

□ Distillation à façon

Brasserie-Distillerie La Dunoise — Fiche client

C'est quoi ?

Vous apportez vos fruits fermentés : La Dunoise les transforme en eau-de-vie artisanale grâce à un alambic professionnel et un savoir-faire de distillation.

Quand ?

- Ouverture des inscriptions : 15 octobre 2026
- Clôture des inscriptions : 15 janvier 2027 (sauf si l'agenda est complet avant cette date)

Après le 15 janvier, ou si l'agenda est complet avant cette date, toute demande est automatiquement reportée à la saison suivante. Aucune exception.

Combien ça coûte ?

La facturation se fait par forfait de capacité engagée, pas au litre d'alcool obtenu. Une distillation mobilise environ 6 à 7 heures de travail opérateur.

Forfait	Capacité engagée	Prix TTC
Petit lot	Jusqu'à 60 kg	118,80 €
Lot standard	De 61 kg jusqu'à 120 kg	180,00 €
Tranche supérieure	Au-delà de 120 kg	180 € + 1,50 € / kg suppl.

Exemple : 45 kg → petit lot = 118,80 € TTC

Exemple : 80 kg → lot standard = 180,00 € TTC

Exemple : 180 kg → 180,00 € + (60 × 1,50 €) = 270,00 € TTC

Qu'est-ce qui est inclus ?

- Distillation complète (1ère passe + repasse)
- Énergie (gaz) + main-d'œuvre
- Gestion des têtes et des queues (coupes)
- Dilution finale jusqu'à 50 % vol. maximum (ou moins sur demande) avec de l'eau potable conforme à la réglementation alimentaire
- Filtration légère et nettoyage standard
- **Gestion des résidus** : la distillerie prend entièrement à sa charge l'évacuation, le retraitement et le compostage des matières épuisées (moûts/marcs) après distillation. Ces déchets ne sont pas restitués au client.

Droits d'accises — Réglementation douanière

La Dunoise effectue pour votre compte, dans le cadre de la prestation, les déclarations réglementaires auprès des services douaniers et assure la collecte des droits d'accises éventuellement dus. Cette démarche administrative est incluse dans le forfait, sans frais supplémentaires.

Conformément à la réglementation en vigueur, les particuliers bénéficient d'une exonération des droits d'accises dans la limite de 5 000 degrés d'alcool pur par an et par ménage, soit l'équivalent de 50 litres à 100 % vol. Au-delà de ce seuil, les droits d'accises restent à la charge du client et seront collectés lors de l'enlèvement. En cas de contrôle ou de rectification par les services douaniers, les éventuelles notifications sont adressées directement au client, qui reste responsable de l'exactitude des informations déclarées.

Ce que vous devez préparer

Vos tonneaux / dames-jeannes

- Chaque contenant doit être identifié de façon permanente et indélébile (nom, prénom ou référence). Pas d'étiquettes, pas de ruban.
- Les dames-jeannes doivent être transportées dans un panier ou une caisse sécurisée.
- Tout contenant non identifié ou non sécurisé peut être refusé.
- Les contenants doivent être alimentaires et propres.

Votre matière fermentée

- Vous êtes responsable de la qualité de votre fermentation (hygiène, taux de sucre, stockage).
- Un lot présentant l'un des signes suivants pourra être refusé pour des raisons de sécurité :
 - Odeur de vinaigre (fermentation acétique)
 - Odeur d'amande liée à des noyaux broyés (cerise, mirabelle, etc.) — risque cyanogène
 - Fermentation ancienne ou manifestation dégradée
- En cas de non-conformité, la distillation peut être interrompue sans remboursement.

Comment s'organise la logistique ?

- Tout dépôt et retrait se fait exclusivement sur rendez-vous validé.
- La Dunoise ne propose pas de service de collecte : le transport des lots est entièrement à la charge du client.
- L'inscription préalable est obligatoire : déclaration du volume estimatif + validation écrite du créneau.
- Le client reste responsable du transport et de l'intégrité de ses contenants avant et après la prestation.

Le client est informé par SMS ou email dès que son eau-de-vie est disponible. Passé un délai de 7 jours calendaires à compter de cette notification, des frais de stockage prolongé de 3,00 € TTC par jour de retard seront appliqués et exigibles à l'enlèvement.

Pourquoi le prix au litre varie-t-il ?

La distillation ne crée pas d'alcool : elle concentre ce qui existe déjà. Le volume final dépend entièrement de la qualité de votre fermentation. Un moût peu fermenté donnera peu d'alcool, même avec une distillation parfaite. Le tarif forfaitaire couvre le temps, l'énergie et l'équipement mobilisés, indépendamment du résultat.

L'eau-de-vie obtenue reste la propriété du client. La distillerie agit uniquement comme prestataire technique de transformation. Le client est seul responsable de son stockage, de son usage et de sa conformité réglementaire.

Les lots inférieurs à 30 kg pourront être regroupés ou planifiés selon disponibilité.

Les matières fermentées doivent être exemptes de produits phytosanitaires récents ou de contaminants chimiques.

Aucun rendement minimal n'est garanti.

Brasserie-Distillerie La Dunoise — Sur rendez-vous uniquement

contact@ladunoise.fr • 06 85 49 65 83

www.ladunoise.fr