



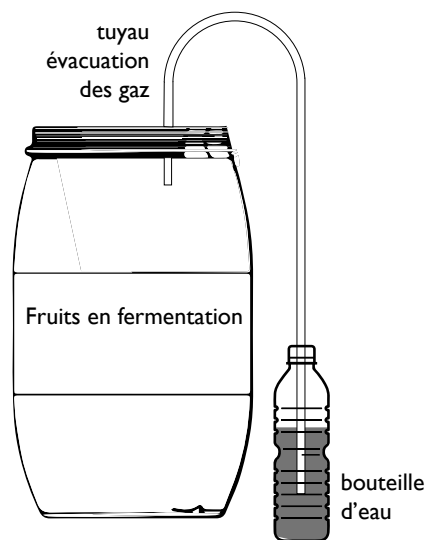
**Vous avez des fruitiers ou de la vigne ?
Une eau de vie* issue
de votre propre récolte,
c'est possible**

Depuis 2003, une loi permettait
aux producteurs de fruits
et de vin de distiller 20 litres d'eau
de vie à 50 degrés et de bénéficier
d'une exonération de 50%
sur la taxe d'Etat.

**En 2024, un nouveau décret
supprime les droits d'accise
jusqu'à 100 litres d'alcool à 50°**

*Cependant, l'alcool produit
doit être réservé à la consommation
personnelle ou familiale.*

**La campagne de distillation
est ouverte
de novembre à avril.**



Comment préparer vos fruits ?

Récoltez vos fruits murs, sains, sans feuilles

1. Les mettre dans un fût alimentaire très propre au $\frac{3}{4}$ de hauteur environ
2. Ajouter éventuellement 5 kg de sucre pour 50 kg de fruits
3. Plongez 5 ou 6 pas plus un ustensile pour immerger le sucre
4. Sertir le couvercle sur le fût, le fermer avec le cerclage et percer un petit trou de 10 mm de diamètre sur le couvercle, mettre un tuyau de 10 mm et l'enfoncer de 3 à 4 cm puis mettre l'autre extrémité du tuyau dans une bouteille d'eau au pied de votre fût (voir croquis)
5. **Laissez macérer pendant deux mois en veillant à ce qu'il y ait toujours de l'eau dans la bouteille pour permettre l'évacuation des gaz sans que l'air puisse pénétrer dans le fût.**
6. Après deux mois soutirez avec un tamis de maçon et un linge ou par siphon et transvaser le jus dans un autre récipient. Recouvrir la mélasse avec de l'eau, récupérer cette eau de rinçage, la mélanger à votre jus de fruits recueilli puis fermez le fût de jus filtré hermétiquement.

Avec un alambic Armagnacais, il faut un jus de fruit limpide.

Avec 80 litres de jus de fruits, vous pouvez obtenir 5 à 8 litres d'eau de vie à 45°

Combien ça coûte ?

Grâce au retour du privilège du bouilleur de cru depuis le 01/01/24, le coût de distillation d'un litre d'eau de vie est établi à seulement 3,80€ pour la campagne 2024-2025.

Il est ensuite indispensable que vous nous contactiez par email, téléphone ou sur notre site et nous vous informerons du lieu, de la date et de l'heure de la distillation. Nous nous occupons de toutes les démarches administratives pour le transport de vos jus de fruits, vins et eau de vie.

Merci de partager cette information autour de vous pour contribuer à faire vivre cette tradition séculaire. Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Guy et Jean-Yves Riffaud - 70 route des Terroirs - 33790 Landerrouat
05 56 61 31 13 - 06 08 45 52 72 - distillerieartisanaleriffaud@orange.fr
www.distillerie-riffaud.fr