

L'EAU DE VIE A RANIME LE CHAI

LYCEE PROFESSIONNELLE AGRICOLE

Si vous vous promenez dans la cour et les espaces verts du lycée depuis ce lundi matin (12 décembre), vos papilles olfactives ne peuvent être qu'en émoi ! Votre appendice nasal risque d'être un peu perturbé par un complexe mélange de senteurs : bois, fumée, vin... En contournant le chai par son arrière, vous apercevrez une bien étrange machine cuivrée qui ronronne..., un homme s'affaire à nourrir le ventre affamé de celle-ci de vieux piquets de vigne...C'est l'alambic de Marc Saint-Martin, bouilleur de cru de son état qui est en plein travail ! En effet, l'exploitation viticole de Riscle lui a confié le soin de distiller quelques hectolitres de vin blanc. L'alchimie va opérer, la blanche va couler puis ira se reposer en barrique ; le chêne transformera son aspect, sa couleur, les anges se serviront peut-être un peu au passage....Le jus de raisin ambré ou rubis s'unira à l'eau-de-vie donnant ainsi naissance au Floc de Gascogne du domaine de Peyris.



Deux jours de distillation au lycée agri-viticole Photo DR L P A de Riscle