

de la Brûlerie à la Saison de la Distillation

PETITE HISTOIRE DE LA DISTILLERIE DE BOU, DITE « BRÛLERIE »

Le Syndicat agricole de distillerie de Bou a été créé le 23 mai 1920. Il réunit alors 106 vignerons de BCU et rapidement, accueille ceux de MARDIE et CHEYCY. En septembre 1920 est pris le nom de « Société coopérative agricole de distillerie de BOU ». Les buts des récoltants qui la fondent sont de se regrouper pour disposer de leur propre alambic afin d'échapper au monopole des entreprises de distilleries privées. Lors de la première campagne de distillation (octobre/décembre 1920) la coopérative compte 115 membres. De 1943 à 1957, ce nombre dépasse les 200 atteignant un maximum de 281 en 1957. À la dernière année (en 1980), seuls 53 adhérents sur 117 viendront « brûler ».

Le principe de distillation retenu à BCU est donc celui des «appareils à vases à vapeurs», méthode encore employée par les bouilleurs ambulants de notre région. Celle-ci présente l'avantage de se dérouler en continu. La coopérative est alors destinée à distiller les marcs (de raisins), les lies (de vin) et les fruits. A l'origine, il fut décidé que ceux-ci devaient être brûlés séparément. Ainsi en 1920 on eut : 17547 litres d'eau de vie obtenus à partir de marc, 192 litres lors de la vendange et 103 litres à partir de fruits.

Les campagnes de distillation commencent habituellement dès les vendanges terminées, la période pouvant s'étaler de fin octobre à début décembre. En 1922, année exceptionnelle, elle a duré du 2 octobre au 18 décembre, soit 78 jours dont 48 de travail. A la fin des années 1970, elles ne seront plus que de quatre jours (dont 3 travaillés), et seront repoussées en décembre

Les récoltants apportent leur marc, puis leurs fruits à tour de rôle : en 1930, les secteurs sont ainsi délimités : Albouf, les Plantas, les Bouffrouillers / Bourg, rue Saint-Anne, rue de Maridieu, Cailin et rue de Saint-Marc / Bourg, Matelassiers, Varennes et rue de Crochet / Petite Levée, Mardie / Grande Rue, Chitlou, Carrefour, Halmunde et Tierres, Saumon et Bondier.

Chaque année, du personnel de distillation est embauché. De 1920 à 1928, l'équipe est constituée de 4 personnes : le gérant, le chauffeur (qui occupe de la chaudière) et 2 aides ; de 1929 à 1973 de 3 personnes, puis de 1974 à 1980 de 2 personnes.

Souvent et une campagne de distillation ont eu lieu de 1920 à 1980. Les plus fortes productions atteintes sont celles de 1922 (17 442 l), de 1922 (125 03 l) et 1924 (103 00 l), certains récoltants ayant travaillé pendant de vie chères.

En 1942 il était normal qu'en 1924 ou 1925 a encore 150 ha de vignes à Bou. Après la guerre de 1939-1945, le vignoble ne cessait de décroître : 1952 = 137 ha, 1970 = 42 ha.

Enfin en 1987 le remembrement lui porte un coup fatal. Celui qui était avant la guerre de 1939-1945 n'est plus que substantiellement resté 12 ha 40. Dès lors, la production de la brûlerie tombe au-dessous des 2000 l et l'on voit, par conséquent, s'élever la proportion de l'eau de vie issue de fruits. A partir de 1967 celle-ci ne sera jamais plus, inférieure à 10% avec des pertes de 27% (1968) et 35% (1971). Lors de la dernière campagne (1980) elle avait atteint les 4320 gal (soit 433 l / 1000 l).

1960 : Cl. Cheneault

1966, dernier campaign de distillation. Raymond Sublet en train de verser Cl. Cheneault

La distillerie coopérative de Bou - 1970

BOU - L'Esprit - Bouillon - France

26