



MUSÉE DE LA
SEINE-ET-MARNE
L'HOMME ET SON TERRITOIRE

UN MUSÉE DE SOCIÉTÉ
ALAMBIC DEROY

Cet alambic itinérant à feu nu (cuisson directe) de marque Deroy datant des années 1930, fut utilisé jusqu'en 1986 dans la vallée du Petit-Morin et jusque dans l'Aisne par Abel puis Gilbert Nourry, de Verdelot, qui distillèrent la production de la dernière génération de bouilleurs de crue exonérés des taxes pour une partie de l'alcool fabriqué à partir de leurs fruits.

L'Alambic Deroy du musée



Alambic à feu nu Deroy
1989.2.1
©GILLES PUECH

Cet alambic à feu nu de marque Deroy date de 1930.

Il se compose de deux alambics accouplés sur un même chariot, avec un grand alambic pour la distillation et un petit, pour la repassse (<http://www.musee-seine-et-marne.fr/lexique?letter=r>). Le réfrigérant, commun aux deux serpentins, se trouve au centre. Le distillateur l'avait modernisé en équipant les roues de pneumatiques.

Les vergers de Brie



Extrait du catalogue Deroy
©GILLES PUECH

A la fin du 19ème siècle, quand la vigne disparut, ravagée par le phylloxéra (Puceron parasite dont les piqûres sur les racines de la vigne font naître des nodosités qui provoquent la mort du cep.), les vergers, de pommiers et de poiriers, se multiplièrent en Seine-et-Marne. Ces vergers traditionnels se composaient de pommiers à hautes tiges et étaient situés sur les prairies d'élevage ou même sur les terres cultivées et produisaient notamment les pommes à cidre.

Le département se situe en effet dans la partie la plus à l'est de la zone cidricole qui couvre le nord-est de la France. Le jus de pomme, le cidre, et l'alcool de fruits sont des boissons traditionnelles de la Brie. Le bouilleur de cru est un statut qui découle de celui de propriétaire récoltant. Il permettait de bénéficier d'une allocation en franchise donnant droit à une exonération de taxes sur les mille premiers degrés d'alcools pur produits.

Depuis 1959, ce privilège n'est plus transmissible par héritage. Depuis 2008, les bouilleurs de cru sont taxés à 50 % sur les dix premiers litres d'alcool pur et ensuite à 100 %.

DÉTAILS DE L'ALAMBIC

