

LAURENT CAZOTTES,

des spiritueux pensés pour les sommeliers

Convaincu que la qualité d'une eau-de-vie se démarque par la qualité de sa matière première, Laurent Cazottes bichonne et maîtrise l'ensemble de la chaîne de production. Un jour il enfle les bottes, le lendemain il arbore le costume de prescripteur auprès des professionnels de France.



Laurent Cazottes

Éduqué à la mode du Tarn, Laurent reprend en 1998 la suite du savoir-faire familial. Son père, Jean Cazottes arpenta jusqu'alors les routes du plateau cordais et de France pour offrir à ses clients sa maîtrise de bouilleur-ambulant. Cet alambic désormais enraciné au cœur de la propriété de Villeneuve-sur-Vère, sublime et exhausse la minutie agronomique pensée par Laurent. Passant de 5 hectares à 7 hectares en bio aujourd'hui, le parterre au cœur du Gaillacois se partage une symphonie de terroirs entre vignes, vergers, bois et assolements.

Le secret du liquoriste-distillateur, mais aussi sa plus grande qualité, reste la culture de la gourmandise, Laurent imagine chacune de ses distillations tel un cuisinier confectionnerait un plat. Il place le « goût vrai » au premier plan et valorise chaque étape de la fabrication pour une expérience sensorielle de précision. Pour en extraire toute la quintessence, il sélectionne le cœur de chaque produit. La poire Williams se voit alors dévêtu de ses pépins et queues pour conserver seulement la chair du fruit : « La queue donne un goût herbacé et les pépins du végétal » affirme Laurent. C'est aussi la force de l'observation qui permet au liquoriste une meilleure interprétation. Les coings sont lavés à la main de leur duvet après récolte, les vieilles prunes passeront les étapes de

macération sans leurs noyaux et les fleurs de sureau sont, quant à elle, émondées (seuls les pétales sont conservés) avant un procédé d'infusion. Une fois l'ensemble des curseurs en place, la machine à concentrer les arômes joue sa plus belle partition. A la fois rustique et majestueux, l'alambic élève les saveurs et dessine les parfums.

L'expression pure et l'intensité unique des eaux-de-vie et liqueurs du domaine séduisent les sommeliers par leur singularité. La liqueur de tomates est sûrement la pièce maîtresse de la famille, 160 variétés récoltées à maturité retranscrivent idéalement la douceur, l'acidité et les saveurs. Alors qu'on l'imagine aisément en apéritif pour soutenir une bruschetta tomates et basilic, la liqueur voit sa prestance récompensée en face d'une meringue à l'origan et sorbet fraise garriguetta. La goutte de poire Williams se positionne comme incontournable en fraîcheur digestive, la goutte de petit épeautre, quant à elle, apprécie la compagnie d'une tarte fine de brebis aux éclats de noix et miel de châtaigne. Ces alliances mettent en lumière le goût intrinsèque d'un fruit élevé par son terroir, non pas la force de son alcool. Une promesse tenue par Laurent : « Boire que le fruit que l'on croque habituellement, et propre de surcroît ».

Laurent Cazottes, spirits designed for sommeliers || *Laurent Cazottes is convinced that the quality of an eau-de-vie is determined by the quality of its raw material. One day he puts on his boots, the next day he wears the costume of a prescriber for the professionals of France.*

Laurent was educated in the fashion of the Tarn and in 1998 he took over the family know-how. His father, Jean Cazottes, used to walk along the Cordes plateau and the roads of France to offer his customers his expertise as a "bouilleur-ambulant". Today, the alembic is rooted in the heart of the Villeneuve-sur-Vère estate and enhances the agronomic meticulousness of Laurent's ideas. The estate has grown from 5 hectares to 7 hectares of organic land, in the heart of the Gaillacois region, and shares a harmonious mix of vineyards, orchards, woods and crops.

The secret of the liquorist-distiller, and his greatest quality, remains the gourmet culture. Laurent designs each of his distillations like a chef would prepare a dish. He puts the real taste in the foreground and enhances each stage of the production process for a precise sensory experience. He selects the heart of each product to extract all its essence. The Williams pear is then stripped of its seeds and tails to preserve only the flesh of the fruit. "The tail gives a herbaceous taste and the seeds a vegetal taste," affirms Laurent. It is also the strength of observation that allows the liqueur maker to make a better interpretation. After harvesting, the quinces are washed by hand of their down, the old plums go through the maceration stages without their pits and the elderflowers are pruned (only the petals are kept) before an infusion process. Then, the machine is ready to concentrate the aromas in its most beautiful way. Combining rusticity and majesty, the alembic lifts the flavours and shapes the fragrances.



The pure expression and unique intensity of the estate's eaux-de-vie and liqueurs seduce sommeliers with their singularity. The tomato liqueur is surely the masterpiece of the family. 160 varieties harvested at maturity ideally convey sweetness, acidity and flavour. The liqueur can be easily imagined as an aperitif to support a tomato and basil bruschetta, but it can be served with a meringue with oregano and a strawberry garriguetta sorbet. The Williams

pear drop is an essential part of a fresh digestive experience, while the small spelt drop enjoys the company of a fine ewe's pie with walnut and chestnut honey. These combinations highlight the intrinsic taste of a fruit raised by its terroir, not the strength of its alcohol. This is a promise kept by Laurent: "Only drink the fruit that you usually bite into, and a clean one".

Adrien Cassio / Créait photos : Laurent Cazottes