

# ROZELIEURES DEVIENT LE 1<sup>ER</sup> PRODUCTEUR DE SINGLE MALT FRANÇAIS

Dès avril 2024, la ferme-malterie-distillerie de Rozelieures, en Lorraine, triplera sa capacité de production, faisant de cette pionnière du whisky hexagonal, le 1er producteur de single malt français.

Fortement engagée depuis plus de 15 ans dans une production écoresponsable et circulaire, elle contribue, de ce fait, autant au développement économique local qu'au rayonnement international du whisky français.



## INVESTISSEMENT INÉDIT DANS LE MILIEU DU WHISKY FRANÇAIS

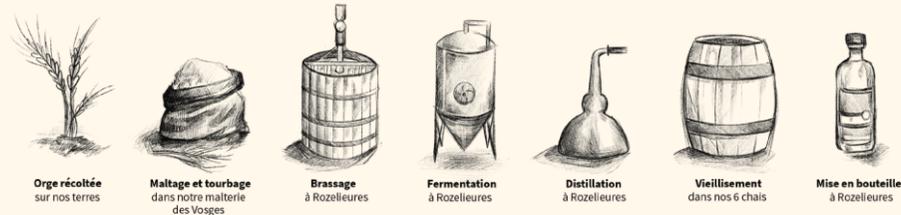
La famille Grallet-Dupic, qui produit des eaux-de-vie de fruits depuis 6 générations et du whisky français depuis plus de 20 ans, a investi 15 millions d'euros dans la construction et le remplacement d'équipements ainsi que la création d'emploi, permettant de tripler la capacité de production de la distillerie. Celle-ci passera ainsi de 200 000 litres à 560 000 litres /an.

Cet investissement inédit dans le milieu du whisky français se divise en 2 enveloppes :

- La première de 7 millions d'euros concerne la construction de trois chais, leurs équipements (cuves et alambics) et le remplacement de la chaufferie.
- La seconde de 8 millions d'euros est consacrée à l'achat de tonneaux, de malt, à la création de quatre à cinq emplois, ainsi qu'à l'immobilisation du stock de whisky.

Grâce à ces investissements, Christophe Dupic, propriétaire de la distillerie familiale, souhaite produire des whiskies au compte d'âge plus élevés et ainsi développer davantage l'export, pour répondre aux attentes de ce marché.

A terme, d'autres investissements seront consacrés à l'augmentation de production de la malterie des Hautes-Vosges, pour passer de 1 000 tonnes annuelles (autoconsommées à moitié par Rozelieures) à 2 600 tonnes. L'objectif sera de modifier le processus de séchage du malt afin d'accentuer son intensité aromatique et sa traçabilité ; sujet central dans l'élaboration de whiskies parcelaires.



  
**ROZELIEURES**  
Single Malt French Whisky

## ENGAGEMENT RSE DE LONGUE DATE

Le circuit court n'est pas une idée nouvelle à Rozelieures qui est la seule distillerie de whisky français à maîtriser toutes les étapes de production en propriété : céréales, maltage, brassage, distillation et vieillissement, tout est fait maison. La distillerie, dont l'exploitation est certifiée HVE3 et bio, va même plus loin. Elle produit plus de 80% de l'énergie nécessaire à son fonctionnement, offrant une réponse pertinente et responsable aux enjeux actuels. Une réflexion entamée il y a déjà 15 ans !

## CHOIX DES ÉNERGIES VERTES ET CIRCULAIRES DEPUIS 15 ANS

Christophe Dupic est un passionné de whisky bien sûr mais aussi de sciences. Ingénieur agronome et agriculteur (la distillerie compte 300 ha de champs), il n'a de cesse d'écouter sa terre lorraine, de chercher des solutions pour optimiser la production, tout en respectant son environnement naturel.

Dès 2008, il installe 160m<sup>2</sup> de panneaux solaires sur le toit de la distillerie. Il ne s'arrête pas là et s'associe en 2013 à deux éleveurs locaux pour construire une unité de méthanisation qui valorise les déchets de la distillerie (drêches, lies) et ceux des éleveurs (fumier, paille). L'investissement financier sera de 2 millions d'euros, l'investissement humain de plusieurs centaines d'heures pour régler ce bijou de biochimie.

Aujourd'hui, l'unité de méthanisation fonctionne en cogénération de biogaz. Elle produit à la fois de l'énergie thermique et mécanique qui permet

- de chauffer 6 maisons du village, les bureaux et la boutique de la distillerie, l'eau nécessaire au brassage et à la distillation
- d'alimenter en électricité la distillerie et 240 foyers 24h/24

Dans un cercle absolument vertueux, les effluents organiques de la production de biogaz très riches en azote, phosphore et potassium, sont épandus dans les champs comme engrais naturels.

## ANCRAGE SOCIAL ET ÉCONOMIQUE LOCAL

La distillerie de Rozelieures s'est toujours impliquée au niveau local. Hubert Grallet, 4<sup>ème</sup> génération, a notamment présidé la Cal (Coopérative agricole lorraine) pendant 20 ans.

Aujourd'hui, la distillerie reste source de création d'emplois en milieu rural (15 emplois annuels et 80 emplois saisonniers locaux pendant les récoltes) et de formation par l'apprentissage. Elle développe également des emplois indirects par l'appel aux prestataires locaux (étiquettes et emballages, tonnellerie, etc...) et aux entreprises locales intervenant sur la construction des nouveaux chais.

Enfin, elle contribue à redynamiser la commune des Vosges où est installée la malterie dans une ancienne filature désaffectée et à faire rayonner la Lorraine par ses activités spiritouristiques (10 000 visiteurs/ an).

