

*franck* **Vilboux**

**L'Abc**  
**DES**  
**SPIRITUEUX**  
**FRANÇAIS**

*Scribo*  
EDITION

© 2011, Scribo Edition.

Tous droits réservés.

ISBN 9782913516212. Dépôt légal mars 2011.

Toute représentation, traduction, adaptation et reproduction même partielle par tous procédés et en tous pays, sans autorisation préalable écrite de l'éditeur est illicite et exposerait le contrevenant à des poursuites judiciaires. Réf. Loi du 11 mars 1957.

Contact : [service@scribo.fr](mailto:service@scribo.fr) – [www.scribo.fr](http://www.scribo.fr)

## Mode d'emploi du dictionnaire

**Le dictionnaire présente**, selon un ordre alphabétique strict, les appellations, dénominations, fabricants et termes explicitant la terminologie propre aux boissons spiritueuses.

**Les termes soulignés** renvoient à un terme défini par ailleurs dans le dictionnaire. Pour accéder à la définition, cliquer simultanément sur la touche Ctrl et sur le terme souhaité.

**Les définitions émanant de l'Union Européenne** sont issues du Règlement n°110/2008 du 15 janvier 2008 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses, abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil. Les réglementations européennes peuvent être obtenues sur le site <http://eur-lex.europa.eu/> ou par courrier à Centre archivistique et documentaire (CARDOC), Bâtiment Schuman 00A001, Parlement européen, Plateau du Kirchberg, L 2929 Luxembourg.

**Les vins**, auxquels de nombreux ouvrages sont consacrés par ailleurs, sont sommairement abordés ici au travers de brèves présentations viticoles posant principalement le sujet des eaux-de-vie de vin.

## Sommaire

Préface	Page 3
Introduction	Page 3
Dictionnaire	Pages 4-224
Bibliographie	Page 225
Sitographie	Pages 225-226
Carnet d'adresses	Pages 226-235
Remerciements	236

*A mon regretté beau-père, Charly Conga (1917-2007),  
homme d'exception qui s'en est allé apporter aux anges  
leurs parts de son excellent ti'punch.*

**Franck Vilboux**

## **Introduction**

*A toutes les époques, sous toutes les latitudes, dans toutes les religions, les boissons furent au centre de multiples préoccupations, sources de sentiments allant du plus grand respect, de la plus grande dévotion au plus vif rejet, à la plus vive condamnation. Elles font partie intégrante de notre société surfant sur les modes et les courants économiques, se pliant aux réglementations sanitaires du moment, émanant de découvertes scientifiques, facteurs de traditions, rencontrant parfois les foudres des autorités.*

*Ce livre est un hommage à tous ces artisans qui perpétuent les traditions et continuent d'enchanter les palais des connaisseurs. Car c'est bien en connaisseur et avec modération qu'il convient d'aborder les boissons alcoolisées, dont l'abus est néfaste et dangereux pour la santé.*

***Tous les pays ont leurs particularités.** Cependant malgré cette diversité, on retrouve pour certaines boissons des similitudes assez étonnantes en ce qui concerne notamment les alcools blancs et les liqueurs. Même si le Vieux Continent regorge de richesses en fruits et plantes diverses, même si les noms des boissons locales sont variés à l'infini, on constate que ce sont souvent les mêmes fruits ou plantes qui sont utilisés d'un bout à l'autre de l'Europe, de l'Atlantique à l'Oural. Dans cette Tour de Babel, le nom donne une identité propre aux produits. Certaines appellations régionales qui ont passé les frontières sont toutefois utilisées pour qualifier des boissons similaires. Par exemple, l'appellation kirsch (cerise) ne se cantonne pas à la production alsacienne et l'appellation slivovitz (à base de prune bleue) ne se limite pas aux frontières serbes ou bosniaques.*

**Franck Vilboux**

## **Préface**

*Dans la vie d'un Sommelier, comme dans celle d'un Barman ou d'un Caviste, les eaux de vie et liqueurs tiennent une place prépondérante, tant par leur diversité, leurs multiples utilisations que par leur complémentarité dans un repas.*

*Aussi ai-je été conquis par l'idée de cet ouvrage rare, qui m'a bien manqué à une certaine époque ! Entendons-nous bien, durant près de 15 ans, j'ai préparé de nombreux concours de sommeliers et chaque fois, il m'était difficile de me procurer des informations par manque de sources livresques.*

*Désormais, la génération présente et celle à venir auront une base de données solides qui saura répondre à nos attentes. Car enfin, que seraient les cocktails de par le monde sans toutes ces références et comment accompagnerait-on les grands cigares au terme d'un dîner entre amis, près d'un feu au salon ?*

*Cet ouvrage est également un bel outil de transmission du savoir, mettant en valeur ces patrimoines historiques de nos régions, si fragiles et parfois disparus. Au fil de ces pages, nous embarquons pour un voyage à la rencontre de nos racines, de nos vignobles, de traditions ancestrales ou de quelque génie commercial à la croisée de l'alchimiste et de l'apothicaire. Autant d'éléments qui par leur complexité offrent des myriades d'accords apéritifs, pâtisseries et digestifs. Je vous remercie, Monsieur Vilboux, pour cette somme de connaissances rassemblées ici. D'une certaine manière, cet ouvrage fait vivre et parfois revivre les grandes liqueurs et eaux de vie.*

**Eric Beaumard**

# L'Abc DES SPIRITUEUX FRANÇAIS



**AB** : abréviation de Agriculture Biologique.

Marque de certification apparue officiellement en 1980, propriété exclusive du ministère français de l'agriculture garantissant un aliment composé d'ingrédients issus d'un mode de production plus respectueux de l'environnement et du bien-être animal, et excluant notamment les produits chimiques de synthèse. Pour qu'un produit soit reconnu *bio*, il doit être issu à 95 % de l'agriculture biologique, avec des mentions spécifiques obligatoires (produit de l'agriculture biologique ou mode de production biologique), le nom de l'organisme certificateur agréé par l'Etat français (Ecocert, Qualité-France, Afaq-Ascet, Qualité Nord-Pas-de-Calais et Ubase), et des mentions facultatives (logo AB, marque Demeter).

La catégorie de produits contenant entre 70 et 95 % d'ingrédients biologiques a disparu le 1<sup>er</sup> janvier 2009, ainsi que le seuil de 70 %. Les denrées de cette catégorie fabriquées à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2009 sont passées dans la catégorie des denrées conventionnelles avec certains ingrédients biologiques ; pour ces denrées, pas de logo - ni communautaire ni AB -, mais quelques obligations, dont la mention, dans la liste des ingrédients, des ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole (définition d'après l'Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

**ABA** : abréviation de Apéritif à Base d'Alcool (cf. *bitter*, *anisé*, *gentiane*).

**Abbaye de Lérins à la verveine** (35 % vol.) : liqueur issue de la macération de feuilles de verveine (cf. Lérina), fabriquée par les moines de l'Abbaye Notre-Dame de Lérins.

**Abisinthe** (45, 72 et Amer 72 % vol.) : absinthe de la distillerie franc-comtoise Lemercier.

**Abricot** (ou **abricotine** ; 40 % vol.) : eau-de-vie distillée à partir d'abricots, principalement produite en France, en Suisse et en Hongrie.

**Abricotada** : boisson typique du Languedoc-Roussillon, obtenue par macération d'abricots du Roussillon dans du Rivesaltes.

**Abricot brandy** : cf. apricot brandy.

**Abricotine** (35 % vol.) : liqueur digestive sucrée, de couleur ambre foncé, produite par macération d'abricots dans de l'eau-de-vie de vin. Goût d'abricot combiné à une saveur d'amande liée à la présence du noyau. Création du liquoriste français Garnier à Enghien-les-Bains. La France et la Suisse sont des producteurs importants.

**Absente** : (55 % volume et 70 % pour l'Extrême d'Absente) : liqueur des Distilleries et Domaines de Provence faite d'alcool, de sucre, d'essence et d'infusion d'armoise, d'alcoolat d'anis vert, d'essence de badiane (anéthol), d'alcoolats de mélisse et de menthe et d'essence de grande absinthe. L'Absente se distingue de l'absinthe par la quantité infinitésimale des principes actifs des plantes (thuyone, fenchone, pinocamphone), substances tant décriées chez l'absinthe et dorénavant soumises à une stricte réglementation. Se consomme nature, sur des glaçons, avec de l'eau fraîche voire flambée ou en respectant la sacro-sainte cérémonie du sucre et de la cuillère.

**Absente** (18 % vol.) : liqueur aux plantes d'absinthe élaborée par les Distilleries et Domaines de Provence associant à la plante de la crème de lait. Cette liqueur aux saveurs de menthe, de mélisse et d'anis vert s'apprécie très fraîche, nature ou sur des glaçons.

**Absinthe** (45 à 75 % vol.) : apéritif vert clair obtenu par l'infusion de 6 plantes de base (grande et petite absinthe, anis vert, fenouil, mélisse et hysope) dans de l'alcool. L'anis et l'absinthe constituent les éléments principaux de l'absinthe, également appelée *fée verte* ou *la bleue*. Selon les recettes, d'autres plantes (angélique, coriandre, véronique, calamus, menthe...) entrent dans la composition pendant la macération (avant distillation) ou au cours de la coloration (après distillation).

Parmi les absinthes du XIX<sup>ème</sup> siècle, on différenciait les « vertes », colorées par macération de plantes et issues de la tradition provençale, et les « blanches », issues de la tradition suisse et exclusivement obtenues par distillation.

Réputée avoir été créée à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle par une rebouteuse suisse, la mère Henriot, la première recette, dont l'invention est parfois injustement attribuée à Pierre Ordinaire, fut élaborée à des fins médicinales. Elle comprenait de l'anis, de la mélisse et de la camomille. Des sources nettement plus anciennes attesteraient de la présence d'absinthe en Grèce cinq siècles avant Jésus-Christ.

La première distillerie d'absinthe fut ouverte en Suisse, en 1797, par Daniel Henri Dubied et son gendre, Henri Louis Pernod. En 1830, pour lutter contre la dysenterie, les soldats français en garnison en Algérie mélangaient un peu d'absinthe avec de l'eau, appréciant par la même occasion son amertume, sa fraîcheur et ses notes florales épicées ; de retour en métropole, ils contribuèrent à la populariser, mais très rapidement, l'absinthe fut accusée d'être à l'origine de graves intoxications. Zola, dans l'Assommoir, y fait allusion.

Dès 1875, ligues antialcooliques, syndicats, curés, médecins et journaux vont se mobiliser pour condamner et interdire « cette boisson qui rend fou ». Ils vont obtenir gain de cause et l'absinthe sera interdite dans de nombreux pays, dont la France en 1915.

Après cette interdiction, les marques d'absinthe se reportent sur la production d'anisés sans sucre dont la préparation s'apparente à celle de la fée verte. Paul Ricard inventera quelque temps plus tard le Pastis, premier anisé à rencontrer un succès presque aussi important que celui de l'absinthe.

En 1999, la Versinthe verte, contenant de la grande absinthe, est la première absinthe créée en France depuis 1915. Les autorités françaises prennent toute-

fois des mesures pour ne pas se trouver en trop grande contradiction avec la loi de 1915 et avec la législation communautaire. Une nouvelle appellation légale est attribuée : « spiritueux aromatisé à la plante d'absinthe ». La France stipule de surcroît qu'en plus du seuil maximal de 35 mg/l de thuyone toléré par l'UE depuis 1988, les taux de fenchone et de pinocamphone ne devront pas dépasser respectivement 5 mg/l et 10 mg/l.

#### **Principaux sites de production de liqueur d'absinthe en France**

Distilleries de Fougerolles (Haute-Saône), de Pontarlier (Doubs), de Saumur (Maine-et-Loire, distillerie Combiér) et deux distilleries en Provence.

#### **Principales marques commerciales d'absinthes françaises**

Lamesinthe, La Blanche « Un Emile 68 », La Blanche « Versinthe », La Fée, Abisinthe 72 Lemercier, Deniset, François Guy, Libertine, Manguin, Oxygénée, Pernod, « Un Emile Sapin »...

**ABV** : abréviation de Apéritif à Base de Vin (vermouth, quinquina).

**Accise** : impôt indirect sur certains produits de consommation, notamment les boissons alcoolisées.

**Acérola** (20 % vol.) : liqueur à base d'acérola, utilisée dans les cocktails et produite par la maison Cartron. Surnommé cerise des Barbades, cerise des Antilles ou petite drupe d'Amazonie, l'acérola est un fruit au goût acidulé, originaire des régions tropicales d'Amérique du Sud. Très riche en vitamine C, il ressemble à une cerise.

**Acquavita** : terme utilisé en Corse pour qualifier les eaux-de-vie de fruits ou de marc. Exemples : l'Acquavita di bachi, une eau-de-vie d'arbuscules (fruits de l'arbuscule, arbuste méridional, également appelé « arbre à fraises ») ou l'Acquavita di bonbuccò, une eau-de-vie de prunes.

**Acquette** : diminutif de l'italien *acqua* (eau) désignant une liqueur aromatique dans le sud de la France et en Italie. La recette de cette boisson assez ancienne est simple : il s'agit de faire macérer des épices (cannelle, girofle, muscade) dans de l'eau-de-vie, puis d'adoucir la préparation avec du sirop de sucre. Il existe une Acquette d'Argent dans laquelle on trouve des paillettes de ce métal et une Acquette d'Or, le précieux étalon remplaçant les feuilles d'argent brisées.

**Acquit** (ou **acquit à caution**) : ancien document officiel accompagnant toutes les expéditions de vins ou de spiritueux entre deux entrepôts fiscaux nationaux ou lorsqu'ils étaient exportés hors du territoire national. Ce document administratif permettait de faire circuler librement une marchandise pour laquelle les droits de consommation et les taxes intérieures n'avaient pas encore été payés, sous la garantie qu'elle parvienne à sa destination. On retrouvait sur l'acquit à caution et sur le congé les mêmes mentions ; pour le congé, les droits de circulation avaient été cependant acquittés. Depuis 1816, tout transport de vin ou d'eau-de-vie était contrôlé par l'Etat qui, à cette occasion, percevait des taxes. Ces droits de circulation devaient être réglés soit par le producteur (viticul-teur...) ou soit par les intermédiaires ou négociants, avant la mise à disposition de l'alcool concerné auprès du détaillant ou du consommateur.

**Adhémarr** : apéritif issu d'un vin blanc de cépage chardonnay aromatisé avec des

épices, production du Cellier des Cèdres à Montélimar (Drôme).

**Adjonction d'alcool** (ou **addition d'alcool**) : opération consistant à ajouter de l'alcool éthylique d'origine agricole et/ou un distillat d'origine agricole à une boisson spiritueuse. On parle aussi de mutage. Cette opération est définie dans l'annexe I, point 5 du Règlement Européen n°110/2008 du 15 janvier 2008.

**Adjonction d'eau** : opération consistant à ajouter de l'eau lors de l'élaboration des boissons spiritueuses. L'eau peut être distillée, déminéralisée, permutée ou adoucie. Son adjonction est autorisée pour autant qu'elle ne modifie pas la nature du produit et que la qualité de l'eau soit conforme aux directives 80/777/CEE (Cf. [http://admi.net/eur/loi/leg\\_euro/fr\\_380L0777.html](http://admi.net/eur/loi/leg_euro/fr_380L0777.html)) et 98/83/CE (Cf. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1998:330:0032:0054:FR:PDF>) du Conseil Européen.

**Advocaat** (15 à 18 % vol.) : boisson néerlandaise proche du lait de poule habituellement concoctée à partir d'alcool (alcool neutre ou eau-de-vie de vin...), de sucre, de substances aromatiques (vanille, citron...) et de jaunes d'œufs. Cf. liqueur à base d'œufs.

**Afaq-Ascert** : organisme de contrôle et de certification des produits agréé par l'Etat français.

**Agave Sec** (40 % vol.) : liqueur combinant le Curaçao Triple Sec Giffard à du jus naturel 100 % agave, d'origine mexicaine. Créée par Giffard et le britannique Simon Difford, cette boisson est un triple sec dans lequel le sirop de sucre est remplacé par le sirop d'agave mexicain. L'Agave Sec s'apprécie dans les cocktails, notamment ceux à base de tequila (Margarita, etc.).

**Aguardentes** : nom utilisé pour qualifier les eaux-de-vie portugaises présentes dans le pays depuis la conquête musulmane.

**Aguardiente** : « eau-de-vie » en espagnol. Nom usuel donné aux spiritueux dans les pays de langue espagnole. *Aguardiente de orujo* désigne une eau-de-vie de marc. Dans les pays vinicoles hispanophones, ce terme s'applique plus particulièrement à l'eau-de-vie de vin, et dans les pays de canne à sucre, au rhum.

**Aiguebelle** (ou **Liqueur de Frère Jean**) : liqueur de plantes élaborée par les frères du monastère de la Trappe, près de Valence. Dans sa composition, figurent une cinquantaine de plantes et herbes aromatiques lui donnant un goût caractéristique. Elle existe encore sur le marché sous deux formes [la verte (45 % vol.) et la jaune (43 % vol.)] mais n'est plus commercialisée sous cette orthographe suite à la transmission en 1996 de la production à un distillateur n'appartenant pas aux ordres religieux. Cf. Eyquebelle.

**Akvavit** : cf. aquavit.

**Alambic** : appareil de distillation des spiritueux constitué d'une chaudière à laquelle est relié un tube à plusieurs coudes.

**Alcool** :

- 1 - Liquide incolore, volatil et de saveur brûlante résultant de la distillation de jus sucrés fermentés (le produit d'origine est très varié : céréale, betterave, raisin, etc.).

- 2 - Boisson spiritueuse fortement titrée en éthanol résultant de la distillation de produits de fermentation.
- 3 - Par extension, toute boisson alcoolisée. En Europe, la teneur en alcool est donnée en degré Gay-Lussac (degré GL, du nom du célèbre chimiste français) ou le plus fréquemment en pourcentage d'alcool contenu dans la boisson. Depuis 1980, l'expression en pourcentage l'emporte fréquemment sur celle en degré. Outre-Manche, subsiste encore le degré « proof » (0, 571° GL).

**Alcool blanc** : nom donné à un alcool vieilli de préférence en poterie et non en fût.

**Alcool éthylique d'origine agricole** : le Règlement Européen définit les propriétés de l'alcool éthylique d'origine agricole comme suit :

1. caractères organoleptiques : aucun goût détectable autre que celui de la matière première ;
2. titre alcoométrique volumique minimal : 96 % volume ;
3. teneurs maximales en éléments résiduels :
  - Acidité totale, exprimée en grammes d'acide acétique (composé organique acide résultant de l'oxydation de l'alcool éthylique en présence de bactéries ; acide conférant au vinaigre sa saveur) par hectolitre d'alcool à 100 % volume : 1,5.
  - Esters (composé résultant de l'action d'un acide carboxylique sur un alcool ou un phénol avec élimination d'eau), exprimés en grammes d'acétate d'éthyle par hectolitre d'alcool à 100 % volume : 1,3.
  - Aldéhydes (liquide dérivant de l'alcool par oxydation), exprimés en grammes d'acétaldéhyde par hectolitre d'alcool à 100 % volume : 0,5.
  - Alcools supérieurs, exprimés en grammes de méthyl-2 propanol-1 par hectolitre d'alcool à 100 % volume : 0,5.
  - Méthanol, exprimé en grammes par hectolitre d'alcool à 100 % volume : 30.
  - Extrait sec, exprimé en grammes par hectolitre d'alcool à 100 % volume : 1,5.
  - Bases azotées volatiles, exprimées en grammes d'azote par hectolitre d'alcool à 100 % volume : 0,1.
  - Furfural (aldéhyde aromatique) : non détectable.

**Alcool fermier** : eau-de-vie de fruits distillée par un bouilleur de cru pour les exploitants agricoles qui détiennent encore le droit de « brûler » une partie de leur récolte.

**Alcool neutre** : eau-de-vie de vin distillée à un très haut degré. A 100°, sa neutralité serait absolue, mais elle ne disposerait d'aucune caractéristique propre. Il est communément admis que toute eau-de-vie titrant plus de 85° est neutre.

**Alcoolat** : résultat de la distillation d'une macération d'éléments aromatiques variés (fruits, fleurs, graines, écorces) dans de l'eau-de-vie. Simples ou composés, les alcoolats sont utilisés dans la fabrication des liqueurs.

**Alcopops** : cf. prémix.

**Ale** : cf. bière.

**Alexandra** : cf. punch.

**Algane d'Océan** (25 % vol.) : boisson à base d'oranges et d'algues, confectionnée en Bretagne par la distillerie du Plessis. A consommer en apéritif sur glace pilée,

aromatisée d'un filet de jus de citron vert, en cocktail ou en digestif sur un sorbet citron.

**Alimea** (35 % vol.) : liqueur corse à base de cédrat. Principaux producteurs : Damiani et Mavela.

**Alimellina** (24, 35 et 40 % vol.) : liqueur à base de cédrat, produite par la distillerie Mannarini.

**Alimoncinu** (30 % vol.) : liqueur corse à base de cédrat et de citron produit par le domaine Mavela.

**Alisier** (45 % vol.) : eau-de-vie distillée à partir des petits fruits rouges de l'alisier sauvage. Principalement produite en Alsace, on la rencontre également sous l'appellation *Aliziergeist*.

**Alizé** : liqueur produite en France à partir de cognac et de vodka élaborés et assemblés en Charente. Sa distribution organisée par la société américaine Kobrand demeure majoritairement axée sur le marché américain. Il s'agit donc d'un produit français, d'un assemblage français, mais d'une distribution américaine. L'Alizé est décliné en différentes variétés :

- l'*Alizé de France Bleu* combine vodka française, cognac, fruit de la passion, cerise, gingembre et autres fruits exotiques (20 % vol.) ;
- l'*Alizé Red Passion* est un mélange de fruit de la passion, de canneberge (cranberry) et de cognac (16 % vol.) ;
- l'*Alizé de France Gold* incorpore dans sa recette jus de la passion et cognac (16 % vol.) ;
- l'*Alizé Rose* associe cognac, fruit de la passion, fraise, litchi, rose et une touche de vodka (20 % vol.) ;
- l'*Alizé Wild Passion* comprend cognac, fruit de la passion, mangue et pamplemousse rose (16 % vol.).

**Alizé Pastis** (45 % vol.) : liqueur d'anis, production de la société Cusenier à base d'alcool, de sucre et de différentes plantes.

**Aliziergeist** : cf. alisier.

... etc, etc.