



# Vodka de VIGNERON

Cédric Nadé, un Cadaujacais de 26 ans, a créé la toute première vodka à base de raisin. Un produit d'excellence fabriqué entre Bordeaux et Cognac, aujourd'hui apprécié des plus grands chefs de la région.

*Texte Émilie Dubrul Photos DR*



Un jour, Cédric Nadé a eu une révélation ! Tel Bacchus tenant une grappe de raisin à pleine main, il s'est dit « si les raisins bordelais permettent de réaliser des vins se classant parmi les meilleurs du monde, pourquoi ne feraient-ils pas également de prestigieux spiritueux ? » Mais pourquoi diable la vodka, pourrait-on lui rétorquer ? « Ce qui m'a plu avec la vodka, c'est d'abord le fait de ne travailler qu'avec une seule matière première, un fruit noble : le raisin. À condition d'aller vers un produit qui, à la dégustation, offre du goût, de la rondeur, de la finesse. »

#### → Double distillation

Historiquement, la vodka est issue de la distillation de matières peu chères comme la pomme de terre, la betterave ou plus récemment les céréales. La Vodka Nadé se distingue donc par sa matière

première mais aussi par son processus de fabrication. Après plus d'un an de recherche et développement, Cédric a opté pour un assemblage de quatre différents cépages du bordelais (cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot et sémillon), « comme pour en faire un bon vin », précise-t-il. L'étape de la distillation se fait sous la houlette de Christophe Gauville, maître distillateur expérimenté à Cognac. « Notre vodka subit une double distillation. D'abord dans un alambique à colonne, sans quoi elle ne pourrait pas avoir l'appellation. Puis dans un alambique cognaçais. » Pour le rendre encore plus élégant, l'alcool obtenu est affiné sur du charbon de bois de chêne « afin de lui enlever le côté agressif ». Autre divergence de taille : le vin utilisé apporte de la structure, un côté gras et une longueur fruitée et florale en bouche, « à condition de ne pas mettre la précieuse

vodka au congélateur, prévient Cédric. Le froid fait perdre les arômes. Je conseille de la déguster pure et à température ambiante afin de sublimer les meilleurs mets comme de la viande maturée, des huîtres, du chocolat noir. On peut aussi l'utiliser à des fins mixologiques comme sait le faire Elie Favreau, chef barman au domaine de Raba à Talence. »

Les amateurs d'alcool brun apprécieront quant à eux l'édition vieillie en fût de chêne dans les barriques du clos Candelayres, propriété du cousin vigneron Emmanuel Martellon. De couleur rosé, ils y trouveront des notes de rhum ou de whisky.

Cette vodka originale et subtile a décroché la médaille d'or au concours international Spirits Challenge 2020.

— [www.vodka-nade.com](http://www.vodka-nade.com)



JE CONSEILLE DE  
LA DÉGUSTER PURE ET  
À TEMPÉRATURE AMBIANTE  
AFIN DE SUBLIMER  
LES MEILLEURS METS