

## L'alambic de Roche

(dédié à l'ami Célestin Masson)

A Roche, autrefois, quand il n'y avait pas de privilège pour faire l'eau-de-vie, c'était *Le Mian* qui la faisait dans les maisons.

On chargeait la chaudière et les tuyaux dans un tombereau, et les voilà partis dans les hameaux pour faire cuire le marc de raisin tiré de la cuve, marc qui était bien conservé dans les bennes couvertes de terre mouillée pour que l'air n'y entre pas.

Après, quand on donna des privilèges, les vigneronns avaient droit à mille degrés : vingt litres de cinquante degrés, qu'ils aient une cartonnée de vigne ou bien dix. Chaque maison avait droit à ses vingt litres.

Alors c'est Rémi de Roche qui monta un alambic au bord de la rivière, dans une cabane, près de la source de Saint-Martin<sup>1</sup>, et il se mit à faire l'eau-de-vie pour les habitants de Roche.

C'était une grosse chaudière en cuivre avec une coiffe bombée. De ce couvercle sortait un tuyau qui passait dans un premier tonneau plein d'eau et après dans un autre où il y avait le serpentín qui passait dans de l'eau bien fraîche. Au fond il y avait le robinet d'où sortait la *gnôle*<sup>2</sup> qui pissait dans un seau où était plongé l'alcoomètre pour mesurer le degré.

Pour alimenter son alambic, Rémi, au lieu de puiser l'eau de la rivière, se servait de la source de Saint-Martin qui arrivait vers la machine par un chèneau qui traversait la rivière et qui coulait directement dans la cuve du serpentín. Rémi disait que cette eau donnait un degré de plus que l'eau de la rivière et quand il faisait goûter la *gnôle* à ses amis qui venaient le voir, il leur disait : *Il ne faut pas que je me trompe de robinet, tu ne serais pas content, même si la source de Saint-Martin est "franc" bonne.*

Autour de la Saint-Martin qui est le onze novembre, Glaude et Mathieu allaient trouver Rémi à la sortie de la messe et lui demandèrent : *Quand commences-tu à faire à faire la gnôle ? on est à la Saint-Martin, il faut y penser.* Et Rémi, jamais très pressé, leur répondit : Bonjour ! vous êtes plus pressé que les autres, d'abord il vous faudra amener du bois de fayard bien sec. L'année passée vous m'avez apporté du bois tout trempé, il n'y avait pas moyen de faire cuire le marc.

Il faut dire que le vigneron qui apportait son marc, amenait en même temps, un demi tombereau de bois et un bon casse-croûte pour le matin et pour midi parce qu'on ne laissait pas éteindre le feu de toute la journée. Il y a des moments où ça chauffait trop, alors le Rémi versait de l'eau froide sur le couvercle et retirait des tisons de la chaudière. Et parfois il n'y avait pas moyen de refaire prendre l'ébullition à l'alambic.

Pour tenir le couvercle bien fermé, il n'y avait pas de boulons ni de joints. Rémi faisait un peu de pâte avec de la farine. Il la mettait tout autour du couvercle, et pour tenir bien fermé il le chargeait de sacs de terre et de pierres pour l'empêcher de se soulever.

---

<sup>1</sup> *La fon de Sin-Mortchîn.*

<sup>2</sup> L'eau-de-vie.

Rémi allumait la chaudière à six heures du matin. Et chaque feu donnait de cinq à huit litres suivant la qualité du *gène*<sup>3</sup>. Il faisait trois ou quatre feux par jour, ce qui faisait un client toutes les douze heures.

En hiver, quand tout le monde avait apporté son *gène*, Rémi faisait monter la *Volante* (l'inspecteur des fraudes). Il rangeait son alambic sous le *chapi*<sup>4</sup> à côté de la maison et le *rat de cave*<sup>5</sup> plombait sa machine pour qu'on ne puisse plus s'en servir.

Maintenant que Célestin est en retraite, à l'automne, après les vendanges, il est embauché pour faire l'eau-de-vie à Moingt. Lui qui a vu fonctionner l'alambic de Rémi au bois et faire vingt litres de *gnôle* par jour, il est tout ébahi de voir l'alambic à trois feux qui chauffe au propane et qui sort de deux cent cinquante à trois cents litres par jour.

**Jean Chambon**

**(*Patois Vivant*, n° 7, novembre 1980)**

**Dessin et transcription : Andrée Liaud**

---

<sup>3</sup> Marc de raisin.

<sup>4</sup> Hangar.

<sup>5</sup> Le contrôleur.