

TECHNIQUE

Le vin à la loupe

DIVERSIFICATION

Une distillerie Girondine dans l'Entre-deux-Mers créée dans un ancien chai, pour trouver des débouchés.

Dans une conjoncture compliquée pour la viticulture girondine où le paysage subit une mutation importante avec les arrachages de vignes, se posent également le devenir et la conservation des bâtiments notamment des anciens chais. C'est dans ce cadre qu'Arnaud et François qui ont fondé la distillerie de Guyenne, en compagnie d'Hugo, installée à Lugasson en plein cœur de l'Entre-deux-Mers. La distillerie a été créée en 2021. Les associés ont tout d'abord entrepris des aménagements afin d'adapter le chai à une distillerie : quelques travaux, sortir les cuves de vinification qui n'ont pas d'usage dans le projet et rentrer l'alambic ainsi que de la cuverie adaptée. Car les entrepreneurs sont passionnés de whisky, ce qui leur a donné l'idée de développer la distillerie. Mais c'est un produit qui nécessite un élevage d'au minimum trois ans avant sa commercialisation. Il était donc primordial de trouver des solutions afin de développer et pérenniser l'entreprise en attendant l'arrivée des premières bouteilles de whisky. C'est dans cet objectif qu'ils se sont orientés vers la diversification des produits spiritueux. Laissant libre court à leur créativité ils ont ainsi développé une gamme de produits issus de la distillation.

Un premier pastis girondin

Le premier pastis girondin a ainsi vu le jour, trois Gins, trois rhums et une vodka sont venus compléter la gamme. Il est important de préciser qu'hormis la base de rhum qui est importé, les autres produits sont tous issus d'alcool vinique afin de respecter une proximité et une appartenance au territoire girondin. Après les alcools forts, les distillateurs sont passés à la bière

avec six produits différents. Cette large gamme permet de proposer un produit à chaque rayon des cavistes. La Distillerie de Guyenne est déjà présente chez environ 20% des cavistes de Nouvelle-Aquitaine ainsi qu'à l'échelle nationale. L'objectif est de consolider les circuits commerciaux, s'ancrer au niveau local. Cette gamme large et diversifiée permet de développer les réseaux commerciaux cependant elle n'est pas sans contrainte. En effet cela nécessite une organisation rigoureuse avec un calendrier de production strict et établi en amont afin de ne pas risquer de rupture sur un produit. On peut ainsi faire un parallèle avec le monde du vin. Le consommateur est en attente constante de nouveautés et nouveaux produits à découvrir. Les viticulteurs diversifient leur gamme afin de pouvoir plaire au plus grand nombre ce qui n'est pas sans contrainte. Gestion des petits volumes, coûts des matières sèches, gestion des stocks sont autant de difficultés qui limitent parfois les vignerons dans le développement commercial. La distillerie commence également à développer une prestation de service en accompagnant les gens de la production jusqu'au conditionnement sur différents types de produits : spiritueux, bières, divers apéritifs. La distillerie continue de se développer avec pour futur projet un autre lieu de stockage pour les produits immédiatement commercialisables et les barriques de whisky afin de monter en « compte d'âge ». Cet ancien chai vinicole aura donc une seconde vie riche et remplie d'effluves, non plus de vin, mais dorénavant de bières, rhums, Gins et autres spiritueux.



Arnaud, François et Hugo, trois amis fondateurs de la distillerie de Guyenne, animés par leur passion pour les spiritueux notamment le whisky.

Geoffrey Feytout, œnologue conseil, Cœnocentres, chambre d'agriculture de la Gironde, tél. 06 66 66 10 34, geoffrey.feytout@oenocentres.com



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) : l'Europe investit dans les zones rurales.

ET AUSSI

Et le « sans alcool » dans tout ça...

Avec une société de plus en plus hygiéniste, portée sur le « consommer sain » on voit de plus en plus de développement de boissons sans alcool, bars ou caves portés sur le sans alcool. C'est également un vaste débat dans le monde du vin avec une réflexion importante sur les vins sans alcool ou « low alcool ». On constate également un développement de gammes de spiritueux sans alcool. Arnaud et François ont longtemps réfléchi à la possibilité de développer ce type de spiritueux. Ils n'y ont trouvé que peu d'intérêt gustatif et commerciaux. Ce type de produits ne sera pas développé par la Distillerie de Guyenne. Ils ont, par contre, développé une bière sans alcool. Cela représente un réel intérêt dans un développement de gamme de bières avec des circuits commerciaux déjà établis pour ce type de produits notamment chez les cavistes et un intérêt des particuliers.

Retrouvez vos informations sur l'avenir-aquitain.com