🍏 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	Prix TTC
Petit lot	Jusqu'à 60 kg	**118,80 €**
Lot standard	De 61 à 120 kg	**180,00 €**
Au-delà de 120 kg	Prix au kilo, sur tout le lot	**1,50 € / kg**

> *En résumé : 1,50 € le kilo, avec un minimum de 180 € par distillation (de 61 à 120 kg, l'alambic tourne le même temps), et un petit lot à 118,80 € jusqu'à 60 kg.*
>
> *Exemples : 45 kg = 118,80 € · 80 kg = 180,00 € · 120 kg = 180,00 € · 180 kg = 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
- 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
- Déclarations douanières et collecte des droits d'accises éventuels, sans frais supplémentaires. Les particuliers sont exonérés jusqu'à 5 000 degrés d'alcool pur par an et par ménage (soit 50 litres à 100 % vol.) ; au-delà, les droits sont à la charge du client.
- Évacuation et compostage des résidus de distillation (moûts et marcs), qui ne sont pas restitués.

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 :**

  une odeur de vinaigre (fermentation acétique)

  une odeur d'amande liée à la présence de noyaux broyés (cerise, mirabelle, etc.)

  ou une fermentation ancienne ou dégradée

pourra être refusé pour des raisons de sécurité (risque cyanogène).

- 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.
- Vous êtes prévenu par SMS ou email dès que votre eau-de-vie est prête. Au-delà de 7 jours calendaires après cet avis, des frais de stockage de 3,00 € TTC par jour s'appliquent, payables à l'enlèvement.

Les plus belles eaux-de-vie ont un point commun

Chaque saison, les meilleurs résultats viennent des lots préparés de la même façon. Merci à toutes celles et ceux qui suivent ces repères : ça se sent dans le verre.

- Le fruit est sain et mûr à point, pas blet ni abîmé.
- La fermentation se fait sous barboteur, à l'abri de l'air.
- Les noyaux restent entiers, jamais broyés.
- Le lot arrive à l'atelier 6 à 8 semaines après le début de la fermentation : laisser vieillir un fût n'apporte rien.
- La mirabelle se distille avant décembre. Les autres fruits supportent mieux d'attendre après les fêtes.
- Le créneau est réservé dès la mise en fermentation, pour que le lot passe à l'alambic au bon moment.

La Dunoise est signataire de la charte éthique du bouilleur de cru de la FNSRPE (Fédération nationale des syndicats des récoltants familiaux de fruits et producteurs d'eau-de-vie naturelle). Cette charte engage au respect de la réglementation, à la recherche de la qualité et à la

transmission des bonnes pratiques de distillation, y compris pour les bouilleurs de cru qui confient leurs fruits à un distillateur professionnel.

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 & réservation : contact@ladunoise.fr
06 85 49 65 83
www.ladunoise.fr