

MAUCOURT

LE PARTI PRIS DU TERROIR

Produit phare et presque culte de la Lorraine, la mirabelle IGP, se décline à l'envi. Elle entre dans la composition d'eaux-de-vie et de liqueurs délicates, toute en nuances fruitées sucrées.

Marina LEMPERT > Texte

Sur les côtes de Moselle, à Marieulles-Vezon, tout petit village, la distillerie Maucourt fondée en 1920 par Louis Maucourt est incontournable. Mélanie Bigeard-Demange, seule femme distillatrice de la région, productrice-récoltante, en a pris la direction en 2009, après y avoir travaillé pendant sept ans histoire d'apprendre le métier. On y fabrique à l'ancienne, soit à l'alambic en cuivre de type charentais, des alcools de mirabelle, de poire Williams, de reine-claude, de quetsche, de pomme, très parfumés et vifs. L'activité de la distillerie s'articule autour de la production de fruits sur 12 hectares de vergers, de la récolte à pleine maturité et du tri manuel afin de choisir les fruits mis ensuite en cuve de fermentation et de la distillation. Celle-ci a lieu en hiver dans des alambics de type charentais, en deux passes successives. Ensuite, les eaux-de-vie sont stockées en cave pour une période d'affinage et de vieillissement avant d'être mises en bouteille.



Mélanie Bigeard-Demange tient à la signature artisanale de ses produits, qu'elle commercialise elle-même sur le Domaine, sur les différents marchés de la région, sur son site. « La gestion de mes vergers, la transformation des fruits par la distillation comme l'affinage et l'assemblage des alcools jusqu'à la mise en bouteille sur l'exploitation permettent de garantir une qualité constante. Mon objectif, c'est de **conserver un produit**

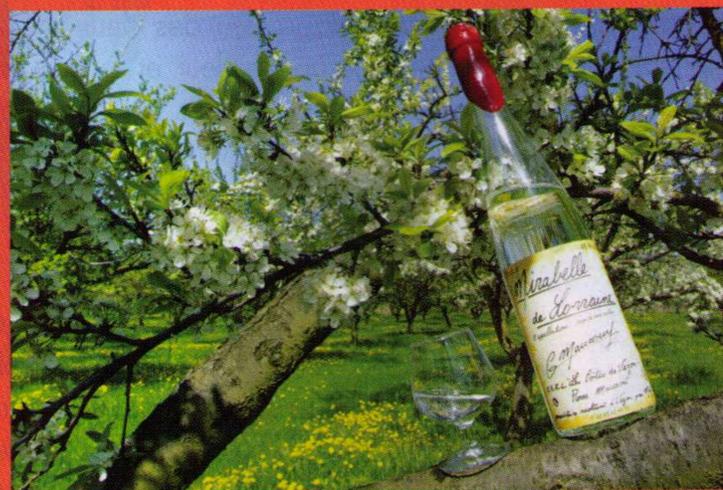
de haut caractère avec les méthodes anciennes inculquées par Louis Maucourt, tout en modernisant les façons de travailler. J'ai donc investi dans un matériel de production plus adapté. Je souhaite concilier tradition et modernité afin de mettre en avant la mirabelle en particulier, et de transmettre les valeurs de la Lorraine. C'est aussi dans cet esprit que j'ai souhaité perpétuer le patronyme historique de Maucourt en tant que marque commerciale de mes produits. »



COUP DE CŒUR

CACHET ROUGE

Assemblage d'eaux-de-vie de mirabelle de Lorraine jeunes de 1 à 3 ans. Une jolie robe claire et une attaque franche et souple caractérisent cette cuvée. À déguster fraîche. Médaille d'argent 2014 au Concours général agricole.



LE SAVIEZ-VOUS ?

- Les fruits ou baies utilisés dans la conception des eaux-de-vie doivent être d'une qualité irréprochable.
- Selon le fruit à distiller et sa teneur initiale en sucre, le distillateur a recours soit à la fermentation, soit à la macération.
- Les fruits à noyaux fermentent pendant 6 semaines en fût ou en cuve, sous l'action des levures naturelles qu'ils contiennent.

- À l'inverse, les fruits sans noyau et les baies sauvages doivent macérer dans une proportion de 40 litres d'eau-de-vie à 50° pour 100 kg de fruits.
- La distillation est ensuite la même. Elle s'effectue le plus souvent au bain-marie et toujours en alambic de cuivre en chauffe.
- Les liqueurs et crèmes de fruits sont élaborées par aromatisation, puis macération ou distillation d'alcool ou d'eau-de-vie ; ensuite par addition de sucre.

DISTILLERIE MAUCOURT

Visite des installations sur rendez-vous ; boutique ; espace dégustation.

2, rue des Vignerons 57420 Marieulles

Tél. : 03 87 52 80 72

www.distilleriemaucourt.fr