



Romain Selle devant son alambic.

À SAINT-MÉDARD

## Un fermier distillateur de whisky de maïs

Rencontre avec Romain Selle dans sa ferme pas comme les autres, qui transforme le maïs en spiritueux.

Au nord de notre territoire, à Saint-Médard, voici une histoire qui sort des sentiers battus. Ancien électrotechnicien aux 18 ans de métier, Romain Selle s'apprête à commercialiser ses premières bouteilles de whisky fermier en décembre. Des années de recherche, de cheminements et de passion pour en arriver là.

« **J'ai grandi ici, sur la ferme de mes parents.** L'idée de retourner à la terre était dans ma tête depuis longtemps. Déjà en 2010, j'avais interrompu ma carrière pour passer mon brevet professionnel d'exploitant agricole. Mais c'est compliqué de vivre des cultures. **Je crois que je cherchais quelque-chose qui agrmente la ferme pour franchir le pas.**

### ESSAYER, RATER ET RECOMMENCER

Ce quelque-chose m'est venu en 2015 lors d'un voyage en Écosse, grand producteur de whisky. **En m'intéressant à son processus de fabrication, j'ai mis le doigt dans un univers qui m'a complètement happé.** Dans ma cuisine, j'ai d'abord essayé, raté, recommencé... Puis un jour, ça a marché : j'arrivais à créer de l'alcool à partir d'une graine !

Mes parents étaient à la retraite,

j'avais fait le tour de mon métier d'avant... Autant se lancer ! Mais à fond.

### TOUT VIENT DE LA FERME

**Il fallait un sens écologique au projet.** Tout devait venir de la ferme. L'orge des whiskys écossais ne pousse pas ici, et il aurait fallu l'envoyer dans le nord de la France pour le malter. **Alors je me suis tourné vers les whiskys de maïs, cette céréale qui pousse très bien ici.** J'ai peaufiné ma recette pour créer un produit de qualité, j'ai établi des prévisionnels pour savoir où j'allais... En 2021 j'étais prêt.

J'ai repris les 65 hectares du domaine familial, nommé Labarrère. Engagé dans le respect de la terre, **j'y pratique une agriculture de conservation des sols et la moitié de mes cultures sont certifiées bio.** Une partie sert à produire mon whisky, que j'ai nommé *Labarrère 1773*, en clin d'œil à l'année qui figure sur les actes de propriété de la ferme. »

### ET LA MAGIE SURGIT

Le breuvage est fabriqué à partir de maïs à 70 %, additionné de seigle et de sarrasin biologiques, également cultivés sur place. **« Après avoir moulu les céréales, je les mets dans une cuve de**

**brassage avec de l'eau chaude et des enzymes.** Ces protéines découpent l'amidon, c'est-à-dire le sucre des céréales, pour qu'il puisse être "digéré" par les levures de type boulangères que j'ajoute après. En absorbant le sucre et l'oxygène présents, elles fabriquent de l'éthanol, autrement dit de l'alcool. **C'est l'étape de la fermentation, qui dure environ sept jours.**

**Puis dans l'alambic, la magie de la distillation surgit.** Fabriqué en cuivre par des orfèvres du Gers, il chauffe le liquide entre 75 et 100°C pour évaporer les molécules d'alcool. Durant un jour, elles passent et repassent dans sa colonne jalonnée de plateaux. Au fil de ces allers-retours, elles se chargent d'arômes floraux et herbacés.

**L'eau de vie obtenue est ensuite vieillie durant trois ans dans des fûts de chênes locaux, fabriqués par un tonnelier landais passionné.** Brûlés à l'intérieur, ils apporteront toute leur rondeur gustative et leurs teintes jaunes cuivrées au whisky. »

La production sera vendue à la ferme, avec possibilité de visites et de dégustations. Des portes ouvertes sont prévues les 30 novembre et 1<sup>er</sup> décembre 2024 pour lancer la vente des premières bouteilles.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



**Labarrère 1773**

900 route  
de Cangros  
à Saint-Médard

contact@  
labarrere1773.fr

 [labarrere1773.fr](http://labarrere1773.fr)

 Distillerie  
Labarrère 1773

 labarrere\_1773