



L'excellence alsacienne par la **DISTILLERIE METTÉ**

Nichée au creux du village de Ribeauvillé, la distillerie Metté perpétue la tradition de la distillation artisanale alsacienne. Restés fidèles aux procédés de fabrication séculaires, Nathalie et Philippe Traber transmettent grâce à leurs 87 eaux-de-vie et leurs 28 liqueurs, l'amour d'un produit élaboré avec patience et minutie.

Faire une bonne eau-de-vie, c'est facile, une fois. Garder une constance dans la qualité en traversant les années requiert une attention de tous les instants dans la répétition des gestes ancestraux. L'affect, c'est ce qui caractérise la relation au produit que l'on entretient au sein de la distillerie Metté. Ici on vit avec le produit que l'on distille et la qualité du rendu final est le résultat de décennies de travail, de transmission, de recherche et de passion. Le respect du déroulement de chaque étape préside toujours aux choix de Philippe Traber.

Et cela commence par le choix des fruits, des fleurs et des épices. Contrairement aux idées reçues, les fruits destinés à la distillation ne sont en aucun cas des produits gâtés. Les producteurs qui travaillent avec la distillerie Metté savent combien l'exigence du maître distillateur impose de livrer des fruits de première qualité. Tout est ensuite une affaire de temporalité. Les fruits naturellement sucrés sont mis en fermentation (entre six et huit semaines). Les baies, fleurs et épices sont quant à elles soumises à macération dans une eau-de-vie de vin. Ensuite il faut distiller quand c'est le moment. Comme un vigneron qui choisit au jour près le moment de vendanger, Philippe Traber évalue à quel moment il va convertir ses fruits en eau-de-vie. A leur odeur, leur goût, leur apparence, il sait quand le moment parfait est venu.

Les fruits sont ensuite distillés dans de petits alambics traditionnels en cuivre. Les mêmes que ceux dans lesquels distillaient déjà Jean-Paul Metté. Les eaux-de-vie sont distillées deux fois pour garantir un équilibre parfait. Entre chaque distillation, les alambics sont soigneusement nettoyés afin que le gras du fruit et les impuretés déposées par la distillation précédente ne dénaturent pas le goût de l'eau-de-vie. Ces attentions et ces précautions dont de nombreux distillateurs ne s'encombrent plus, s'inscrivent dans le contexte d'une élaboration haut de gamme qui privilégie la qualité du produit au détriment du volume de production. Chaque eau-de-vie est vieillie au moins six ans dans des cuves inox ce qui permet à « l'alcool » de se décharger de son agressivité. Entreposées en extérieur, elles sont soumises aux variations du micro climat alsacien. Ces écarts de température apportent aux eaux-de-vie Metté toute leur complexité. Le résultat du respect de ces savoir-faire successifs garantit la précision de chaque eau-de-vie à la mise en bouteille.

Ce respect de l'artisanat, de ce que l'on « fait soi-même », se retrouve dans toutes les étapes de la distillation. Des étapes chaque fois habitées par la passion de transmettre, ici un savoir-faire, là une émotion.

Avec cette passion et cet amour de leur métier, Nathalie et Philippe Traber transmettent aujourd'hui à leur fille Timothée et à leur neveu Matthieu les secrets des maîtres distillateurs. Des gestes, une rigueur, une patience et une minutie qui donnent aux eaux-de-vie Metté toute leur précision.

Dans le secret de la rue des tanneurs, Nathalie et Philippe Traber façonnent avec un enthousiasme sans cesse renouvelé, des instants de plaisir subtilement distillés dont les amateurs n'ont pas fini de s'enthousiasmer.



Nathalie, Philippe et Timothée Traber

Located in the picturesque village of Ribeauvillé, Alsace, France, the Mette distillery carries on the time-honored craft of distillation. By remaining faithful to a traditional manufacturing process, Nathalie and Philippe Traber produce a range of 87 eaux-de-vie and 28 liqueurs transmitting their love for a product made with patience and care.

Making a good eau-de-vie, is easy, once. Maintaining a consistent quality year after year requires permanent attention in repeating the ancestral gestures. At Metté, emotion is what characterizes the link with the product. Here they live with the product they distil, and the quality of the final product is the result of decades of work, transmission, research and passion. Each and every step of the process is monitored and validated by Philippe Traber.

It all starts with the choice of fruits, flowers and spices. Contrary to common belief, spoiled fruits are not used in the distillery. Mette accepts only the best quality fruits and holds to a high standard in produce. Timing is of utmost importance. Naturally sweet fruits ferment for 6 to 8 weeks. The berries, flowers and spices are put to macerate in a neutral wine brandy. Then, distillation starts, at the right moment. In the same way a wine grower will cautiously pick the date to harvest grapes, Philippe Traber carefully chooses when to make the eau-de-vie from the fruit. Using his expertise, he is able to determine the precise time to distill, based on their smell, taste, and appearance.

Distillation takes place in small, traditional copper stills—the same ones used by Jean-Paul Mette. Fermented fruits are distilled twice, while macerated ones are distilled only once, in order to guarantee a perfect balance. Between each distillation, the stills are carefully cleaned to ensure the purity of each batch of eau-de-vie. Although these methods are time-consuming, they are essential to maintaining high standards and dedication to product quality versus quantity.

Ageing makes the alcohol less aggressive, so that it tastes smooth and balanced. That is why each Mette eau-de-vie is aged for at least 6 years in stainless steel tanks. Stored outdoors, they endure the weather changes of the Alsace region. Those variations in temperature enhance the complexity of the eau-de-vie. The result of the successive savoir-faire guarantees the precision of each eau-de-vie at bottling.

The respect for this craftsmanship, of what they “do themselves”, can be found in every stage of distillation. Stages that are each time captivated by the passion for transmission of a savoir-faire, an emotion.

With this enthusiasm and love for the métier, Nathalie and Philippe Traber hand down to their son Timothée and their nephew Matthieu the secrets of the master distillers. Gestures, rigor, patience and care that endow the Metté brandies with all their precision.

Behind the closed doors at Rue des Tanneurs, Nathalie and Philippe Traber craft with renewed enthusiasm subtly distilled moments of pleasure that the connoisseurs keep searching for.

distillerie-mette.com

IDÉE COCKTAIL



Kirsch Highball

- 50 ml Metté eau-de-vie de Kirsch
- 15 ml jus de citron vert / lime juice
- 20 ml Lowlander I.P.A
- 1 cuillère à cocktail de sucre Demerara / cocktail spoon of Demerara sugar
- 7-8 feuilles de menthe fraîche / fresh mint leaves
- 3-4 griottes Lemercier / Lemercier morello cherries
- 80 ml de Franklyn & Sons Ginger ale
- Glaçons / ice cubes

Dans un verre highball, faire fondre le sucre avec le jus de citron vert. Ajouter les glaçons, le kirsch, et l'I.P.A. Mélanger à l'aide d'une cuillère à cocktail. Ajouter les feuilles de menthe et les griottes ainsi que la Ginger Ale. Mélanger à l'aide d'une cuillère à cocktail. Servir.

In a highball glass, melt the sugar with the lime juice. Add ice cubes, the kirsch and the IPA. Stir with a cocktail spoon. Add the mint leaves and the Morello cherries as well as the ginger ale. Stir with a cocktail spoon. Serve.

Par / by Alexandre Chatté - The Barback Company, Hong Kong



Alexandre Chatté