

REPORTAGE

Par Christine Lambert



LE DOMAINE DES HAUTES-GLACES

UN PEU PLUS HAUT, UN PEU PLUS LOIN

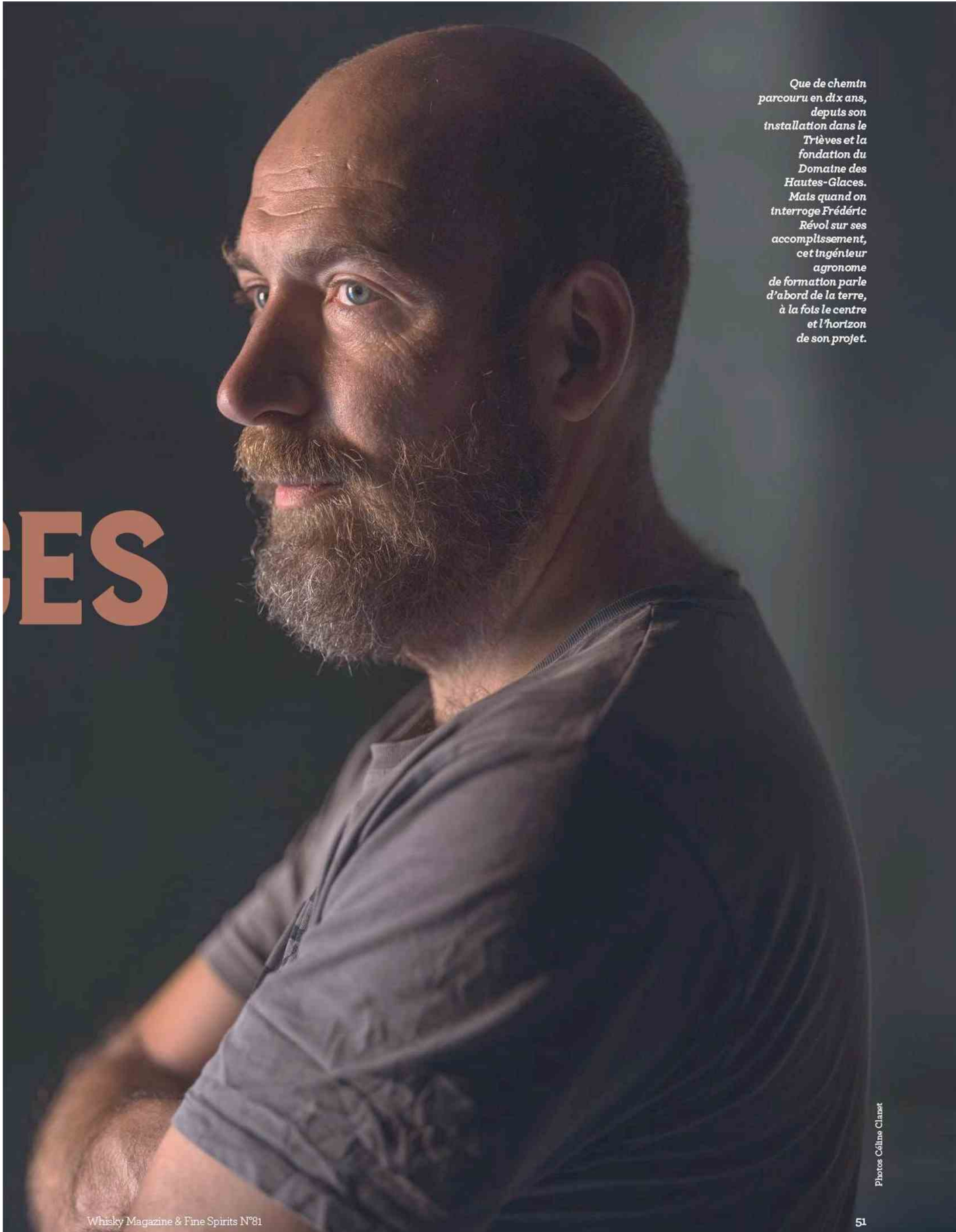
L'AVENTURE A COMMENCÉ IL Y A DIX ANS TOUT ROUNDS DANS LE TRIÈVES, CETTE ENCLAVE DES ALPES OÙ FRÉDÉRIC RÉVOL A MONTÉ SA FERME-DISTILLERIE, AVEC L'INTENTION DE PRODUIRE DES SINGLE MALTS BIO, LOCAUX, RESPECTUEUX DE LA NATURE, PRÉSERVANT LE VIVANT ET GOÛTANT LE TERROIR. DEPUIS, LE PROJET A PRIS DE L'AMPLEUR, UNE NOUVELLE DISTILLERIE VIENT D'ÉMERGER, UNE MICRO-FILIÈRE AGRICOLE DE MONTAGNE S'EST STRUCTURÉE AUTOUR, ET LE MODÈLE DÉFENDU PAR LE DOMAINE A FINI PAR TOUCHER UN PUBLIC DE PLUS EN PLUS NOMBREUX ET CONVAINCUS. MAIS QU'EST-CE QUE DIX ANNÉES RAPPORTÉES À L'HISTOIRE CINQ FOIS CENTENAIRE DU WHISKY ?

Dix ans, dix ans, qu'est-ce que dix années rapportées à l'histoire cinq fois centenaire du whisky ? Un épi dans la montagne, un grain d'orge dans un silo, une goutte d'eau se ruant dans un torrent sauvage ? Si peu de choses, en réalité. Mais depuis sa genèse dans l'esprit de son fondateur, Frédéric Révol, le Domaine des Hautes-Glaces n'existe que pour s'inscrire au sein d'un collectif, pièce d'un vaste puzzle, minuscule fragment de silice dans le grand sablier du temps.

Qu'est-ce que dix années ? Le temps, pour DHG, d'installer sa ferme-distillerie dans la montagne isé-

roise. De semer, moissonner, brasser, fermenter, distiller les céréales bio, parcelle par parcelle - les orges, les blés anciens, l'épeautre, le seigle, l'avoine ou le triticale... Et de replacer au centre du whisky la matière première dont ce spiritueux avait perdu le goût. Le temps de faire émerger et accepter l'idée incongrue de terroir dans le monde des single malts. D'accueillir le renfort du groupe Rémy Cointreau (1). De construire une nouvelle distillerie, plus grande, moderne. On dit que le fil du temps importe peu, seul compte ce qu'on en fait. Et quand on demande à Frédéric Révol ce que raconte la première décennie du Domaine, aucun de ces accomplissements ne lui vient aux lèvres : « J'ai





*Que de chemin
parcouru en dix ans,
depuis son
installation dans le
Trièves et la
fondation du
Domaine des
Hautes-Glaces.
Mais quand on
interroge Frédéric
Révol sur ses
accomplissements,
cet ingénieur
agronome
de formation parle
d'abord de la terre,
à la fois le centre
et l'horizon
de son projet.*

ES

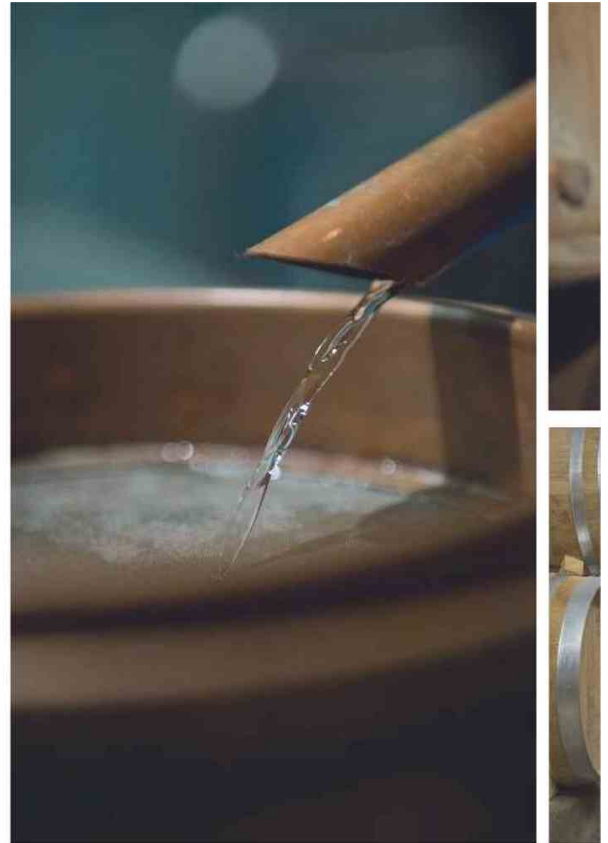


Ci-dessus :
La nurserie de céréales, sur le toit en terrasse qui sépare la distillerie du chat. Les plantes seront ensuite replantées en plots carrés, d'abord en carrés puis par parcelles dans ce coin des Alpes, le Trièves, qui est aussi l'un des greniers bio de l'Europe.
À droite :
L'avent de DHG se prépare dans le chat.

fait analyser les sols au tout début en m'installant ici, et je viens juste de le faire à nouveau. En dix ans, le taux de matière organique est passé de 2,2 % à 3,5 %, sachant que les terres cultivées en France stagnent en moyenne à 2 % et qu'une prairie atteindra au maximum 4 à 4,5 %. Ce taux de matière organique ne cesse de décroître depuis cinquante ans. Or, l'usage des sols est au cœur de la problématique du réchauffement climatique. Plus les sols peuvent capter du carbone, plus on lutte contre le phénomène : il faut à la fois diminuer nos émissions de CO₂ et augmenter la capacité de stockage du carbone sous des formes complexes telles que la matière organique.» Dix ans, le temps de commencer à réparer la terre, la terre sous la céréale, la céréale sous le whisky.

Un modèle d'autonomie et de résilience

Faut-il revenir sur la philosophie du projet des Hautes-Glaces ? «Je me suis demandé ce que ça goûterait, un whisky qui ne serait pas un copier-coller du whisky écossais, un whisky élaboré en s'appuyant sur nos ressources locales et en interrogeant les céréales, la notion de terroir. Il y avait un champ des possibles incroyable à explorer», nous expliquait Frédéric Révol, interviewé longuement dans le n° 77



de Whisky Magazine & Fine Spirits consacré au terroir (en accès libre sur whiskymag.fr). Il complète aujourd'hui : «Le terroir va aussi se chercher dans la manière dont tu travailles tes sols. Cette année, nous avons semé l'orge sous couvert de luzerne, qui fixe l'azote dans le sol. Une pratique qui nourrit la terre et évite de trop la retourner. Le seigle peut être planté sous couvert de pois, qui tiendront le même rôle et pousseront en s'accrochant aux tiges rigides de la céréale – alors qu'ils coucheraient l'orge, laquelle se montre en outre souvent plus précoce, alors que ces deux-là se récoltent en même temps.» Le Domaine des Hautes-Glaces pratique bien entendu la rotation des parcelles et travaille en polyculture : céréales, patates, pois, un peu de poules, avec quelques activités de transformation – minoterie, fromages, whisky... Car le projet de ferme-distillerie a évolué au fil du temps pour agréger toute une micro-filière d'agriculture écologique de montagne qui rassemble aujourd'hui dix-sept cultivateurs sous la bannière Graines des Cimes. «La distillerie n'est pas centrale dans cette organisation, insiste son fondateur. C'est l'un des éléments. Cette année, tous ensemble, nous avons mis 120 hectares en culture : c'est moins qu'une ferme française moyenne à elle seule. Mais on ne défend pas le même modèle agricole ; on défend un modèle d'autonomie et de résilience, avec des paysages, des cultures, des prairies mellifères, des ruches...»

Qu'est-ce que dix années à l'échelle du whisky ? Le temps nécessaire pour changer de braquet une fois franchi le premier col et de passer d'une petite ferme-distillerie crachotant 35 000 litres d'alcool pur l'an à une nouvelle unité de production capable de doubler cette quantité. Depuis Grenoble, la route



déroule son ruban d'asphalte en grimpant, redescend pour monter plus haut, manière de prévenir que les reculs parfois ne servent qu'à prendre de l'élan pour mieux avancer. Le paysage alpin défile en Cinémascope pendant une petite heure jusqu'au Trièves, entre les falaises du Vercors et les pics des Écrins, terminus au Cornillon. La nature d'une beauté suffoquante se boit des yeux, et on comprend qu'en 2011 un homme alors au mitan de la trentaine ait eu envie de la mettre en bouteille, d'y installer sa famille et d'y creuser son sillon. Le regard s'échappe vers les hauts massifs campés à 360°, tel une boussole affolée, avant d'embrasser les environs. À gauche en contrebas, à 3 kilomètres de là peu ou prou, la vieille bâtisse de l'ancienne distillerie. En face, la silhouette trapue du Vulson, colline d'où dévalent les sources qui alimentent en eau le Domaine. À droite, juste en retrait, le Prieuré et, masquée par les bosquets, la nouvelle distillerie, ouverte il y a un an. Une construction en U comme les fermes de la région, en béton nu doublé de bois, charpente traditionnelle, toit de tuiles en écailles, deux étages, le premier montant du U hébergeant la production et le second le chai.

L'équipement a été renouvelé à l'identique, à quelques améliorations près. Notamment le moulin Bobby à quatre rouleaux récupéré en Écosse, une mécanique de précision fort précieuse quand on travaille autant de céréales différentes. Le nouveau *mash tun*, d'une capacité de 10 000 litres, brasse 2,2 tonnes de grain environ pour essorer 9 600 litres de moût après quatre eaux de rinçage à quatre paliers de températures, dont un palier protéolytique qui, plutôt que de faciliter la phase de saccharification, met en solution les acides aminés, autrement dit extrait la typicité du seigle ou de l'orge, son terroir. «Les températures de brassage

DÉJÀ 10 ANS ET XO° À L'HORIZON

XO°, le premier 10 ans d'âge de la distillerie, prend la double forme d'un aboutissement et d'une promesse à venir : «On voulait y mettre les différentes histoires du Domaine. Les notes oxydatives de Flavis, la fraîcheur éthérée et florale de l'orge, le côté terreux du seigle», résume Fred Révol. Mais c'est aussi la première cuvée dans l'histoire de DHG à mélanger les céréales, puisque XO° assemble single malt et rye, et à sortir après un repos d'un mois en amphores. Embouteillé à 48%, ce petit batch de 300 bouteilles environ fera l'objet d'une masterclass au Whisky Live Paris avant sa sortie officielle en octobre. À peu près au même moment, Confluents, un single malt brut de fût (55%) élevé intégralement en barrique de Croze-Hermitage blanc nature Dard et Ribo devrait faire surface. Restez aux aguets.

différent selon le grain, précise Frédéric Révol. Tout est fait avec la même intensité, mais chaque réglage est différent.»

Minimiser son empreinte

Les trois fermenteurs en inox de l'ancienne distillerie ont été remplacés par autant de cuves viticoles en chêne d'une capacité doublée (12 000 litres, chargées à 9 600 litres). DHG reste sur des fermentations longues (120 à 140 heures), mais depuis un an une révolution gargouille dans les foudres puisque la distillerie iséroise n'utilise plus que des levures indigènes prélevées dans les champs sur les épis et cultivées ensuite en labo. Notamment la *Torulasporea*, commune au Mexique sur l'agave. Isolée sur l'orge et le seigle, c'est la plus abondante au Domaine et, en dépit d'un rendement paresseux, elle révèle la céréale d'une façon unique, très proche du profil DHG, apportant tension et finesse. «Elle amplifie une identité qui existait déjà, et je soupçonne qu'elle contaminait l'ancienne distillerie.» Quand on sait l'importance des levures dans la création d'un profil aromatique – alors que l'industrie du whisky utilise en grande majorité les mêmes *Saccharomyces cerevisiae* –, on comprend que les Hautes-Glaces viennent de combler un trou béant dans la raquette du terroir en utilisant désormais leurs propres souches locales.





Fermentations longues, distillation douce et très lente, élevage sous chêne français parfois complété d'un affinage en amphore : aux Hautes-Glaces, tous les process de fabrication sont mis au service de la matière première.

Dans la nouvelle configuration, chaque détail a été pensé pour minimiser l'empreinte environnementale, avec une salle dédiée à la gestion de l'énergie. L'eau court en circuit fermé, prélevée et renvoyée dans trois énormes cuves (chaude, tiède, froide) en fonction des besoins de chauffage ou de refroidissement, passant par un système d'échangeurs à plaques. Les vinasses récupérées iront fertiliser les champs. Et les alambics chauffent à feu nu grâce à des brûleurs à bois alimentaires en copeaux, l'énergie renouvelable la plus écologique en pleine nature (mais pas en ville, en raison des émissions de particules). Quatre Charentais en cuivre de 25 hl (un petit de 700 litres sert aux expérimentations) se partagent un brassin et, fait inhabituel, tous distillent la première passe puis la seconde. Extrêmement lentement, quelque 15 heures puis 17 heures. «*Si on les conduit de la même façon, les alambics, de trois formes différentes et fabriqués selon deux techniques, moulés ou martelés, donnent chacun des eaux-de-vie très identifiables*», relève Fred.

Bientôt, la nouvelle distillerie devrait produire quelque 70 000 litres d'alcool pur (LPA) par an, et pourrait un jour monter jusqu'à 120 000 en travaillant 7 jours sur 7. «*Avec un tel outil, les Écossais te sortent 300 000 LPA sans forcer!*», se marre le maître des lieux. Certes, mais avec une logique productiviste bien éloignée du modèle du Domaine - avec une orge hybride à haut rendement alcoolique, trois eaux de brassage menées



rondement, 48 heures de fermentation top chrono et deux fois cinq ou six heures de distillation.

Qu'est-ce que dix années, au fond? Une somme de choix et de décisions, de renoncements et de compromis, de doutes et de tâtonnements, qui ont sculpté une intention de départ en certitude: oui, la dimension du terroir, de la matière première et plus largement du vivant, totalement occultée dans l'industrie du whisky, pouvait se fondre à une esthétique du goût pour se retrouver *in fine* dans la bouteille. On peut aller beaucoup plus loin en grimpant un étage: car sur l'assise du U formé par le bâtiment, le toit en terrasse héberge une nurserie de céréales paysannes plantées en bacs au milieu des fleurs. Des blés anciens, des orges sauvages des massifs... «*L'INRA nous fournit cent graines de chaque variété, que nous plantons ici en pots. L'année suivante, elles sont repiquées en carré dans le champ derrière, puis à plus grande échelle par la suite. On a replanté des variétés qui n'avaient pas été cultivées depuis plus de cent ans*», jubile Frédéric Révol. Derrière la quête du goût, il s'agit de repérer les cultivars rustiques qui peuvent se passer d'aide chimique au champ et résisteront au réchauffement climatique qui s'avance déjà dans le Trièves.

Mais déjà pointe le prochain chantier des Hautes-Glaces, en collaboration avec un département d'écologie du CNRS cette fois: mélanger les céréales dès les semences... après avoir passé une décennie à extraire l'identité unique de chacune! «*On sait que la diversité contribue à la vitalité et à la résilience des écosystèmes*, développe Fred Révol. *Pourtant, aux champs, depuis un siècle, l'industrie a recherché la pureté variétale, prétendument plus efficace, plus productive, plus facile à transformer. Or je pense que*

BIENTÔT UNE NOUVELLE BOUTEILLE



À la rentrée 2022, en même temps qu'une remise à plat complète de sa gamme, DHG s'offrira un relooking, avec une bouteille redesignée. Exit la Little Sumo de Saverglass, lourd (plus de 900 g à l'épaulé-jeté) et si peu écolo - «*une concession de départ*», reconnaît Fred Révol. Le futur contenant sera moulé sur un modèle propriétaire exclusif, fabriqué en verre recyclé, plus léger et surtout plus petit puisque tous les embouteillages du Domaine devraient passer en 50 cl.



cette croyance est fausse, et teintée de l'hygiénisme des années 1920. Ne serait-il pas plus intéressant, d'un point de vue agronomique et face à des climats changeants, de faire du méteil [associer plusieurs plantes sur une même parcelle, nda] plutôt que des clones ? Les microbiotes pourraient interagir, on freinerait les maladies... Réinterroger la question de la diversité dans nos systèmes de production, c'est à mes yeux essentiel. La diversité culturelle est une richesse pour répondre à des incertitudes.» Une pause. «Et puis, je n'en peux plus de ces discours sur la pureté ! Je veux ramener du métissage jusque dans les cuves.»

Une gamme bientôt refondue

Au printemps, le CNRS a semé en labo trente à quarante variétés qui seront mélangées en pots et aux champs d'ici à deux ans. En attendant de mesurer l'impact sur la chaîne du goût. «Ce pourrait d'ailleurs être intéressant de malter différentes céréales en même temps.» La malterie, justement. Un rouage essentiel dans la traque sans relâche du terroir menée au Domaine des Hautes-Glaces. Elle devait initialement s'installer dans l'ancienne distillerie désormais vidée mais, finalement, sortira de terre dans le prolongement de la nouvelle. Le temps des travaux, exceptionnellement, DHG confiera ses céréales à plusieurs petites malteries.

Depuis la nurserie, on pousse une dernière porte vers le chai. Deux étages semi-enterrés dans une butée et fermés d'un toit appelé à disparaître sous la végétation. La température s'y régule naturellement par un puits canadien, mais on sent de nets écarts de température et d'humidité d'un niveau et d'un mur à l'autre. Certitude que la maturation n'aura rien d'homogène et qu'au moment de l'assemblage le maître de chai pourra s'amuser. Beaucoup de chêne neufs, beaucoup de tonneaux de vins nature, beaucoup de fûts de vin jaune, «notre sherry français», sourit Fred. Et puis, surprise, une volée d'amphores, importées d'Italie et cuites sur mesures pour satisfaire aux cri-

tères de porosité demandés, afin d'obtenir une micro-oxygénation des eaux-de-vie sur mesure pendant le vieillissement. «L'amphore travaille les tannins très différemment du bois, elle apporte du soyeux à la texture, et son bénéfice se voit très rapidement, dès quatre mois.» DHG prend le temps d'y polir certaines gnôles avant embouteillage, bien que le passage en jarres n'entre pas dans le calcul de l'âge du spiritueux (2). Le premier 10 ans du Domaine, XO^o, y reposait encore lors de cette visite (lire l'encadré).

Dix ans, dix ans, dix ans, qu'est-ce que dix ans ? Dans un chai, dans cette industrie où le stock forme le nerf de la guerre, tant sur un plan économique que créatif, une décennie offre le début de maturité nécessaire pour redéfinir une gamme difficilement lisible. À la rentrée 2022, deux références permanentes s'inscriront au catalogue des Hautes-Glaces, l'une explorant la matière première, l'autre l'art de l'assemblage. En parallèle, les amateurs trouveront les millésimes, tandis que la future collection Epistémè rassemblera les explorations geeks, les extrêmes – et si j'en juge par les dégustations au cul des fûts d'eaux-de-vie d'épeautre ou d'avoine, on n'a pas fini de tomber de l'escabeau. Alors, que pèse une décennie ? Faut-il même la compter en années ? En pas, à hauteur humaine ? En kilomètres parcourus, en chemin arpenté, en terres défrichées, et à quel rythme d'ailleurs ? À celui qui est le tien, répond Frédéric Révol : «Je trouve ça positif de se dire que tu fais à ton échelle, à ta vitesse, dans une industrie du temps long vertigineux.»

(1) En 2017, Rémy Cointreau (le cognac Rémy Martin, le rhum Mount Gay, les whiskies Bruichladdich et Westland...) acquiert la ferme-distillerie, en laissant les coulées franches à son fondateur.

(2) Par obligation légale, le whisky doit vieillir en fûts de bois (et obligatoirement de chêne pour le scotch) de moins de 700 litres, pendant trois ans au minimum. Seul le temps de la maturation sous bois entre dans le calcul de l'âge, pas celui passé en foudre, en dame-jeanne, en jarre, etc.

