

On distillait à l'origine essentiellement du marc de raisin, du vin ou des lies mais également des fruits produits localement (prune, poire...).

et soit dissout en 2014. On distillait à l'origine essentiellement du marc de raisin, du vin ou des lies mais également des fruits produits localement (prune, poire...).
 Chaque bouilleur de cru bénéficiait, depuis 1923 et jusqu'en 1959, d'un privilège transmissible par héritage lui permettant d'obtenir 1000 degrés d'alcool (en général 20 litres à 50°) exonérés de droits d'accise (soit 14,5 euros par litre d'alcool pur) ; mais l'origine d'un privilège pour les bouilleurs de cru pourrait dater de Napoléon Bonaparte. À partir de 1959 ce privilège n'a plus été transmissible qu'au conjoint survivant de façon à le supprimer progressivement. Il a cependant été partiellement rétabli en 2003 permettant aux bouilleurs de cru propriétaires non bénéficiaires en 1960 d'obtenir une réduction de 50% des droits.



alambic pour l'extraction de l'acidité volatile du vin

ébullioscope Lévesque



La distillation permet également de mesurer le degré alcoolique des vins ou leur acidité volatile grâce à des **mini alambics** permettant d'extraire l'alcool ou les acides volatiles, ou des **ébulliomètres/ébullioscopes** mesurant le point d'ébullition des solutions alcooliques.



- Et... Et... Et... 50 kilos de patates, un sac de sciure de bois, il te sortait 25 litres de 3 étoiles à l'alambic. Un vrai magicien, Jo !

L'alambic de Genillé



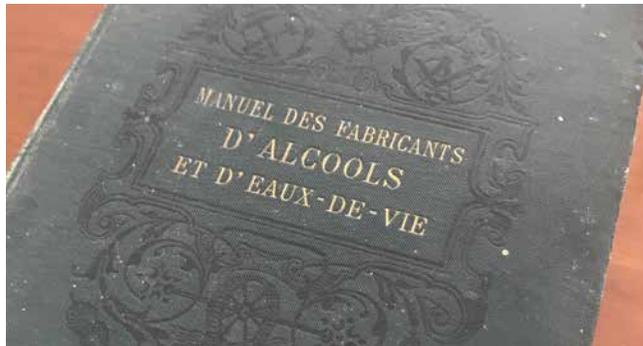
La visite de l'alambic et de la salle d'exposition dédiée à la distillation est possible :

- le mardi de 15h30 à 18h
- le mercredi de 10h à 12h et de 15h à 18h
- le vendredi de 15h30 à 18h
- le samedi de 10h à 12h

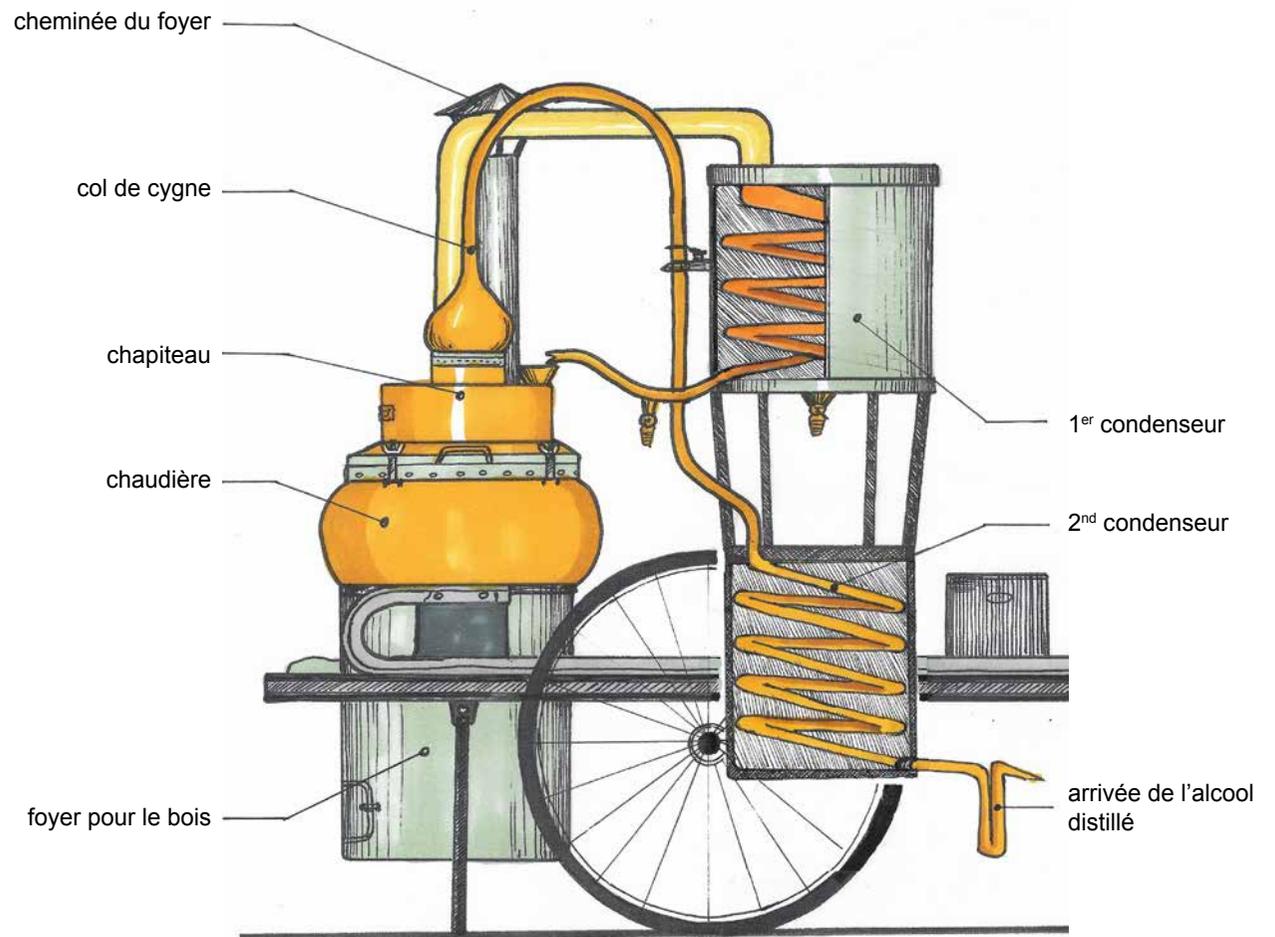
Prière de se présenter à l'accueil de la Médiathèque.



Si la plus ancienne description d'un appareil de distillation remonte aux écrits d'une tablette babylonienne vers 1200 avant JC, ce n'est qu'au VIII^e siècle que les Arabes d'Espagne, intéressés par l'extraction de l'arôme des plantes, introduisent la distillation en Europe. On distille alors l'essence de térébenthine, l'eau de rose et autres substances aromatiques bien avant que le raisin ne serve de matière première pour la fabrication de l'eau de vigne devenue eau-de-vie puisque servant, à partir du XIII^e siècle, de remède universel à la plupart des maux... une pratique entretenue jusqu'au siècle dernier...



L'histoire est plus récente pour ce qui est de l'alambic de Genillé puisque c'est en 1924 qu'un expert agricole de la commune, Charles Berthault acquiert un alambic pour l'exploiter. La commune disposait alors de 300 hectares de vignes alors qu'elle en comptait 450 hectares avant la grande crise phylloxérique de la deuxième moitié du XIX^e. Très vite cependant, Charles Berthault confie la gestion de l'alambic à un syndicat, « l'Econome », qui comptait 320 adhérents à sa création. Ce nombre diminuera quelque peu dans les années suivantes mais restera stable pendant plusieurs décennies jusqu'à ce que le syndicat devenu « l'Union » perde ses adhérents au fur et à mesure de la disparition du vignoble, et soit dissout en 2014.



L'alambic , Comment ça marche ?

Le principe de fonctionnement de l'alambic est extrêmement simple. Il exploite le fait que l'alcool éthylique s'évapore à une température inférieure à celle d'évaporation de l'eau. Ainsi après chauffage au bois de la matière première dans la **chaudière** (200kg de marc par exemple), les vapeurs brutes atteignent le **chapiteau** qui coiffe la chaudière puis sont véhiculées via le **col de cygne** dans un **condenseur**, tube hélicoïdal

baignant dans l'eau qui permet de recondenser les vapeurs d'alcool. L'alambic de Genillé est équipé d'un système de double distillation en une seule passe ce qui permet d'améliorer la qualité du produit final, une solution riche en général de 50 à 75% d'alcool purifié, ceci dépendant de la qualité du produit à distiller mais aussi du savoir faire du distillateur.