



La Vodka

Multiple et créative

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Octobre 2015

N°3





LA VODKA, des pays de l'Est au « made in France »

Originaire des pays de l'Est, notamment en Pologne et en Russie, ce spiritueux existe depuis le XIV^{ème} siècle.

Dans ces deux pays, la vodka va jouer au cours de l'histoire un rôle social primordial, étant présente sur les tables lors des mariages, des naissances ou encore des enterrements.

En Pologne comme en Russie, les rois et tsars successifs vont interdire la distillation puis s'approprier le droit de distiller ou imposer un impôt sur la production de vodka.

Le spiritueux prend alors une place économique essentielle dans les deux pays.

Jusqu'à la fin du XVII^{ème} siècle, moment où la triple distillation est imposée, il n'existe pas de procédé de fabrication officiel. La filtration sur charbon, qui permet de purifier la vodka, est découverte et également imposée au XVIII^{ème} siècle.

A la fin du XIX^{ème} siècle, l'Empereur russe Alexandre III, se basant sur les travaux du chimiste Dimitri Mendeleïev, décrète que la norme du titre d'alcool de la vodka russe est de 40% volume. Ce chiffre est d'ailleurs toujours d'actualité : une vodka titre au minimum à 37,5% volume.

Aujourd'hui la vodka n'est plus seulement produite en Russie, Ukraine, Pologne, Suède et Finlande mais également aux Etats-Unis et en France. Un spiritueux qui se diversifie, tant sur les matières premières utilisées que sur les qualités organoleptiques.

Vodka française, l'excellence

Depuis quelques années, des vodkas « made in France » font leur apparition.

La « french touch » se caractérise notamment par l'excellence des savoir-faire et le choix de matières premières parfois inédites, principalement issues des terroirs régionaux. En France, on fabrique de la vodka dans les Bouches-du-Rhône, en Charente, en Côte-d'Or, dans le Gard, l'Isère, le Haut-Rhin, la Haute-Provence, la Haute-Saône et la Meurthe-et-Moselle.

Elaborée à partir de blé d'hiver, de blé d'été, de blé blond de la Beauce, à base de lait, avec de l'eau pure, filtrée ou non, distillée à Cognac, en Lorraine ou ailleurs, pensée avec des grands chefs pour devenir gastronomique, aromatisée à la mirabelle, aux agrumes, le succès de la vodka française dépasse les frontières.

Le saviez-vous ?

- Le mot vodka signifie littéralement « petite eau ».
- La vodka peut être obtenue à partir d'une grande diversité de matières premières : céréales, betterave, canne à sucre, raisin...
- En valeur, la vodka représente près de 12% des spiritueux exportés depuis la France.
- La vodka a été distillée dès le XIV^{ème} siècle.





Francis Abécassis dans son champs de blé tendre d'hiver biologique en Camargue.

Un profil atypique

François Thibault,
un Maître de chai... pour la vodka

« Maître de chai est un métier de grand privilège : il permet de tout décider, de tout maîtriser et de tout contrôler sur l'élaboration d'un spiritueux.

Et, notamment pour la vodka que j'ai créée, depuis la sélection du blé tendre jusqu'à sa mise en bouteille.

C'est également un métier de plaisir qui donne la liberté de créer des produits grâce à son savoir-faire, son inspiration et son imagination.

Plus que tout, il faut travailler avec passion. La passion est innée, le savoir-faire se transmet... »



Distillation, filtration, une quête de pureté

Blé, seigle, orge, maïs, betterave, canne à sucre, raisin... la vodka peut être élaborée à partir d'une grande diversité de matières premières.

L'objectif final de l'élaboration d'une vodka est d'obtenir un produit le plus pur possible tout en conservant le goût de la matière première.

La fabrication d'une vodka se déroule en 4 étapes : fermentation, distillation, filtration et assemblage. Seule la première étape de fermentation varie en fonction de la matière première utilisée.

Lors de la **FERMENTATION**, les sucres sont convertis en alcool. L'étape de fermentation varie en fonction de la matière première choisie.

- Pour le blé entier, la farine de blé est enzymée avant fermentation. Ces enzymes transforment l'amidon en sucre fermentescible.
- Les betteraves sont mises à fermenter dans l'eau avec des levures.
- Concernant la canne à sucre, on utilise la mélasse qui est mise à fermenter par adjonction de levure.
- Pour le raisin, la fermentation se déclenche naturellement ou par l'ajout de levure.

Il existe deux techniques de **DISTILLATION** utilisées pour l'élaboration de la vodka : continue, dans un alambic « à colonne » ou discontinue, dans un alambic « à repasse ».

Le liquide issu de la fermentation est le plus souvent distillé 4 à 5 fois.

La **FILTRATION** permet de retenir les éventuelles particules physiques présentes et d'assurer la brillance de la vodka.

La dernière étape est l'**ASSEMBLAGE**. De l'eau est ajoutée progressivement au distillat jusqu'à obtenir le titre alcoolique réglementaire supérieur à 37,5%.

Zoom réglementation

La vodka est la boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, obtenu par fermentation par la levure de céréales ou d'autres matières premières agricoles, distillé et/ou rectifié. Ce processus peut être suivi d'une nouvelle distillation, y compris le traitement avec du charbon activé, afin de conférer au produit des caractères organoleptiques particuliers. Le titre alcoométrique volumique minimal de la vodka est de 37,5%.



Le marché de la vodka

Le marché mondial de la vodka est en continuelle progression depuis plus de vingt ans. Près de 5000 marques existent dans le monde et plus de vingt pays produisent cette boisson spiritueuse.

En France, la vodka représente 7,8%, en volume, du marché français des spiritueux, soit près de 27,5 millions de litres.

Des producteurs français élaborent depuis quelques années des vodkas « made in France ». De par la qualité des matières premières choisies et l'excellence des savoir-faire des producteurs, les vodkas françaises se sont placées comme des produits haut de gamme. **Un savoir-faire qui s'exporte : la vodka représente à l'export 11,8% en valeur, soit près de 400 millions d'euros.**

source : GIRA Foodservice 2014



Les tendances de consommation

Face à son succès croissant auprès des consommateurs, la vodka présente une multitude de déclinaisons. **Premium, super-premium, pures ou aromatisées...**

La vodka est surtout consommée pure et au cours des repas dans les pays de l'Est, alors qu'en France elle est majoritairement mixée avec des softs ou en cocktails.

La dégustation rafraîchie est recommandée, en effet entre 0 et 5°C la vodka libère plus largement ses arômes.

Souvent utilisées comme base de cocktails, les barmen choisissent pour leurs recettes des vodkas premiums qui garantissent un rendu plus subtil.

Il existe par ailleurs des vodkas aromatisées (herbes, fruits, épices) généralement consommées en cocktails.

La consommation de spiritueux n'a de sens que dans le cadre d'un usage approprié et modéré. La filière est d'ailleurs très engagée sur les actions de prévention à l'égard des consommateurs (www.2340.fr).

La Fédération Française des Spiritueux

Créée en 1996, la Fédération Française des Spiritueux (FFS) est un syndicat professionnel composé de producteurs et distributeurs français de boissons spiritueuses. Elle regroupe près de 200 entreprises présentes dans 23 régions (y compris les départements d'outre-mer), de diverses tailles (90% de PME et des groupes à vocation internationale).

Le Spiritourisme, découvrir les savoir-faire des producteurs

Le spiritourisme est une manière originale de découvrir nos régions et leurs spécialités. Rencontrer des hommes et des femmes passionnés, s'initier à la richesse de l'élaboration des spiritueux dans les sites de production, s'instruire en visitant les musées thématiques...

Actualités et informations

<http://www.spiritueux.fr/>

<http://www.spiritourisme.com/>

<https://www.facebook.com/Spiritourisme>

Service de presse : VFC Relations Publics

Valérie Langlois - Élodie Lambert - Agathe Cros

vlanglois@vfcrp.fr - elambert@vfcrp.fr - acros@vfcrp.fr - T : 01 47 57 67 77

PHOTOS : 1^{ère} de couverture - © Photos 1 et 2 : Fotolia / page 2 - © Photo 1 : Fotolia - © Photo 2 : Distillerie Miclo / page 3 - © Photo 1 : Abécassis - © Photo 2 : Bacardi - © Photo 3 : Fotolia / page 4 - © Photo 1 : Maison de la Mirabelle - © Photos 2 et 3 : Fotolia - © Photo 4 : Bacardi

