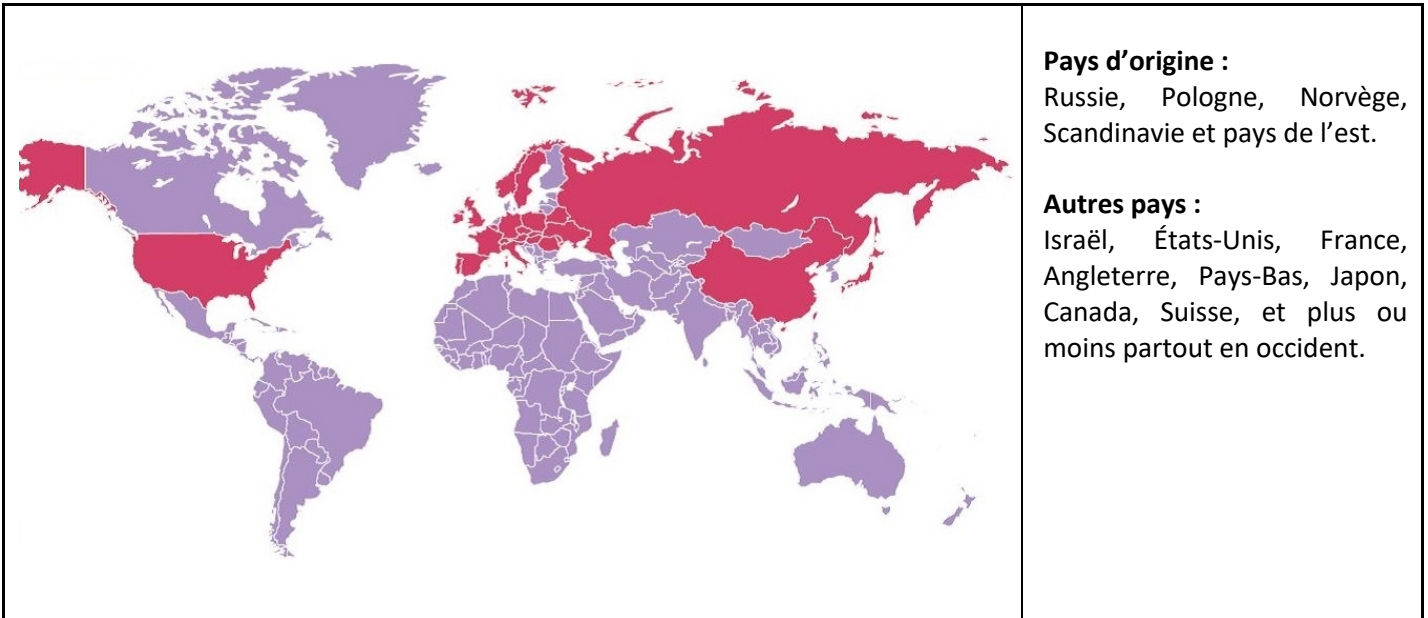


LA VODKA - Eau-de-vie (blanche) de grains



DÉFINITION

La définition réglementaire est la suivante.

La vodka est une boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole. Cet alcool est obtenu par fermentation par la levure :

- de pommes de terre ou de céréales ou des deux,
- d'autres matières premières agricoles.

Il est distillé de telle sorte que les caractéristiques organoleptiques inhérentes aux matières premières utilisées et aux sous-produits nés de la fermentation soient sélectivement atténuées. Son T.A.V minimal est de 96 %.

Ce processus peut être suivi d'une distillation supplémentaire ou d'un traitement avec les auxiliaires technologiques appropriés ou des deux, y compris le traitement avec du charbon activé, afin de conférer au produit des caractéristiques organoleptiques particulières.

En ce qui concerne l'alcool éthylique d'origine agricole utilisé pour produire de la vodka, les valeurs maximales en éléments résiduels doivent être conformes à celles fixées par la réglementation, à l'exception de la teneur en méthanol, qui ne doit pas être supérieure à 10 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

Le titre alcoométrique volumique minimal de la vodka est de 37,5 %.

Les seuls arômes qui peuvent être ajoutés sont des substances aromatiques naturelles ou des préparations aromatiques présentes dans le distillat obtenu à partir des matières premières fermentées. En outre, une aromatisation peut conférer au produit des caractéristiques organoleptiques particulières, autres qu'un arôme prédominant.

La vodka n'est pas colorée mais peut être édulcorée pour compléter le goût final. Toutefois, le produit final ne peut contenir plus de 8 grammes par litre de produits édulcorants, exprimés en sucre inverti.

La désignation, la présentation ou l'étiquetage de la vodka non produite exclusivement à partir de pommes de terre ou de céréales ou des deux portes, bien en évidence, la mention « produit à partir de... », complétée par le nom des matières premières utilisées pour produire l'alcool éthylique d'origine agricole. Cette indication apparaît dans le même champ visuel que la dénomination légale.

La dénomination légale « vodka » peut être utilisée dans tous les États membres.

Si nous devons faire une définition généraliste, elle pourrait être, par exemple, celle-ci : c'est le résultat, après fermentation, de la distillation de grains de blé, seigle, orge, maïs, de mélasse de pommes de terre, de betteraves, de riz ou de tout autre produit d'origine agricole, dont le raisin par exemple. Elle subit rarement un vieillissement¹ et titre de 32 à 47 % VA.

La prépondérance de l'une ou l'autre des céréales ou des mélasses varie selon le pays producteur.

La vodka est donc un distillat de céréales ou de mélasses obtenu à partir d'au moins 3 distillations et filtrées sur différents matériaux (charbon, poudres de diamants, farines fossiles, etc.).

Selon la réglementation européenne, la vodka est une eau-de-vie qui peut être produite à partir de n'importe quelle matière première agricole, fermentée puis distillée et/ou rectifiée.

La vodka non produite exclusivement à partir de céréales (blé, seigle...) et/ou de pommes de terre doit porter la mention « produit à partir de », complétée par le nom des matières premières utilisées pour produire l'alcool.

Elle titre entre 37,5 % VA (le minimum légal dans l'UE) et 97 degrés d'alcool, mais plus classiquement entre 40 et 45 % VA. Il existe des vodkas à 32 % VA en Finlande.

À l'origine, la vodka était un alcool de pommes de terre, car les céréales étaient une ressource trop onéreuse.

¹ À part quelques rares vodkas, qui peuvent vieillir jusqu'à 7 ans en fût, pas de vieillissement pour la vodka.

HISTORIQUE

Deux pays revendiquent la paternité de la vodka : la Pologne (où elle s'écrit wodka) et la Russie (où elle s'écrit vodka). Ce terme désignant la vodka comme la vodka que nous connaissons n'apparaîtra dans un document officiel russe qu'en 1894. Avant, pas de nom particulier pour cette boisson enivrante dont on ne sait pas grand-chose, ou si peu... Cependant, peut-être pouvons-nous dire et retenir que :

- pour les uns, elle fut introduite en Russie au XIV^e siècle, où elle deviendra, bien plus tard, boisson nationale,

- pour les autres, c'est en Pologne, dans les monastères de la région de Danzig, que la vodka serait apparue.

La vodka ou wodka, de « woda » signifiant « petites eaux », aurait vraisemblablement ses origines en Pologne, entre le VIII^e et le IX^e siècle, produite alors par des moines dans leurs monastères. Comme le gin, il s'agissait alors d'une préparation thérapeutique très peu alcoolisée à base de plantes.

À partir du XV^e siècle : les Polonais commencent à introduire leur eau-de-vie dans la plupart des cours royales d'Europe et de Russie où elle est très appréciée.

Selon la légende, vers 1430 : le moine Isidore du monastère de Tchodov situé dans le territoire du Kremlin, a créé la recette de la première vodka russe.

En 1533 : fut introduit le monopole de l'État pour la production de la vodka et la vente sur le territoire russe, cette décision entraîne une production illicite, sans méthode établie.

Au XVII^e siècle : trois villes polonaises avaient le monopole de la distillation : Cracovie, Poznan, Gdansk. À cette période, l'alcool était déjà distillé trois fois puis parfumé par macération (plantes, herbes, écorces, etc.).

La vodka russe ne se fabriqua que sous le règne du tsar Ivan IV, dit Ivan le Terrible (1530-1584), les plaines de ce pays étant alors très riches en céréales (blé, seigle, orge), et prit son essor à l'arrivée au pouvoir en 1682 de Pierre le Grand (1672-1725), qui fit explorer de nouveaux procédés de fabrication, imposant la triple distillation. Elle devint aussi bien la boisson des miséreux que des bourgeois, et logiquement boisson nationale.

En 1751 : un décret de l'impératrice Élisabeth Petrovna spécifie qui a l'autorisation de posséder « des récipients destinés à la distillation de vodkas ». Le mot est mentionné pour la première fois, mais il n'est pas établi que le terme désigne déjà la vodka telle que nous l'entendons, c'est-à-dire un distillat destiné à être bu.

En 1789 : le chimiste de Saint-Petersbourg Tovi Lovits a proposé d'utiliser le charbon de bois pour filtrer la vodka afin d'améliorer la qualité du produit.

Le XVIII^e siècle fixe l'usage de l'utilisation du mot vodka ou wodka et fut celui de son âge d'or, sous le règne de la Tsarine Catherine II de Russie. Elle avait fait de la production de la vodka, que l'on appelait alors « vino » ou « ratafia », aromatisée à tout ce qu'on pouvait imaginer et issue de la fermentation de céréales et de la distillation en alambic, un privilège pour la noblesse Russe. C'est à cette époque que la vodka russe a rejoint en renommée le cognac français.

En 1828 : le Tsar Nicolas 1^{er} abolit le monopole d'État et c'est à cette époque que fut créée la célèbre maison Smirnoff.

En 1894 : le gouvernement Russe a breveté la vodka Russe titrant 40 % du VA et filtrée au charbon.

En 1902 : une loi définit le degré alcoolique. Le triple distillat de grain est mélangé à un volume pour un volume d'eau, ce qui donne, en poids, 40 % d'alcool ; en volume cela est plus près de 45 % vol.

En 1914 : le Tsar Nicolas II a prohibé l'alcool pendant la guerre.

À partir de décembre 1917 : le gouvernement soviétique a prolongé l'interdiction sur la production et la vente d'alcools pendant la première guerre mondiale.

L'interdiction fut levée au début de l'année 1924. C'est à cette époque que la vodka apparaît telle que nous la connaissons et telle que nous croyons, ainsi que la population russe, qu'elle a toujours été, c'est-à-dire une boisson au goût neutre et puissante.

En 1977 : les pays d'Europe et les USA ont supprimé le monopole de fabrication de la vodka par la Russie, en boycottant les marques de Vodka Soviétique.

D'anciens fabricants de vodka, tel que Smirnoff, Eristoff, Gorbatchev, Keglevitch, avaient fui la Russie, et construit plusieurs entreprises, prêtes à produire l'eau-de-vie de meilleure qualité. À cette période, la Pologne a essayé de prétendre aux droits sur la vodka mais un historien russe a démontré que la vodka est apparue en Russie l^{er} siècle avant J.-C.

En 1982 : le jury international a incontestablement fixé la priorité de la création de la vodka à la Russie comme la boisson alcoolisée originale russe et le droit exclusif pour sa publicité sur le marché mondial.

La vodka est aujourd'hui la boisson la plus populaire dans le monde. Cette eau-de-vie a pour composant principal un alcool de seigle ou de blé dilué dans de l'eau de source jusqu'à environ 40 % du VA...

REMARQUE

Dans les langues slaves, le mot « eau » se dit voda (dont l'orthographe en russe et en bulgare est identique et en polonais woda), le « ka » ayant une valeur diminutive et/ou affectueuse. Le terme serait apparu pour la première fois dans un manuscrit de Sandomir (ville polonaise) en 1405.

PARTICULARITÉS

Deux types de vodka existent :

- Les vodkas « naturelles » ou « pures » : elles sont incolores, inodores et de saveur douce,
- Les vodkas aromatisées : la vodka aromatisée est une vodka à laquelle a été conféré un arôme prédominant autre que celui de la matière première utilisé pour produire la vodka. Son titre alcoométrique volumique minimal est de 37,5 %. Elle peut être édulcorée, coupée, aromatisée, vieillie ou colorée. Lorsqu'elle est édulcorée, le produit final ne contient pas plus de 100 grammes par litre de produits édulcorants, exprimés en sucre inverti. La dénomination légale de la vodka aromatisée peut également être « vodka » associée au nom de tout arôme prédominant. Elles peuvent être parfumées aux herbes, fruits, épices et condiments, bouleau, aïrelles, baies de sorbier, noix de cèdre, orties, poivre... D'autres arômes sont plus récents : citron, cerise, caramel... Les vodkas aromatisées se boivent nature et sont obtenues par macération ou par utilisation d'huiles aromatiques puis redistillées ou non.

La fabrication de la vodka russe est principalement à base de céréales (blé majoritairement, seigle et orge), alors que la vodka polonaise est principalement distillée à partir de seigle.

SCHÉMA GÉNÉRAL D'ÉLABORATION

La vodka peut être obtenue à partir de nombreux ingrédients.

Céréales et mélasses



Blé



Seigle



Maïs



Orge



Les mélasses de :
- pommes de terre,
- betteraves,
- riz...

Nettoyage, broyage, chauffage des céréales

Les grains sont nettoyés et broyés pour obtenir de la farine puis chauffées à 140 °C pendant 2 heures environ, dans des fours à vapeur sous pression et les pommes de terre cuites, afin de transformer l'amidon en sucres fermentescibles. Une fois leur amidon transformé, ces matières premières sont ensuite broyées, puis mélangées à de l'eau pour en extraire les sucres fermentescibles et produire un moût.

Levurage, fermentation

Adjonction de levures au brassin afin d'obtenir une fermentation alcoolique.
La farine obtenue ou les mélasses déjà riches en sucre, sont mises en cuve inox, afin d'éviter toute contamination du moût par des bactéries susceptibles de modifier la palette aromatique, avec de l'eau douce des rivières proches et des levures.

Fermentation

Ensemencé avec des levures, le liquide sucré fermente et donne une sorte de « bière » qui titre 8 % VA environ¹.
¹ En fonction des produits, le % en VA varie : Eristoff 6 à 8 % du VA, Grey Goose 10 à 12 % du VA...

Distillation

Distillation et rectification en continu (patent still process) dans un alambic à trois colonnes (parfois jusqu'à 6) afin d'obtenir un alcool à 96 %.

- Dans la première colonne, on obtient un alcool titrant 36 à 40 % du VA.
- Dans la deuxième colonne, on obtient un alcool titrant 70 à 75 % du VA.
- Dans la troisième colonne, on obtient un alcool titrant 96 à 98 % du VA, inodore et sans saveur.

Certaines distilleries utilisent l'alambic à repasse, en Pot Still Process afin d'obtenir des vodkas plus aromatiques. À la première distillation on obtient du brantovka (vodka brûlée, 15 % VA), à la seconde la prostka (vodka rustique, 30 % VA) et à la troisième l'okovita (l'eau-de-vie, 70 % VA).

On distille afin de purifier et concentrer le % en volume d'alcool. La distillation s'effectue dans un alambic en cuivre. On chauffe le produit alcoolisé (moût, vin, etc.) à 78,4 °C, seuil d'ébullition de l'éthanol, pour extraire l'alcool buvable sous forme de vapeur et le séparer des autres éléments.

Il suffit de refroidir les vapeurs pour qu'elles repassent à l'état liquide et récupérer l'alcool pur.

Filtration et purification

La filtration est une étape déterminante, sa qualité va déterminer la pureté de la vodka. Elle permet de retirer les mauvais goûts et les impuretés organiques.

Réalisée sur des filtres composés de charbon actif de bois de pommier, de bouleau argenté de Sibérie alterné avec du quartz sur une épaisseur de 8 mètres de haut.

REMARQUES

La Stolichnaya, vodka moscovite, est filtrée 3 fois sur filtre au charbon de bois de bouleau blanc.

La vodka Pyla, française, est filtrée sur sable de la dune du Pyla.

La vodka Diaka, importée de Pologne, bénéficie en fait du premier processus breveté du secteur de filtration au moyen de diamants. Près de cent diamants, dont certains atteignent un carat, sont utilisés. La vodka Diaka ainsi produite offre une pureté et un velouté incomparables. Rien de plus normal, le diamant est la suite logique du charbon.

Les diamants sont logés dans un tube de verre dans laquelle s'écoule la vodka. Grâce à la force centrifuge, les diamants tourbillonnent dans le tube et « coupent » réellement les molécules de la vodka. La vodka passe ensuite dans le fond du tube, dans lequel se trouve un filtre renfermant de minuscules diamants. Ce processus en deux étapes améliore la netteté, la clarté et le goût au palais de la vodka, délivrant un produit final d'exception.

Vodka Three Sixty à base de blé, titre à 37,5 %, après 4 distillations, la vodka est filtrée sur un lit de diamant.

Réduction

Le produit obtenu est ramené au degré légal par adjonction d'eau pure¹.

L'eau utilisée a donc une grande importance dans la composition de la vodka, elle influe sur la qualité finale de la vodka : l'utilisation d'une eau de source d'une grande pureté est un gage de raffinement de la vodka qui en découle.

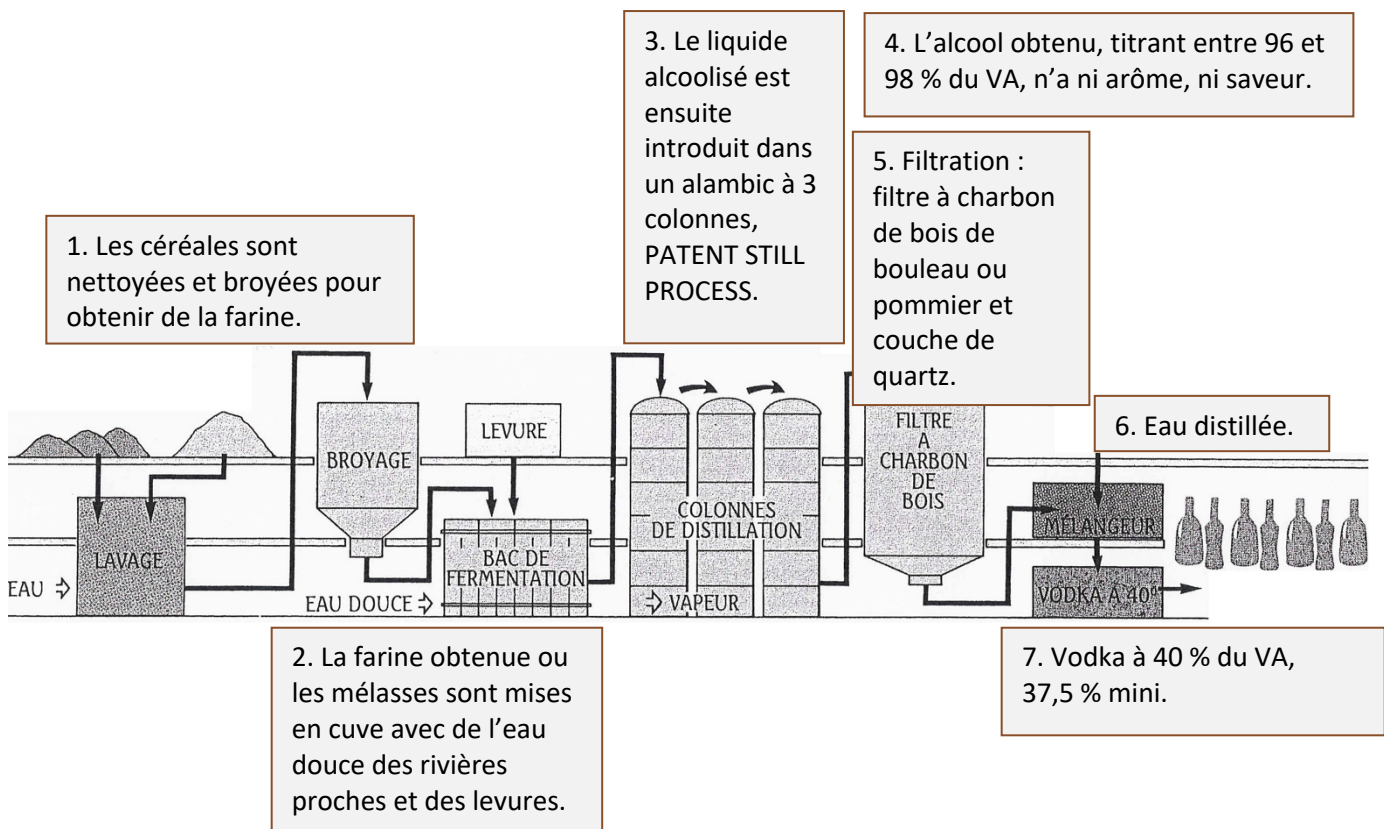
¹ Une adjonction progressive d'eau distillée et déminéralisée, de source, de source glacière permet de réduire au degré légal de commercialisation le volume d'alcool.

REMARQUE

Une vodka conforme aux normes courantes en matière de degré d'alcool, c'est-à-dire, le plus souvent entre 37,5 et 42 degrés d'alcool, donne un spiritueux composé à 60 % d'eau.

Mise en bouteille et commercialisation

L'expédition sera réalisée après apposition des éléments de marketing de la marque.



REMARQUE

C'est la troisième distillation qui permet d'éliminer toutes les impuretés encore présentes.

Alcool hautement rectifié, on dit de la vodka qu'elle est l'une des boissons alcoolisées les moins nocives de la planète..., mais aussi celle dont le goût est le plus discret.

Pour juger de la qualité d'une vodka, vous devez vous poser 3 questions :

1. Quelle est la matière première agricole utilisée ?
2. De quelle source provient l'eau utilisée ?
3. Quel est le nombre de distillations successives ?

QUELQUES MARQUES COMMERCIALES

Allemagne	Black Magic, Gorbatschow, Puschkin, Rasputin, Bismark...
Angleterre	Chase, Blue 42...
Australie	Cooranbong, Dot AU, Downunder...
Autriche	Monopolowa, 1777 Lviv, Piolunowka...
Canada	Iceberg...
Danemark	Danska, Fris...
Estonie	Monopole, Eesti Viin, Viru Valge...
États-Unis	Tito's Vodka (Maïs, Austin au Texas)...
Finlande	Finlandia, Maximus, Koskenkorva...
France*	Tersa, Eristof, Pyla, Grey Goose, Ciroc (à base de raisin), Citadelle, Vertical, Pure, Dragon Bleu, Idol, Perfect 1864, Fair, Rétha La Blanche, Veuve Capet, Guillotine, Lactalium (lait fermenté), Equissolis (Camargue)...
Irlande	Hussar...
Israël	L'Chaim...
Islande	Reyka...
Italie	Due, Artic, Keglevich...
Japon	Nikka Coffey Vodka, Haku (riz)...
Lettonie	Rigas, Zelta, Favorits, Rigalya, Monopols...
Lituanie	Degtiné...
Norvège	Hammer, Vikingfjord...
Nouvelle Zélande	42 Below...
Pays-Bas	Ketel One, Ursus, Van Gogh, Royalty...
Pologne	Zubrowska pur seigle, goût d'amande, herbe de la forêt de Bialowieza habitat du bison, Wyborowa pur seigle, Belvédère, Siwucha, Chopin, Pravda, Zytania, Hevelius, U'Luvka, Vestal (PdT)...
Royaume Uni	O ₂ (pétillante), Blavod, Boru, Black Death, Three Olives...
Russie	Moskovskaya, Mamont, Kubanskaya, Krepkaya ¹ , Stolichnaya, Altaï, Tovarich, Poliakov, Starka ² , Beluga...
Suède	Absolut, Svedka, Svensk, Camitz (pétillante)...
Suisse	Xellent...
USA	Smirnoff, Skyy, Pearl, Rain, 360, Bakon, 44 North, Beyond, Blue Ice...

¹ Krepkaya : signifie « forte » en russe. Elle l'est, car elle titre 56 % VA.

² Starka : signifie « vieille » en russe. De couleur brun clair, redistillée avec une infusion de feuille de pommier de Crimée et de poirier.

France

- **Fair** : à base de quinoa et de blé. Le quinoa utilisé pour son élaboration provient de la coopérative « Anapqui » et est certifié issu de l'agriculture biologique. Le blé de Beauce (bio lui aussi) lui est adjoint. Résultat, une vodka riche, à boire chambrée pour profiter au maximum de sa palette aromatique et gustative.

- **Rétha La Blanche** (« rétha » est le nom donné aux habitants nés sur l'île de Ré, « réthais » est le nom de ceux qui y habitent mais nés ailleurs) : vodka commercialisée depuis l'été 2015 et produite à partir de pommes de terre de variété Alcmaria aux saveurs sucrées, cultivée sur l'île et récoltée en primeur et bénéficiant de l'AOC/AOP et distillée à la distillerie Picard située sur le continent.

- **Veuve Capet** (née au pays du champagne) : eau-de-vie à base de raisin chardonnay et provenant exclusivement de la Côte des Blancs. Saveurs de fruits exotiques et d'agrumes.

- **Guillotine** : distillée en Champagne à partir de raisins locaux. Existe en 2 versions : La blanche : au nez vif et qui se caractérise par une grande fraîcheur et des notes d'agrumes. Guillotine Héritage : version ambrée vieillie en fûts de chêne et donc avec des notes boisées.

LA VODKA ZUBROWKA : POLONAISE ET RUSSE...

Vodka pur seigle aromatisée avec une herbe rare la « Hierochloa Odorata », très aromatique et dont se régalaient les derniers bisons du parc naturel de Bialowieza situé à 250 km de Varsovie.

L'herbe est fauchée à la main, au début de l'été, selon des méthodes traditionnelles et ancestrales. C'est à cette époque qu'elle libère l'arôme le plus riche. Elle est ensuite séchée, liée en gerbes et livrée à la distillerie.

1 à 2 kg d'herbe suffisent pour aromatiser 1 000 litres de vodka.

Pour différencier l'origine de la vodka Zubrowka, il suffit de regarder la bouteille, une herbe de bison est placée en décoration dans la bouteille...

Polonaise mais pas dans la bouteille russe.

La vodka peut parfois se compléter d'une I.G.P (Indication Géographique Protégée).

L'UE reconnaît les 9 I.G.P suivantes :

Svensk Vodka/Swedish Vodka	Suède
Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland	Finlande
Polska Wódka/Polish vodka	Pologne
Laugarício vodka	Slovaquie
Originali lietuviška degtinė/vodka lituanienne originale	Lituanie
Vodka aux herbes aromatisée à l'extrait d'herbe à bison, produite dans la plaine de Podlasie du Nord	Pologne
Latvijas Dzidrais	Lettonie
Rīgas Degvīns	Lettonie
Estonian vodka	Estonie

QUELQUES CARACTÉRISTIQUES

PROVENANCES	MARQUES	GOÛT
Pologne	Zubrowka	Légère, très particulière (à l'herbe de bison).
	Pieprzowka	Aromatisée au poivre.
	Cytrynowa	Légèrement aromatisée au citron, ce goût lui apporte une certaine fraîcheur.
Russe	Moskovskaya	Vodka blanche très souple en bouche.
Finlande	Finlandia	Blanche et de surcroît râpeuse.
Suède	Absolut	Une des plus nature.

À côté des traditionnelles vodkas purs grains (la Wyborova), voire pur seigle (la Starka, vieillie 5 ans en fûts de chêne ou la Zytia), les Polonais développent une grande tradition d'aromatisation :

- L'une des plus représentatives est la Zubrowska, parfumée à l'herbe de bison, qui apporte beaucoup de goût à la vodka,
- La Jarzebiak le sorbier, la Mysliwska le genièvre, la Tatra l'herbe des montagnes, et la Wisniowska la cerise griotte.

REMARQUE

Sur certaines étiquettes de vodka russe, est inscrit le mot « osobaya », ce terme signifie : « Spéciale de qualité supérieure ».

LA VODKA POLONAISE VERS PLUS DE QUALITÉ ET DE PURETÉ

Le gouvernement polonais a adopté le 9 août 2011 un projet de loi visant à encadrer la qualité de production de sa vodka nationale.

La Pologne souhaite que l'appellation « Polish Vodka » devienne un label de qualité et introduit donc une réglementation plus stricte autour de 2 points principaux :

1. Lieu de production : le territoire de la Pologne,
2. Les matières premières : sont autorisés le blé, l'orge, le seigle, l'avoine et la pomme de terre.

Le label « Polish Vodka » a vocation à devenir un gage de pureté et de qualité, sorte d'Appellation d'Origine Contrôlée.

UTILISATION ET DOSAGE

X	EN COCKTAIL
X	EN APÉRITIF - 3 à 5 cl
X	AU RESTAURANT
X	EN CUISINE
X	EN PÂTISSERIE
X	EN FLAMBAGE
X	EN DIGESTIF - 4 cl

EXEMPLES
DE
COCKTAILS

Black Russian	
Bloody Mary	
Chichi (variante de la Piña Colada)	Sunset Boulevard
Cosmopolitan	Vesper
Espresso Martini	Vodkatini
God Mother	White Russian...
Maverick Martini	
Moscow Mule	

VERRERIE UTILISÉE



Toute une série de verres spécifiques existe, dont :

- petit verre avec ou sans pied de 5 cl appelé « rioumka » ou « stopka »,
- verre cannelé très présent en Russie appelé « stakan » ou « granyonyi stakan ». Sa contenance est variable mais les plus courants contiennent 20 à 25 cl.

CONSOMMATION ET REMARQUES

L'alcool arrivant sur les lieux d'élaboration est déjà un alcool préalablement rectifié.

La vodka est l'ingrédient de nombreux cocktails classiques bien qu'arrivée tardivement dans les bars. Elle s'y est imposée par sa finesse et sa subtilité.

Les vodkas devraient se consommer toutes natures et givrées ou entre 6 à 8 degrés. La réfrigération a pour avantage de diminuer la puissance de l'alcool tout en faisant ressortir l'arôme dominant.

Comme le veut la tradition russe, à boire d'un trait (cul sec), tradition à laquelle il n'est pas obligatoire de souscrire.

Elle accompagne très bien certains mets tels que caviar, saumon fumé, etc.

Le mariage vodka et raifort russe servi sur toast de pain noir borodinsky est idyllique. La vodka s'accorde bien aux condiments et avec tout ce qui est épicé ainsi que sur les entrées traditionnelles russes que l'on appelle « zakouski ».

On peut conserver une vodka au congélateur sans problème. La vodka ne gèle pas au congélateur car sa température de congélation se situe à -114,4 °C alors que dans un congélateur il ne fait que -18 °C.

La diversité des arômes dépend de la matière première utilisée.