Le Dauphiné

Grenoble Sud Isère

« Mordant et hyper rafraîchissant » : le meilleur spiritueux de l'année est né d'une randonnée mystique

La Vulturis a raflé le trophée de meilleure liqueur de plantes à plus de 40°, à l'occasion d'un salon prestigieux dédié au professionnel du secteur. Un mélange de 21 plantes, inspiré d'un spiritueux historique des montagnes du sud du département. Tout est né d'une randonnée mystique.

Cyril Coniglio (à gauche), co-fondateur des Potes Still, une marque qui réunit trois "meilleurs cavistes de France", a commandé une recette « exclusive » au liquoriste isérois Raoul (à droite), visant à revisiter son spiritueux phare : la Salettina. Photo Le DL /Simon Marseille

Simon Marseille

Publié le 27 avr. 2025 à 06:03

Ce jour-là, c'est comme s'il avait vu la vierge. Nous sommes en plein été. Pas un nuage à l'horizon. Déjà une dizaine de kilomètres dans les pattes. Les cuisses du pèlerin négocient une pause. Cyril Coniglio vient d'arriver à Notre-Dame de-la-Salette. Là où, 180 ans plus tôt, deux enfants bergers seraient tombés nez à nez avec une « belle dame », toute de lumière. « Les cendres de mes grands-parents ont été dispersées là-haut », confie le caviste.

Sa révélation, à lui, n'a pas la silhouette d'un personnage biblique. Mais celle d'une fiole en verre, posée sur un étal de la boutique du sanctuaire : « Je ne connaissais pas du tout cette liqueur, la Salettina. J'en ai acheté une bouteille, sans la boire dans la foulée. Il me fallait encore des jambes pour faire les 8 kilomètres qui restaient ! » Cyril ne le sait pas encore : il vient d'embarquer dans son sac la « matière première » du futur meilleur spiritueux de l'année.

« C'est qui cet illuminé ? »

Deux semaines plus tard, après l'avoir goûtée, le visionnaire pousse la porte de la distillerie de Corps, où des flacons colorés, parfois vieux d'un siècle, habillent les étagères. Il est comme envoûté. Obsédé par sa prophétie : « Il faut créer une recette exclusive à partir de la Salettina. » Concocter une boisson dérivée. Une version améliorée. Rien que pour lui et ses deux associés, qu'il parvient à convertir. « C'est qui cet illuminé ? », s'interroge Raoul, le liquoriste, dernier gardien de la recette historique de l'eau-de-vie. Après tout, se dit-il, pourquoi ne pas laisser une chance à ces rois mages « un peu baroques ».

« On a dégusté toute la gamme de Salettina », rembobine Cyril. Verte, jaune et blanche. Plusieurs heures pour laisser leurs papilles échanger. Faire le tri. S'accorder. Et ajuster la commande pour Raoul : « On voudrait garder le côté floral de la marque et apporter derrière un peu plus de peps. » L'alchimiste s'exécute, le nez plongé dans l'immense récipient en cuivre qui trône au milieu de sa cave : « Dans ce conge, j'ai fait un assemblage avec d'autres ingrédients alcooliques, qui donnent cette longueur, cette fraîcheur en bouche et cette douceur au palais. »

« La rareté lui offre plus de goût »

« L'équilibre entre le sucre et l'alcool est magique », se félicite Cyril Coniglio, à l'origine du projet. Photo Le DL /Simon Marseillen

Ainsi naît la Vulturis. À la base de ce mélange, il y a 21 plantes, toutes cueillies dans les montagnes voisines : « De la lavande, de l'origan, de la sauge, de la menthe aquatique… » Le distillateur en a déjà trop dit. « Je ne vais pas non plus vous donner ma recette ! » Impossible de percer le secret de la potion magique. Sauf pour Cyril, dont le regard gourmand examine la robe jaune verte qui dort au fond de son verre : « On est montés à 48 degrés pour avoir cet aspect mordant hyper rafraîchissant. Et ce qui finit la bouche, c'est le côté crémeux et miellé. L'équilibre entre le sucre et l'alcool est magique. »

Au point d'ensorceler le jury du salon des vins et spiritueux Wine Paris, en février dernier : la Vulturis est récompensée dans la catégorie "meilleure liqueur de plante à plus de 40°". « C'est une grande fierté », glisse l'homme qui a porté l'oracle, l'ingénieur à l'origine de la cuvée. Côté cuisinier, s'il apprécie que son travail soit « validé », Raoul semble mal à l'aise dans le costume du champion. L'artisan ne retient pas la médaille, mais plutôt les journées de rigolade, en compagnie des cavistes, à emballer, étiqueter et mettre en carton. Rien ne vaut l'aventure « qui se savoure dans un verre ».

Maintenant que la liqueur est décorée, vont-ils accélérer la production ? « C'est une édition limitée », tranche Cyril, convaincu que « la rareté lui offre plus de goût ». Voyez-le plutôt comme un produit de collection. Unique. Intimiste. Un peu comme les sacs du « monde du luxe », compare Raoul, évoquant moins de 600 bouteilles produites.

Depuis, Cyril est remonté au sanctuaire de la Salette avec son eau bénite. Il en a versé quelques gouttes à l'endroit où reposent les cendres de ses grands-parents : « Ils y ont joué pour beaucoup », estime-t-il, avant de réévoquer « les signes » qu'il a perçu lors de cette rando révélatrice. À l'image de ces « deux vautours qui volaient au-dessus de ma tête ». Rapaces dont le nom, en latin, a été choisi pour baptiser sa Vulturis.

"On est montés à 48 degrés pour avoir cet aspect mordant hyper rafraîchissant. Et ce qui finit la bouche, c'est le côté crémeux et miellé."

Cyril Coniglio, co-fondateur des Potes Still

Où trouver la Vulturis ?

La liqueur est en vente sur le site internet des « Potes Still », nom de la marque des trois associés, meilleurs cavistes de France : Cyril Coniglio, Stéphane Alberti et Philippe Schlick. La bouteille de 70 cl vous coûtera 65 €.