

PRÉSENTATION



CONTACT

DISTILLERIE GRALLET DUPIC
16, rue du Capitaine Durand
54290 ROZELIEURES

www.maisondelamirabelle.com
03 83 72 32 26
sabinegralletedupic@hotmail.fr



NOTRE HISTOIRE FAMILIALE



AU PAYS DES MIRABELLES

Véritable institution en Lorraine, la distillerie de Rozelieures est une entreprise familiale depuis 5 générations.

Située à moins de 30 km de Baccarat et des massifs vosgiens, la terre est très fertile dans ce village de 200 habitants.

Cette qualité de la terre s'explique géologiquement par la présence d'un ancien volcan, qui se trouve dans la vallée faisant face à la distillerie.

Son passé géologique tourmenté confère au sol une spécificité unique permettant d'obtenir, chaque année, de belles mirabelles de qualité.

Aujourd'hui, l'exploitation arboricole s'étend sur 30 hectares d'arbres fruitiers, dont 25 hectares de Mirabelliers, mais aussi des vergers de Poires Williams et de Quetsches.



ROZELIEURES,
(LORRAINE)



NOTRE HISTOIRE FAMILIALE



DEPUIS 1850

A Rozelieures nous produisons de délicieuses eaux-de-vie de mirabelles, poires et quetsches depuis plus de 150 ans. Le savoir-faire et les traditions y sont transmis depuis 5 générations. L'art de la distillation n'a plus de secrets pour la famille Grallet.

C'est en 1895 que Michel Grallet, fils d'Amable et Ophèle Grallet plante ses premiers mirabelliers à Rozelieures, situé entre Nancy, Lunéville, Baccarat et Epinal.



Son fils Jean développe le verger et installe un atelier de distillation.

En 1973, après des études d'ingénieur agronome, Hubert Grallet et son épouse Anne-Marie reprennent l'affaire familiale et instaurent le marché de vente des Eaux de Vie et Liqueurs en direct de la propriété.



NOTRE FIERTÉ



UN LIEU UNIQUE

En 2002, Hubert et Anne Marie , rejoints par leur fille Sabine et son époux Christophe Dupic ont l'idée innovante de créer la Maison de la Mirabelle, ceci afin de promouvoir le fruit de leur terroir et de faire partager leur passion au public.

A Rozelieures, les visiteurs peuvent trouver la mirabelle sous toutes ses formes, pour le plaisir des plus petits comme des plus grands.





NOTRE EXIGENCE

AU FIL DES SAISONS



Taille des mirabelliers

La production de mirabelles se renouvelle chaque année. Telle la course du soleil, le cycle du verger est un éternel recommencement. A peine la récolte est elle terminée qu'il faut déjà préparer la suivante. Dès l'automne et durant tout l'hiver, nous taillons régulièrement les mirabelliers. C'est une opération longue et délicate qui a pour but de réguler la production pour un optimum en qualité et en quantité.



Automne



Hiver



Printemps



Eté



NOTRE ENGAGEMENT



AU CŒUR DE NOS VERGERS

Chaque année, au mois d'août, c'est la pleine effervescence . Toutes les mains s'activent pour cueillir les fruits en pleine maturité et gorgés de sucre.

Pour avoir l'appellation "mirabelle de Lorraine", chaque fruit doit respecter plusieurs critères:

- une belle couleur jaune
- un calibre supérieur à 22 mm
- un taux de sucre de 15 degrés Brix





NOTRE SAVOIR-FAIRE

DU VERGER À L'ALAMBIC

A Rozelieures, la distillation s'effectue dans des alambics de type charentais à double-repasse afin d'obtenir une eau-de-vie grasse et très fruitée, caractéristique de la maison Grallet. Nous privilégions également une distillation lente par choix qualitatif.





NOS RÉCOMPENSES

MULTIPLES MÉDAILLES

Nous sommes régulièrement récompensés pour la qualité de nos eaux-de-vie, notamment au concours agricole de Paris, ce qui fait bien entendu la fierté de toute l'équipe de la distillerie. La dernière en date:

Médaille d'OR Paris 2019:

"Bien typé mirabelle de Lorraine. Fruité, bien équilibré, harmonieux!"

Commentaire du Jury,
Concours General Agricole de Paris 2019

