

Le Ratafia : Fine de la Marne et Jus de raisin

Par [Jean Marc Lebeau](#) - 1 août, 2022 👁 348 💬 0



Le Ratafia M-Marcoult

Le Ratafia est un assemblage de **Fine de la Marne**¹ et de jus de raisin, mis en fût de chêne pour un vieillissement de 24 mois minimum. L'alcool est produit avec les vins **M-Marcoult** et élaboré artisanalement à **la Distillerie de la forge**, à **Barbonne-Fayel**.

Le Fine de la Marne est le résultat d'une distillation à repasse au feu de bois, réalisée avec un alambic Cognac de 250 L en fonction depuis 1951. Le jus de raisin le plus aromatique contribue l'assemblage du **Ratafia M-Marcoult** – celui issu de la dernière presse des grains – dit **la rebêche**. Le **chardonnay** est utilisé comme base du Ratafia Ambré et le Pinot noir comme base du Ratafia Rosé, d'où sa teinte naturelle amarante.

Le Ratafia M-Marcoult est non filtré. Passé au froid naturel, un léger dépôt peut apparaître, sans pour autant altérer la qualité de la liqueur.

1) La fine de champagne est une eau-de-vie, d'une teneur en alcool de 40 degrés, à la robe translucide plus ou moins cuivrée selon son vieillissement.