



# Les eaux-de-vie et les liqueurs françaises et italiennes

## En Italie

La **grappa** est l'eau-de-vie italienne par excellence et elle est principalement produite dans les régions du Nord: le Piémont, la Lombardie et la Vénétie. Elle est obtenue par distillation du marc des raisins à travers un type d'alambic à coulée discontinue. La grappa doit vieillir pendant au moins un an, dans des fûts en chêne et en frêne.

Les cépages les plus couramment utilisés sont le Barbera, le Nebbiolo et le Moscato. Il existe également des grappas aromatisées avec des épices, des fruits ou des herbes aromatiques.

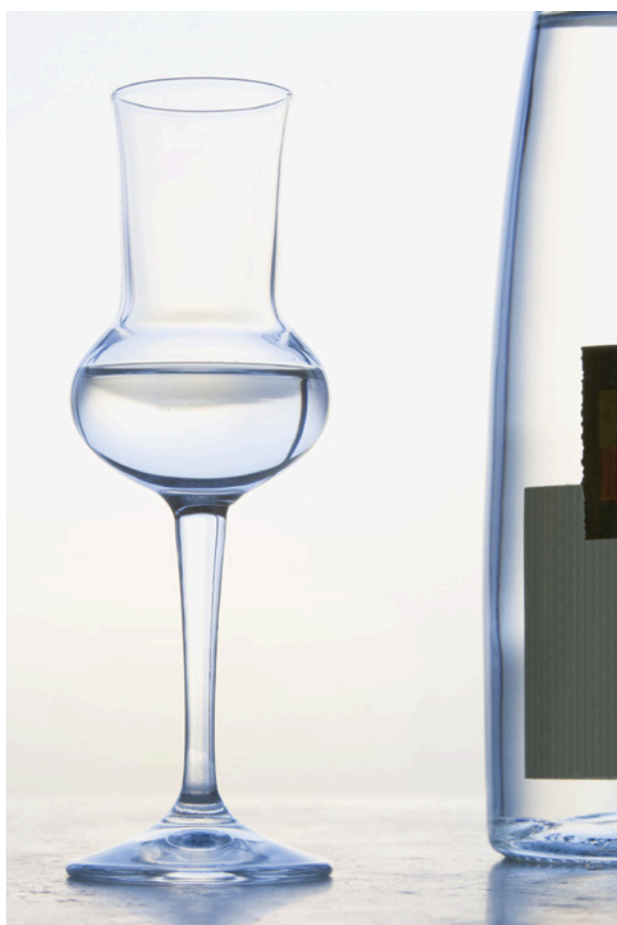
On distingue traditionnellement quatre familles de grappas:

- les **grappas jeunes** qui, après la distillation, reposent pendant une brève période dans des cuves en acier ou en verre;
- les **grappas vieilles** qui vieillissent pendant au moins douze mois, dont six en fûts de chêne;
- les **grappas aromatiques** qui sont produites avec des raisins à l'arôme particulier comme par exemple le Malvasia ou le Moscato;
- les **grappas aromatisées** qui sont obtenues par macération d'herbes officinales telles que la gentiane ou la rue qui leur confèrent un arôme et une couleur caractéristiques.

La grappa est un digestif, elle est donc servie à la fin du repas dans un petit verre tulipe: les grappas jeunes sont servies entre 6 et 10 °C, tandis que celles qui sont vieilles, à une température variant entre 16 et 18 °C.

En ce qui concerne les **liqueurs italiennes**, on en trouve une grande variété: **amères**, produites avec de l'alcool, du sucre et des herbes médicinales telles que la gentiane, la rhubarbe ou l'absinthe ou **sucrées** obtenue à travers la macération de fruits.

Parmi les liqueurs sucrées, la plus connue est certainement le **limoncello**, une délicieuse liqueur de citron originaire de la Campanie et en particulier de la Côte Amalfitaine. Pour faire un bon limoncello, il faut faire macérer des zestes de citron, si possible biologiques, pendant vingt jours, dans de l'alcool. La proportion est en moyenne de dix citrons par litre d'alcool auquel on ajoute de l'eau et du sucre. La liqueur est ensuite filtrée et mise en bouteille; elle sera prête pour la dégustation après un mois et elle est bue comme digestif à la fin du repas. Elle doit être servie très frais, entre 1 et 2 °C.



## En France

L'eau-de-vie la plus représentative est probablement le **Cognac**, produit dans la région de la Charente à travers la double distillation des raisins provenant de trois cépages différents: Folle Blanche, Colombar et Saint-Émilion. Pour distiller le Cognac, on utilise l'«alambic charentais», qui est en cuivre, et le vieillissement se fait dans des fûts en chêne. Le degré de vieillissement du Cognac est indiqué par des sigles spécifiques.

- **Trois Étoiles**: il s'agit d'une eau-de-vie vieillie au minimum deux ans et demi et mélangée avec des eaux-de-vie elles-mêmes vieilles de 5 à 10 ans.
- **V.S.O.P** (Very Superior Old Pale) ou **V.O.** (Very Old) ou **Réserve**: produit avec une eau-de-vie vieillie quatre ans et demi et mélangée avec d'autres vieilles de 10 à 20 ans.
- **V.V.O.S.P** (Very Very Old Superior Pale) ou **Grande Réserve**: ils sont produits avec des eaux-de-vie vieilles au moins 6 ans.

- **E.O.** (Extra Old): il est produit à partir d'eaux-de-vie d'au moins 7 ans, coupées avec d'autres vieilles plus de 50 ans.

Le **Cognac** est servi dans un ballon, un grand verre à la forme élégante, en verre fin.

Parmi les **liqueurs françaises** on doit citer le **Cointreau**, une liqueur incolore, obtenue par infusion de fleurs et d'écorce d'orange amère et sauvage dans un distillat de vin vieilli pendant 4 ans. On le boit en apéritif et il est utilisé dans certaines préparations culinaires: soufflés, crêpes, etc.

Une autre liqueur très connue est la **crème de cassis**, utilisée dans les desserts et dans la préparation de nombreux cocktails dont le plus réputé est le Kir Royal, obtenu par le mariage de la crème de cassis avec le Champagne.

Le **Grand Marnier** est une liqueur obtenue à partir du cognac auquel est ajoutée de l'écorce d'orange amère. Il est entre autre utilisé pour flamber les crêpes ou pour aromatiser les glaces.



Marina Zanotti  
Marie-Blanche  
Paour  
PASSION  
SALLE ET BAR

