

VALÉRIE ROSSIGNOL-NUDANT

« LA BRANDEVINIÈRE »

UNE ACTIVITÉ NON SANS GENNE QUI N'EN A JAMAIS MARC

Valérie Rossignol-Nudant est à la tête de *La Brandevinière*, à Ladoix-Serrigny, depuis 1991. Le brandevin est un mot ancien qui définit une eau-de-vie de vin, et le brandevinière est donc celui qui brûle le vin pour en extraire un alcool. Valérie Rossignol-Nudant est donc distillatrice.

À l'origine, c'est la mère de Camille Bouvard qui s'activait à distiller. Cette dernière, dont le nom est resté dans la mémoire des Ladoisiens, alors que les hommes sont partis sur le front en 1914, donne la main à l'alambic ambulant alors qu'elle n'a que quatorze ans. Elle en prendra la conduite jusqu'en 1974, date à laquelle Charles Bouvard, par ailleurs maire de la commune, reprend le flambeau. En 1991, Valérie, nièce de Charles, se met à son tour aux commandes de l'entreprise après avoir travaillé un an avec lui.

« C'est un travail d'instinct, de sensation, de passion et vocation car il n'existe pas de formation pour ce métier, explique *La Brandevinière*. J'apprends toujours plus, et tous les jours, même après plus de vingt années de métier ».

Autour de l'alambic à trois vases agréé par le syndicat des eaux de vie, les vignerons apportent leur genne dans le cadre de leurs prestations viniques obligatoires, et les propriétaires de vergers, leurs fruits.

C'est en 1996, alors que toute la production des alcools jusque-là se vendait en vrac, que *La Brandevinière* commence un petit commerce de bouteilles. C'est une activité difficile et saisonnière, pour laquelle, à certaines périodes, on peut travailler sept jours sur sept et faire jusqu'à quinze heures par jour. Très réglementée, limitée par la loi, dans le temps aussi, la distillation est une activité aussi très changeante avec l'évolution de la société. Il existe, depuis 2011 seulement, une AOC pour les marcs et les fines de Bourgogne.

« Les goûts ont changé, souligne Valérie Rossignol-Nudant. Aujourd'hui, ils sont plus portés vers les rhums, les whiskies, les vodkas... Les digestifs se font de plus en plus rares sur les tables festives. Et on déguste le plus souvent chez soi. Les titulaires de privilèges se sont font de plus en plus rares ».

De ce fait, une grosse partie de la production part aux négoce qui ont de nombreux débouchés, notamment à l'export, et le reste est vieilli dans des fûts de chêne pour être vendu à la bouteille, dans la petite boutique de la propriété. Les vieux marcs sont élevés trois ans, les très vieux, six ans, les vieilles fines quatre ans et les très vieilles six ans. À *La Brandevinière*, on peut aussi trouver des ratafias et des liqueurs. Ainsi, si Valérie est très souvent dans la genne, elle n'en a pas marc pour autant !

LA BRANDEVINIÈRE

Cidex 24 - 14, route de Dijon - Ladoix-Serrigny

03 80 26 45 93