

# UN WHISKY MADE IN VALLÉE DE CHEVREUSE

*Nous sommes à Pecqueuse, petite commune de l'Essonne qui vient d'entrer dans le Parc depuis quelques mois. Au milieu des champs, un entrepôt coiffé d'une charpente métallique sortie des ateliers Eiffel qui hébergea autrefois une distillerie d'alcool de betteraves. Aujourd'hui, on y trouve la Fabrique à Alcools où le whisky pur malt vieillit à son rythme dans l'ombre des barriques de chêne.*



Eric Esnault a grandi dans le Perche à Nogent-le-Rotrou où son grand-père tonnelier avait aussi l'habilitation pour distiller le calvados. Gauler les pommes, récolter en forêt les feuilles pour la fumure, faire pipi sur le tas de fumier pour accélérer la décomposition, attendre avec impatience le pressoir ambulancier avant la mise en fermentation. Autant de souvenirs heureux qui feront naître chez Eric une vraie passion pour la fermentation ! Quelques années plus tard, celui-ci entreprend des études agroalimentaires puis s'oriente vers la brasserie et la distillation de whisky. En 1989, il obtient son master de brasserie, malterie, distillerie en Ecosse, et devient fournisseur de matières premières pour les brasseries. En 2008, il crée la Brasserie de l'Yvette à Villebon, puis la Brasserie de Paris à Epinay-sous-Sénart.

## La distillation, une forme d'alchimie

Mais, depuis son séjour en Ecosse, Eric rêve de distiller du whisky et crée la Fabrique à Alcools en 2017 avec Christophe Astorri. Peu après, Corentin le fils d'Eric, les rejoint et sera distillateur et maître de chais.

Alambic ... Le mot a toujours fait rêver. Pour Eric, « **la distillation est une forme d'alchimie. On part d'un liquide avec un peu**

**d'alcool, et à la sortie, on récupère un distillat. Il y a un peu de magie dans tout ça** ». D'une belle teinte mordorée qui se patine avec le temps et change de couleur au fil des heures et des saisons, ce n'est pas un hasard si les alambics sont en cuivre. Bon conducteur de chaleur, cet élément favorise naturellement les réactions catalytiques et la formation des esters. Il rehausse les arômes de l'alcool, différents selon la forme de l'alambic, sa hauteur et son type de col de cygne.

Au cœur même de la Fabrique à Alcools, on compte deux alambics, le plus grand de 1200 litres, avec son col de cygne écossais, pour l'élaboration du whisky, de la vodka et de l'Esprit de Bière, une eau-de-vie de bière vieillie en fût. Le second de 300 litres est spécialisé dans les gins. « **Un alambic, c'est un peu comme un navire** », explique Eric. « **Chacun porte un prénom, Marie pour le premier, le prénom de ma maman, et Chantal pour le second, la maman de Christophe** ». A peine quelques pas dans la distillerie, et l'on se



L'alcool est à consommer avec modération.

## DÉCOUVRIR LA DISTILLERIE

Il est possible sur RDV de visiter en groupe la distillerie, du lundi au vendredi, de 10h à 15h. Réservations : 09 63 58 81 73  
contact@lafabriqueaalcools.com

La Fabrique à Alcools propose aussi des ateliers d'initiation à la fabrication du gin. Chaque participant dispose d'un petit alambic, choisit la recette qu'il va mettre en œuvre, distille comme un grand et repart avec sa bouteille de gin qui poursuivra son processus de dilution à la maison.



## QUE FAIT LE PARC ?

Le Parc a initié un partenariat avec la plateforme Wecandoo et à incité les artisans et producteurs locaux à y proposer des stages pour faire découvrir leur savoir-faire. On compte désormais une dizaine de professionnels du Parc présents sur la plateforme, dont la Fabrique à Alcool. Ils bénéficient ainsi d'une vitrine supplémentaire pour leur activité.

retrouve assailli d'odeurs, alcool, orge, brioche, fermentation, qui vous racontent les différentes étapes. Dans la salle des machines, un générateur de vapeur fait monter en température le liquide durant six à huit heures. Dans la salle de brassage, une grande cuve accueille le mash, une sorte de décoction d'eau et de malt dont seront extraits les nutriments utiles à la fermentation. Puis il s'agit de refroidir ce moût à environ 20°C. Le liquide appelé « wort » passe dans le fermenteur et environ deux jours plus tard, on obtient le « wash » une sorte de bière de malt. C'est alors que peut commencer la distillation dans l'alambic, qui consiste à séparer l'alcool et l'eau du « wash ». Avec la montée en température, l'alcool qui s'évapore à 80°C, s'élève dans la colonne de distillation avant d'être recondensé en liquide.

La Fabrique à Alcools produit deux whiskies pur malt. Le Chevreuse plus rond vieillit majoritairement dans des barriques de bourbon où s'élaborent des arômes de vanille et de fruits compotés. L'Alliage au tempérament plus équilibré et tannique, fait appel au chêne français et mûrit dans des barriques de bordeaux retoastées, qui donneront ses notes de cuir et de tabac à cet alcool légèrement boisé. Trois années durant, le whisky se

### Aromates en circuit court

chargera en arômes, changera de texture et prendra sa robe ambrée. Viendra alors le temps de la mise en bouteille.

La distillerie produit également du gin, de la vodka et des rhums arrangés. Enfin, la Fabrique utilise ses fûts pour d'autres distillats comme l'Esprit de Bière. Dès que c'est possible, l'entreprise fait appel aux productions locales, le miel est produit à Forges-les-Bains, le basilic à la Ferme des Clos, la verveine à Gometz-le-Châtel, le safran aux environs d'Etampes, la menthe poivrée à Milly-la-Forêt. De même, pommes et poires viennent d'Ile-de-France. Pour compléter sa vente sur place et en ligne, la

Fabrique à Alcools distribue une grande partie de ses produits chez les cavistes, les Cafés Hôtels Restaurants ainsi qu'en épicerie fine. Le Gin et la Vodka Bio, ainsi que des rhums arrangés sont en vente pour des opérations ponctuelles chez les grandes enseignes de distribution. « Les investissements de départ ont été importants, mais heureusement, depuis 4 ans, les ventes progressent bien et cette année l'entreprise devrait être enfin rentable » précise Eric.

D'ailleurs, les idées de développement ont déjà germé :

○ Sophie Martineaud