

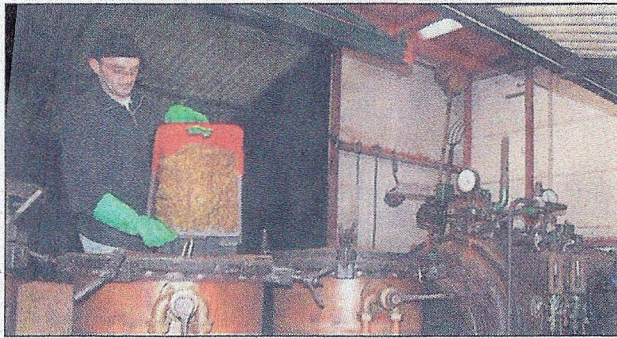
# Quand l'alambic fait revivre les veillées d'autrefois

L'alambic itinérant de la Distillerie jurassienne stationne devant le caveau Pignier, au centre du village, depuis le début de semaine. Difficile de ne pas le remarquer, ou de ne pas sentir les vapeurs d'alcool qui s'échappent de la génératrice, sorte de locomotive qui distille le marc de raisin. Philippe Guillon, de Nevy, et Nicolas Grandvaux, de Baume, possèdent un alambic fixe, à Domblans, et un itinérant pour se rendre chez le client entre octobre et février. « Nous mettons une heure pour cuire 200 kg. On compte

10 % pour l'eau-de-vie de marc. On sort le degré à la demande du client. »

Jean-Étienne, Marie Florence et Antoine, qui travaillent ensemble au Domaine Pignier, ont profité du passage de l'alambic pour réunir les gens du village dans leur caveau, comme autrefois, lors des veillées où les gens se racontaient des histoires autour de la cheminée.

Des temps forts qui rythmaient la vie et jouaient un rôle de lien social, comme les vendanges ou le battage. Les saucisses et les pommes de terre cuites à la braise ont



Philippe Guillon alimente l'alambic en raisin / Photo Jean-Paul Barthelet

accompagné la dégustation des vins du domaine, dans une ambiance très conviviale, en présence des plus

jeunes, du doyen Paul Vernier, du maire Martial Vincent et d'une bonne partie du voisinage.