairnet est de moins en moins consommé mais la gnôle tient le coup. Jusqu'à quand ? Si l'alambic s'arrête, c'est la fin des vignes, du paysage des vignes et de tout ce patrimoine.*

*Avant, on utilisait l'eau du circuit de l'irrigation des Mensolles Hautes, maintenant c'est l'eau potable de Réotier, et c'est surtout pour refroidir les serpentins. La cuve comprend plusieurs étages. D'abord en bas le foyer, puis le liquide avec une grille à pieds dessus. A l'étage intermédiaire il y a le marc, la rache, avec une autre grille dessus, et encore du marc avec une troisième grille mais sans pieds.*

*On chauffe, on fait bouillir ce qui dégage de la vapeur qui passe à travers le marc. Le rôle du condenseur c'est de régler le degré. Dans le serpentin la vapeur se transforme en liquide. La première coulée sort à 80° d'alcool mais à la température de l'eau froide, puis on va en tombant jusqu'à 55°. Ensuite on joue sur le condenseur pour arriver à 50°.*

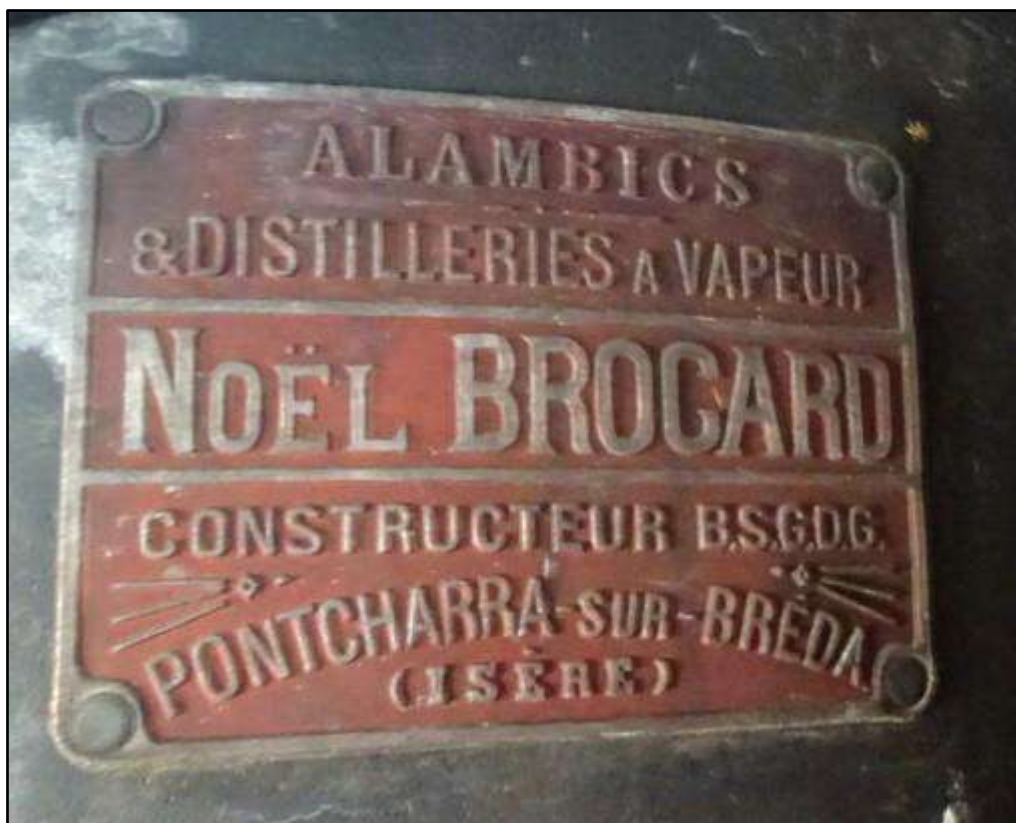
*La flemme, c'est l'eau de vie sous 50° qui sert à régler l'eau de vie qui doit être à 50°. On récupère aussi un peu l'eau distillée.*

*Pour ne pas se rater, il faut éviter de ne pas trop charger la cuve qui est en cuivre. Et surtout, on dit que « c'est le feu qui fait la gnôle ». La gnôle peut d'ailleurs sortir par le chapeau si tu la freines trop. Le bon distillateur utilisera du bon bois sec et du bon produit, bien préparé pour que ce ne soit pas aigre, afin que la gnôle ne soit pas elle-même aigre.*

*Pourquoi j'aime ça ? C'est une passion. D'un côté ça m'a permis de connaître un service public, les douanes. On travaille avec eux, et c'est un plaisir car ce sont des fonctionnaires humains. Mais surtout c'est pour le patrimoine et le maintien de la vigne. Sinon l'alambic sera une pièce de musée qui ne marchera plus. En tant que maire j'en ai marre de venir à 5 h du matin et d'être responsable de tout. Mais nous sommes le dernier alambic avec celui de Saint-Clément, et cette année pour la dernière chauffe j'inviterai le préfet et le président du conseil*

départemental. Je veux maintenir cette tradition, mes filles aussi, j'espère que des jeunes s'installeront. Pourquoi ne pas planter à nouveau de la vigne ? »

Image 47 : affaire à suivre



Ces quelques images prises sur le vif, qui témoignent à la fois d'un climat (un alambic en fonctionnement c'est vivant), d'une maîtrise technique et d'une passion (que de travail tout au long de l'année pour arriver à la gnôle !), ne peuvent être qu'un point de départ pour une recherche.

Demeure-t-il une mémoire du transfert de l'alambic de Savines à Réotier en 1958 ? Qu'en est-il de l'alambic conservé aux Cassettes ? Que peuvent nous dire les archives communales de la construction du bâtiment avant-guerre ? Et à partir de cette étiquette indiquant le constructeur de l'alambic à Pontcharra, quelque part entre Grenoble et Chambéry, peut-on en savoir plus ?

Partir d'un patrimoine vivant (pour combien de temps ?), remonter dans l'histoire et rappeler un pan de l'identité de notre commune, ne peut être qu'une aventure stimulante. En attendant, l'association *Patrimoines de Réotier* œuvre depuis quelques mois à rappeler tout cela, tandis que les vigneronns continuent à faire leur gnôle.

## ANNEXE

J'en étais là lorsque je me suis dit que je pourrais quand même en savoir un peu plus en tapant les bons mots clés sur internet.

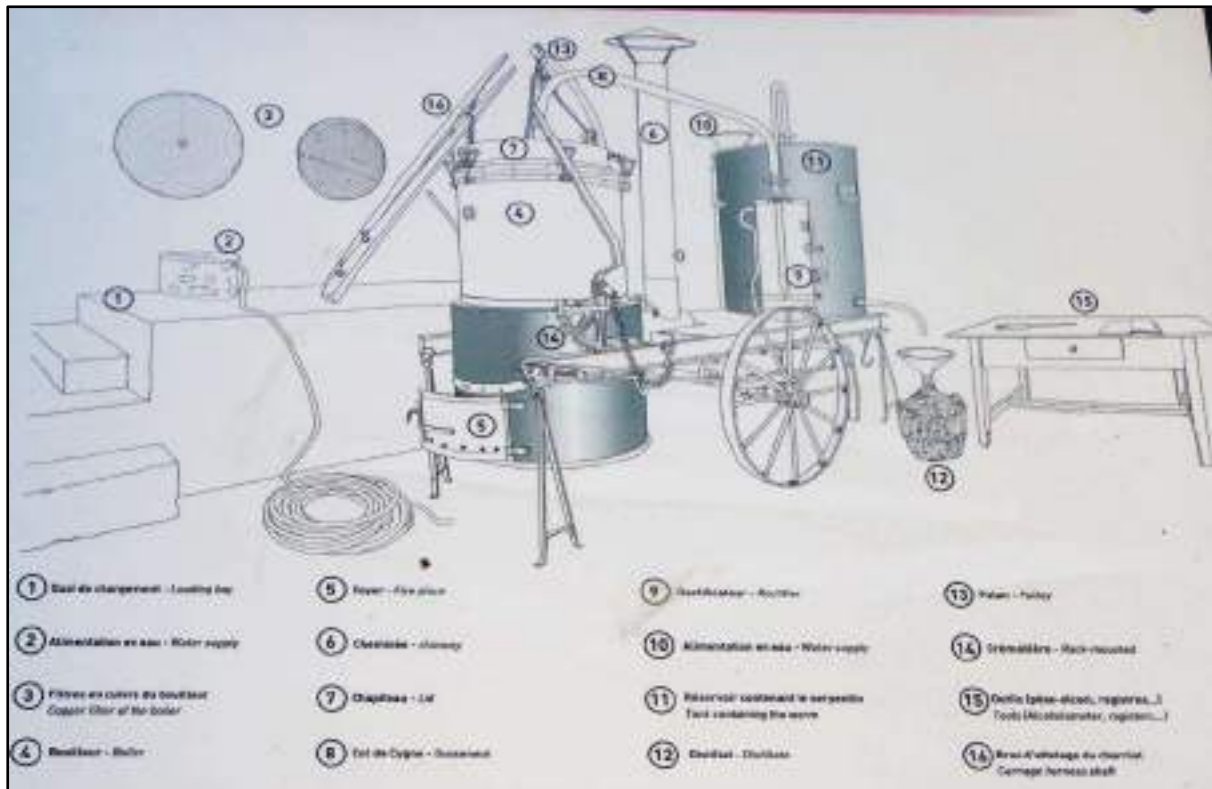
Si je n'ai rien trouvé sur le constructeur de l'alambic en Isère, je suis tombé sur un alambic pouvant être de même type que le nôtre, qui venait d'être restauré dans notre région quoique dans le 04, entre Laragne et Sisteron, à Mison exactement. Je m'y suis rendu car c'était à quelque chose près sur la route de mes vacances.

Image 48 : l'alambic de Mison



L'alambic est exposé dans une salle visible de la rue. C'est effectivement un Noël Brocard, mais qui ne possède qu'une cuve. Il a été nettoyé et lustré, les parties en cuivre se détachent bien.

Image 48 : schéma explicatif de l'alambic



Ce schéma est extrait d'un panneau explicatif fixé sur place, avec commentaire en français et en anglais. Comme on peut le voir dans le mode d'emploi ci-dessous, si quelques termes techniques sont différents, le matériel et le principe de fonctionnement sont les mêmes que le nôtre.

## Image 49 : le mode d'emploi de l'alambic

### L'ALAMBIC : MODE D'EMPLOI

Le moût de raisins ou de poires était versé, à partir du **quai de chargement**, sur un **filtre en cuivre**, dans le **bouilleur** chauffé par un **foyer à bois** (la fumée était évacuée à l'extérieur du local par un **tuyau de cheminée**).

Le bouilleur était ensuite fermé par un **chapiteau** (couvercle) rendu étanche par serrage d'**écrous** (système **cocotte-minute**). Ce chapiteau était prolongé par un **col de cygne** amenant les vapeurs issues de la chauffe du moût dans le **rectificateur** qui permettait d'augmenter le degré alcoolique, puis dans le serpentín plongé dans un grand **réservoir** où circulait de l'eau froide. Les vapeurs ainsi condensées se transformaient en **distillat** (eau/alcool). Très fortement alcoolisé en début de « passe » le taux d'alcool diminuait ensuite progressivement.

En fin de distillation, après avoir relevé le chapiteau à l'aide du **palan**, l'ensemble bouilleur / foyer basculait pour vider les **vinasses** (résidus) grâce aux 2 bras de bascule à **crémaillère**.

On « tirait » habituellement ici de l'eau-de-vie à 50 degrés d'alcool mesurés avec le **pèse-alcool** dans une éprouvette.

Une explication simple en quelques paragraphes.

## Image 50 : la présentation générale



Là encore, quelques phrases suffisent pour restituer une époque. Et enfin, pour ceux qui aiment les données techniques, les voici.

## Image 51 : quelques données techniques

Il s'agit d'un « alambic brûleur à vidage par basculement », acheté en 1933 pour 6 370 francs. Construit par la maison Noël Brocard, constructeur de Pontcharra sur Bréda (Isère), il est en cuivre et installé sur « sa voiture de fer » d'origine. Il n'a néanmoins jamais été ambulant. Il dispose de ce qui était alors une innovation technique destinée à réduire le temps de distillation : la double rectification. La contenance de la cuve est de 500 litres selon la facture d'origine, et l'alambic dispose d'un « foyer complet avec grille de fonte ».

Capture d'écran du site [mairiedemison.fr](http://mairiedemison.fr), bulletin d'informations municipales 2018.

L'intérêt de ce détour par Mison est triple. Il donne une date d'achat de l'alambic qui peut correspondre à la fabrication du nôtre. Il montre la démarche d'une municipalité qui prend soin de son patrimoine et l'expose au public. Il fournit un exemple d'explications du contexte et du fonctionnement d'un appareil.

Ceci dit, à Mison l'alambic était remisé depuis son arrêt il y a un quart de siècle et désormais on ne voit plus que l'appareil lui-même dans un cadre aseptisé.

Lorsqu'on entre dans le bâtiment de l'alambic de Réotier, il y a la noirceur des murs, la teinte violette de la rache qui demeure incrustée d'une année sur l'autre au bas des murs, la complexité de l'appareil lui-même avec ses tuyauteries, appareil demeurant dans son jus, et en période de fabrication de la gnôle les sensations physiques sont intenses.

La chaleur ambiante, la vapeur, l'humidité, la rache par terre, les hommes et femmes qui s'affairent et transpirent, le produit final d'une grande clarté qui coule, les allées et venues, le casse-croûte, les papiers, le bruit du foyer et les charbons ardents qui tombent, sans bien sûr oublier les odeurs d'alcool fruité. Toute une ambiance de vie et de travail dans un cadre patrimonial, qui fournit un lieu incomparablement plus fort que l'alambic propre et esseulé à la retraite de Mison.

Je ne voudrais pas opposer l'un à l'autre car *Patrimoines de Réotier* et municipalité, nous nous devons maintenant de fournir sur site des explications au public roteirole, du Guillestrois ou d'ailleurs, que ce soit par des panneaux

explicatifs fixes ou sur tout autre support. Le voisinage immédiat de l'alambic et du petit musée que nous sommes en train de monter va en ce sens.

