

La distillerie Cazottes, ou l'ode aux eaux-de-vie

Douze générations contemplant aujourd'hui Laurent Cazottes, distillateur dont on peut boire le génie jusque dans la moindre goutte de ses liqueurs et eaux-de-vie, rendant enfin leurs lettres de noblesse aux injustement délaissés alcools de fruits.

Par Alicia Dorey
Publié le 19/08/2022



Laurent Cazotte, dans son domaine où céréales, vignes et oléagineux côtoient des étendues de poiriers et autres juteuses reines-claudes dorées. SDP

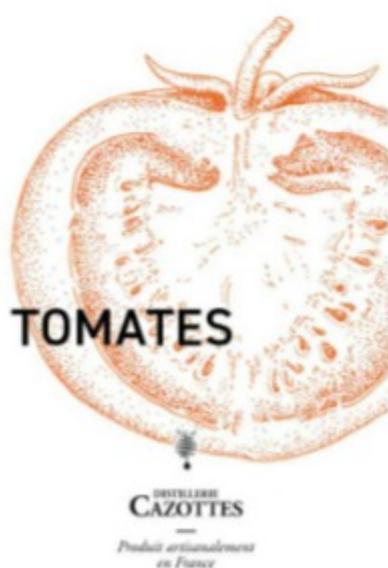
Partager   

Imprimer 

C'est au Carlus, à quelques kilomètres au nord-est de Gaillac, connu pour sa production de vins solaires à vous faire finir les quatre fers en l'air, que le charismatique Laurent Cazottes a repris le flambeau de la petite exploitation agricole familiale. Une sorte de jardin d'éden cultivant un charme à l'anglaise, où céréales, vignes et oléagineux côtoient des étendues de poiriers et autres juteuses reines-claudes dorées. De luxuriants vergers ployant à l'année sous un soleil de plomb, dont l'épineux prolongement se décline sur près de 1000 mètres prunelliers en buissons, sureaux, guigniers et autres cognassiers sauvages.

» À LIRE AUSSI : Laurent Cazottes, au goutte-à-goutte

Véritable force de la nature dont l'imposante carrure de champion de catch enveloppe cette sensibilité à la Prévert qui se lit dans son regard, Laurent creuse depuis la fin des années 1990 le sillon de la longue lignée paysanne qui l'a précédé, passant dès la fin des années 1990 de bouilleur de cru ambulancier à distillateur fixe artisanal, statut qui lui permet de produire ses propres cuvées et non plus celles des autres. Son credo : extraire du fruit tout ce qui pourrait venir altérer la saveur douce et charnue de la chair et de la peau, de la queue aux calices. Résultat, pas le moindre pépin du côté des poires, aucun noyau au goût d'amande de celui des prunes. La pureté cristalline de ses eaux-de-vie lui permet rapidement d'apparaître sur les plus belles tables étoilées, à commencer par la céleste Tour d'Argent, et de faire fructifier son affaire en élargissant son périmètre à la production de vins du Tarn et d'étonnants jus du nouveau monde.



Distillerie artisanale Cazotte

Parmi ses plus belles réussites, une liqueur où sont assemblées les 72 variétés de tomates semées puis repiquées au milieu des aromates et pruniers, dont les noms composent à eux seuls une symphonie aux douces consonances orientales : Golden Jubilé, Noire de Crimée, la Rose de Berne, Merveilles des Marchés, Cornue des Andes... Cueillies à parfaite maturité, elles sont ensuite triées avant d'être manuellement coupées en quartiers, puis copieusement arrosées d'eau-de-vie de raisin maison, afin que commence enfin la lente période de macération. Dotée d'une finesse sur le fil de l'acidité, aux amers si sublime qu'on en oublierait presque la morsure délicatement carnassière des degrés, cette merveille ferait passer les plus grandes liqueurs pour de sombres gouttes, et dont les effets ravageurs interdisent de durant de longues heures de reprendre la route...