

COLLECTION 2014

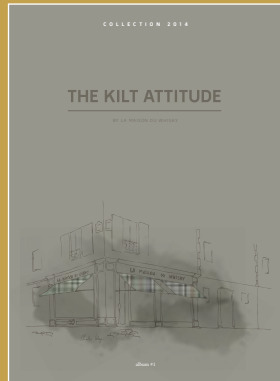
ALAMBIC & BOTANIC

BY LMDW FINE SPIRITS

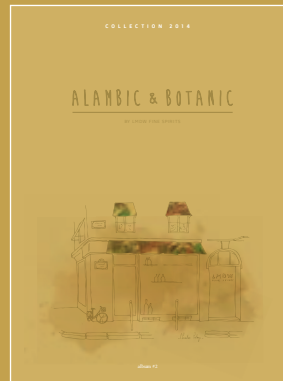


- Charles Pelage -

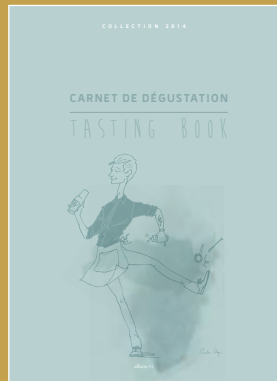
album #1
THE KILT ATTITUDE
FR/UK



album #2
ALAMBIC & BOTANIC
FR/UK



album #3
CARNET DE DÉGUSTATION,
TASTING BOOK



Poursuivez l'expérience sur
www.whisky.fr/catalogues
ou en scannant le QR code



Illustration : Charles Peloye

Photographie : Jean Villain

Maquette graphique : Yvonne Deprez, Primo Pierron

Traduction : Business Editing SAS, Christian Diebold

Rédaction : Marlène Léon

Dégustations : Jean-Marc Bellier

Directeur de Publication : Thierry Bénitah

Clairin, Polugar, sloe gin, mezcal, Liqueur de Sapin, Kummel, le monde des spiritueux poursuit inexorablement son voyage dans le temps et n'a de cesse de redécouvrir son propre passé.

A la faveur de nouvelles générations de producteurs, de consommateurs et de professionnels, certaines catégories de spiritueux semblent ainsi retrouver une seconde jeunesse.

Si ce retour aux sources est réel pour les gins, vodkas, absinthes, liqueurs, vermouths et cocktails bitters ; pour d'autres dont les rhums et les mezcals, il suffit d'élargir un peu plus notre horizon afin d'appréhender l'entendue et la richesse de l'héritage culturel à ce jour encore inexploré.

En cela, Haïti et certaines régions d'Oaxaca en sont de parfaites illustrations. A elles seules, ces deux destinations concentrent tout ce qu'il faut de tradition, d'identité culturelle, de savoir-faire et d'héritage pour en faire de véritables lieux de pèlerinage pour tout passionné de spiritueux qui se respecte. L'aventure en plus !

Plus que nulle part ailleurs, la palette aromatique de ces alcools exprime une réalité économique, sociale, souvent politique et parfois environnementale qui leur donne cette profondeur, cette densité, propre à toucher le commun des amateurs.

Ainsi, au 21^e siècle il est possible de déguster chez soi ou dans un bar, un clairin ou un mezcal, produit à des milliers de kilomètres, selon des modes de productions et des traditions d'un autre temps. Autrement dit, faire l'expérience du caractère intemporel de ces alcools confortablement assis dans un fauteuil.

Au-delà du voyage sensoriel que nous permettent d'effectuer tous ces alcools, ce sont des pans entiers de notre histoire que nous revisitons sous un angle différent.

Qu'ils s'agisse de parcourir plusieurs siècles de conquête coloniale grâce à la canne à sucre, d'assister au déploiement de la révolution industrielle à travers le monde grâce à l'alambic à colonne, de constater les conséquences sociales de lois prises par des souverains afin d'effacer des us et coutumes séculaires perpétués par un peuple, tout alcool porte en lui une part importante de l'histoire du pays qui l'a vu naître et c'est ce en quoi un alcool quel qu'il soit est porteur d'identité.

Au fil des pages de ce catalogue, ce sont quelques moments choisis de l'histoire de ces spiritueux qui vous seront révélés. Mais c'est aussi certaines notions techniques, notamment sur les alambics, qui seront abordées, sans oublier le point essentiel, l'origine même de tout alcool, la botanique.

Clairin, Polugar, sloe gin, mezcal, pines liqueur, Kummel: the world of spirits is continuing its unstoppable journey back through time to rediscover its own past.

With new generations of producers, consumers and professionals, some categories of spirits seem to have found a new lease of life.

Some, such as gin, vodka, absinthe, liqueur, vermouth and cocktail bitters, are indeed returning to their roots. Others such as rum and mezcal are turning to a rich and as yet unexplored cultural heritage to open up new horizons.

Haiti and some regions of Oaxaca are perfect examples on this. These two locations alone contain enough tradition, cultural identity, expertise and heritage (and even adventure!) to be considered true pilgrim destinations by all self-respecting spirits enthusiasts. More than in any other part of the world the aromatic range of these alcohols expresses an economic and social reality that

esprit

INTEMPORELS

timeless spirits

is also often political and sometimes environmental, giving them the depth and complexity that appeals to so many.

In the 21st century we can enjoy, at home or in a bar, clairin or mezcal produced thousands of miles away using production techniques and traditions of another age. In other words, we can experience the timeless character of these spirits while sitting comfortably in our armchairs.

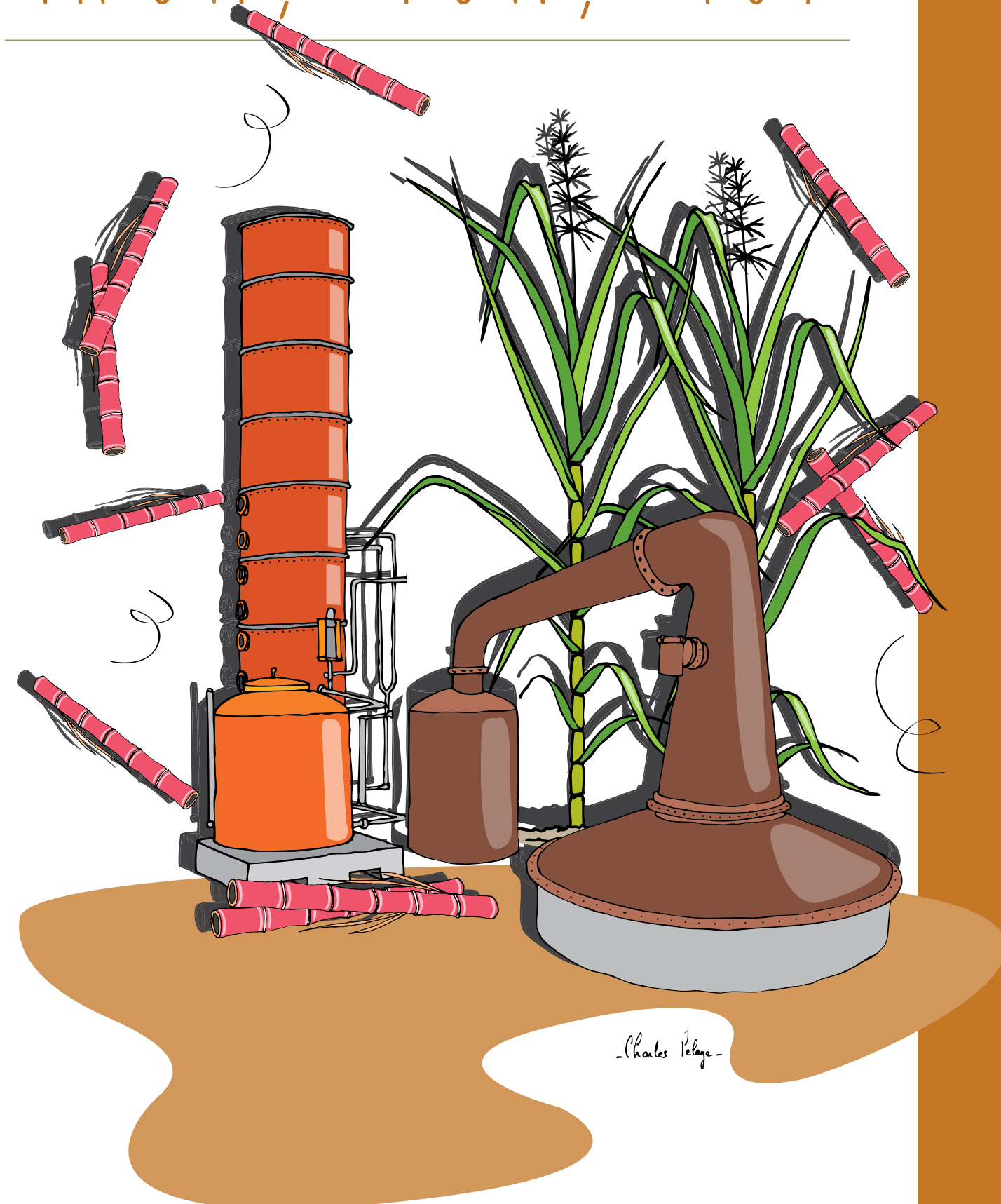
Beyond the sensory journey that all these alcohols provide, we also gain a new perspective on entire periods of our history. Whether it's a journey back through centuries of colonialism with sugar cane, the industrial revolution throughout the world with the column still, or seeing the social consequences of laws imposed by rulers to eradicate centuries-old customs of a whole people, every alcohol carries within it a significant share of its country's history. This is why all alcohols, whatever their nature, are vectors of cultural identity.

The pages of this catalogue will reveal some highlights in the history of these spirits. We are also going to take a closer look at some of the technical aspects of production, in particular concerning stills, without forgetting the key ingredient of every single type of alcohol ever produced: plants.

Thierry Bénitah
Directeur Général

ALAMBIC & BOTANIC

RAUM, RUM, RON



QU'ILS SOIENT TRADITIONNELS OU AGRICOLES, D'ORIGINE HISPANIQUE, BRITANNIQUE OU BIEN FRANÇAISE, LES RHUMS CONSTITUENT UNE CATÉGORIE DE SPIRITUEUX UNIQUE AU MONDE.

A TRAVERS LE DÉVELOPPEMENT DE CETTE EAU-DE-VIE, PLUS DE TROIS SIÈCLES (16^E- 19^E) D'HISTOIRE ÉCONOMIQUE, POLITIQUE ET SOCIALE PEUVENT ÊTRE ÉCRITES. UNE HISTOIRE AU CŒUR DE LAQUELLE SE TROUVE UNE « HERBE GÉANTE » LA CANNE À SUCRE. UNE GRAMINÉE DONT LA TIGE RICHE EN SACCHAROSE ATTISE TOUTES LES CONVOITISES DES ROIS D'EUROPE OCCIDENTALE À PARTIR DU 15^E SIÈCLE. PORTUGAIS, ESPAGNOLS, HOLLANDAIS, FRANÇAIS ET ANGLAIS RÉGLERONT SUR LES MERS ET AU SEIN DE LEURS NOUVELLES POSSESSIONS DONT LES CARAÏBES ET LE BRÉSIL, NOMBRES DE LEURS CONFLITS EUROPÉENS. VÉRITABLES ZONES FRANCHES, CES NOUVELLES CONQUÊTES TERRITORIALES PROPICES AU DÉVELOPPEMENT ET À LA CULTURE DE LA CANNE À SUCRE SERONT LE THÉÂTRE DE TOUS LES ABUS ET DE TOUS LES EXCÈS.

SI LA PRODUCTION MONDIALE DE SUCRE ET D'ALCOOL ISSUE DE LA CANNE EST DÉSORMAIS DOMINÉE PAR TROIS PAYS, DONT LE BRÉSIL, L'INDE ET LA CHINE, LES RHUMS DES CARAÏBES, D'AMÉRIQUE LATINE AINSI QUE LA CACHAÇA DU BRÉSIL OCCUPENT DEPUIS DES DÉCENNIES LA SCÈNE DU BAR ET DE LA MIXOLOGIE ET FONT L'OBJET DEPUIS UNE DIZAINE D'ANNÉES D'UN REGAIN D'INTÉRÊT AUPRÈS DES CONSOMMATEURS.

CANNE À SUCRE, JUS DE CANNE & MÉLASSE

La canne à sucre (« *Saccharum officinarum* ») pousse en région tropicale. On la trouve en Floride, au Texas, en Louisiane, aux Antilles, à Hawaï, en Amérique Centrale et en Amérique du Sud, en Indonésie, en Thaïlande, aux Philippines, en Chine, en Inde, dans les îles de l'Océan Indien, en Australie ainsi qu'au sud de l'Espagne. La canne est composée d'eau, de fibres et de saccharose. C'est à la base de la canne que le saccharose se concentre.

Âgées de 11 mois les cannes sont récoltées avant leur floraison soit à la main soit mécaniquement. Elles sont immédiatement transférées à la sucrerie pour éviter toute dégradation de leurs sucres. Broyées au sein de moulins et réduites en fibres, de l'eau chaude y est ajoutée afin de pouvoir extraire sous forme liquide le jus sucré par pressage. De ce pressage naissent deux produits, le jus de canne frais ou vesou et la bagasse composée des résidus fibreux de la canne utilisée en tant que combustible. Seul le jus de canne frais est utilisé pour la production de rhum agricole. La campagne de distillation est donc liée à la coupe de la canne. Certains producteurs de rhum utilisent du sirop de jus de canne. Cette méthode permet de différer ou d'étaler dans le temps la campagne de distillation tout en conservant les qualités organoleptiques du jus de canne. Le jus frais est alors chauffé afin de pouvoir le conserver plus longtemps. Peu de producteurs élaborent du rhum de cette façon.

Dans le cadre de la production de sucre, le jus de canne est appauvri de ses sucres (saccharose) par chauffages successifs du jus. Il en résulte une mélasse, un sirop brunâtre et visqueux qui contient encore 40 à 50% de sucres dont le fructose. Les rhums de mélasse, appelés rhums traditionnels, composent la vaste majorité des rhums produits dans le monde. Différentes qualités de mélasse existent, réparties en différents grades. Les meilleurs rhums sont élaborés avec des mélasses de grade A et B en raison de leur forte teneur en sucre et du peu de produits chimiques utilisés pour les extraire.

LE VIEILLISSEMENT EN QUESTION

Par son absence de cadre légal strict (sauf pour les rhums français), le vieillissement du rhum et les appellations qui y sont attachées diffèrent d'un producteur à un autre. Le vieillissement se fait principalement en ex fûts de bourbon. On trouve également des ex fûts de cognac. Les affinages sont rares et principalement le fait de négociants italiens ou français.

Si aucune période minimale de vieillissement n'est imposée, rares sont les rhums âgés de plus de 8 ou 12 ans. Elevés sur leur lieu de production, les rhums sont soumis à des conditions climatiques extrêmes provoquant une évaporation considérable et une maturation plus rapide.

Vieillir sous des climats tropicaux, c'est accepter de perdre de 6% à 8% du contenu d'un fût annuellement contre 2% sous un climat tempéré comme en Ecosse ou en Irlande. Ainsi au bout de 5 ans de maturation, il ne reste que 65% du contenu initial d'un fût, au bout de 10 ans environ 45% et au bout de 15 ans, 30%. En Ecosse, il faudrait attendre 55 ans de vieillissement pour obtenir un tel niveau.

Mais si l'évaporation est importante, l'accélération du processus de vieillissement est réelle. Deux années de vieillissement dans les Caraïbes équivalent à 6 - 8 années de fûts en Ecosse. A ce problème d'évaporation deux courants s'opposent : les partisans du vieillissement dans le pays d'origine, comme peuvent le faire les rhums français et certains rhums des Caraïbes et sud américains et ceux du vieillissement en Europe permettant un processus plus lent d'estérification et d'oxydation.

DES RHUMS SOUS INFLUENCE

Produits à Cuba, au Guatemala, au Panama, en République Dominicaine, au Nicaragua, à Puerto Rico, en Colombie et au Venezuela, les rhums de tradition hispanique appelés RONES sont élaborés à partir de mélasse et sont distillés dans des alambics à colonnes. Ces rhums offrent un caractère très suave et doux et se dénotent par des appellations « Añejo, Solera » qui ne sont pas sans évoquer l'univers des xérès.

Pour ce qui est des rhums de tradition britannique, les RUMS (Jamaïque, Grenade, Barbade, Saint Kitts, Trinidad, et la région de Demerara en Guyane) ont pour la majorité conservé leur mode de distillation traditionnel dans des alambics en cuivre. Plus lourds et typés ces rhums sont majoritairement élaborés à partir de mélasse. Parmi les appellations les plus évocatrices du rhum anglais, on trouve le Navy Rum. Jusqu'au milieu du 17^e siècle, il était de coutume de donner en mer une ration d'alcool afin de prévenir toute maladie et d'éviter une contamination par l'eau. En 1687, le rhum remplaça toute autre forme d'alcool à bord. Cette pratique se prolongea jusqu'au début des années 1970.

De tous les pays producteurs, la France est le seul à avoir doté ses territoires d'outre-mer d'un cadre légal réglementant la production et les appellations associées au RHUM. Depuis le début du 20^e siècle, les Antilles françaises, Guadeloupe, Martinique et Marie-Galante sont davantage connues pour leurs rhums agricoles ou rhum z'habitant produits à partir de jus de canne que pour leur rhum de mélasse (traditionnels). Pour la petite histoire, jusqu'à la fin du 19^e siècle, le jus de canne est produit afin d'en extraire le sucre. Le rhum est un « sous produit » de l'industrie sucrière. Le jus de canne frais n'est utilisé qu'au sein des distilleries de Martinique et de Guadeloupe qu'à partir des années 1870 à la suite de l'effondrement du cours du sucre en raison de la production de sucre de betterave.

La Réunion se distingue de ses consœurs et propose non seulement des rhums agricoles et traditionnels, mais aussi des rhums grands arômes qui ne sont pas sans évoquer le style britannique.

RAUM, RUM, RON

WHETHER MADE FROM MOLASSES OR FRESH SUGAR CANE JUICE, WHETHER OF SPANISH, BRITISH OR FRENCH ORIGIN, RUM MAKES UP OF A UNIQUE CATEGORY OF SPIRITS. FROM THE 16TH TO THE 19TH CENTURY, THE STORY OF RUM HAS BEEN INTERTWINED WITH YEARS OF ECONOMIC, POLITICAL AND SOCIAL UPHEAVAL. AS EARLY AS THE 1500'S, THE PORTUGUESE, SPANISH, DUTCH, FRENCH AND ENGLISH FLEETS WAGED WARS IN ORDER TO CONQUER THE NEWLY DISCOVERED TERRITORIES OF CENTRAL AND SOUTH AMERICA. SINCE THEIR COLONISATION OF LANDS SPANNING FROM THE CARIBBEAN TO BRAZIL, THEY CAME TO DISCOVER AND BE INTERESTED IN A GIANT MEMBER OF THE GRASS FAMILY WITH A SUCROSE-RICH STEM: THE SUGAR CANE. THOUGH SUGAR CANE CULTURE ALLOWED FOR RAPID DEVELOPMENT OF THESE DOMINIONS, THESE LAWLESS REGIONS GOVERNED BY GREEDY WESTERN EUROPEAN RULERS BECAME OPEN TO WIDE-SPREAD ABUSE AND EXCESSES. NOWADAYS, WORLD PRODUCTION OF SUGAR AND SUGAR CANE ALCOHOL IS DOMINATED BY THREE COUNTRIES: BRAZIL, INDIA AND CHINA. HOWEVER, RUMS FROM THE CARIBBEAN AND SOUTH AMERICA AS WELL AS CACHAÇA FROM BRAZIL HAVE ALSO GAINED IN POPULARITY AND ARE NOW FIGURED AS PROMINENT ALCOHOLS OF BACK BARS. OVER THE LAST TEN YEARS, WE HAVE WITNESSED A NEW PEAK IN INTEREST FOR THIS CATEGORY OF SPIRITS WHICH KEEPS ON GROWING.

SUGAR CANE, CANE JUICE AND MOLASSES

Sugar cane (*Saccharum officinarum*) grows in tropical climates. It can be found in Florida, Texas, Louisiana, the Caribbean, Hawaii, Central and South America, Indonesia, Thailand, the Philippines, China, India, the Indian Ocean islands, Australia and even the south of Spain. The sugar cane is composed of water, fibre and sucrose, the latter being concentrated at the base of the stem.

After 11 months of growth and just before flowering, the sugar cane is harvested either manually or mechanically. It is immediately dispatched to the sugar mill to prevent any deterioration of its sugars. It is crushed and reduced to a fibrous state. Hot water is finally added and the mixture is pressed in order to extract the sugar in liquid form. The act of pressing yields fresh sugar cane juice as well as bagasse, the fibrous residue of cane sugar used as fuel.

Only fresh sugar cane juice is used to make rum agricole. The distillation process is therefore closely linked to the cane's harvest. Some rum producers do however use sugar cane syrup. This enables them to defer the distillation process while conserving the sugar cane's juice flavours and aromas. The fresh juice is heated so that it can be kept for longer. Very few producers use this method for making rum. For sugar production, the juice of the sugar cane is successively heated. It thus loses some of its sucrose content each time. This results in what is known as "molasses", brownish, sticky syrup that nevertheless contains 40% to 50% of sugar, including fructose.

Most rum made in the world today comes from molasses. The molasses are sorted into different categories according to their quality. They are called Traditional Rum or Industrial rum. The best rums are made with A and B grade molasses as they have a high sugar content and very few chemicals are required during the extraction process.

THE QUESTION OF AGING

The aging of rum and the various ways of designating this process vary from one producer to another. Once again, apart from French rums, production aspects are not defined by government regulations. Rum is mainly aged in barrels previously used for bourbon. Cognac barrels can also be used, though this is less common. Maturing is rare and is mainly carried out at the request of Italian and French spirit merchants. Although there are no regulations in regards to a minimal aging period, there are very few rums that are aged for more than 8 or 12 years. When aged on the production site, rum is subject to extreme weather conditions, leading to considerable evaporation and precipitated aging.

Indeed, aging in a tropical climate results in barrels losing 6% to 8% of their content per year. In comparison, temperate climates such as those found in Scotland or Ireland, lead to only 2% of evaporation. In other words, after 5 years of maturing, only 65% of the barrel's initial content will remain; after 10 years, about 45% will remain and after 15 years, 30%. In Scotland, it would take 55 years of aging to reach such a level of evaporation. However, evaporation being more significant in the Caribbean, so is the aging process. Two years of aging in the Caribbean is equivalent to 6-8 years in barrels in Scotland. The problem of evaporation has given rise to two opposing theories: those who believe that rum is best aged in its country of origin, as are French rums and certain other Caribbean and South American ones, and those who believe that aging in Europe is preferable, with slower oxidation and development of esters.

STYLES OF RUM: HISTORICAL INFLUENCES

Spanish-style rums, called RONES, are produced in Cuba, Guatemala, Panama, the Dominican Republic, Nicaragua, Puerto Rico, Colombia and Venezuela.

Made from molasses, they are distilled in column stills. They are very smooth and velvety and are usually classified as añejo or solera, terms that remind us of the world of sherry.

British-style rums from Jamaica, Granada, Barbados, Saint Kitts, Trinidad and the Demerara region of Guyana are mostly distilled in traditional copper stills. Heavier and with a distinctive character, these rums are produced mainly from molasses as well. One of the most recognized terms when it comes to English-style rums is Navy Rum. Until the mid-17th century, sailors were given a daily alcohol ration at sea in order to prevent illness and waterborne diseases. In 1687, rum replaced all other forms of alcohol on board. This practice was continued right up until the early 1970's.

Of all the rum-producing countries, France is the only one to have provided its overseas territories with a legal framework regulating production and rum appellations. Since the early 19th century, the French West Indies (Guadeloupe, Martinique and Marie-Galante) became better known for their rum produced from sugar cane juice, known as rum agricole or rum z'habitants, than for traditional molasses-based rum. In fact, until the late 19th century, sugar cane juice was produced simply to extract sucrose. Fresh sugar cane juice only began to appear in the distilleries of Martinique and Guadeloupe in the 1870s following the collapse of sugar prices due to European production of sugar from beetroot.

Only the island of La Réunion in the Indian Ocean produces not only rums made from molasses and sugar cane juice but also grands arômes rums that are not unlike British-style rums.



CLAIRIN SAJOUS

Haïti, Clairin - 48.1%, 70cl

Ce Clairin est un Haïtien pur souche. Ce rhum 100% naturel est issu de cannes à sucre endémiques et biologiques d'Haïti répondant au doux nom de « cristalline ». Ce Clairin est distillé deux fois au sein de la distillerie Chelo située dans le village de St Michel de l'Attalaye. Une ode au jus de canne. Profil : net, précis. Herbacé et végétal (canne à sucre). Fruité (poire, pomme), agrumes (orange, mandarine). Fraîcheur mentholée, notes de sucre de canne.

This Clairin is purebred Haitian. This 100% natural rum is produced from Haiti's native and organic sugar cane, with the sweet name of "crystalline". This Clairin is distilled twice at the Chelo distillery in the village of St Michel de l'Attalaye. An ode to sugar cane juice. Profile: Clean and precise. Grass and plants (sugar cane). Fruity (pear and apple), citrus (orange and mandarin). Mentholated freshness, sugar cane notes.

HT 32,61 €, TTC 39 €



CLAIRIN VAVAL

Haïti, Clairin - 48.7%, 70cl

Ce clairin baptisé Vaval est distillé au sein de la distillerie Arawaks située à Cavaillon au sud d'Haïti. Distillé à partir de vesou et fermenté spontanément, ce clairin pulpeux et frais dévoile un caractère à la fois fruité et marin. L'exostime à son comble. Profil : pulpeux, frais. Canne à sucre et graines de moutarde. Fleurs capiteuses (géranium, œillet). Air marin et salin. Cacao et fruits exotiques (banane, ananas).

Named Vaval, this clairin was distilled at Arawaks distillery located in the south of Haïti in the city of Cavaillon. Distilled from organic sugar cane and fermented naturally, this fresh and succulent rum exhibits a fruity and sea spray temper. Absolutely exotic. Profil: pulpy and fresh. Sugar cane and mustard grains. Heady flowers (geranium, carnation). Sea air. Cocoa and exotic fruits (banana and pineapple).

HT 32,61 €, TTC 39 €



CLAIRIN CASIMIR

Haïti, Clairin - 53.7%, 70cl

De ses pérégrinations à travers le monde et plus particulièrement aux Caraïbes, Luca Gargano a ramené plusieurs rhums dont ce Clairin en provenance d'Haïti. Située à Barraderes, la distillerie Douglas Casimir produit un rhum de vesou (jus de canne frais) particulièrement typé et racé, marqué par des notes médicinales et de canne fraîche. Profil : ample, riche. Automnal (truffe, mousse) et herbacé. Médicinal (camphre) et iodé. Hydrocarbures. Sucre de canne. Capiteux.

Luca Gargano brought back several rums from his travels throughout the world, particularly the Caribbean, including this Clairin from Haiti. The Douglas Casimir distillery in Barraderes produces rum using garapa (raw cane sugar), which is particularly classic and distinguished, with medicinal and fresh cane notes. Profile: Broad and rich. Autumnal (truffle and moss) and herbaceous. Medicinal (camphor) and iodised. Hydrocarbons. Cane sugar. Heady.

HT 32,61 €, TTC 39 €

RAUM, RUM, RON

CARONI 18 ANS, 1994 HEAVY PROOF

Trinidad, Rum Traditionnel - 55%, 70cl

La distillerie d'état Caroni a commencé son activité en 1918. Elle disposait de sa propre sucrerie et était équipée d'alambics à repasse et d'alambics à colonnes. Jusqu'en 2002, elle a produit des « heavy rums » particulièrement riches et originaux. Ce n'est pas ce millésime 1994 âgé de 18 ans qui dira le contraire. Ce dernier prend un malin plaisir à nous faire savourer avec délectation des notes de pétrole, de térébenthine ou encore de macadam.

Profil : onctueux. Pétrole, goudron, réglisse, chocolat noir et graines de moutarde. Minéral. Fruits exotiques mûrs (passion, kiwi), vieux meuble patiné. Café.

The Caroni state distillery began production in 1918 with its own sugar mill and was equipped with both pot and column stills. It produced exceptionally full-bodied and original heavy rums until 2002. This 18-year-old 1994 vintage is certainly no exception to the rule: it offers notes of petrol, turpentine and tarmac, to be savoured with relish.

Profile: smooth. Petrol, tar, liquorice, dark chocolate and mustard seed. Mineral. Tropical fruit (passion fruit, kiwi), old polished furniture. Coffee.

HT 65,22 €, TTC 78 €



CARONI 15 ANS, 2000 104° PROOF

Trinidad, Rhum Traditionnel - 52%, 70cl

Cette version nous dévoile Caroni sous un jour inhabituel. En effet, si les notes pétrolières caractéristiques de ce rhum sont bien présentes, elles le sont de manière beaucoup plus effacée et furtive qu'à l'accoutumée. Cela nous permet de nous délecter de tous les fruits, de tous les miels et de toutes les fleurs dont elle regorge et d'admirer en toute sérénité la finesse de son boisé.

Profil : fruits exotiques (banane, mangue). Phénolique (térébenthine, camphre). Boisé et gousses de vanille-bourbon, fèves de cacao. Abricot confit et cerise à l'eau-de-vie.

This rum reveals Caroni in an unusual light. Although its distinctive notes of petrol are certainly present, they are nonetheless much more modest and elusive than usual. This allows us to enjoy to the fullest its whole range of fruit, honey and flower aromas and to bask in its delicate woodiness.

Profile: Tropical fruit (banana, mango). Phenolic notes (turpentine, camphor). Woodiness, vanilla pods, cocoa beans. Candied apricot and cherries in alcohol.

HT 54,35 €, TTC 65 €

RHUM RHUM LIBERATION 2012

Marie-Galante, Rhum Agricole - 45%, 70cl

A sa manière de décomposer dans les moindres détails tous ses parfums et toutes ses saveurs, Rhum Rhum Libération écrit au fil des ans, chapitre après chapitre, une histoire profondément humaine dont les personnages principaux sont Luca Gargano et Vittorio Gianni Capovilla, avec pour décor l'île de Marie-Galante. Autrement dit, la passion du rhum pour le premier et l'art sublimé de la distillation pour le second.

Profil : vif. Agrumes, oranges amères et jus d'orange. Abricot. Canne à sucre. Cannelle, réglisse, noix, coing, mangues et des grains de sel.

With its way of minutely breaking down every fragrance and every flavour, Rhum Rhum Libération documents a very human story, chapter by chapter and year by year, of which the main characters are Luca Gargano and Vittorio Gianni Capovilla. In other words, the former's overriding enthusiasm for rum, and distillation as an art form for the latter.

Profile: lively. Citrus fruit, bitter oranges and orange juice. Apricot. Sugar cane. Cinnamon, liquorice, walnut, quince, mango and grains of salt.

HT 61,87 €, TTC 74 €



9 | Alambic & Botanic



PORT MOURANT 15 ANS, 1997

Guyana, Rhum Traditionnel - 65.7%, 70cl

Small Batch

Edition limitée à 1118 bouteilles

Issu de la célèbre famille des rhums traditionnels produits par Demerara Distillers Limited en Guyane Britannique, Port Mourant 1997 a été distillé dans un alambic à repasse, construit en partie en bois, lui conférant un caractère prononcé, très aromatique et assez puissant. Une fois dompté, cet assemblage de quatre fûts se révèle dans un premier temps élégamment fruité et floral pour devenir de plus en plus pastoral.

Profil : racé, élégant. Citron, pamplemousse, noix fraîches, dattes, vanille, camphre, citron vert et pêches abricotées, épices (poivre, muscade, girofle). Butterscotch.

One of the well-known traditional rums from Demerara Distillers Limited in Guyana, Port Mourant 1997 was distilled in a pot still, partly made from wood, giving it a pronounced character that is highly aromatic and powerful. This vatting of four barrels displays initial fruity and floral elegance before developing more bucolic notes.

Profile: stylish, elegant. Lemon, grapefruit, fresh walnuts, dates, vanilla, camphor, lime and peaches with a hint of apricot, spices (pepper, nutmeg, clove). Butterscotch.

HT 96,15 €, TTC 115 €

DIAMOND 31 ANS, 1981

Guyana, Rhum Traditionnel - 60.1%, 70cl

Small Batch

Edition limitée à 810 bouteilles

Issu de l'assemblage de quelques fûts, Diamond 1981 est, tant sur le plan olfactif que sur le plan gustatif, un modèle d'équilibre. Forgé à l'acier le plus trempé qui soit, c'est avec une logique implacable, quasi mathématique, qu'il nous révèle, les uns après les autres, tous les trésors et tous les secrets qu'il renferme. Avec l'autorité qui sied aux plus grands, sa sérénité invite à la méditation.

Profil : fin, racé. Caractère fruité-boisé-épicé. Citrons, pommes et mangues. Poivre vert et cardamome. Boisé (chêne, cèdre). Epices noix muscade et clous de girofle.

Made from a vatting of several barrels, Diamond 1981's flavours and aromas are extremely well balanced. It reveals all its secrets and treasures in a highly structured and implacably logical manner, one after the other. Its remarkable serenity is an irresistible incitement to meditation.

Profile: subtle, sophisticated. Fruity-woody-spicy character. Lemons, apples and mangos. Green pepper and cardamom. Woody (oak, cedar). Spices (nutmeg and clove).

HT 125,42 €, TTC 150 €

RAUM, RUM, RON

PÈRE LABAT 8 ANS TRÈS VIEUX

Marie-Galante, Rhum Agricole - 42%, 70cl

Située depuis 1863 sur l'île de Marie-Galante, à Grand bourg, la petite distillerie Poisson élabore un rhum agricole très célèbre. Baptisé Père Labat, en hommage à un moine missionnaire connu pour avoir non seulement relaté ses aventures antillaises au 17^e siècle, mais aussi pour avoir amélioré le fonctionnement des alambics utilisés à cette époque, il est même considéré par les puristes comme l'un des meilleurs au monde.

Profil : épicé (graines de moutarde, poivre noir, girofle, badiane). Chocolaté et fibreux (canne à sucre). Fruits exotiques (mangue, ananas), fleurs capiteuses (réséda, pivoine). Floral (lys, jacinthe, chèvrefeuille).

Located in Grand Bourg on the island of Marie-Galante since 1863, the small Poisson distillery produces a renowned cane-juice rum. Named Père Labat in tribute to a missionary monk who gained fame for his Caribbean adventures in the 17th century and for improving the design of stills used at the time, this rum is considered by connoisseurs to be one of the finest in the world.

Profile: spicy (mustard seed, black pepper, clove, star anise). Chocolatey and fibrous (sugar cane). Tropical fruit (mango, pineapple), heady flowers (reseda, peony). Floral (lily, hyacinth, honeysuckle).

HT 101,17 €, TTC 121 €

PÈRE LABAT 1989 RHUM VIEUX

Marie-Galante, Rhum Agricole - 42%, 70cl

Cette vénérable version du rhum du Père Labat est enrobée d'une fiche couche de poudre de riz et de cacao qu'il faut soulever délicatement. Dès lors, elle révèle sans retenue aucune toute la délicatesse de ses arômes fruités, floraux et vanillés ainsi que la puissance de ses saveurs épicées et plantureuses.

Profil : fin, élégant. Vanillé et camphré. Fruits exotiques (ananas, banane). Sucre de canne et rhubarbe. Fleurs capiteuses (lys, orchidée). Agrumes confits (orange, clémentine).

The nose of this venerable release from Père Labat initially reveals subtle notes of rice powder and cocoa. It then develops its full range of delicately fruity, floral and vanilla aromas, with powerfully spicy and voluptuous overtones.

Profile: subtle, elegant. Vanilla and camphor. Tropical fruit (pineapple, banana). Cane sugar and rhubarb. Heady flowers (lily, orchid). Candied citrus fruit (orange, clementine).

HT 129,60 €, TTC 155 €

PÈRE LABAT 3 ANS VIEUX

Marie-Galante, Rhum Agricole - 45%, 70cl

Si cette version affiche une maturité étonnante pour ses 3 ans, elle a su cependant préserver intacte la fraîcheur du distillat dont elle est issue. Les parfums floraux et les saveurs épicées et fruitées du vesou (jus obtenu en pressant la canne à sucre) dont elle se nourrit tout au long de la dégustation en sont un vibrant témoignage.

Profil : agrumes confits (citron, pamplemousse) et noix. Notes de vanille, de réglisse et de fleurs (géranium). Balsamique (pin). Épicé (cannelle, girofle) et boisé. Baba au rhum.

This version demonstrates astonishing maturity for a three-year old rum, while keeping the freshness of the distilled spirit used to produce it intact. The floral aromas and spicy, fruity flavours of pressed cane juice that are revealed throughout tasting demonstrate this with great vivacity.

Profile: candied citrus (lemon, grapefruit) and walnuts. Notes of vanilla, liquorice and flowers (geranium). Balsamic notes (pine). Spicy (cinnamon, clove) and woody. Rum baba.

HT 52,68 €, TTC 63 €



11

Alambic & Botanic



TROIS RIVIERES 2006 PRIVATE VINTAGE

Martinique, Rhum Agricole - 44.2%, 70cl

Single cask n° 205

Exclusivité LMDV

Vieille dans un fût de chêne du Limousin et embouteillée à son degré naturel, cette version nous fait savourer à chaque étape de la dégustation une plante potagère particulièrement appréciée pour ses capitules et pour son cœur : l'artichaut. Pleine de caractère, elle se montre également pimentée, florale et exotique. En toute fin de bouche, un air marin lui fait prendre de la hauteur et lui procure beaucoup de fraîcheur d'expression. Profil : capiteux. Épicé, pimenté. Exotique (banane, ananas) et floral (pivoine, gardénia). Fleurs de tilleul et notes de fond d'artichaut. Poudre de cacao. Baume du Tigre.

This version is aged in Limousin oak barrels and bottled at its natural strength. Every stage of tasting brings us the flavour of a vegetable that is highly prized for its bulb and heart: the artichoke. With boundless personality, it is also spicy, floral and tropical. The very tail-end of the finish is heightened by a sea breeze that gives it great freshness. Profile: heady. Spicy, hot. Tropical (banana, pineapple) and floral (peony, gardenia). Linden flowers and notes of artichoke heart. Cocoa powder. Tiger balm.

HT 71,07 €, TTC 85 €



KARUKERA 2000 RHUM VIEUX

Guadeloupe, Rhum - 50.8%, 70cl

Cette version du rhum agricole de Karukera est embouteillée au degré naturel et exprime au plus haut point son caractère riche, complexe, sec et en même temps velouté. A l'aération, ses parfums capiteux deviennent de plus en plus envoûtants. A vrai dire, on respire des huiles essentielles.

Profil : ample, puissant. Café grillé, noix de macadamia. Fruits exotiques (passion, mangue) et fleurs capiteuses (chèvrefeuille, lys). Médicinal (baume du tigre, sinapisme).

Bottled at cask strength, this expression of rum "agricole" Karukera exhibits a rich and complex, rather dry and sometimes velvety temper. After a while its fragrance becomes heady and more and more captivating, a pot of essential oils.

Profile: generous and powerfull. Roasted coffee bean, macadamia nuts. Exotic fruits (passion, mango). Heady flowers (honeysuckle, lys). Medicinal, tiger balm.

HT 86,12 €, TTC 103 €

DOMAINE DE COURCELLES 1972

Guadeloupe, Grande-Terre, Rhum Traditionnel - 42%, 70cl

Distillé en janvier 1972 et mis en bouteille en juin 2011, ce rhum vieux fut distillé au sein des alambics du Domaine de Courcelles fermé en 1964 et transféré au sein de la distillerie de Ste Marthe alors propriété de l'industriel sucrier Amédée Huygues Despointes. Elevé en fût de 220 litres, ce rhum exprime de douces notes pâtisrières et de baba au rhum agrémenté de notes d'agrumes.

Profil : charmeur, gourmande. Pâtissier, vanille-bourbon, crème glacée rhum-raisin. Agrumes, citron. Floral, frangipanier. Notes de poivre et de clou de girofle.

Distilled in January 1972 and bottled in June 2011, this very old rum was distilled using Domaine de Courcelles' former stills. Courcelles was closed in 1964 and its equipments were transferred to distillery de Ste Marthe by Amédée Huygues Despointes, a sugar manufacturer. Matured in 220 litres capacity casks, this rum expresses greedy pastry notes of rum baba and citrus fruits.

Profile: seductive and greedy. Pastry like, vailla, rum-raisin ice cream. Citrus fruits, lemon. frangipani tree flowers. Spices, pepper and cloves.

HT 129,60 €, TTC 155 €

RAUM, RUM, RON

SAVANNA 10 ANS, 2002 CUVÉE MAISON BLANCHE
Ile de la Réunion, Rhum Traditionnel - 43%, 70cl
La complexité dont fait preuve ce Savanna âgé de 10 ans est éblouissante de chaleur. Par sa finesse, il transcende également le style à la fois charnu et râpeux de ce rhum profondément moelleux. Mieux, cette version a concentré en elle une bonne partie des parfums et des saveurs de l'île de la Réunion, notamment celles et ceux d'une plante de la famille des pélagoniums qui pousse à l'état sauvage, à savoir le géranium. Profil : riche, profond. Fleur de géranium. Racines de gentiane et notes de céréales. Agrumes et épices (girofle, cannelle, muscade, poivre). Du miel de géranium. <i>This 10 year old version of Savanna is complex and radiantly warm in character, and subtly transcends the full-bodied yet rough style of this superbly mellow rum. Better still, it is a concentrate of many of Réunion Island's fragrances and flavours, in particular those of a plant of the pelargonium family that grows wild there: the geranium.</i> <i>Profile: rich, deep. Geranium flower. Gentian root and notes of grain. Citrus fruit and spices (clove, cinnamon, nutmeg, pepper). Geranium honey.</i>
HT 62,71 €, TTC 75 €

NEW GROVE 8 ANS OLD TRADITION RUM
Ile Maurice, Rhum Traditionnel - 40%, 70cl
En 2005, en partenariat avec le groupe Quartier Français, Grays Distilling décide de commercialiser son rhum vieux traditionnel. Baptisé New Grove, celui-ci est vieilli en fût de chêne du Limousin. Ce rhum de l'île Maurice produit depuis 2005 par la société Grays se distingue par son caractère fruité, floral légèrement boisé. Profil : précis. Joli boisé, fruits frais (abricot, pêche, ananas, mangue). Légèrement oxydatif (fruits à l'alcool). Capiteux (tubéreuse, iris). Poudré (cacao, safran). <i>In 2005, in partnership with the Quartier Français group, Grays Distilling decided to sell a traditional aged rum. Called New Grove, it is matured in Limousin oak barrels. This rum from the Island of Mauritius, produced by Grays since 2005, has a distinctively fruity and floral character with hints of wood.</i> <i>Profile: precise. Fine woody notes, fresh fruit (apricot, peach, pineapple, mango). Slightly oxidised notes (fruit in alcohol). Heady (tuberoses, iris). Powdered notes (cocoa, saffron).</i>
HT 32,61 €, TTC 39 €

PENNY BLUE BATCH #1
Ile Maurice, Rhum Traditionnel - 44,1%, 70cl
Distillé à Médine, ce rhum traditionnel est le fruit d'une double maturation en ex-fûts de cognac et de whisky. Limitée à 3444 bouteilles, Penny Blue fait preuve de bout en bout, d'un exotisme luxuriant et charnel. Derrière cette dominante très marquée, il révèle également des notes de bois précieux, d'épices douces, de fleurs capiteuses et de fruits secs qui lui tiennent la dragée haute. Profil : onctueux, riche. Fruits exotiques (ananas, litchi) gorgés de sucres. Bois de santal et fleurs de géranium. Réglisse, épices douces (gingembre, cannelle) et fruits secs (noix de cajou, figue). <i>From the Medine distillery, this traditional rum undergoes double aging in former cognac and whisky barrels. Penny Blue, a limited edition of 3,444 bottles, is luxuriously exotic and sensual. Behind this very pronounced character it reveals notes of fine wood, mild spices, heady flowers and nuts which also contend for the limelight.</i> <i>Profile: smooth, rich. Tropical fruit (pineapple, lychee) bursting with sugar. Sandalwood and geranium flowers. Liquorice, mild spices (ginger, cinnamon) and dried fruit and nuts (cashews, figs).</i>
HT 40,97 €, TTC 49 €

13 Alambic & Botanic

PUSSEY'S 15 ANS

British Navy Rum, Rhum Traditionnel - 40%, 70cl

Pusser était le nom donné au commissaire de bord présent sur chacun des navires de la flotte royale britannique. Il était chargé de distribuer aux marins leur ration journalière de rum. Cette pratique appelée « Tot » a été abolie en 1970. Neuf ans plus tard, Charles Tobias, marin et homme d'affaires a eu l'idée de renouer avec le passé en créant la marque Pusser qui s'inspirait de cette ancienne coutume. Agée de 15 ans, cette version distillée dans un alambic en bois est l'un des plus vieux rhums au monde.

Profil : notes de chêne neuf, de réglisse et de caramel chaud. Oranges amères, noix fraîches et chocolat noir. Épices (muscade, cardamome, girofle, badiane). Pimenté (Cayenne, Espelette).

Pusser was the name given by sailors to the purser who officiated on board every ship in the Royal Navy. He had the job of distributing the daily rum ration, or "tot". The practice was abandoned in 1970. Nine years later, inspired by this tradition of bygone days, sailor and businessman Charles Tobias had the idea of bringing the past back to life by creating the Pusser brand. This version, which is one of the oldest rums in the world, was distilled in a wooden still before being aged for 15 years.

Profile: notes of young oak, liquorice and warm butterscotch. Bitter oranges, fresh walnuts and dark chocolate. Spices (nutmeg, cardamom, clove, star anise). Peppery (Cayenne pepper, Espelette pepper).

HT 45,99 €, TTC 55 €

PUSSEY'S RUM CASK STRENGTH

British Navy Rum, Rhum Traditionnel - 54.5%, 70cl

Embouteillé au degré naturel, ce rum possède un charme fou. A la manière d'un peintre, par petites touches, il dévoile les uns après les autres tous les trésors qu'il renferme. On trouve notamment, du papier d'Arménie, des figes fraîches, des baies roses, des odeurs de vieux meubles, des fèves de cacao, du lilas blanc, un distillat aérien, du safran, du tabac à pipe et même des roses en hommage à la marine royale britannique.

Profil : notes de pruneau, de fève de cacao et de papier d'Arménie. Fruité. (abricot, figue fraîche) et épicé (muscade, poivre noir, baie rose). Boisé et vernissé (vieux meuble). Grains de sel.

Bottled at its natural strength, this is a beguiling rum. Rather like an artist using small brush strokes, it reveals all the treasures within one after the other. There are prominent aromas of incense paper, fresh figs, pink peppercorns, odours of old furniture, cocoa beans, white lilac, lightness, saffron, pipe tobacco and even roses, as a tribute to the Royal Navy.

Profile: notes of prune, cocoa bean and incense paper. Fruity (apricot, fresh fig) and spicy (nutmeg, black and pink peppercorns). Wood and varnish (old furniture). Salt.

HT 28,43 €, TTC 34 €

PUSSEY'S RUM

British Navy Rum, Rhum Traditionnel - 42%, 70cl

Tout comme la version embouteillée à 54.5 %, ce Pusser's Navy affectionne plus que tout les ambiances picturales. Réunissant en finale, ses arômes et ses saveurs, il fait en même temps preuve d'un bel esprit de synthèse. Ce qui ne l'empêche pas de jouer également aux montagnes russes, à témoin, l'incroyable différence de ton entre le nez et la bouche.

Profil : riche, puissant. Fleurs capiteuses (rose, pivoine, chèvrefeuille), poivre et épices médicinales (moutarde, ricin, baume). Fruits exotiques (passion, mangue), chêne merrain.

Just like the release bottled at 54.5%, this Pusser's Navy reveals its character through a series of brush strokes, before showing us the big picture. Its aromas and flavours are all there on the finish in a remarkably compact form. All in all it takes us on a rollercoaster ride, displaying an amazing difference in tone between nose and palate.

Profile: rich, powerful. Heady flowers (rose, peony, honeysuckle), peppery and medicinal notes (mustard, castor oil, balsam). Tropical fruit (passion fruit, mango), oak staves.

HT 24,67 €, TTC 29,50 €

RUM, RUM, RON

FAIR RUM BELIZE

Belize, Rhum Traditionnel - 40%, 70cl

Les sucres et les mélasses entrant dans la composition de ce rhum vieilli cinq ans en fût de chêne américain proviennent de la coopérative Belize Sugar Cane Farmers Association composée de 6000 petits producteurs. Certifié « commerce équitable », il oscille constamment entre puissance et délicatesse pour atteindre une apothéose chocolatée.

Profil : médicinal (ricin, sinapisme), fruité (poire, groseille blanche) et salé. Epicé (girofle, muscade). Empyreumatique (thuya, huile essentielle). Vanillé. Agrumes (mandarine, kumquat).

This Fairtrade certified rum, aged for five years in American oak barrels, is produced using sugar and molasses from the Belize Sugar Cane Farmers Association which groups together 6,000 small-scale farmers. It constantly fluctuates between strength and subtlety before reaching a chocolaty climax.

Profile: medicinal (castor-oil, mustard powder), fruity (pear, white currant) and salty. Spicy (clove, nutmeg). Smokiness (thuja, essential oil). Vanilla. Citrus (tangerine, kumquat).

HT 35,12 €, TTC 42 €

FAIR RUM JAMAÏQUE

Jamaïque, Rhum Traditionnel - 40%, 70cl

Produit par Worthy Park Estates, ce rhum vieilli cinq ans dans des fûts de chêne américain avant d'être embouteillé dans la région de Cognac est issu de la production de petits producteurs de sucre locaux. Rustique dans le bon sens du terme, il restitue de manière remarquable son terroir au point de lui donner une dimension quasi poétique.

Profil : végétal (fleur de pissenlit, canne à sucre), plantes aromatiques (verveine), citrons confits, cuir et vanille. Épices (cannelle, poivre noir). Evoque l'odeur de la terre après une pluie estivale.

Produced by Worthy Park Estates, this rum is made from the sugar crops of small-scale farmers. It is aged in American oak barrels for five years before being bottled in the Cognac region. Rustic in the best sense of the term, it reflects its terroir remarkably well, giving it an almost poetic dimension.

Profile: vegetal (dandelion flower, sugar cane), aromatic plants (verbena), candied lemon, leather and vanilla. Spices (cinnamon, black pepper). Evokes the smell of soil after summer rain.

HT 35,12 €, TTC 42 €



PLANTATION 1998 TOKAY WOOD FINISH

Guadeloupe, Rhum Traditionnel - 42%, 70cl

Affinée en fût de Tokay hongrois, cette version affiche dans un premier temps avec fierté son côté « vieux style » abouti d'une grande complexité. Puis, au fur et à mesure, elle se débarrasse du superflu pour aller à l'essentiel. Dès lors, chaque note sonne avec une rare justesse et le chemin qui la ramène à ses origines antillaises prend des allures de parcours initiatique.

Profil : parfums de vieux meubles, de rose ancienne et de bois bandé. Chocolaté, confits (oranges) et cuits (pomme). Fruits exotiques (ananas, banane, mangue, passion), épices (curcuma, poivre rose) coulis d'abricots et de fruits rouges (fraise).

Matured in Hungarian Tokay barrels, this rum initially presents a very successful and highly complex "traditional style". Then, little by little, it pares down the excess to focus on the essential. From then on, every note rings true and it takes us back to its Caribbean roots, on a true journey of discovery.

Profile: fragrance of old furniture, old-fashioned rose and richeria grandis bark. Notes of chocolate, candied citrus (orange) and cooked fruit (apple). Tropical fruit (pineapple, banana, mango, passion fruit), spices (turmeric, pink peppercoms), apricot and strawberry coulis.

HT 44,31 €, TTC 53 €

PLANTATION XO, 20TH ANNIVERSARY

Barbades, Rhum Traditionnel - 40%, 70cl

Plantation 20th Anniversary est un assemblage de plusieurs rums des Barbades, vieillis et sélectionnés par Alexandre Gabriel pour célébrer ses 20 ans passés à la tête de la société Pierre Ferrand. Affiné dans des petits fûts de Cognac au Château de Bonbonnet, ce rhum particulièrement épicé se révèle en bouche d'une gourmandise à laquelle il est difficile de résister.

Profil : fin, précis. Crémeux et vanillé. Empyreumatique (cèdre, bois brûlé). Épices fortes (graine de moutarde, muscade). Capiteux. Poudre de cacao et noix fraîche. Vétiver.

Plantation 20th Anniversary is an assembly of several Barbados rums aged and selected by Alexandre Gabriel to celebrate the 20 years that he has spent as head of Pierre Ferrand. Aged in small cognac barrels at the Château de Bonbonnet, this particularly spicy rum is mouth-wateringly irresistible on the palate.

Profile: subtle, precise. Creamy with vanilla notes. Pungent (cedar, burnt wood). Strong spices (mustard seed, nutmeg). Heady. Cocoa powder and fresh walnut. Vétiver.

HT 48,49 €, TTC 58 €

15 | Alambic & Botanic



PORT MORANT 37 ANS, 1975

Guyana, Rhum - 51.1%, 70cl

Silver Seal

Single Cask #2050

Edition Limitée

Embouteillé par Silver Seal, ce Port Morant est à la hauteur de la magnifique étiquette qu'il arbore. Les notes de bois précieux, de pain d'épices, de confitures et de camphre qu'il nous fait découvrir ont nécessité pas moins de trente-sept années de vieillissement. Après ce long voyage dans le temps, il émane de cette version, un charme que chacun prendra plaisir à définir. D'une sérénité à toute épreuve.

Profil : riche, onctueux. Résine de pin, fruits noirs (cerise, mûre), toffee et fleurs capiteuses (pivoine, freesia). Confitures (cassis, quetsche). Réglisse noire et fruits secs (pruneau).

Bottled by Silver Seal, this Port Mourant is fully worthy of the superb label that it bears. It has taken 37 years of aging to bring us these notes of fine woods, gingerbread, jam and camphor. After such a long journey through time, this version radiates a charm that everyone will enjoy defining for themselves. Wonderfully serene.

Profile: rich, smooth. Pine resin, dark fruit (cherry, blackberry), toffee and heady flowers (peony, freesia). Jam (blackcurrant, quetsch plums). Black liquorice and dried fruit (prune).

HT 405,52 €, TTC 485 €



ENGENHO DA VERTENTE BARREL AGED

Brésil, Cachaca - 42%, 70cl

Située dans la région de Sao Paulo, la distillerie Engenho Da Verdente produit bon an mal an 10 000 bouteilles chaque année d'une cachaca non filtrée particulièrement typée. Véritable ode au jus de canne à sucre (vesou), celle-ci fait preuve d'une douceur et d'une fraîcheur en tous points remarquables. Empreinte d'exotisme et dotée d'une belle acidité, elle sait également se montrer ferme et médicinale. Un vieillissement remarquablement maîtrisé.

Profil : onctueux. Jus de canne. Zestes de citron vert, orange et bananes mûres. Epicée (baie rose, cannelle, coriandre). Fruitée (poire, melon).

Situated in the Sao Paulo region, the Engenho Da Verdente distillery produces around 10,000 bottles each year of an unfiltered and very typical cachaca. Its remarkable smoothness and freshness are a tribute to the sugar-cane juice it is made from. Imbued with exoticism and endowed with superb acidity, it also displays firmness with medicinal notes. The maturing process has been remarkably well handled.

Profile: smooth. Sugar cane juice. Lime peel, orange and ripe bananas. Spicy (pink pepper-corn, cinnamon, coriander). Fruity (pear, melon).

HT 31,77 €, TTC 38 €



CARIBBEAN 2005

Caraïbes, Rhum Traditionnel - 45%, 70cl

Samaroli

Sélectionné et embouteillé par l'un des embouteilleurs italiens les plus renommés, le nez de ce rhum reste dans un premier temps suspendu en apesanteur pour mieux nous dévoiler le caractère aérien de ses arômes. Ensuite, les pieds sur terre, sa bouche nous fait apprécier ses saveurs minérales et racinaires. Mis à part ce télescopage olfactif et gustatif, on retiendra également un exotisme débordant.

Profil : frais. Exotique (ananas). Rose, chèvrefeuille. Fruits secs (amande, noisette) et agrumes (citron, orange). Verveine infusée, miel de tilleul et gingembre.

This rum is selected and bottled by one of Italy's foremost bottlers. The nose initially appears to float, in order to better demonstrate the light and airy character of the aromas. When it comes back down to earth, the palate reveals its mineral and rooty flavours. Apart from this contrast in style of aromas and flavours, this rum also is also noteworthy for its enthusiastic exoticism.

Profile: fresh. Tropical fruit (pineapple). Rose, honeysuckle. Nuts (almond, hazelnut) and citrus fruit (lemon, orange). Infused verbena, linden honey and ginger.

HT 54,35 €, TTC 65 €

RUM 1999 BRASIL

Brésil, Rum - 45%, 70cl

Samaroli

Single Cask #36

Edition Limitée à 380 bouteilles

D'une fraîcheur juvénile, ce rhum préfère l'inattendu à la routine. Remettant sans cesse son ouvrage sur le métier, il tisse au fil de la dégustation un écheveau composé de plantes infusées, de lait de coco, de fruits confits et de fleurs blanches. Par moment, quelques velléités de retour à plus de classicisme l'emmènent dans des contrées épicées et herbacées. Très vite cependant, il revient fouler son terrain de prédilection : l'originalité.

Profil : original, riche. Notes d'absinthe et d'anis. Médicinal (baume) et lactique (chocolat à la noix de coco, glace à la vanille).

Youthfully fresh, this is a rum that favours the unexpected over routine. It weaves a constantly changing web of flavours during tasting to bring us aromas of steeped plants, coconut milk, candied fruit and white flowers. At times it looks set to cover more traditional ground with spicy and grassy notes, but it very soon returns to its home territory of vibrant originality. Profile: original, rich. Notes of absinthe and aniseed. Medicinal (balsam) and milky (coconut-flavoured chocolate, vanilla ice cream).

HT 101,17 €, TTC 121 €

RAUM, RUM, RON

CALVADOS



EAU-DE-VIE NORMANDE S'IL EN EST, LE CALVADOS EST UN ALCOOL QUI S'EXPORTE PARTOUT DANS LE MONDE. RÉAPPARU IL Y A QUELQUE TEMPS SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE DES ALCOOLS FINS, LE CALVADOS EST EN PASSE DE CONQUÉRIR DES CONSOMMATEURS CURIEUX ET EXIGEANTS. A LA FAVEUR D'UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE PRODUCTEURS ET DE NÉGOCIANTS-ÉLEVEURS AUDACIEUX, LE CALVADOS S'EST AFFRANCHI DE SON IMAGE ÉTRIFIÉE ET DE SES MODES DE CONSOMMATION OBSOLÈTES. SORTANT DES SENTIERS BATTUS, LES PRODUCTEURS ONT TROUVÉ DANS LA VARIÉTÉ DES FÛTS DE CHÊNE, LE MOYEN D'EXPRIMER TOUTE LA RICHESSE ET LA DIVERSITÉ AROMATIQUE DE CET ALCOOL. FÛTS DE PORTO, DE MADÈRE, DE XÉRÈS, TOUS LES PRÉTEXTES SONT BONS AFIN DE CRÉER DE NOUVELLES EXPÉRIENCES GUSTATIVES ET DE SUSCITER L'ENGOUEMENT DES CONSOMMATEURS LES PLUS CHEVRONNÉS. MAIS LE CALVADOS C'EST AUSSI UN TERROIR ET UN SAVOIR-FAIRE PROTÉGÉS PAR TROIS AOC, GARANTES DE LA PÉRENNITÉ ET DE L'IDENTITÉ NORMANDE DE CETTE EAU-DE-VIE.

LE JARDIN D'EDEN

A l'origine du calvados se trouve deux fruits, non comestibles en raison de leur astringence, la pomme à cidre et la poire à poiré.

Pour ce qui est de la pomme, le calvados n'est jamais le fruit d'une seule variété. Qu'elles soient amères, douces-amères, douces ou bien acidulées, c'est la variété qui garantit la qualité. Chacune à sa façon participe à l'équilibre final de cette eau-de-vie en lui apportant structure, fruité, richesse et acidité. Egalement produites localement, les poires à poiré sont principalement issues d'une variété appelée « plant de blanc ».

Au-delà des variétés, le type de verger au sein duquel poussent les arbres fruitiers a un réel impact sur le produit fini. Les plus ardents défenseurs du calvados préféreront les prés-vergers traditionnels dits « haute tige » qui dominent encore le paysage normand. Cohabitent au sein de ces prés-vergers, des poiriers, des pommiers - dont certains sont âgés de plus de 70 ans - et des vaches normandes. À noter que le secouage mécanique des poiriers lors de la récolte est interdit.

Plus modernes les vergers « basse tige » sont exclusivement consacrés à la production fruitière intensive. Le verger est entretenu mécaniquement.

DU CIDRE A L'EAU-DE-VIE

La récolte débute fin septembre pour s'achever en décembre. Arrivées à maturité, pommes et poires sont broyées puis pressées. La fermentation du jus est spontanée et naturelle, d'ailleurs aucun additif n'est autorisé par la loi. Elle s'effectue au sein de cuves pour une durée allant de 28 à 42 jours minimum en fonction de l'AOC. Au terme de cette étape, les cidres à distiller titrent de 4,5% à 6%. Certains producteurs distillent dès le printemps l'ensemble de leur production de cidre, dit « frais ». D'autres en

conservent une partie jusqu'à l'automne et distilleront un cidre dit « rassis ». Le premier sera frais et lisse, le second plus évolué et racé. Au sein des AOC, deux modes de distillation cohabitent. Un mode traditionnel avec un alambic à repasse et un mode moderne, celui de l'alambic à colonnes.

Exigé pour l'appellation Calvados - Pays d'Auge, l'alambic à repasse est composé de trois éléments : l'alambic en cuivre au sein duquel le cidre est porté à ébullition, une cuve intermédiaire appelée le chauffe-cidre, puis le réfrigérant composé d'un serpentin en cuivre immergé dans de l'eau glacée permettant de refroidir les vapeurs d'alcool et de leur redonner leur forme liquide.

Dès la première distillation, les têtes et les queues de distillation sont écartées pour ne conserver que le brouillis ou petites eaux titrant de 28% à 30%. Au cours de la deuxième distillation, têtes et queues de distillation sont également retirées afin de recueillir le cœur de chauffe dit 'bonne chauffe' titrant à 72% au maximum.

L'alambic à colonnes est au Domfrontais ce que l'alambic à repasse est au Pays d'Auge, une obligation. Il est également composé de trois éléments, la chaudière ou chauffe cidre, une colonne dite d'épuisement composée d'une quinzaine de plateaux au travers desquels le cidre et les vapeurs d'alcool circulent en sens inverse permettant aux vapeurs de se charger en arômes et enfin d'une colonne de condensation. Trois robinets permettent de séparer les têtes, des queues de distillation et de recueillir le cœur de chauffe.

APPELLATIONS

Réparti sur une zone géographique regroupant six départements (Manche, Calvados, Eure, Mayenne, Sarthe et l'Orne), le calvados dispose de trois appellations d'origine contrôlée : Pays d'Auge, Calvados et Domfrontais. Mais le calvados est avant toute chose

une eau-de-vie, issue de la distillation d'un cidre, passée en pièces ou en foudre de chêne pendant plusieurs années.

Le **CALVADOS** est élaboré à partir de pommes ou de poires dont les proportions sont établies selon le libre arbitre du producteur. La fermentation du cidre dure au moins 28 jours, le mode de distillation s'effectue principalement en alambic à colonnes et le vieillissement se fait en fût de chêne pour une période minimale de 2 ans.

Si le vieillissement est identique à celui du calvados, le **CALVADOS - PAYS D'AUGE** est principalement élaboré à partir de 100% de pommes (même si l'AOC autorise jusqu'à 30% de poires). Son cidre est fermenté sur une période minimale de 42 jours et son mode de distillation, à l'ancienne, s'effectue en alambic à repasse.

Enfin le **CALVADOS - DOMFRONTAIS** est un calvados élaboré à partir d'un mélange de pommes et de poires. Le cidre à distiller sera composé au minimum de 30% de poires à poiré. La fermentation naturelle dure au moins 42 jours. Ce Calvados est obtenu par simple distillation dans un alambic à colonne. Le vieillissement se fait en fût de chêne pour une période minimale de 3 ans.

AN EAU-DE VIE THAT UNEQUIVOCALLY ASSERTS ITS NORMAN ORIGINS, CALVADOS IS EXPORTED THROUGHOUT THE WORLD.

FOR SOME TIME NOW CALVADOS HAS BEEN IN THE LIMELIGHT, HAVING REGAINED A PROMINENT POSITION AMONGST OTHER FINE SPIRITS, AND IS IN THE PROCESS OF WINNING OVER CURIOUS AND DISCERNING CONSUMERS.

WITH THE HELP OF A NEW GENERATION OF PRODUCERS AND ADVENTUROUS MERCHANTS, CALVADOS HAS THROWN OFF ITS PAROCHIAL IMAGE AND OUTDATED CONSUMPTION HABITS.

IN AN INNOVATIVE NEW APPROACH, PRODUCERS HAVE FOUND THAT BY USING A WIDE VARIETY OF OAK BARRELS THEY CAN BETTER EXPRESS THE FULL RICHNESS AND AROMATIC RANGE OF THIS SPIRIT.

PORT, MADEIRA AND SHERRY BARRELS ALL PROVIDE A REMARKABLE OPPORTUNITY TO CREATE NEW TASTE EXPERIENCES AND AROUSE THE ENTHUSIASM OF THE MOST EXPERIENCED OF CONSUMERS. CALVADOS ALSO REPRESENTS A TERROIR AND EXPERTISE THAT ARE PROTECTED BY THREE CONTROLLED ORIGIN APPELLATIONS GUARANTEEING THE DURABILITY AND IDENTITY OF THIS EAU-DE-VIE THAT REFLECTS THE SOUL OF NORMANDY.

THE GARDEN OF EDEN

Two fruits are used to make Calvados, both of which are too high in acidity to be eaten: cider apples and perry pears.

Calvados is always crafted from more than one variety of apple. Whether they are bitter, bitter-sweet, sweet or sharp, it is the variety that guarantees quality. Each one contributes in its own way to the final balance of this eau-de-vie, providing structure, fruitiness, richness and acidity. The perry pears are also locally grown and are mainly from a variety called plant de blanc.

Beyond the variety of fruit, the type of orchard in which the fruit-trees are grown (planted with either “standard” or “half-standard” trees) also has a very real impact on the end product. The most enthusiastic champions of Calvados prefer the traditional meadow-orchards with standard trees that are still a major feature of the Normandy landscape. Pear and apple trees (of which some are more than 70 years old) coexist in these meadow-orchards with Normandy cows. Mechanical shaking of pear trees during harvest is prohibited.

The more modern “half-standard” orchards are devoted entirely to intensive fruit growing. Orchard maintenance is done mechanically.

FROM CIDER TO EAU-DE-VIE

The harvest starts in late September and ends in December. The ripe apples and pears are crushed then pressed. The juice ferments naturally and spontaneously and additives are illegal. Fermentation takes place in vats for a minimum period of 28 to 42 days, depending on the appellation. After this stage the ciders to be distilled have an ABV content of 4.5% to 6%. Some producers distill their entire cider production (known as

“fresh” cider) as soon as spring arrives. Others keep part of it to distill in autumn, at which stage it is called “mature”. The first one is fresh and smooth, the second more developed and sophisticated. The three appellations use two distinct distillation methods: the traditional method with a pot still and the modern method with a column still.

A pot still is mandatory for the Calvados – Pays d’Auge appellation. It has three parts: the actual copper still in which the cider is brought to the boil, an intermediate tank called a cider heater and a cooling section with a copper coil immersed in icy water so that the alcohol vapour will cool and condense.

On first distillation, the head and tail portions of distilled spirit are discarded and only the central part with an ABV content of 28% to 30% is retained. During the second distillation, the head and tail portions are again discarded and only the heart, with a maximum ABV content of 72%, is kept.

The column still is obligatory for the Domfrontais appellation. It also has three parts, the “boiler” or cider heater; a column with about fifteen different levels through which the cider and alcohol vapours circulate in opposite directions, allowing the vapour to become rich in aromas, and lastly a condensation column. A three tap system makes it possible to separate the head and tail fractions of the distillate from the heart.

APPELLATIONS

Calvados is crafted from apples or pears, the exact proportion of which each producer can choose for themselves. The cider must ferment for at least 28 days. It is then distilled mainly using column stills, before being aged in oak barrels for a minimum of 2 years.

Calvados – Pays d’Auge is made mainly from 100% apple cider, although the appellation allows up to 30% of pears. The aging process is identical to the Calvados appellation. The cider is fermented for a minimum of 42 days before being distilled the traditional way in a pot still.

Lastly, Calvados – Domfrontais is produced from a blend of apples and pears. A minimum of 30% of perry pears are used to make the cider from which it is distilled. Natural fermentation lasts for at least 42 days. This Calvados is obtained from single distillation in a column still. It is aged in oak barrels for a minimum of 3 years.

CHRISTIAN DROUIN 1993

France, Pays d’Auge - 42%, 70cl

Bucolique, ce calvados de la Maison Drouin nous fait dans un premier temps contempler le paysage romantique, verdoyant et bocager du Pays d’Auge à l’époque des pommiers en fleurs. Puis, en plus des rouges durets, des frequins, des mettais, des binets rouges ou encore des rambaults qu’il nous fait croquer à pleines dents, il révèle des parfums d’agrumes et de fleurs capiteuses ainsi que des saveurs vanillées et précieusement boisées.

Profil : ferme, frais. Agrumes confits (pamplemousse, citron), pommes mûres. Épices (poivre blanc) et fleurs capiteuses (chèvrefeuille, lys). Vanille-bourbon.

This bucolic calvados by Drouin initially gives us a glimpse of the romantic, green bocage of the Pays d’Auge region when the apple trees are in blossom. Then after showing us its many varieties of cider apples it reveals the fragrance of citrus fruit and heady flowers, with notes of vanilla and fine woods.

Profile: firm, fresh. Candied citrus fruit (grapefruit, lemon), ripe apples. Spices (white pepper) and heady flowers (honeysuckle, lily). Bourbon vanilla.

HT 82,78 €, TTC 99 €

CHRISTIAN DROUIN 1974

France, Pays d’Auge – 42%, 70cl

Le moins que l’on puisse dire est que ce vénérable calvados tire pleinement bénéfice de son âge. Cela se traduit tout d’abord par une douce excentricité qui l’éloigne de sa terre natale pour aller découvrir des contrées olfactives et gustatives vernissées et fumées inhabituelles. Et aussi, par une volonté affichée avec fierté de revendiquer haut et fort ses origines normandes avec ses notes de pomme qui s’expriment avec un grand P.

Profil : suprêmement élégant. Fine note de vernis. Pomme et bonbon au citron et à la réglisse. Toile émeri et fleurs blanches (lilas, muguet). Chocolaté. Fruits frais (mirabelle, reine-claude).

The least we can say is that this venerable calvados gives us the full benefit of its years. This is demonstrated firstly by a gentle eccentricity that takes it away from its homeland to show us some unusual flavours and aromas of smoke and varnish. It then proclaims its Norman origins loud and clear, with very strongly apparent apple notes.

Profile: extremely elegant. Delicate note of varnish. Apple and lemon and liquorice candy. Emery cloth and white flowers (lilac, lily of the valley). Chocolate. Fresh fruit (mirabelle plum, greengage).

HT 191,47 €, TTC 229 €



COMTE LOUIS DE LAURISTON 50 ANS

France, Calvados Domfrontais - 40%, 70cl

Après le remarquable millésime 1963 de notre collection 2013, la Maison Comte Louis de Lauriston nous propose de découvrir ce cinquantenaire plus marqué par la pomme et donc plus tonique et plus puissant. Son boisé exceptionnel est le serviteur discret d’une palette aromatique et gustative dans laquelle les pommes, les poires et les épices s’en donnent à cœur joie.

Profil : pulpeux. Pommes mûres, couche de caramel au beurre salé. Notes de marmelade et d’épices (gingembre). Automnal, feuilles mortes. Pomme compotée.

After the remarkable 1963 vintage featured in our 2013 collection, Comte Louis de Lauriston presents a 50 year old version that is even more strongly marked by the aromas and flavours of apple, and is therefore even more invigorating and powerful. Its exceptional woody notes discreetly enhance the range of flavours and aromas in which apples, pears and spices give their all.

Profile: fleshy. Ripe apples, overtones of salted butter caramel. Notes of marmalade and spices (ginger). Autumnal, fallen leaves. Stewed apples.

HT 349,50 €, TTC 418 €



CALVADOS

COGNAC & ARMAGNAC



HENNESSY, MARTELL, REMY MARTIN, COURVOISIER, AUTANT DE GRANDS NOMS QUI ONT FAIT DU COGNAC LE SYMBOLE DU RAFFINEMENT À LA FRANÇAISE. PARADOXE S'IL EN EST, CETTE « FRENCH SUCESS STORY », FUT EN PARTIE ORCHESTRÉE PAR DES NÉGOCIANTS PROVENANT DES QUATRE COINS DE L'EUROPE ET QUI GRÂCE À LEURS TALENTS D'ENTREPRENEURS FURENT À L'ORIGINE DE CE SUCCÈS COMMERCIAL TOURNÉ VERS L'INTERNATIONAL.

PARENT PROCHE DU COGNAC, L'ARMAGNAC A CONNU UN DESTIN BIEN DIFFÉRENT. MALGRÉ UN PASSÉ TOUT AUSSI GLORIEUX, L'ARMAGNAC A GARDÉ SON CARACTÈRE ENTIER, AUTHENTIQUE, TRADITIONNEL ET ARTISANAL. ET SI LE COGNAC A GAGNÉ EN L'ESPACE D'UN SIÈCLE EN SOPHISTICATION POUR DEVENIR LE SYMBOLE DU LUXE, L'ARMAGNAC EST DEvenu UN AMBASSADEUR INTERNATIONAL DE CHOIX POUR TOUT CE QUI A ATTRAIT À LA HAUTE GASTRONOMIE FRANÇAISE.

L'UGNI, LA FOLLE & LE COLOMBARD

L'Ugni Blanc est au cognac ce que la Folle Blanche est à l'armagnac, un cépage emblématique. Plus connu sous le nom de Trebbiano en raison de ses racines toscanes, l'Ugni Blanc compose plus de 95% du vignoble cognaçais. Ses atouts principaux sont son rendement à l'hectare, son acidité et son faible taux alcoolique, qui en font un vin de prédilection pour la production du cognac. Deux autres cépages tentent, difficilement, de conserver leur place sous le soleil charentais. Cépage endémique des Charentes, le Colombard est malgré sa belle acidité, peu à peu mis à l'écart ainsi que la Folle Blanche, cépage historique du pays de d'Artagnan.

BACO BLANC, L'UNION FRANCO - AMERICAINE

Cépage incontournable de l'armagnac jusqu'au milieu du 19^e siècle, la Folle Blanche voit sa suprématie mise à mal à partir des années 1860. En l'espace de 30 ans son vignoble est réduit à néant suite à une attaque en série de maladies : l'oïdium (1860), le phylloxera (fin des années 70), le mildiou dix ans plus tard et enfin à partir de 1890 le Black Rot. Il faudra attendre 1898 pour qu'un certain François Baco, enseignant de profession, crée le Baco 22A ou Baco Blanc, né de l'hybridation de la Folle Blanche et du Noah (cépage américain résistant au Phylloxera). Désormais l'armagnac est produit non seulement à partir de Folle Blanche et de Baco (seul cépage hybride autorisé en AOC), mais aussi à partir d'Ugni Blanc et de Colombard.

DU VIN DE CHAUDIÈRE AUX GRANDES EAUX-DE-VIE

Une fois récoltée, la vigne est pressée. Le jus est immédiatement mis à fermenter. Cette fermentation dure environ trois semaines pour obtenir un vin acide et trouble, peu alcoolisé, appelé vin de chaudière. La chaptalisation (adjonction de sucre) est interdite. Récolte et vinification se font généralement au cours du mois d'octobre jusqu'en novembre.

Dans le cas du cognac, le vin de chaudière est distillé dans un alambic traditionnel en cuivre, appelé alambic charentais. Deux distillations sont effectuées afin de transformer ce vin en eau-de-vie.

Le vin est chargé dans la chaudière puis est porté à ébullition. Les vapeurs d'alcool chargées en arômes s'élèvent et passent le col de cygne avant de traverser le condenseur (serpentin en cuivre immergé dans de l'eau glacée) pour se reliquifier. Le liquide

ainsi produit, le brouillis, titre environ 30%. Au cours de cette première distillation, une coupe est effectuée entre tête, cœur et queue de distillation. La seconde distillation ou « bonne chauffe » se déroule également en trois temps et seul le cœur de chauffe ou « Blanche » est voué à être mis en fût pour maturation. Il titre en moyenne 68% à 70%.

Dans le cas de l'armagnac, la loi permet depuis 1972 le recours à deux méthodes de distillation : la double distillation cognaçaise et la distillation armagnacaise en continue utilisée par la grande majorité des producteurs (plus de 90%). A noter que de 1943 à 1971, seule la distillation armagnacaise était autorisée.

Si les vignerons ne possèdent pas tous leurs alambics, le vin est le plus souvent distillé par un bouilleur ambulant qui se rend de chai en chai ou bien au sein de coopératives.

L'alambic armagnacais se compose d'une première colonne (la colonne de condensation ou réfrigérant) constituée d'une cuve dans laquelle se trouve un serpent en cuivre. En traversant ce serpent refroidi par la température du vin qui remplit la cuve, les vapeurs d'alcools se liquéfient. Au contact de ce serpent, le vin se chauffe et rejoint la deuxième colonne (l'alambic). Il s'écoule en cascade vers le bas de l'alambic jusqu'à la chaudière en traversant des plaques perforées. Au même moment, sous l'effet de la chaleur, les vapeurs d'alcool du vin se séparent du liquide et remontent à contre-courant par ces plaques. Au contact du vin qui s'écoule en continu, les vapeurs qui remontent se chargent en arômes. Au fur et à mesure que le vin descend, il s'appauvrit en alcool et en arômes. Au terme de la distillation, l'eau-de-vie recueillie titre de 52% à 72%.

Pour l'armagnac comme pour le cognac, la loi impose que la distillation soit achevée au plus tard au 31 mars de l'année suivant les vendanges afin que le compte d'âge de l'eau-de-vie débute chaque 1^{er} avril.

ARMAGNAC

Environ 5 000 hectares de vignes sont repartis sur trois départements : les Landes, le Gers et le Lot-et-Garonne. L'armagnac bénéficie de trois appellations régionales : le Bas Armagnac, le Haut Armagnac et le Tenareze.

BAS ARMAGNAC : située dans les Landes et le Gers, la vigne (Baco) pousse sur un sol pauvre et acide composé d'argile, de silice et d'éléments ferrugineux (sables fauves). Cette zone produit des

eaux-de-vie légères et fruitées très réputées.

TENAREZE : située dans le Lot-et-Garonne et le Gers, la vigne (Ugni Blanc et Colombard) pousse sur un sol de limon (boulbènes), d'argile et de calcaire (terrefort). Ces eaux-de-vie plus dures nécessitent un long passage en fût.

HAUT ARMAGNAC : située au sud et remontant vers le nord-est du Gers, la vigne y est clairsemée et pousse sur un sol d'argile et de calcaire (boulbènes). Ces eaux-de-vie sont plutôt vives et se dégustent jeunes.

COGNAC

Le vignoble se situe principalement sur les départements de la Charente et Charente Maritimes mais il s'étend aux Deux-Sèvres et à la Dordogne. L'AOC du cognac embrasse ainsi un peu moins de 79 000 hectares de vignes. Il se divise en six crus délimités par la nature du sous-sol : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bon Bois, Bois Ordinaires.

GRANDE CHAMPAGNE : cru situé en plein cœur de la région de Cognac dont le sol calcaire (tendre et crayeux) produit des eaux-de-vie légères et florales nécessitant plusieurs années de vieillissement.

PETITE CHAMPAGNE : cru situé au sud de la Grande Champagne, formant un arc de cercle. Ces terres plus sensibles à l'influence maritime sont composées d'un sol argilo-calcaire et produisent également des eaux-de-vie florales.

BOIS ORDINAIRES : cru produisant des eaux-de-vie aux influences océaniques qui vieillissent rapidement.

BORDERIES : petite parcelle située au nord-ouest de la Grande Champagne composée de sols silico-argileux. Ce cru produit des eaux-de-vie douces, marquées par la violette et la noisette. Prisées des maîtres assembleurs, elles constituent de magnifiques eaux-de-vie. Elles vieillissent plus rapidement que celles des Petites et Grandes Champagnes.

FINS BOIS : ce cru encercle Grande et Petite Champagne et Borderies. Son sous-sol est très disparate, argilo calcaire en certains endroits, de calcaire très dur en d'autres et de sols également argileux. Ces eaux-de-vie rondes et souples vieillissent plus rapidement.

BONS BOIS : ce dernier cru produit des eaux-de-vie plus dures et fruitées en raison d'un sol argileux pauvre en calcaire et sableux en secteur côtier et à l'influence maritime.

HENNESSY, MARTELL, REMY MARTIN AND COURVOISIER ARE THE GREAT NAMES THAT HAVE MADE COGNAC SUCH AN ICONIC SYMBOL OF FRENCH SOPHISTICATION. PARADOXICALLY, THIS FRENCH SUCCESS STORY WAS IN PART THE WORK OF MERCHANTS FROM ALL OVER EUROPE, WHOSE ENTREPRENEURIAL TALENTS WERE INSTRUMENTAL IN GAINING INTERNATIONAL COMMERCIAL SUCCESS.

ARMAGNAC, A CLOSE COUSIN OF COGNAC, HAS HAD A VERY DIFFERENT FATE. IN SPITE OF ITS EQUALLY GLORIOUS PAST, ARMAGNAC HAS KEPT ITS TRADITIONAL, ARTISANAL AND AUTHENTIC CHARACTER INTACT.

ALTHOUGH COGNAC HAS GAINED IN SOPHISTICATION OVER THE LAST CENTURY, BECOMING A SYMBOL OF FRENCH LUXURY AND SOPHISTICATION, ARMAGNAC HAS BECOME AN INTERNATIONAL AMBASSADOR FOR EVERYTHING RELATED TO FRENCH HAUTE CUISINE.

UGNI, LA FOLLE AND LE COLOMBARD

Ugni Blanc is to Cognac what Folle Blanche is to Armagnac: an emblematic grape variety. Better known as Trebbiano due to its Tuscan origins, Ugni Blanc makes up over 95% of the Cognac vineyard. Its main virtues are its yield per hectare, its acidity and the low alcohol content of its wines, making it a prime choice for Cognac production. Two other varieties are battling to maintain their position in the Charentes area. Colombard is an indigenous variety to the Charentes and in spite of its good acidity is little by little being displaced, as is Folle Blanche, another traditional grape variety from the historic region of Gascony.

BACO BLANC, UNION FRANCO – AMERICAN

Armagnac's key grape variety until the middle of the 19th century, Folle Blanche began to lose its supremacy from the 1860s onwards. Within the span of 30 years the vineyard was destroyed by a series of diseases: oidium (1860), phylloxera (late 1870s), mildiou ten years later and lastly Black Rot in 1890. It was only in 1898 that François Baco, a teacher by profession, created Baco 22A or Baco Blanc, a hybrid variety of Folle Blanche and Noah (an American phylloxera-resistant cultivar). Ever since, Armagnac has been produced using not only Folle Blanche and Baco grapes (the only hybrid variety authorised by the appellation), but also Ugni Blanc and Colombard.

FROM VIN DE CHAUDIERE TO THE FINEST EAUX-DE-VIE

Once harvested, the grapes are pressed. The juice is then immediately left to ferment. Fermentation lasts roughly three weeks to obtain a cloudy, acidic wine with a low alcohol content, called vin de chaudière. Chaptalisation, or the addition of sugar, is prohibited. The harvest and vinification usually take place during the month of October, continuing into November. For Cognac, the vin de chaudière is distilled in a traditional copper Charentais still, a form of pot still also called an alembic. The wine is distilled twice to turn it into eau-de-vie.

The wine is transferred to the boiler then brought to the boil. The alcohol vapour, steeped with aromas, rises through the swan neck pipe before passing into the condenser (a copper coil immersed in icy water) and becoming liquid once more. The resulting liquid, called brouillis, has an alcohol content of about 30%.

During this first distillation the head, heart and tail portions of the distilled spirit are separated. The second distillation, or bonne chauffe, is again divided into three portions and only the heart is kept for maturing. Its average alcohol content is between 68% and 70%.

For Armagnac, regulations have allowed the use of two distinct distillation methods since 1972: Cognac-style double distillation and Armagnac-style continuous distillation used by over 90% of producers. Between 1943 and 1971, only Armagnac-style distillation was allowed.

Winegrowers do not always own their own stills and so the wine is most often distilled by an itinerant distiller who goes from cellar to cellar, or at the local winegrower's cooperative.

The Armagnac still has two columns, of which the first (the condenser or refrigerating column) is made up of a tank containing a copper coil. The coil is cooled by the wine that fills the tank, causing the alcohol vapours to liquefy as they pass through it. On contact with the coil the wine heats up and flows into the second column (the still). It flows down to the base of the still through perforated plates until it reaches the boiler. At the same time the heat causes the wine's alcohol vapours to separate from the liquid and to rise upwards through these plates. On contact with the continually flowing wine the ascending vapours absorb its aromas. As the wine descends it loses alcohol and aromas. When distillation is over, the resulting eau-de-vie has an ABV content of 52% to 72%. For both Armagnac and Cognac the law requires that distillation be completed at the latest on 31st of March of the year following the harvest, as the age of eaux-de-vie is counted from 1 April every year.

ARMAGNAC

About 5,000 hectares of vines are spread over three departments: Landes, Gers and Lot-et-Garonne. Armagnac has three regional appellations: Bas Armagnac, Haut Armagnac and Tenareze.

BAS ARMAGNAC: situated in the Landes and Gers departments the Baco vines grow on poor, acid soil composed of clay, silica and iron-bearing components such as ochre sands. This area produces highly renowned light and fruity eaux-de-vie.

TENAREZE: situated in the Lot-et-Garonne and Gers departments, the Ugni Blanc and Colombard vines grow on alluvial soil, clay and limestone. These harder eaux-de-vie require lengthy maturation in barrels.

rels.

HAUT ARMAGNAC: situated in the South and towards the North-East of the Gers department the vineyard is dispersed and grows on clay and limestone soil. These eaux-de-vie are fairly vigorous and should be enjoyed young.

COGNAC

The vineyard is mainly situated in the Charente and Charente Maritimes departments but it also extends slightly into the Deux-Sèvres and Dordogne departments. The Cognac controlled appellation of origin encompasses a little under 79,000 hectares of vines. It is divided into six crus that are delimited by the nature of their soil: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois and Bois Ordinaires.

GRANDE CHAMPAGNE: this cru is situated in the heart of the Cognac region, whose soft, chalky limestone soil produces light and floral eaux-de-vie that require several years aging.

PETITE CHAMPAGNE: these crus are situated to the South of Grande Champagne in a crescent shape. More sensitive to the maritime climate, this area has a clay-limestone soil and also produces floral eaux-de-vie.

BOIS ORDINAIRES: this cru produces fast maturing cognacs influenced by ocean notes.

BORDERIES: this is a small area to the North-West of Grande Champagne with sandy clay soil. This cru produces smooth eaux-de-vie with distinctive aromas of violet and hazelnut. Much prized by Master Blenders, these eaux-de-vie are superb. They mature more rapidly than those from Petite Champagne and Champagne.

FINS BOIS: this cru surrounds Grande and Petite Champagne and Borderies. The soil is very diverse, being clay-limestone in certain places, very hard limestone in others and clay in yet others. These round and supple eaux-de-vie mature more rapidly.

BONS BOIS: this last cru produces harder, fruitier eaux-de-vie due to the clay soil which is poor in limestone and sandy towards the coast, and to the maritime climate.



L'ENCANTADA 1974 DOMAINE LE SABLÉ

France, Bas-Armagnac - 40.1%, 50cl

La finale de ce millésime du Domaine le Sablé, issu d'un cépage unique, le baco, est absolument remarquable de maturité et d'aboutissement. En effet, elle se laisse porter par un vent léger annonciateur de lendemains frais et de soirées passées au coin du feu propice à la dégustation d'une vénérable eau-de-vie. La force du terroir révèle des notes de cèpes et de truffes, sa finesse des fleurs capiteuses (rose, pivoine).

Profil : empyreumatique (cèdre, tilleul), floral (lys, pivoine, rose) et épicé (baie rose, girofle). Fruité (abricot, passion, kaki) et gourmand (crème brûlée, baba au rhum).

This vintage of Domaine le Sablé, produced using only Baco grapes, provides a finish that is remarkably mature and extremely successful. It is redolent of chilly days to come and evenings spent by the fireside, a time that just lends itself to enjoying such a venerable eau-de-vie. The strength of the terroir is revealed in notes of cep and truffle and subtle yet heady flowers (rose, peony).

Profile: smoky (cedar, linden), floral (lily, peony, rose) and spicy (pink peppercorn, clove). Fruity (apricot, passion fruit, persimmon) with mouth-watering notes of crème brûlée and rum baba.

HT 79,43 €, TTC 95 €

L'ENCANTADA 1973 DOMAINE LE SABLÉ

France, Bas-Armagnac - 40.1%, 50cl

Situé dans le village de Lagrange, le Domaine le Sablé n'a produit que trois millésimes : 1973, 1974 et 1976, tous distillés uniquement à partir du cépage baco. Nous vous proposons de partir à la découverte du plus ancien d'entre eux, véritable modèle de fraîcheur. Son nez médicinal, sa bouche particulièrement fruitée et sa finale qui conserve longtemps l'intensité fruitée de la bouche tout en gagnant en gourmandise sont les principaux atouts qu'elle abat pour enlever la mise.

Profil : médicinal (baume du tigre). Figs, pommes mûres, gelée de coing, pralines et fèves de cacao. Des fleurs capiteuses (muguet, œillet), du cuir et des épices (badiane).

Located in the village of Lagrange, the Domaine le Sablé produced just three vintages: 1973, 1974 and 1976. All three were distilled using only Baco grapes. We are delighted to offer you the opportunity of discovering the oldest amongst them, which displays exemplary freshness. Its main qualities are medicinal notes on the nose, followed by a supremely fruity palate and a very persistent finish that prolongs this intense fruitiness while at the same time developing in generosity.

Profile: medicinal (tiger balm). Figs, ripe apples, quince jelly, pralines and cocoa beans. Headly flowers (lily of the valley, carnation), leather and spice (star anise).

HT 82,78 €, TTC 99 €

L'ENCANTADA 1989 DOMAINE LES BIDETS

France, Bas-Armagnac - 49.9%, 50cl

Mélange de classicisme et d'exotisme, le millésime 1989 du Domaine les Bidets fait preuve d'une jeunesse époustouflante. Attaché à ses origines gasconnes, il roule des r pour mieux nous faire apprécier la puissance du terroir de sable qui l'a vu naître. Le cépage baco, dont il est issu, exprime quant à lui toute son étendue fruitée, épicée, chocolatée et mentholée.

Profil : pulpeux. Exotique (banane, mangue) et épicé (moutarde, cannelle). Notes de pruneau et d'abricots secs. Poudré (fève de cacao, gingembre râpé). Curry.

A blend of traditionalism and exoticism, the Domaine les Bidets 1989 vintage demonstrates an astonishingly youthful character. Close to its Gascon roots, it reflects the power of the sandy terroir that gave it life. The Baco grape variety from which it is made expresses a full range of fruity, spicy, chocolaty and minty aromas.

Profile: fleshy. Tropical (banana, mango) and spicy (mustard, cinnamon). Notes of prune and dried apricot. Powdered notes (cocoa bean, grated ginger). Curry.

HT 52,68 €, TTC 63 €

L'ENCANTADA 1986 DOMAINE LES BIDETS

France, Bas-Armagnac - 44.1%, 50cl

L'Encantada est une jeune société créée par quelques passionnés qui embouteillent au degré naturel des Bas-Armagnac authentiques provenant essentiellement de petits producteurs qui pour la plupart ne distillent plus depuis longtemps. Situé en plein cœur du Grand Bas-Armagnac, le Domaine les Bidets est l'un des plus emblématiques d'entre eux. Le millésime 1986 exprime à la perfection le caractère à la fois capiteux et frais des eaux-de-vie de cette propriété.

Profil : herbes sèches, coing et abricot. Fin boisé (chêne). Fruits secs (amande, noix). Epicé (moutarde). Sarriette, verveine. Chocolat et vanille-bourbon.

Formed by a group of enthusiasts, L'Encantada is a young company that bottles traditional Bas-Armagnacs at natural strength, mainly from small-scale producers who often have not distilled for many years. Of them all, the Domaine les Bidets, located at the centre of the Grand Bas-Armagnac area, is one of the most emblematic. The 1986 vintage is a perfect expression of the heady yet fresh character of the eaux-de-vie from this estate.

Profile: dried herbs, quince and apricot. Subtle woody notes (oak). Nuts (almond, walnut). Spicy (mustard). Savory, verberna. Chocolate and Bourbon vanilla.

HT 71,07 €, TTC 85 €



COGNAC & ARMAGNAC

LEYRAT ASSEMBLAGE N°1

France, Cognac Fin Bois - 42%, 70cl

Small Batch - Chêne du Limousin

Edition limitée

A la manière d'un géomètre, cet assemblage qui porte le numéro 1 nous fait arpenter chaque recoin de sa palette aromatique et gustative. Ne se contentant pas de rester à l'intérieur du périmètre qu'il a finement dessiné, il fait preuve de beaucoup de vie et de jeunesse d'expression en incorporant à ce décor primesautier des scènes bucoliques et festives illuminées par les sourires des vendeurs. Profil : frais, élégant. Nettement herbacé (foin coupé) et épicé (gingembre, cannelle). Vanille et agrumes (citron). Végétal (gazon, luzerne). Fruits secs (noix, amande).

This Number 1 blend gives us a guided tour around every inch of its range of aromas and flavours. It even goes beyond these boundaries, expressing great liveliness, youthfulness and spontaneity, and revealing a sunny, festive nature, redolent of a summer harvest.
Profile: fresh, elegant. Clear grassy notes (hay) and spices (ginger, cinnamon). Vanilla and citrus (lemon). Vegetal (grassy lawn, lucerne). Nuts (walnut, almond).

HT 35,12 €, TTC 42 €



FRAPIN 1992 - COGNAC LMDW

France, Cognac Grande Champagne - 42.5%, 35cl

Plus affable que le millésime 1989, cette version de trois ans sa cadette se livre à cœur ouvert dès les premiers instants. Sa constance n'a d'égal que la complexité fruitée, finement boisée et gourmande dont font preuve les trois petites scénettes que constituent les étapes de la dégustation, à la fois intimement imbriquées les unes dans les autres et en même temps totalement indépendantes. Profil : onctueux. Riche. Fruits mûrs et exotiques (pomme, poire, ananas, mangue), vanille, herbe coupée, fleurs blanches, épices fortes et bois précieux.

More approachable than the 1989 vintage, this version is three years younger and it bares its heart from the outset. Its constancy is only equalled by its fruity, finely woody and mouth-watering complexity, as demonstrated during the three stages of tasting, that are both deeply connected and totally independent of each other.
Profile: smooth. Rich. Ripe fruit (apple, pear), tropical fruit (pineapple, mango), vanilla, cut grass, white flowers, strong spices and fine wood.

HT 74,41 €, TTC 89 €

FRAPIN 1989 - COGNAC LMDW

France, Cognac Grande Champagne - 44.8 %, 35cl

Pour acquérir la sérénité qu'elle affiche en finale, cette cuvée est tout d'abord passée par de longs moments d'introspection et de quasi-timidité demandant au dégustateur de faire l'effort de partir à la rencontre de toutes ses subtilités olfactives. Puis, une fois les présentations faites, séductrice en diable, sa bouche s'est mise à déborder de générosité et d'exubérance. Du grand art en matière de conversation. Profil : fin, introverti. Fleurs blanches, notes de craie et de vanille. Zestes d'agrumes (orange, clémentine) et épices (cumin, cannelle). Fin boisé légèrement beurré.

To achieve the level of serenity that this vintage reaches at the finish, it goes through long moments of almost timid introspection, requiring the taster to make an effort to discover its full aromatic subtlety. Then once the introductions are over it brims with generosity and exuberance on the palate. This turns communication into an art form!
Profile: subtle, introverted. White flowers, notes of chalk and vanilla. Citrus peel (orange, clementine) and spices (cumin, cinnamon). Lightly buttery, delicate woody notes.

HT 82,78 €, TTC 99 €



MERLET SÉLECTION SAINT-SAUVANT

France, Cognac - 45.2%, 70cl

Que ce soit au niveau des épices pour le nez, du fruit pour la bouche ou bien de la mâche pour la finale, le moins que l'on puisse dire est que chaque étape de la dégustation commence sur les chapeaux de roue. Une manière tonique d'exprimer la puissance du magnifique terroir de Saint-Sauvan. Profil : ample, charnu. Des épices (gingembre, girofle), chocolat noir et réglisse. Floral (tilleul, pivoine, chèvrefeuille, lys). Fruits secs (amande, noix de cajou) et du brou de noix.

The very least we can say is that every stage of tasting gets off to a flying start with spices on the nose, fruit on the palate and texture in the finish. This cognac has a most invigorating way of expressing the full power of the magnificent Saint-Sauvan terroir.
Profile: ample, full-bodied. Spices (ginger, clove), dark chocolate and liquorice. Floral (linden, peony, honeysuckle, lily). Nuts (almond, cashew) and walnut husk.

HT 69,40 €, TTC 83 €



REMI LANDIER 40ÈME ANNIVERSAIRE

France, Cognac Fins Bois - 45%, 70cl

Single Cask #73

Edition limitée à 40 bouteilles

En dépit de ses 40 printemps, ce Cognac issu des Fins Bois, n'a pas pris une seule ride. Revendiquant haut et fort le caractère puissant de son terroir, il oscille constamment entre une élégance fruitée et florale et des tonalités plus sombres synonymes de profondeur et de maturité. Alerte, il nous emmène respirer les parfums de fleurs de vigne à l'époque de la floraison. Profil : fin, frais. Boisé (chêne merrain), fruité (mirabelle, prune). Note de butterscotch. Epices (poivre blanc) et chocolat noir. Notes truffées.

This Cognac made with grapes from the Fins Bois cru might be 40 years old but it hasn't gained a single wrinkle. It proclaims the powerful nature of its terroir loud and clear, constantly swinging between fruit-filled, floral elegance and darker notes of depth and maturity. With great vivacity it whisks us away to the vineyard, to breathe in the scent of vine blossom in the early summer.
Profile: subtle, fresh. Woody (oak staves), fruity (mirabelle, plum). Notes of butterscotch. Spice (white pepper) and dark chocolate. Hints of truffles.

HT 459,87 €, TTC 550 €

MEZCAL TEQUILA



LE 9 DÉCEMBRE 1974, LE JOURNAL OFFICIEL DE LA FÉDÉRATION MEXICAINE DOTAIT LA TÉQUILA D'UNE APPELLATION D'ORIGINE. SYMBOLE FORT DE L'IDENTITÉ NATIONALE MEXICAINE, LA TÉQUILA DISPOSAIT AINSI D'UN CADRE LÉGAL TOUT AUSSI PROTECTEUR QUE CELUI INSTAURÉ EN FRANCE POUR LE COGNAC ET LE CALVADOS. IL FALLUT ATTENDRE 1995 POUR QU'IL EN SOIT DE MÊME POUR LE MEZCAL.

LA TÉQUILA ET LE MEZCAL NE PEUVENT-ÊTRE PRODUITS QU'AU MEXIQUE, À L'INTÉRIEUR DE ZONES BIEN DÉLIMITÉES. POUR LA TÉQUILA, IL S'AGIT DE L'ÉTAT DE JALISCO ET DE TAMAULIPAS, NAYARIT, GUANAJUATO ET MICHOACAN. POUR LE MEZCAL, L'ANCÊTRE DE LA TÉQUILA, SEPT ÉTATS PEUVENT SE PRÉVALOIR DE CETTE APPELLATION : OAXACA, GUERRERO, GUANAJUATO, SAN LUIS POTOSI, ZACATECAS, DURANGO ET TAMAULIPAS.

SI UNE SEULE VARIÉTÉ D'AGAVE, LA TÉQUILANA WEBER AZUL, L'AGAVE BLEU, EST AUTORISÉE POUR LA PRODUCTION DE LA TÉQUILA ; LE MEZCAL, CERTES DOMINÉ PAR LA VARIÉTÉ ESPADIN, PEUT ÊTRE PRODUIT À PARTIR D'UNE MULTITUDE DE SOUCHES DIFFÉRENTES. AU-DELÀ DE CETTE DIFFÉRENCE, DES SIÈCLES SEMBLENT SÉPARER CES DEUX ALCOOLS TANT LEURS MÉTHODES DE PRODUCTION SEMBLENT, POUR LA TÉQUILA ANCRÉE DANS LA MODERNITÉ ET POUR LE MEZCAL DANS LA TRADITION.

LE MEZCAL L'ÂME DU MEXIQUE

Plusieurs variétés d'agaves sont utilisées pour la production de mezcal : Espadin, Tobalà, Tobaziche, Cenizo, Papalometli. On distingue les mezcals 100% agave des mixtos élaborés à partir d'au moins 80% de jus d'agave. Ces deux catégories doivent obligatoirement être mises en bouteille au Mexique pour bénéficier de l'appellation mezcal. Le marché du mezcal repose encore largement sur la distillation domestique. Pratiquée au sein de fermes dont certaines se situent à plus de 2000 mètres d'altitude (San Luis del Rio), la production de mezcal s'inscrit naturellement dans la continuité du travail agricole et excède rarement les 400 litres par mois. On estime ainsi à cinq cents le nombre de producteurs de Mezcal, dont certains ont encore recours à des méthodes de production ancestrales.

AU CŒUR DU Maguey

De la famille des Agavaceae, le plant d'agave également connu sous le nom de maguey, atteint sa maturité au terme de 7 à 10 ans. L'agave ne fleurit qu'une seule fois dans sa vie. Cette floraison unique, qui se traduit par la croissance en son sein d'une hampe de plusieurs mètres de haut d'où culmine une fleur, marque aussi la phase de dépérissement de la plante.

Il revient donc aux agaveros ou magueyeros, d'estimer le moment le plus opportun pour récolter la piña, le cœur de l'agave. Coupé trop tôt, son rendement en sucre sera insuffisant ; trop tard, la plante aura produit sa fleur et par conséquent digéré ses sucres. Une fois coupée, la piña peut peser de 35 à 80 kg dans les Lowlands et jusqu'à 125 kg dans les Highlands.

Si la loi impose la culture monovariétale : Téquilana Weber pour la production de téquila, elle autorise la diversité pour le mezcal. Dans ce dernier cas, 90% des plants d'agave sont pourtant dominés par la variété Espadin. Les cultivateurs d'Oaxaca font face aux mêmes problèmes que ceux de Jalisco. L'ex-

ploitation d'une seule variété sans cesse clonée provoque l'affaiblissement des gènes de la plante. Plus vulnérables, les maladies et les insectes (chenilles) y trouvent un terrain propice à leur prolifération. Les cultivateurs d'agave encourent alors le risque de perdre en quelques mois le travail de plusieurs années. Au cours des 20 dernières années, les producteurs de téquila et de mezcal ont dû composer avec deux grandes périodes d'épidémie à l'origine d'une flambée des prix de l'agave. Afin d'y remédier, les cultivateurs favorisent la diversité et ont recours à d'autres variétés. Cette diversification, porteuse d'une richesse aromatique, est à l'origine de l'intérêt que suscite le mezcal à travers le monde.

DE L'AGAVE AU MEZCAL

Une fois extrait du sol, l'agave est dépouillé de ses feuilles afin de découvrir son cœur, la piña. Une piña de 70 kg produira environ 10 litres d'alcool. Coupées en demi ou en quart, les piñas sont placées au sein de fours creusés à même le sol d'environ 2,5 mètres de profondeur et pavé de pierres préchauffées. Ces cœurs sont enterrés sous un amas de feuilles et de terre et laissés à cuire pendant 2 à 3 jours. Une fois cuits, les agaves sont découverts puis laissés à reposer à l'air libre pendant une semaine. Débute alors une première fermentation naturelle. Les agaves sont ensuite broyés dans un moulin à pierre actionné par un âne ou un cheval. La pulpe, le jus et les fibres sont mélangés à de l'eau (environ 10%) afin de produire un liquide sucré qui sera mis à fermenter spontanément (une à quatre semaines). La bière ainsi produite est distillée deux fois, exceptionnellement trois fois. La distillation se fait généralement au sein d'alambics en cuivre qui furent introduits par les Espagnols ou en céramique, introduits par les Chinois.

Traditionnellement le mezcal est laissé à reposer en jarre de céramique. Désormais les cuves en inox tendent à remplacer ces jarres. L'introduction des fûts est relativement récente (1950), il s'agit pour la plupart d'ex fûts de bourbon. Les fûts de xérès sont utilisés pour des cuvées spéciales.

DE L'AGAVE À LA TÉQUILA

La production de téquila débute avec la récolte des cœurs d'agave, la piña. Une fois extrait du sol, l'agave est dépouillé de ses feuilles afin de découvrir son cœur. Les piñas sont ensuite acheminées jusqu'au four où elles seront cuites à la vapeur. Une cuisson traditionnelle peut durer de 50 à 72 heures. Mais dans le cas de distilleries industrielles, celle-ci varie de 12 à 48 heures. La cuisson permet de transformer les sucres de l'agave, l'inuline, en sucres fermentescibles. Une fois cuites, les piñas sont écrasées par un moulin afin de séparer les fibres du jus. Trois à quatre eaux sont nécessaires afin d'extraire tous les sucres pour produire du jus ou miel d'agave.

La fermentation prend de 2 à 5 jours pour les distilleries industrielles et jusqu'à 12 jours pour les plus traditionnelles. Au terme de cette étape, la « bière » titrant de 4% à 7% est filtrée avant d'être distillée. Si deux types d'alambics sont utilisés, Pot Still (alambic à repasse) et Coffey Still (alambic à colonnes), la primeur est donnée aux alambics traditionnels en cuivre permettant d'effectuer une double distillation comme l'exige la loi. Dans le cadre des téquilas vieilles, on utilise des fûts ou des foudres de chêne. Les fûts peuvent être neufs ou usagés. Le plus souvent, ils proviennent des États-Unis (ex-fûts de bourbon), mais aussi de France. Les téquilas sont diluées puis filtrées avant leurs mises en bouteille. Si les Mixtos sont souvent mises en bouteille aux États-Unis, la loi stipule que les « Téquila 100% agave » le soient au Mexique.

Le mezcal est au Mexique, ce que les malts d'Islay sont à l'Ecosse : l'expression d'un terroir et d'un mode de production unique. En raison des différentes variétés d'agave utilisées, les mezcals offrent un éventail d'arômes et de saveurs prodigieux. En cela la consommation de mezcal s'apparente à celle des malts en raison de leur caractère naturellement fumé. Mais cette consommation tend à se démocratiser grâce à de nombreux mixologues qui trouvent dans le mezcal matière à développer leurs talents créatifs.

IT WAS ON 9TH DECEMBER 1974 THAT TEQUILA'S PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN STATUS WAS ANNOUNCED BY THE GOVERNMENT PUBLICATION “THE OFFICIAL GAZETTE OF THE FEDERATION.” A POTENT SYMBOL OF MEXICAN NATIONAL IDENTITY, TEQUILA HAD NOW GAINED A LEGAL FRAMEWORK AS PROTECTIVE AS THAT APPLIED TO COGNAC AND CALVADOS IN FRANCE. IT WOULD NOT BE UNTIL 1995 THAT THE SAME COULD BE SAID FOR MEZCAL. TEQUILA AND MEZCAL CAN ONLY BE PRODUCED IN MEXICO, WITHIN STRICTLY DEFINED AREAS. FOR TEQUILA, THE AREA COMPRISES THE STATES OF JALISCO, TAMAULIPAS, NAYARIT, GUANAJUATO AND MICHOACAN. FOR MEZCAL (TEQUILA'S FORERUNNER), SEVEN STATES CAN CLAIM THE APPELLATION: OAXACA, GUERRERO, GUANAJUATO, SAN LUIS POTOSI, ZACATECAS, DURANGO AND TAMAULIPAS. ONLY ONE VARIETY OF AGAVE, TEQUILANA WEBER AZUL (THE BLUE AGAVE) IS AUTHORISED IN TEQUILA PRODUCTION, WHEREAS MEZCAL CAN BE PRODUCED FROM ANY OF THE NUMEROUS PLANTS OF THE AGAVE GENUS, ALTHOUGH THE ESPADIN VARIETY IS THE MOST COMMONLY USED. BEYOND THIS DIFFERENCE, THE TWO ALCOHOLS SEEM TO BE CENTURIES APART WITH PRODUCTION METHODS FOR TEQUILA BEING RESOLUTELY MODERN, WHILE THOSE FOR MEZCAL REMAIN FIRMLY ROOTED IN TRADITION.

MEZCAL, THE SOUL OF MEXICO

There are many agave varieties used to produce mezcal: Espadin, Tobalà, Tobaziche, Cenizo and Papalometl to name but a few. A distinction is made between “100% agave Mezcal” and “Mixto” which, as its name would imply, is produced with a minimum of 80% agave juice. Both of these types must be bottled in Mexico to qualify for the Mezcal appellation. The production of mezcal still relies heavily on home distillation. Produced on farms, some located at over 2,000 metres in altitude (such as San Luis del Rio), it is a natural extension of farm work and rarely exceeds 400 litres per month. There are an estimated 500 Mezcal producers, of whom most still use the production methods of their ancestors.

FROM THE AGAVE PLANT TO MEZCAL

After being dug out of the soil, the agave is stripped of its leaves to reveal the heart, the piña. A 70kg piña produces roughly 10 litres of alcohol. The piñas are cut into two or four then placed in a form of oven dug in the earth, about 2.5 metres deep, and lined with pre-heated stones. The piñas are then buried under a pile of leaves and earth and left to roast for 2 to 3 days. Once cooked, they are taken out of the oven and left to rest in the fresh air for a week. Fermentation begins spontaneously. The agaves are then crushed in a mill with a stone wheel, pulled by a horse or a mule. The pulp, juice and fibres are mixed with water (about 10%) to produce a sugary liquid which will be left to ferment for a second time for between one to four weeks.

The resulting beer is distilled twice and very occasionally three times. Copper stills introduced by the Spanish, or ceramic stills introduced by the Chinese, are typically used for distillation.

Traditionally Mezcal was left to rest in ceramic jars. There is now a tendency to replace these jars with

stainless steel vats. Barrels were introduced relatively recently (1950), and are for the most part ex-bourbon barrels. Sherry barrels may also be used for special batches.

THE HEART OF THE Maguey Plant

The agave, which belongs to the Agavaceae family and is also known as maguey, reaches maturity at between 7 and 15 years. The agave flowers only once in its lifetime. When this happens, a tall stem several metres high grows from its centre culminating in a flower. This also marks the start of the plant's decline.

The agaveros or magueyeros have the responsibility of judging the best time to harvest the agave heart, known as the piña. If cut too early its sugar content will be insufficient; too late and the plant will have produced its flower and started to digest its sugars. Once cut, the piña can weigh 35 to 80kg in the lowlands and up to 125kg in the highlands.

Whereas regulations stipulate that only the Tequilana Weber Azul variety of agave can be used in tequila production, mezcal producers are free to use other varieties. Despite this, 90% of the agave plants used are of the Espadin variety. Growers in Oaxaca face the same problems as those in Jalisco; using a single variety that is endlessly cloned leads to a weakening of the plant's genes. It becomes more vulnerable, providing a prime breeding ground for disease and insects (particularly caterpillars).

Agave growers then risk losing many years work in just a few months. Over the last two decades, tequila and mezcal producers have had to deal with two outbreaks of epidemics that have caused agave prices to soar. In an attempt to rectify this situation, mezcal growers are starting to diversify and use other varieties of agave. This diversification, which has led to greater aromatic richness, has generated increased interest in mezcal throughout the world.

FROM THE AGAVE PLANT TO TEQUILA

Tequila production starts with the harvest of agave hearts, the piñas. After being dug out of the soil, the agave plant is stripped of its leaves to reveal the piña. These are then cooked in an oven for somewhere between 50 and 72 hours or between 12 and 48 hours in industrial distilleries. The purpose of the roasting is to transform the agave sugar (inulin) into fermentable sugar. Once cooked, the piñas are crushed in a grinding mill in order to separate the fibres from the juice. It takes 3 or 4 rinses to extract all the sugar and produce agave juice or honey.

Fermentation takes 2 to 5 days in industrial distilleries and up to 12 days in more traditional facilities. When this stage is over, the “beer”, with an alcohol content of 4% to 7%, is filtered before being distilled. Although two types of still are used (the pot still and the column still), preference is given to traditional copper stills that allow for double distillation. Tequila is aged in oak barrels or casks. Barrels are either new or pre-used. They most frequently come from the United States (ex-bourbon barrels), but also sometimes from France. The tequila is diluted and filtered before being bottled. Mixto Tequilas are often bottled in the United States, but the law stipulates that 100% Agave Tequila must be bottled in Mexico.

Mezcal is to Mexico what the Islay malts are to Scotland: the expression of a terroir and a unique production process. Partly due to the different varieties of agave used, mezcal can offer an amazing range of flavours and aromas. Their smoky character makes tasting a mezcal somewhat similar to tasting an Islay whisky. Mezcal is also becoming more popular with bartenders who find that it lends itself very well to mixology.



OCHO EXTRA AÑEJO, SINGLE BARREL

Mexique, Téquila - 54.6%, 70cl

Edition limitée à 240 bouteilles

Au premier abord, cette extra anejo embouteillée au degré naturel, est d'un classicisme absolu. Loin de se contenter de cette première approche pourtant déjà très belle, elle prend son bâton de pèlerin et nous emmène jusqu'au village de San Augustin. Chemin faisant, elle nous propose de découvrir un univers particulièrement complexe et nuancé fait de notes médicinales, de fruits frais et d'herbes sèches

Profil : vif, précis. Poivre noir, sel et citrons verts. Note de camphre, de gingembre, de cannelle. Pommes vertes, poires Williams et clous de girofle. Herbacé (foin coupé).

This extra añejo, bottled at natural strength, initially displays outstanding clarity and restraint. But far from making do with this very fine first approach, it then leads us all the way to the village of San Augustin. On the way it reveals a highly complex and nuanced palette, that combines medicinal notes with hints of fresh fruit and dried herbs.

Profile: lively, precise. Black pepper, salt and limes. Notes of camphor, ginger, cinnamon. Green apples, Williams pears and cloves. Grassy notes (hay).

HT 96,15 €, TTC 115 €

ALIPUS SAN ANDRES

Mexique, Oaxaca, Mezcal - 48%, 70cl

La gamme Alipus décline une petite gamme de mezcal distillés au sein de trois mezcalerías situées à San Juan del Río, San Balthazar Guelavila et Xitlapehua. C’est dans ce dernier village que le maître distillateur, Don Valente García Juárez, élabore ce magnifique mezcal issu de la variété d’agave Espadin. Cristalline et d’une liberté d’expression absolue, la fin de bouche d’Alipus San Andres fait voler en éclat toutes les frontières et nous transporte littéralement dans la région d’Oaxaca.

Profil : épicés, fruités (abricot, fraise). Oriental (pétale de rose). Grains de sel et de poivre rose. Floral (pivoine, jacinthe), laiteux (jus d’agave). Minéral, tourbé-fumé, ardoise.

The Alipus range contains a small selection of mezcal from three mezcal distilleries located in San Juan del Río, San Balthazar Guelavila and Xitlapehua. In the latter village, Master Distiller Don Valente García Juárez produces this magnificent mezcal made from the Espadin variety of agave. Crystal clear, with total freedom of expression, Alipus San Andres has a finish that flies over borders and transports us directly to the Oaxaca region.

Profile: spicy, fruity (apricot, strawberry). Eastern notes (rose petals). Salt and pink peppercorns. Floral (peony, hyacinth), milky (agave juice). Mineral, peaty-smoky, slate.

HT 52,68 €, TTC 63 €



ALIPUS SAN BALTHAZAR

Mexique, Oaxaca, Mezcal - 48.3%, 70cl

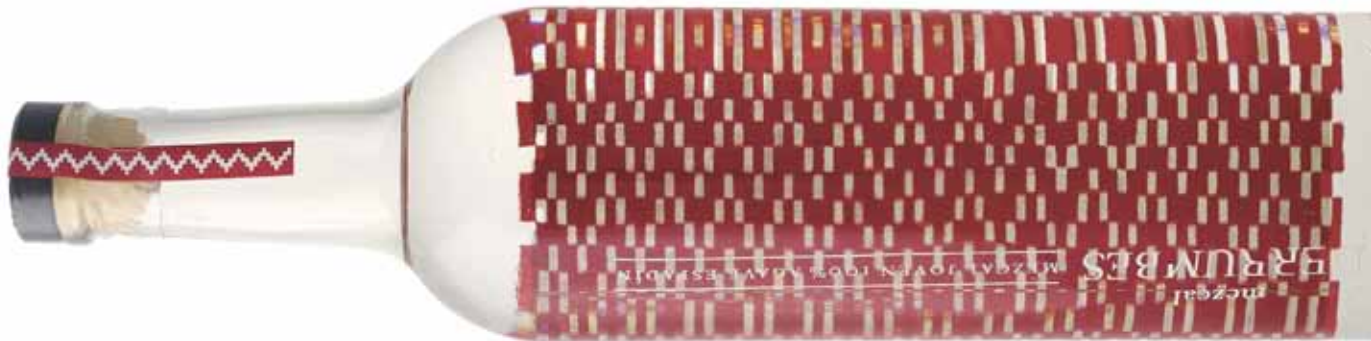
Fermenté avec ses levures indigènes, ce mezcal a ensuite été distillé par Don Cosme Hernandez et Sohn Cirilo dans le village de San Balthazar à partir d’une variété d’agave, baptisée Espadin, poussant à 5700 mètres d’altitude. Fier, racé et harmonieux, San Balthazar a su rester en même temps rustique, terreux, tourbeux, en un mot authentique. Sa beauté est à couper le souffle.

Profil : altier, fin. Note de goudron et de terre. Poivre, sel, citrons. Lait d’agave, herbes de Provence. Epices (muscade, girofle). Fumée de tourbe.

Produced from the Espadin variety of Agave which grows at 5,700 metres above sea level, this mezcal was fermented with its own natural yeast, then distilled by Don Cosme Hernandez and Sohn Cirilo in the village of San Balthazar. Proud, racy and harmonious, San Balthazar has also retained its authentic rustic, earthy and peaty qualities. Quite simply magnificent.

Profile: stately, subtle. Notes of tar and earth. Pepper, salt, lemon. Agave juice, herbes de Provence. Spices (nutmeg, clove). Peat smoke.

HT 52,71 €, TTC 63 €



DERRUMBES EDITION N°1

Mexique, Mezcal - 46%, 70cl

Produit à Santiago Matatlan, la capitale du mezcal, Derrumbes exprime toute la puissance et l’exubérance d’un mezcal artisanal. Racé, terreux, animal, il se révèle cependant très équilibré et offre à l’agave une superbe tribune où exprimer ses notes de sel, de poivre, d’agrumes et de fruits frais.

Profil : intense, rond. Terreux, tourbé, animal et minéral (manganèse). Champêtre et rustique (paille, vache). Fleurs capiteuses (rhododendron, giroflée, marguerite).

Produced in Santiago Matatlan, the capital of mezcal, Derrumbes expresses all the power and exuberance of an artisanal mezcal. Racy, earthy and animal, it is nonetheless very well-balanced and provides a superb platform for the agave to express its notes of salt, pepper, citrus and fresh fruit.

Profile: intense, round. Earthy, peaty, animal and mineral (manganese). Bucolic and rustic (straw, cattle). Headly flowers (rhododendron, wallflower, daisy).

HT 40,13 €, TTC 48 €

DEL MAGUEY MINERO

Mexique, Oaxaca - Single Village Mezcal - 49%, 70cl

Village : Santa Catarina Minas

Minero est produit dans le village de Santa Catarina Minas, un petit hameau situé à une heure de Chichicapa de l’autre côté des montagnes. L’une des particularités de ce mezcal est qu’il est distillé dans un alambic en argile équipé d’un condensateur en bambou. D’une pureté d’expression à couper le souffle, Minero est en réalité le théâtre d’un combat de titans entre les différentes composantes de sa palette aromatique et gustative. Il fallait bien cela pour qu’il atteigne son Graal : la sérénité.

Profil : frais et capiteux. Chlorophylle, menthe, camphré et médicinal (baume). Poivré et citronné. Sirop d’agave. Brou de noix.

Minero is produced in the hamlet of Santa Catarina Minas, situated on the far side of a mountain range about an hour away from Chichicapa. One of this mezcal’s distinctive features is that it is distilled in a clay still with a bamboo condenser. Minero, which expresses itself with breathtaking purity, is in fact a battlefield between the various larger-than-life elements in its range of aromas and flavours. It comes through it all having achieved its goal of serenity.

Profile: fresh and heady. Chlorophyll, mint, heady notes, camphor and medicinal notes (balsam). Peppery and lemony. Agave nectar. Walnut stain.

HT 65,22 €, TTC 78 €

DEL MAGUEY SANTO DOMINGO ALBARRADAS

Mexique, Oaxaca - Single Village Mezcal - 48%, 70cl

Créé en 1996, le mezcal Santo Domingo Albarradas est produit dans le village du même nom, un petit hameau situé dans la région de Mixe, une zone au sud d’Oaxaca où le climat ressemble fortement à celui d’Hawaï. Très « Del Maguey » dans son esprit, il sort en réalité des sentiers battus pour imposer sa personnalité assez éloignée la plupart du temps des standards classiques en matière de mezcal. Que les aficionados se rassurent, en fin de bouche et en finale, les agrumes, le poivre et le sel ont repris une place prépondérante.

Profil : frais, original. Badiane et cumin. Lait d’agave, réglisse verte, citron vert et jaune. Graine de moutarde et menthe. Anisé, racines de gentiane.

Santo Domingo Albarradas mezcal has been produced since 1996 in the village of the same name, a small hamlet in the Mixe region of Southern Oaxaca whose climate strongly resembles that of Hawai. Although very “Del Maguey” in spirit, it does in fact leave tradition behind to impose its own personality, for the most part quite different from usual mezcal standards. But aficionados can rest assured that citrus fruit, pepper and salt take up their rightful places in the mid-palate and finish.

Profile: fresh, original. Star anise and cumin. Agave juice, green liquorice, lemons and limes. Mustard seed and mint. Aniseed, gentian root.

HT 65,22 €, TTC 78 €



G I N



AU SOMMET DE SA GLOIRE AU COURS DES ANNÉES 50 ET 60, LE GIN EST À L'ORIGINE DE TRÈS NOMBREUX COCKTAILS, DONT LE PLUS CÉLÈBRE : LE DRY MARTINI. L'AVÈNEMENT DE LA VODKA À CETTE MÊME ÉPOQUE CHANGE LA DONNE ET LE GIN TOMBE QUELQUE PEU DANS L'OUBLI AU COURS DES ANNÉES 70. IL FAUDRA ATTENDRE LA FIN DES ANNÉES 80 ET L'INTRODUCTION D'UNE NOUVELLE MARQUE RENDUE CÉLÈBRE POUR SON FLACON BLEU, POUR QUE CETTE CATÉGORIE RETROUVE DE SA SPLENDEUR ET SUSCITE À NOUVEAU LA CURIOSITÉ DES BARMEN.

LE GIN DEVIENT ALORS UNE SOURCE D'INSPIRATION ET D'INNOVATION OÙ CHACUN RIVALISE D'INGÉNOSITÉ. LES MIXOLOGISTES REDÉCOUVRENT ET RÉ INVENTENT LES GRANDS CLASSIQUES DU COCKTAIL DU 19^E ET DU 20^E SIÈCLE AFIN DE RÉPONDRE AUX DEMANDES D'UNE CLIENTÈLE ÉDUQUÉE ET PLUS SOPHISTIQUEE ; LES DISTILLATEURS FONT VARIER LES PLAISIRS ET INTRODUISENT DE NOUVELLES ÉPICES, AROMATES, PLANTES, BAIES ET FRUITS ET CRÉENT DE NOUVELLES RECETTES OÙ S'EXPRIMENT TOUTE LA DIVERSITÉ AROMATIQUE DES MATIÈRES PREMIÈRES ET LEURS TALENTS. CERTAINS ONT DEPUIS FRANCHI LE RUBICON ET PROPOSENT DES VERSIONS VIEILLIES AFIN DE FAIRE DU GIN UN PRODUIT DE DÉGUSTATION PURE.

LE GENIÈVRE AU CŒUR DU GIN

Au cœur même du gin se trouve une baie : le genièvre. Mais de nombreux autres aromates sont utilisés : coriandre, angélique, zeste d'agrumes, cardamome, cannelle, muscade. Pour composer leur recette, les distillateurs n'ont finalement comme limite que leur propre créativité.

La qualité ou la complexité d'un gin n'est pas fonction du nombre d'aromates utilisés. Le plus souvent six à dix épices et aromates sont sélectionnés pour une recette.

Au-delà des proportions, le savoir-faire du distillateur repose sur une connaissance précise des conditions et températures d'extraction des huiles essentielles de chacune des composantes. A chacun son point optimum d'extraction et sa technique. Ainsi certains distillateurs n'hésitent pas à recourir aux deux techniques d'extraction que sont la distillation et la percolation pour créer leur gin.

L'ALAMBIC EN QUESTION

Au cours des années 60, la société John Dore & Co Ltd produisait pour la dernière fois un alambic appelé Carter Head Still. Cet alambic fut conçu par les frères Carter afin de transformer en vodka ou en gin l'alcool de grain distillé par les Coffey Still, alambics à colonnes, introduits dès 1831 par Aneas Coffey en Ecosse. Devenus extrêmement rares, les Carter Head Still ont depuis repris leurs fonctions auprès de certains distillateurs et produisent des distillats très subtils qui peuvent être mélangés à ceux plus lourds issus des alambics à repasse traditionnels.

Ces dernières années, de nouveaux producteurs se sont équipés d'alambics de type Holtein Still, composés d'un alambic à pot traditionnel et relié à une colonne de rectification. Ce système permet d'extraire les arômes par distillation et par percolation, puis de rectifier au sein de la colonne l'alcool ainsi obtenu. Le mélange d'alcool et d'aromates est placé au sein du pot également équipé d'un panier

perforé suspendu où sont déposés les aromates les plus fragiles. Au cours de la distillation, les vapeurs d'alcool s'élèvent, traversent le panier suspendu et se chargent d'arômes. Les vapeurs sont ensuite condensées dans la partie haute de la colonne de distillation avant d'être rectifiées.

DU GENIÈVRE AU GIN

La grande majorité des gins est élaborée à partir d'un alcool neutre de grain ou de mélasse. Dans le cas d'un alcool de grain, le moût est souvent composé d'un mélange de céréales : maïs (75%), orge (15%) et d'autres céréales (10%) dont du seigle. Il existe deux modes de production du gin, la plus noble est celle du « distilled gin ». Cette méthode permet de produire les gins les plus qualitatifs. La distillation s'effectue en batch au sein d'un alambic. Au cours de la distillation, les têtes et les queues de distillation porteuses de composés toxiques sont écartés et seul est recueilli le cœur de chauffe qui sera stocké pour une période de repos et d'oxydation. Deux principes d'extraction des arômes sont utilisés, séparément ou conjointement.

AROMATISATION PAR PERCOLATION : le principe consiste à suspendre à proximité du col de l'alambic au-dessus de l'alcool une poche en coton ou un panier en inox contenant les aromates les plus frais et fragiles. A leur contact, les vapeurs d'alcool s'imprègnent d'huiles essentielles.

AROMATISATION PAR DISTILLATION : le principe consiste à faire macérer dans un alcool neutre dans des cuves un mélange d'aromates pendant plusieurs jours. Certaines distilleries filtreront le mélange avant distillation afin de ne retenir que le liquide aromatisé qui sera ensuite distillé. D'autres distilleront le tout, produisant un alcool particulièrement chargé en arômes.

LA MÉTHODE DU « COMPOUND GIN » repose sur le mélange d'un alcool neutre (de mélasse le plus souvent), auquel est ajouté soit un concentré d'arômes de gin (cold compounding), soit par ajout d'essences

artificielles de baies de genièvre et d'autres épices et aromates (compound essence). Cette méthode n'implique aucune redistillation. Elle est principalement utilisée pour l'élaboration de gin de consommation de masse.

LES STYLES

Au-delà du mode d'aromatisation du gin, par macération, distillation ou bien par mélange, on distingue plusieurs catégories :

LONDON GIN (LONDON DRY GIN) : cette catégorie également décrite comme l'« english style » représente la quintessence en termes de gin. « London » exprime un style et non une origine. Par conséquent, ce style peut être produit partout dans le monde. Les « London Gin » ou « London Dry Gin » sont des « distilled gin » auxquels aucun élément artificiel ne peut être ajouté : arômes ou colorant, si ce n'est du sucre dans des proportions bien définies (5 g / hectolitre à 100% alc/vol).

PLYMOUTH GIN : ce style constitue la seule appellation d'origine de gin existante à ce jour. Précurseur du sud de l'Angleterre, ce gin est élaboré par une seule distillerie Blackfriars Distillery (Coates & Co) à Plymouth dont elle détient le droit unique d'usage de l'appellation.

OLD TOM GIN : ancêtre du London Dry Gin, ce gin était très populaire au 18^e siècle. Plus doux et légèrement sucré, ce gin était plus chargé en arômes afin de masquer une base alcool plus dure et moins pure que les bases actuelles. Un style en voie d'extinction.

SLOE GIN : liqueur élaborée à partir de gin infusé avec des prunelles. Certaines recettes impliquent une période de vieillissement en fût de chêne.

GIN, WHICH REACHED THE PEAK OF ITS POPULARITY DURING THE 1950S AND 1960S, IS THE BASE FOR NUMEROUS COCKTAILS OF WHICH THE MOST FAMOUS IS PROBABLY THE DRY MARTINI. THE INCREASING USE OF VODKA AT ABOUT THE SAME TIME MOVED THE GOALPOSTS AND GIN FADED SOMEWHAT INTO OBSCURITY DURING THE 1970S. IT WAS NOT UNTIL THE LATE 1980S AND THE LAUNCH OF A NEW BRAND MADE FAMOUS BY ITS EYE-CATCHING BLUE BOTTLE THAT THE SPIRIT FLOURISHED AGAIN, ONCE MORE GAINING THE ATTENTION OF BARTENDERS. GIN THEN BECAME A SOURCE OF INSPIRATION AND INNOVATION, GIVING RISE TO FEATS OF INGENUITY. MIXOLOGISTS REDISCOVERED AND REINTERPRETED THE GREAT COCKTAIL CLASSICS OF THE 19TH AND 20TH CENTURIES TO MEET THE EXPECTATIONS OF AN INCREASINGLY EDUCATED AND SOPHISTICATED CLIENTELE. DISTILLERS PROVIDED A DIFFERENT PERSPECTIVE BY ADDING NEW SPICES, HERBS, PLANTS, BERRIES AND FRUIT, CREATING NEW RECIPES TO EXPRESS THEIR TALENT AND THE AROMATIC RANGE OF THEIR RAW MATERIALS. SINCE THEN, SOME PRODUCERS HAVE EVEN TAKEN THE UNPRECEDENTED STEP OF INTRODUCING AGED GIN, TRANSFORMING IT INTO A TRUE DRINK TO SIP AND SAVOUR.

JUNIPER, THE HEART OF GIN

The very heart of gin lies in the juniper berry but, many other botanicals are also used, including coriander, angelica, citrus peel, cardamom, cinnamon and nutmeg. There is in fact no restriction on concocting new recipes, other than the distiller's creative talents.

This is because the quality or complexity of a gin does not depend on the number of botanicals used. Usually just 6 to 10 spices and botanicals would be selected for a recipe.

However, aside from the proportions, the distiller's expertise is called upon for the precise knowledge of conditions and temperatures for extracting the essential oils from each and every ingredient. Each distiller has their own technique and optimum extraction point. Some might even use two distinct extraction techniques, distillation and percolation, to create their gin.

A QUESTION OF STILLS

During the 1960s, John Dore & Co Ltd produced the very last of a variety of still called the Carter Head still. It was designed by the Carter brothers to transform grain alcohol distilled in Coffey stills (or column stills) introduced by Aneas Coffey to Scotland in 1831. Now extremely rare, Carter Head stills have been reintroduced by some distillers to produce very subtle spirits that can be blended with the heavier spirits obtained from traditional pot stills.

Over the last few years, new producers have acquired Holstein stills, a combination of a traditional pot still with a rectifying column. With this system, aromas are extracted by distillation and percolation and the alcohol obtained is then rectified in the column. A mixture of alcohol and botanicals is placed in the pot still which has a perforated hanging basket for the most fragile botanicals. During distillation the alcohol vapour rises, passing through the hanging basket and becomes steeped in the aromas. The vapour is then condensed in the upper part of the column still before being rectified.

FROM JUNIPER TO GIN

The majority of gin is made from neutral alcohol produced from grain or molasses. The mash for grain alcohol is often made from a blend of grains: corn (75%), barley (15%) and other cereals (10%) often including rye.

There are two production methods used for gin, the most prized of these being distilled gin. This method produces gin of the highest quality. The alcohol is batch distilled in a pot or column still. During distillation the head and tail portions, which contain toxins, are discarded and only the heart is kept and then left to rest and oxidize.

Two techniques are used to extract aromas, either separately or together:

FLAVOURING BY PERCOLATION: this technique consists of hanging a cotton bag or stainless steel basket containing the freshest and most delicate of the botanicals close to the neck of the still, above the alcohol. On contact with them, the alcohol vapours become permeated with essential oils.

FLAVOURING BY DISTILLATION: this technique consists of macerating botanicals in neutral alcohol in vats for several days. Some distilleries filter the mixture before distilling so that only the flavoured liquid will be distilled. Others distill everything, producing a highly fragrant alcohol.

THE OTHER PRODUCTION METHOD IS THE COMPOUND GIN METHOD, or cold compounding, which uses neutral alcohol (usually from molasses) and calls for either flavour concentrates or artificial essences of juniper and other spices and botanicals (compound essences) to be added. There is no second distillation. This method is used mainly to produce gin for mass consumption.

STYLES

Beyond the way it is flavoured through maceration, percolation or blending, gin is divided into several categories:

LONDON GIN (LONDON DRY GIN): this category is also called "English style" and is the most characteristic of all gins. The name London pertains to the style and not the origin, meaning that it can be produced anywhere in the world. "London Gin" or "London Dry Gin" is distilled gin in which the use of artificial additives such as aromas or colourings are prohibited. Only sugar may be added in clearly defined proportions (5g per hectolitre at 100% alcohol per volume).

PLYMOUTH GIN: this is the only currently existing controlled origin appellation for gin. From South West England, it is produced by a single distillery (Blackfriars Distillery (Coates & Co.) in Plymouth, which owns the sole right to use the appellation.

OLD TOM GIN: the ancestor of London Dry Gin, this was a very popular variety in the 18th century. Smoother and slightly sweet, its aromas were more intense in order to hide an alcohol base that was harder and less pure than what is used nowadays. This style is becoming more and more rare.

SLOE GIN: a liqueur as a result of the maceration of sloe berries. Some recipes require it to be aged in oak barrels.



MONKEY 47 BATCH #31

Allemagne, Forêt Noire, Dry Gin - 47%, 50cl

Batch après batch, Alexander Stein écrit l'histoire de son gin avec un talent fou et une inspiration débordante qu'il va puiser jusqu'au plus profond de la Forêt Noire. En quelques années, Monkey 47 est devenu à ce point incontournable, qu'il fait désormais partie des plus grands spiritueux, toutes catégories confondues. Profil : ample, précis. Frais, balsamique. Agrumes (orange amère, citron vert). Notes camphrées, épicées (poivre, cannelle, coriandre). Lavande, patchouli.

Batch after batch, Alexander Stein is writing the history of his gin with a crazy talent and abundant inspiration drawn from the very depths of the Black Forest. After just a few years, Monkey 47 has now become one of the greats, taking its place among the very best spirits from every category. Profile: broad and precise. Fresh, balsamic. Citrus fruits (bitter orange, green lemon). Notes of camphor and spice (pepper, cinnamon, coriander). Lavender, patchouli.

HT 38,46 €, TTC 46 €

MONKEY 47 2013 SLOE GIN

Allemagne, Forêt Noire, Sloe Gin - 29%, 50cl

D'une élégance et d'une précision fruitée remarquable, ce sloe gin élaboré par Alexander Stein dans sa distillerie installée en plein cœur de la forêt noire, est le fruit d'une macération de prunelles sauvages dans du Gin Monkey 47. La mise en bouteilles s'est faite après un repos de trois mois afin que l'osmose soit parfaite entre le gin et les fruits. Un sloe gin auquel on tient comme à la prunelle de ses yeux. Profil : ample, frais. Les prunelles sauvages. Grenadine et romarin mélangés. Pêche de vigne et confitures de fruits rouges (frais, framboise, cerise griotte). Fleur d'oranger, lilas mauve et lavande.

This remarkably elegant, precise and fruity sloe gin is produced by Alexander Stein in his distillery in the heart of the Black Forest by macerating wild sloes in Monkey 47 gin. It is bottled after being left to rest for three months to allow a perfect fusion between gin and fruit. This is a sloe gin to be treasured. Profile: ample, fresh. Wild sloes. A mix of pomegranate juice and rosemary. Vineyard peach and summer fruit jam (strawberry, raspberry, morello cherry). Orange blossom, purple lilac and lavender.

HT 37,63 €, TTC 45 €

DODD'S GIN

Angleterre, Gin - 49.9%, 50cl

Small Batch

Dodd's est issu de l'assemblage de deux eaux-de-vie distillées et aromatisées séparément, l'une dans une petite colonne en cuivre de 140 litres baptisée « Cristina » et la seconde dans un alambic qui fonctionne sous vide appelé « Little Albion ». Ce gin certifié bio est élaboré par The London Distillery Company à partir de baies de genièvre et de laurier, mais sa recette mentionne aussi l'utilisation d'angélique, de cardamome, de citron et de miel.

Profil : clous de girofle, noix muscade, floral (vétiver, géranium en fleur). Poivre noir et menthe poivrée. Crèmeuse, yaourt à l'abricot. Empyreumatique (cendre, cyprée).

Dodd's is a blend of two spirits distilled and flavoured separately, one in a small 140 litre copper column still named Cristina, and the second in a vacuum still named Little Albion. It is produced by The London Distillery Company from juniper and bay berries but also angelica, cardamom, lemon and honey.

Profile: cloves, nutmeg and floral notes (vetiver, geranium flower). Black pepper and peppermint. Creamy with notes of apricot flavoured yoghurt. Smokiness (ashes, cypress).

HT 40,13 €, TTC 48 €



FIFTY POUNDS

Angleterre, Londres, Dry Gin - 43.5%, 70cl

Small Batch

Le nom de ce gin fait référence à un décret établi en 1736 par le roi Georges II, autorisant la distillation de gin à Londres moyennant la somme de 50 pounds par année. Seuls deux gins obtinrent cet agrément et Fifty Pounds était l'un d'entre eux. Provenant d'un small batch, cette version remise au goût du jour revisite la recette en vigueur au 18^e siècle.

Profil : pétale de rose et fleur de géranium. Epices (gingembre, gentiane, cannelle), herbes fraîchement coupées et des notes lactiques (coco, crème à la vanille).

This gin's name refers to the Gin Act of 1736 passed during the rule of King George II which introduced a licence fee of £50 per year to distil gin in London. Only two gins obtained the licence and Fifty Pounds was one of them. Part of a small batch, this updated version is an adaptation of the 18th century recipe.

Profile: rose petals and geranium flowers. Spices (ginger, gentian, cinnamon), freshly cut herbs and milky notes (coconut, vanilla cream).

HT 38,46 €, TTC 46 €

MOMBASA CLUB

Angleterre, Gin - 41.5%, 70cl

Mombasa Club s'inspire d'un gin créé en 1888 et exclusivement réservé à la colonie anglaise établie à Mombasa. Elaboré à partir d'un alcool de grain distillé quatre fois dans lequel ont macéré des plantes, notamment du genièvre, de l'angélique et de la coriandre ainsi que des épices (cannelle) et des agrumes, il se montre capiteux au nez, suave en bouche et fruité en finale.

Profil : réglisse et anis. Noix de muscade et clous de girofle. Capiteux, balsamique (bonbon des Vosges). Agrumes confits (citron) et thé à la cardamome. Fleurs (pivoine, chèvrefeuille).

Mombasa Club is based on gin that was created in 1888 for the exclusive use of the English colony in Mombasa. Produced from grain alcohol in which plants and spices (in particular juniper, angelica, coriander, cinnamon and citrus fruits) have been left to macerate, this gin has been distilled four times. The nose is heady and it is smooth on the palate with a fruity finish.

Profile: liquorice and anise. Nutmeg and cloves. Heady, balsamic (pine lozenges). Candied citrus (lemon) and cardamom flavoured tea. Flowers (peony, honeysuckle).

HT 36,79 €, TTC 44 €

WILLIAMS GREAT BRITISH EXTRA DRY GIN

Angleterre, Gin - 48%, 70cl

Le tout premier nez de ce gin baptisé en toute simplicité « dry » en dit long sur ce qui va suivre. En effet, d'emblée tout est écrit, la fraîcheur remarquable, les rafales d'épices, le fruité exubérant, les amers salivants. Dès lors, il ne reste plus au dégustateur qu'à prendre un énorme plaisir à savourer Chase Dry et apposer un témoignage d'éloges si bon lui semble.

Profil : ample. Zestes d'orange, herbes fraîchement coupées, menthe verte et noyaux d'abricots. Coriandre, poivre.

The initial nose of this dry gin gives a very good indication of what is to follow. The stage is set from the start: remarkable freshness, bursts of spices, exuberant fruitiness, mouth-watering bitterness. Now all is left for the taster is to enjoy savouring Chase Dry, and then to sing its praises.

Profile: ample. Orange peel, freshly cut herbs, spearmint and apricot stones. Coriander, pepper.

HT 40,97 €, TTC 49 €



CITADELLE RESERVE 2013

France, Poitou-Charentes, Gin - 44%, 70cl

La racine de violette française, la coriandre âcre du Maroc, l'amande et l'écorce de citron d'Espagne, l'angélique mentholée d'Allemagne du Nord, la cardamome des Indes, le cassis d'Indochine, la cannelle du Sri Lanka, la réglisse de Chypre, les grains de paradis (poivre) d'Afrique de l'Ouest, les baies de cubèbe de Java, le cumin des Pays-Bas... voici quelques-unes des 19 épices qui composent ce gin millésimé, vieilli 6 mois dans des fûts de cognac en provenance du château de Bonbonnet.

Profil : baies de genièvre, épices (girofle, curry, cardamome, cannelle), agrumes (citron, zestes d'orange), fruits secs (amande, noisette), fruits rouges (cassis).

French violet roots, Morocco coriander, Spanish almond and lemon peel, German angelica, Indian cardamom, Indochina blackcurrant, Sri Lanka cinnamon, Cyprus liquorice, West African pepper, Dutch cumin... here are some of the 19 spices used to produce this vintage gin, matured for 6 months in former cognac cask made at Bonbonnet castle.

Profile: juniper, spices (cloves, curry, cardamom, cinnamon), citrus fruits (lemon, orange peel), dry fruits (almond, nuts), red fruits (blackcurrant).

HT 32,61 €, TTC 39 €

CITADELLE GIN

France, Poitou-Charentes, Gin - 44%, 70cl

C'est en 1775 que vit le jour la première distillerie de genièvre de France en plein cœur de la Citadelle de Dunkerque grâce à l'octroi d'un privilège royal. Produit de contrebande à destination de l'Angleterre, ce gin était transporté dans de petits fûts. En 1989, ce gin artisanal aux 19 épices renaît dans les petits alambics à cognac de la distillerie Pierre Ferrand, un siècle après sa disparition.

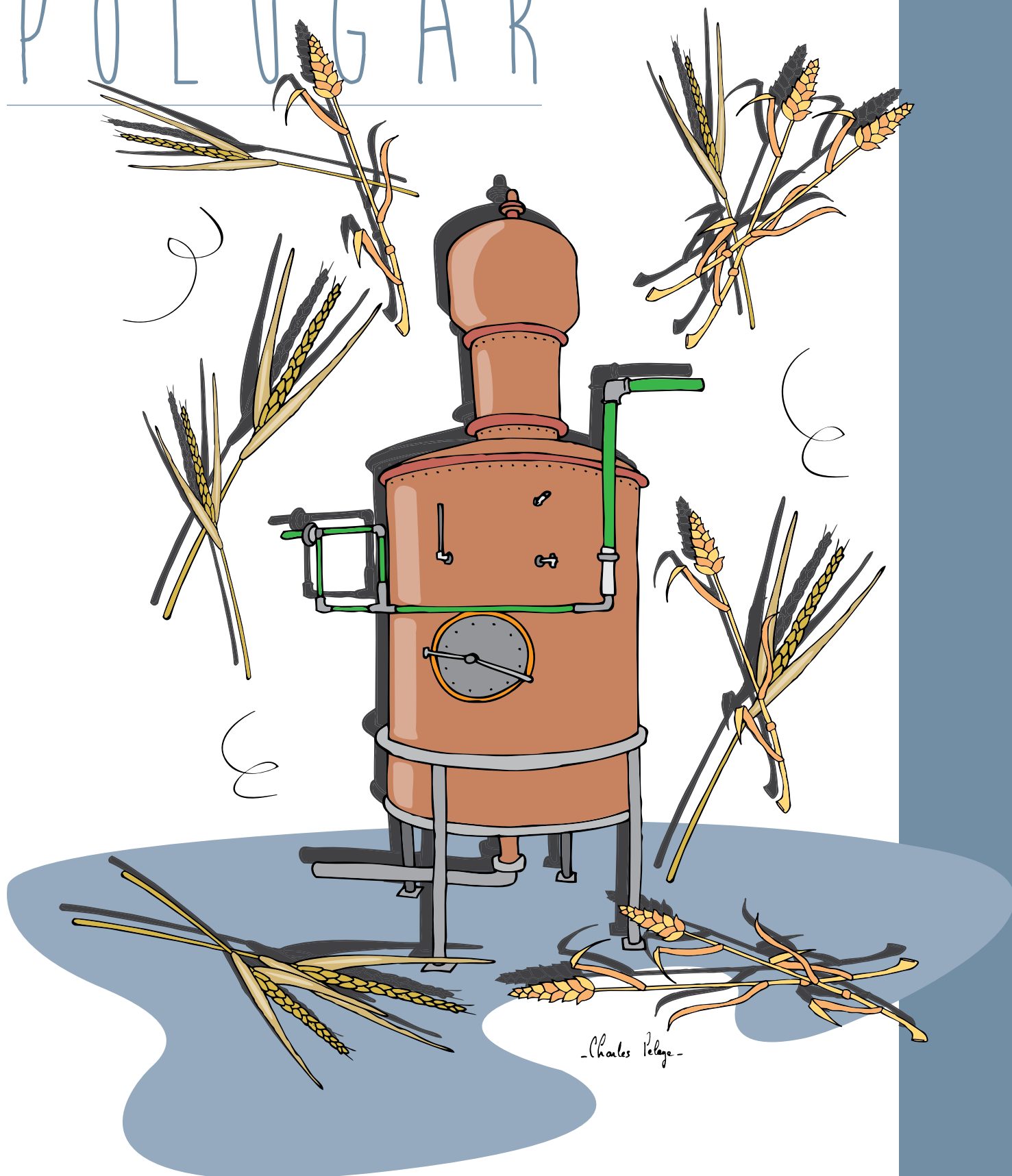
Profil : printanier, genièvre. Floral (jasmin, angélique, iris, sarriette, violette), agrumes, anis et épices (cannelle, muscade, cumin), lait d'amande.

In 1775 the first gin distillery was built in the very heart of Dunkerque's citadelle and was granted a royal warrant. In order to reach the shores of England unseen, this gin was illegally transported in small casks. Made of 19 spices, this recipe was born again in 1989 thanks to Pierre Ferrand, exactly one century after its disappearance.

Profile: spring like, juniper. Floral (jasmin, angelica, iris, savory, violet). Citrus fruits. Aniseed and spices (cinnamon, nutmeg, cumin). Almond milk.

HT 26,76 €, TTC 32 €

VODKA & POLUGAR



VODKA HISTORIQUE

Au 19^e siècle, nombreuses sont les références faites au Polugar. Qu'il s'agisse du critique littéraire Vissarion Belinski, de Krylov ou de Tolstoy, tous témoignent au sein de leurs écrits de l'attachement de la société à cette eau-de-vie, symbole de l'identité russe.

Elaborées traditionnellement à partir de seigle malté, céréale emblématique cultivée dans les plaines russes, ces « vodkas historiques » étaient distillées au sein de petits alambics en cuivre. Le Polugar, qui signifie « à moitié brûlé » (en référence à la technique utilisée afin de déterminer la teneur en alcool d'un distillat), était consommé tant par le peuple que par la noblesse et l'aristocratie. La qualité était fonction du nombre de distillations. Deux pour les Polugars de qualité inférieure et de trois à quatre distillations pour les eaux-de-vie les plus fines.

Appelée communément « vin de pain » en raison de ses arômes spécifiques de pain grillé, le Polugar était purifié soit à la protéine de lait de vache ou au blanc d'œuf. Pour les Polugars les plus raffinées, une phase ultime de purification sur du charbon de bouleau achevait cette dernière étape.

Installée pour la première fois en Russie au milieu des années 1870, les premières colonnes de distillation permirent de produire un alcool à moindre coût. À l'instar des premiers whiskies de grain distillés à la même époque en Ecosse, les distillateurs s'emparaient de cette innovation et proposaient les premières formes de vodka modernes. En 1895 le coup de grâce fut porté par le Tsar. Nationalisant l'ensemble de la production et de la commercialisation de l'alcool le Tsar mit au ban la production domestique d'alcool plongeant dans l'illégalité tout un pan de l'économie russe. Cette loi, à l'origine de ce monopole d'état, est toujours en vigueur en Russie.

VODKA MODERNE

Outre les céréales traditionnelles (seigle, blé) utilisées par les pays traditionnellement producteurs de vodka, certains ont aussi adopté dès le début du

ALCOOL NATIONAL PORTEUR DE L'IDENTITÉ RUSSE S'IL EN EST, LA VODKA EST UN PUR PRODUIT DU 20^e SIÈCLE. FILLE DE LA RÉVOLUTION INDUSTRIELLE, ELLE FAIT SON ENTRÉE DANS LE « GRAND MONDE » À PARTIR DES ANNÉES 1930 EN TANT QUE « VIN DE TABLE ». C'EST L'INTRODUCTION AU MILIEU DES ANNÉES 1800 DE L'ALAMBIC À COLONNE DANS LES PAYS DE L'EMPIRE RUSSE QUI PERMET TOUT D'ABORD DE PRODUIRE UN ALCOOL NEUTRE À DES FINS MÉDICALES, MILITAIRES ET INDUSTRIELLES, PUIS À DES FINS PLUS RÉCRÉATIVES DANS LES ANNÉES 1890.

IMPOSÉE AUX RUSSES À PARTIR DE 1895 PAR LE TSAR À GRAND RENFORT DE NATIONALISATION, LA VODKA DANS SA FORME MODERNE ALLAIT EFFACER DES SIÈCLES DE PRODUCTION ET DE CONSOMMATION D'UNE EAU-DE-VIE DE SEIGLE ALORS DISTILLÉE EN ALAMBICS À REPASSE AUX QUATRE COINS DE L'EMPIRE, CONNUE SOUS LE NOM DE POLUGAR.

19^e siècle la pomme de terre, alors beaucoup moins chère. Les Etats-Unis et le Canada utilisent aussi le maïs ainsi que la mélasse. En France le recours à une base d'alcool de raisin est un point de distinction souvent mis en avant par les producteurs. Mais ce qui est avant tout exprimé par les vodkas modernes, c'est leur extrême subtilité aromatique issue de très nombreuses distillations et filtrations effectuées à différents moments de la production. Les céréales sont germées afin de transformer l'amidon qu'elles contiennent en sucres. Dans le cas des pommes de terre, elles sont cuites. Ces céréales sont ensuite broyées, puis mélangées à de l'eau afin d'en extraire les sucres fermentescibles et de produire un moût.

Des levures de distillateurs sont le plus souvent choisies pour leur fort rendement en éthanol et leur faible incidence sur la production d'arômes. Une fois la fermentation achevée, la bière est acheminée vers un alambic à colonne pour y être distillée. Il appartient au maître distillateur d'effectuer les coupes : tête, cœur de chauffe et queue de distillation, au moment opportun au cours de la distillation afin de ne pas contaminer le cœur avec des têtes chargées en méthanol ou bien avec des queues de distillation saturées d'huile de fusel. Répétée plusieurs fois (de 4 à 8 fois en général), la distillation permet d'élever le niveau d'alcool à 95-96% et d'extraire le maximum de composés aromatiques. Au terme de la distillation, l'alcool est filtré à travers du carbone actif qui nettoie l'alcool de tout résidu aromatique afin de créer un alcool le plus neutre possible. La dilution est effectuée par ajout successif d'eau distillée ou déminéralisée jusqu'à obtention du degré souhaité. Une ultime étape de filtration est effectuée avant que l'alcool soit laissé à reposer, puis mis en bouteille.

VODKA AROMATISÉE

Ces vodkas trouvent leur origine dans la pratique de la distillation domestique à usage récréatif ou bien curatif dans le monde de la médecine. La Pologne et la Russie sont les garants d'une longue tradition de production de vodkas aromatisées et possèdent des centaines de recettes dont : Krupnik, Jarzebiak, Wisniowka, Okhotnichaya, mais la plus connue de

toutes Zubrowska est élaborée à partir d'herbe de bison avec un goût légèrement sucré et une couleur dorée qu'elle confère à la vodka. Au nombre des agents aromatiques les plus utilisés et très appréciée, on trouve la vanille, le gingembre, le chocolat, le miel, la cannelle et les arômes de fruits.

LES STYLES DE VODKAS

- **DE SEIGLE** : céréale de prédilection pour l'élaboration des vodkas polonaises et certaines vodkas russes. L'influence du seigle se traduit par des notes de pain de seigle et une douce sensation épicée au palais.
- **DE BLÉ** : céréale la plus populaire et de premier choix pour les vodkas russes. Les vodkas de blé se distinguent par leur fraîcheur aromatique anisée et un palais de texture grasse.
- **DE MAÏS** : cette céréale est surtout choisie pour son rendement élevé en alcool et ses arômes de beurre et de maïs cuit.
- **D'ORGE** : céréale la moins utilisée pour l'élaboration de la vodka, si ce n'est en Finlande. Les vodkas d'orge se distinguent par leur douceur.
- **DE POMME DE TERRE** : tombée en défaveur, ces vodkas reviennent sur le marché et offrent une palette aromatique plus crémeuse, différente des vodkas de céréales.
- **DE MÉLASSE DE BETTERAVE À SUCRE** : il s'agit surtout de vodka industrielle.
- **AUTRES BASES ALCOOL** : certaines vodkas sont également élaborées à partir de quinoa ou d'un alcool de raisin.

AN ALCOHOL WITH AN UNDENIABLY RUSSIAN IDENTITY, VODKA IS QUINTESSENTIALLY A PRODUCT OF THE 20TH CENTURY.

BORN OF THE INDUSTRIAL REVOLUTION, IT MADE ITS ENTRANCE IN SOCIETY IN THE 1930S AS A “TABLE WINE”. THE INTRODUCTION OF THE COLUMN STILL TO THE COUNTRIES OF THE RUSSIAN EMPIRE IN THE MID 1800S LED TO THE PRODUCTION OF A NEUTRAL ALCOHOL FOR MEDICAL, MILITARY AND INDUSTRIAL USE, AND FOR MORE RECREATIONAL PURPOSES FROM THE 1890S.

FROM 1895 ONWARDS VODKA CONSUMPTION BY THE RUSSIAN PEOPLE WAS ACTIVELY ENCOURAGED BY THE TSAR, AND PRODUCTION WAS NATIONALISED. VODKA IN ITS MODERN FORM WAS SOON TO OBLITERATE POLUGAR, THE TRADITIONAL RYE SPIRIT WHICH HAD BEEN PRODUCED FOR CENTURIES USING POT STILLS THROUGHOUT THE EMPIRE.

TRADITIONAL VODKAS

There were many literary references to Polugar in the 19th century. The literary critic Vissarion Belinski and writers Krylov and Tolstoy all mention in their work the attachment of their contemporaries to this eau-de-vie that is so symbolic of Russian identity.

Traditionally produced from malted rye, an emblematic grain farmed on the plains of Russia, these vodkas were distilled using small copper stills. Polugar (meaning “half burnt” in reference to the technique used to determine alcohol content) was drunk by the people as well as aristocracy and nobility. Its quality depended on the number of times it was distilled. Lower quality Polugars were distilled twice, and the finer ones three or four times.

Commonly known as “bread wine” for its characteristic aroma of toasted bread, Polugar was purified with either protein from cow’s milk or egg white. More sophisticated Polugars underwent a final stage of purification through birch charcoal.

The first column stills were introduced in Russia in the mid-1870s, enabling cheaper alcohol to be produced. Just like the first grain whiskies being distilled at the same time in Scotland, distillers seized the opportunity offered by this innovative technology to produce the precursors of modern vodka. In 1895 the coup de grace was given by the Tsar when he nationalised alcohol production and sales. With the prohibition of home alcohol production, a whole sector of the Russian economy was suddenly made illegal. This law, at the origin of the state monopoly, is still in force in Russia today.

MODERN VODKAS

In addition to customary grains such as rye and wheat, used by the traditional vodka-producing countries, some distillers have also been using the potato since the early 19th century, a time when it was much chea-

per. The United States and Canada also use maize as well as molasses. In France the use of grape alcohol is a distinctive feature that is often featured by producers. But the foremost characteristic of modern vodkas is their great aromatic subtlety, obtained through multiple distillations and filtering at various stages of production. The grain is germinated, turning starches into sugars. If potatoes are used, they are cooked. The grain is then crushed before being mixed with water to extract the fermentable sugars and produce a mash.

Distillers’ yeasts are the most commonly chosen for their high ethanol yield and low impact on aroma. Once fermentation is completed, the “beer” is dispatched to a column still for distillation. The Master Distiller must separate the head, heart and tail portions of distilled alcohol at the right moment. This is to prevent the heart from becoming contaminated with methanol-rich heads or equally toxic tails saturated with fusel oil. Distillation is repeated several times (generally from 4 to 8 times), bringing the alcohol content to 95-96% and ensuring that as many aromatic compounds as possible are extracted. When distillation is completed the alcohol is filtered through activated charcoal to clear it of its aromatic residue and make it as neutral as possible. It is diluted by adding small quantities of distilled or demineralised water until the required strength is reached. The final stage of filtering takes place before the alcohol is left to rest prior to bottling.

MODERN AND TRADITIONAL FLAVOURED VODKAS

These vodkas were originally produced in a context of home distilling, for recreational or medicinal use. Poland and Russia are the custodians of a long tradition of producing flavoured vodkas and have hundreds of different recipes, including: Krupnik, Jarzebiak, Wisniowka, Okhotnichaya and the most famous of all, Zubrowska, made with bison grass. Amongst the most widely used flavouring agents are vanilla, ginger, cho-

colate, honey, cinnamon and fruit aromas, but the most well-known is made from bison grass which is used for its slightly sweet flavour and the golden colour that it gives the vodka.

VODKA STYLES

- **RYE:** the grain of choice for Polish and some Russian vodkas. Rye brings notes of rye-bread and a smooth, spicy sensation in the mouth.
- **WHEAT:** the most widely-used grain and the prime choice for Russian vodka. Wheat vodkas are distinctive for their fresh aniseed aromas and an oily texture in the mouth.
- **MAIZE:** this grain is chosen above all for its high alcohol yield and its aromas of butter and cooked maize.
- **BARLEY:** the least used of all grains for making vodka, apart from in Finland. Barley vodka is distinctively smooth.
- **POTATO:** after a period of disfavour these vodkas are returning to the market; they offer a different, creamier aromatic range to grain vodka.
- **SUGAR BEET MOLASSES:** this is used mainly for industrial vodka.
- **OTHER ALCOHOL BASES:** some vodka is also made from quinoa or grape eau-de-vie.

41 Alambic & Botanic



POLUGAR SINGLE MALT RYE

Pologne, Eau-de-vie de seigle - 38.5%, 70cl

Issue de l’assemblage de différents distillats de seigle malté, cette eau-de-vie met en exergue le talent et le travail d’alchimiste de son créateur : Boris Rodionov, lui qui éprouve une telle passion pour cette céréale qu’il en tire toute la substantifique moelle afin de mettre en valeur son potentiel aromatique et gustatif.

Profil : dense, profond. Fermentaire (bouillie, fond d’artichaut). Exotique (ananas rôti, mangue, banane plantain). Floral (iris, rose poivrée). Notes balsamiques (thuya, cèdre), médicinales (baume, onguent).

Made from a blend of spirits distilled from malted rye, this eau-de-vie reflects the talent and magical touch of its creator, Boris Rodinov. His enthusiasm for this grain knows no bounds and he has extracted its very essence in order to bring us its full potential of aromas and flavours.

Profile: intense, deep. Fermented aromas (mash, artichoke heart). Tropical (roast pineapple, mango, plantain banana). Floral (iris, peppery rose). Balsamic notes (thuja, cedar) and medicinal hints (balsam, ointment).

HT 121,24 €, TTC 145 €

POLUGAR CLASSIC RYE

Pologne, Eau-de-vie de seigle - 38.5%, 70cl

Cette version est le fruit de la triple distillation d’un moût de seigle non malté. Autant dire, de seigle à l’état brut. Bien sûr, les notes de céréales rythment de bout en bout la dégustation, cependant, elles laissent s’exprimer en toute liberté et quasiment d’égal à égal tous les fruits que la triple distillation a permis d’obtenir. D’où ce chassé-croisé fruité-malté.

Profil : fruité (pomme verte, melon). Seigle, épices (poivre, muscade, girofle). Agrumes confits (citron, pamplemousse) et fruits secs (noix de cajou, amande).

This version has been distilled three times from non-malted rye mash. In other words, from pure unadulterated rye. Naturally, notes of grain pierce through at every stage of tasting, but they leave plenty of room for the fruitiness obtained through triple distillation to express itself freely, and almost as an equal. This gives rise to a constant give and take between fruit and malt.

Profile: fruit (green apple, melon). Rye, spices (pepper, nutmeg, clove). Candied citrus (lemon, grapefruit) and nuts (cachew nuts, almonds).

HT 60,20 €, TTC 72 €

POLUGAR N°2 GARLIC & PEPPER

Pologne, Eau-de-vie de seigle et de blé - 38.5%, 50cl

Elaborée à partir d’une eau-de-vie de seigle et de blé dans laquelle ont macéré lentement de l’ail et différents poivres, Polugar N°2 se montre en tous points originale. Par ses ingrédients tout d’abord, au premier rang desquels un condiment pour le moins rarement utilisé dans le monde des spiritueux : l’ail. Puis, par la manière dont les épices tirent leur épingle du jeu dans cette aventure gustative pour le moins inhabituelle.

Profil : extraverti, étonnant. Gousses d’ail, notes de tabac et d’arachides (cacahuètes). Culinaire à souhait, odeur de viande braisée. Ce Polugar réclame à corps et à cris qu’on le déguste sur un gigot d’agneau !

Produced from a rye and wheat grain spirit in which garlic and a variety of peppers have been left to slowly macerate, Polugar N°2 is highly original on all fronts. Firstly for its ingredients, the foremost of which is a condiment rarely used in the distilled spirits industry, namely garlic. Secondly, for the successful way that the spices come through in this extremely unusual adventure for the taste buds.

Profile: extrovert, surprising. Cloves of garlic, notes of tobacco and peanuts. Pleasantly culinary, with aromas of braised meat. This Polugar is just crying out to be enjoyed with a leg of lamb!

HT 45,99 €, TTC 55 €

POLUGAR N°4 HONEY & ALL SPICES

Pologne, Eau-de-vie de seigle et de blé - 38.5%, 50cl

D’emblée, Polugar N° 4 annonce la couleur. Ses atouts seront miellés et épicés, un point c’est tout ! Bien sûr, de-ci de-là, quelques herbes, quelques fruits ou bien encore quelques fleurs tentent bien de prendre la main. Mais, à vrai dire, ce qui impressionne le plus, c’est l’absence totale, aussi bien au nez qu’en bouche d’une quelconque trace de seigle. Si telle était la volonté de Monsieur Rodionov, le résultat obtenu est à la hauteur des intentions.

Profil : miels forts de bruyère, de sapin et de tilleul et épices puissantes (clou de girofle, noix muscade et coriandre). Herbacé (foin coupé), réglissé et mentholé.

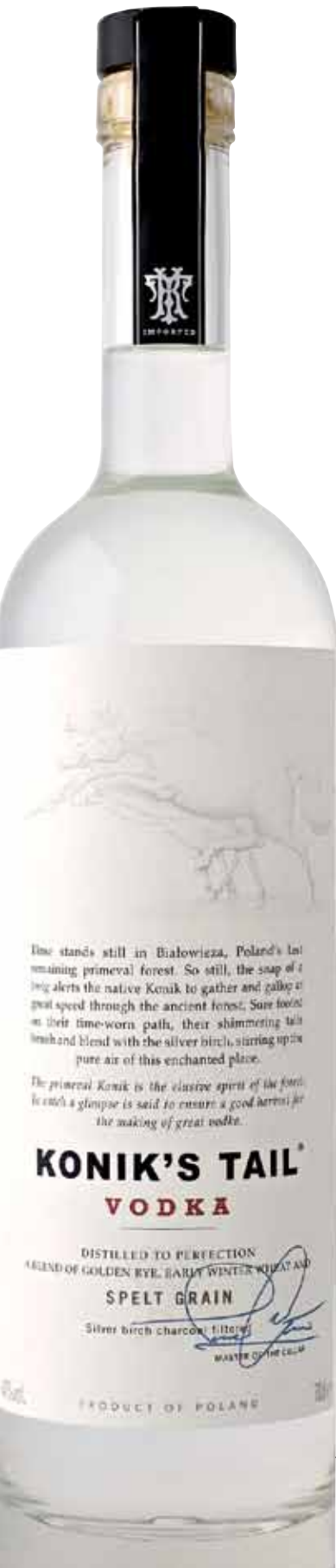
Polugar N° 4 reveals its colours on the label. Its character is indisputably honeyed and spicy. Of course there are also hints of herbs, some fruit and even some floral notes trying to pierce through. But the most impressive thing about it, both to the nose and on the palate, is the absence of even the slightest trace of rye. If this was what Mr. Rodionov intended, he has been entirely successful.

Profile: strongly-flavoured heather, pine and linden honeys, strong spices (clove, nutmeg, coriander). Grassy notes (hay), liquorice and mint.

HT 45,99 €, TTC 55 €



VODKA & POLUGAR



CHOPIN WHEAT

Pologne, Vodka de blé - 40%, 70cl

La version « wheat » de cette vodka réputée comme étant l'une des meilleures de Pologne n'y va pas par quatre chemins pour clamer son identité céréalière. En effet, le blé marque d'entrée et avec beaucoup de rigueur son territoire. Altruiste, cette céréale sait cependant s'effacer pour donner la parole à des notes de fruits secs et des fleurs capiteuses avant de revenir de manière magistrale sur le devant de la scène en fin de bouche.

Profil : onctueux. Blé, agrumes confits (citron jaune) et fruits secs (amande, noisette). Légèrement mentholé. Céréales. Floral (œillet, muguet), fruité (poire, pomme) et épicé (cannelle).

This wheat version of a vodka that is well known as being one of Poland's finest has a pronounced character. The wheat makes its presence known from the outset with great precision. It then becomes more subtle on the mid-palate, leaving room for notes of nuts and heady flowers, before rising to prominence once more in the finish. Profile: smooth. Wheat, candied citrus (lemon) and nuts (almond, hazelnut). Lightly minty. Grain. Floral (carnation, lily of the valley), fruity (pear, apple) and spicy (cinnamon).

HT 36,79 €, TTC 44 €

KONIK'S TAIL VODKA

Pologne, Vodka d'épautre - 40%, 70cl

Il aura fallu plus de trois ans à Pleurat Shabani et à la maître de cave Bernadeta Ejsmont, pour parfaire leurs assemblages et créer Konik's Tail. Elaborée à partir d'épeautre, de seigle et de blé d'hiver, cette vodka porte le nom d'une race ancienne de poneys sauvages polonais vivant dans l'épaisse forêt proche de la distillerie. Une légende rapporte que le simple fait d'apercevoir l'un de ces poneys est un gage de récolte abondante.

Profil : épicé (poivre blanc, baie rose). Epeautre. Exotique (ananas, mangue). Terreux. Racine de gentiane et épices fortes (girofle, graines de moutarde).

It has taken Pleurat Shabani and his Cellar Master Bernadeta Ejsmont more than three years to perfect their blends and create Konik's Tail Vodka. Crafted from spelt wheat, rye and winter wheat, this vodka takes its name from an ancient Polish breed of wild ponies that live in the dense forest near the distillery. Legend has it that a sighting of one of these ponies will guarantee an abundant harvest. Profile: spicy (white and pink peppercorns). Spelt wheat. Tropical notes (pineapple, mango). Earthiness. Gentian root and strong spices (clove, mustard seed).

HT 37,63 €, TTC 45 €

FAIR QUINOA VODKA

France, Vodka de quinoa - 40%, 70cl

Elaborée à partir de quinoa, plante herbacée cultivée pour ses graines très nutritives dans les hauts plateaux des Andes et récoltées en Bolivie au sein de la coopérative « Anapqui » qui regroupe 1200 petits propriétaires, Fair vodka est non seulement issue de la culture biologique, elle est également certifiée commerce équitable. Du blé de Beauce également bio lui a été adjoint.

Profil : quinoa, géranium en fleur et fruits mûrs (poire Williams, fraise, abricot). Epices douces (cannelle, coriandre). Herbacé (foin coupé, luzerne). Butterscotch.

Fair vodka is produced from quinoa, a grass-like plant that is grown for its very nutritional grain in the Andean highlands and harvested in Bolivia by the Anapqui cooperative which groups together 1,200 small-scale farmers. It is both organic and Fairtrade certified. Organic wheat from the Beauce area of France has also been used. Profile: quinoa, geranium flower and ripe fruit (Williams pear, strawberry, apricot). Mild spices (cinnamon, coriander). Grassy notes (hay, lucerne). Butterscotch.

HT 31,77 €, TTC 38 €

VESTAL RYE 2011

Pologne, Vodka de seigle - 40%, 70cl

Elaboré à partir de 100 % de seigle, cette vodka déborde de vitalité et de tonicité. Toujours en mouvement, elle se nourrit de plantes, d'épices, de fruits frais, qu'ils soient rouges ou noirs et d'agrumes pour mieux mettre en valeur les vertus salines et poirées de son distillat. Occupant généralement l'espace, le seigle a choisi cette fois de rester très légèrement en retrait.

Profil : mentholé et anisé. Fine note de réglisse verte. Epices (badiane, girofle). Finement herbacé, abricot, fraise et mûres.

Produced with 100% rye grain, this vodka overflows with vitality and vigour. Continually changing, it reveals aromas of plants, fresh red and black fruit and citrus, as if to better emphasize the salty and peppery character of the spirit. Rye usually makes its presence felt, but this time it has chosen to remain slightly in the background.

Profile: notes of mint and anise. Delicate hint of green liquorice. Spices (star anise, clove). Delicate notes of foliage, apricot, strawberry and blackberries.

HT 29,26 €, TTC 35 €



BABICKA ORIGINAL WORMWOOD

République Tchèque, Vodka aromatisée - 40%, 70cl

Elaborée à partir de blé cultivé en Moravie, Babicka, qui signifie grand-mère, est une vodka distillée six fois, aromatisée avec des feuilles d'absinthe récoltées à la main dans les plaines de l'est de la République Tchèque, des épices (anis étoilé, coriandre) et du fenouil. Si l'on devait ne retenir qu'un adjectif pour définir la palette aromatique et gustative ce serait : enthousiasmant.

Profil : fruits frais (poire, abricot, pomme), herbe fraîchement coupée et des épices fortes (girofle, cardamome). Praline, butterscotch. Floral (lilas, muguet, iris).

Produced from wheat grown in Moravia, Babicka (meaning grandmother) vodka has been distilled six times and flavoured with hand-harvested absinth leaves from the Eastern plains of the Czech Republic, spices (star anise, coriander) and fennel. If we could choose only one adjective to describe its range of aromas and flavours it would have to be "exciting".

Profile: fresh fruit (pear, apricot, apple), freshly mown grass and strong spices (cloves, cardamom). Praline, Butterscotch. Floral (lilac, lily of the valley, iris).

HT 28,43 €, TTC 34 €

CHASE RHUBARB

Angleterre, Vodka aromatisée - 40%, 70cl

Après les Chase Islay cask, Marmalade et English Potato de notre Collection 2013, voici la version rhubarbe dont le premier nez est, si l'on peut dire, en trompe-l'œil, puisqu'aucune trace de rhubarbe n'est en vue. En revanche, quand celle-ci pointe le bout de son nez, elle prend très vite, et ce de manière inexorable et criante de vérité, la direction des opérations. « Chaser le naturel, il revient au galop ».

Profil : profond. Pommes de terre. La rhubarbe sous toutes ses formes, en bâtons, en confiture, en tarte. Florale. Notes de bonbon et de fraisier. Chlorophylle et miel toutes fleurs.

After the Islay cask, Marmalade and English Potato versions in our 2013 Collection, this is Chase's rhubarb vodka of which the first nose is deceptive since we detected no trace of rhubarb at all. But when it does start to appear it takes over fast and relentlessly, leaving no room for doubt about the authenticity of its ingredients.

Profile: deep. Potatoes. Rhubarb in all its forms: uncooked, jam, crumble. Floral. Notes of candy and strawberry gâteau. Chlorophyll and wildflower honey.

HT 50,17 €, TTC 60 €



ABSINTHE



C'EST AU 19^E SIÈCLE QUE L'ABSINTHE CONNUT SON HEURE DE GLOIRE. ENCENSÉE ET ÉRIGÉE AU RANG DE « MUSE VERTE » PAR LE MONDE ARTISTIQUE, SA CONSOMMATION SE PROPAGEA RAPIDEMENT PARMI LES COUCHES SOCIALES POPULAIRES, DONNANT NAISSANCE À UN CÉRÉMONIAL, UN RENDEZ-VOUS QUOTIDIEN INFORMEL DANS LES BARS ET BISTROTS, BAPTISÉ « L'HEURE VERTE ». PARIS, ET PLUS PARTICULIÈREMENT MONTMARTRE, FUT LE THÉÂTRE DE TOUS LES EXCÈS ET LE TÉMOIN ACTIF DE LA NAISSANCE D'UN MODE DE VIE MARGINAL ET D'UN COURANT CULTUREL BAPTISÉ « BOHÉMIEN ». DÉCRIÉE, ACCUSÉE DE RENDRE FOU, C'EST EN RÉALITÉ À CAUSE DES VIGNERONS JALOUX DE SON SUCCÈS, ET QUI SOUFFRAIENT D'UNE PROFONDE CRISE, QUE L'ABSINTHE FUT CONDAMNÉE DANS DE NOMBREUX PAYS DONT LA FRANCE EN 1915. IL FAUDRA ATTENDRE 1988 POUR QUE, SOUS L'ÉGIDE DE L'UNION EUROPÉENNE, LA CONSOMMATION DE L'ABSINTHE SOIT À NOUVEAU LÉGALE SOUS COUVERT DU CONTRÔLE DE SON NIVEAU DE THUYONE.

LA THUYONE EN QUESTION

L'absinthe est élaborée à partir d'une plante : la grande absinthe « *Artemisia Absinthium* » dont l'une des molécules, la thuyone, est appréciée pour ses propriétés digestives qui présentent un arôme de menthol. À dose excessive la thuyone peut provoquer des convulsions, mais on parle d'une concentration plus de mille fois supérieure à celle trouvée dans l'absinthe. L'une des hypothèses émises quant aux effets hallucinogènes de l'absinthe résiderait dans la combinaison de plusieurs molécules issues des différentes herbes utilisées : la fenchone pour le fenouil, l'anéthole pour l'anis et le pinocampophenol de l'hysope également nuisible à très fortes doses. Au vu des recherches, il apparaît que dans le cas des absinthes élaborées de façon traditionnelle, le niveau de thuyone serait inférieur à 10 mg/litre. La distillation ne permettrait pas à cette molécule de passer au travers des vapeurs d'alcool. Les absinthes, élaborées à partir d'un mélange d'huiles essentielles de grande absinthe et d'alcool, peuvent contenir une concentration dangereuse de thuyone.

PRODUCTION D'ABSINTHE TRADITIONNELLE

Il existe différents modes de production de l'absinthe. Les absinthes dites modernes ou industrielles reposent sur la méthode d'assemblage d'alcool et d'arômes naturels ou synthétiques d'absinthe et de colorant. Les absinthes traditionnelles nécessitent une étape de macération et de distillation. La production d'absinthe fait appel à de nombreuses plantes dont trois principales : l'anis vert, le fenouil et la grande absinthe. D'autres principales herbes peuvent venir compléter ce trio : hysope, mélisse, anis étoilé, petite absinthe, racine d'angélique et des épices telles que coriandre, véronique, genièvre et noix de muscade. La qualité d'une absinthe repose sur la qualité de ces herbes liée au terroir, climat, culture et techniques de récolte. La base alcool peut être de grain ou de raisin. En France, les absinthes de qualité sont élaborées à partir d'une eau-de-vie de vin. Les absinthes traditionnelles sont issues de la macération d'herbes et d'aromates suivie d'une

distillation. L'étape de macération se fait au sein d'une cuve où de l'alcool (85% abv) et un mélange de plantes sont laissés ainsi pendant plusieurs jours. Au terme de cette étape, le liquide est filtré puis réduit avec de l'eau avant d'être placé dans la chaudière de l'alambic pour distillation. La distillation implique que têtes et queues soient écartées et que seul le cœur de chauffe soit conservé. Certaines absinthes seront ainsi directement mises en bouteilles. D'autres suivront une étape ultime avant embouteillage.

Au terme de la distillation, le nouveau distillat titre environ 75% abv. Il peut être mis en bouteille ainsi et sera appelé absinthe blanche ou bleue.

Le recours à la coloration, naturelle ou artificielle, est courant pour les absinthes.

Dans le cadre d'une coloration naturelle, une phase de macération après distillation est opérée. Les absinthes traditionnelles obtiennent leur couleur de la chlorophylle présente dans différentes herbes que sont l'hysope, la mélisse, la petite absinthe. Au cours de cette macération, l'alcool obtient une délicate couleur verte, mais aussi gagne en complexité aromatique. Cette absinthe est connue sous le nom de « verte ». La couleur rouge peut aussi être obtenue par la macération de fleurs d'hibiscus.

Les absinthes vertes colorées naturellement doivent faire l'objet d'une attention particulière en raison de la fragilité de la chlorophylle qui, exposée à la lumière, change graduellement de couleur, pour passer du vert, au jaune et à l'ambré. Ainsi, les anciennes bouteilles d'absinthe peuvent présenter une couleur différente. Preuve de vieillissement, cette altération est cependant mal perçue pour les absinthes modernes. Désormais, les absinthes naturelles sont mises en bouteilles opaques.

ABSINTHE, LE CÉRÉMONIAL

La consommation d'absinthe obéit à un rituel bien précis qui, accentué par l'utilisation de différents ustensiles nécessaires à sa consommation, verre et petite cuillère, contribue à entretenir cette fascination que ressent nombre de consommateurs au moment où le louche se forme. Le rôle du sucre consiste à atténuer l'amertume naturelle inhérente

à toute absinthe traditionnelle, en raison de la présence d'absinthine dans le produit final.

Une fois la mesure d'absinthe versée dans le verre, une cuillère plate perforée est placée sur ses bords avec un sucre posé dessus. De l'eau glacée est ensuite versée très lentement sur ce sucre afin que ce dernier agisse comme un filtre à travers lequel l'eau sucrée s'écoule au goutte-à-goutte, avant de se dissoudre complètement. Au contact de l'eau, l'absinthe se trouble formant un louche. Pour une part d'absinthe à 68%, il faut prévoir trois à quatre parts d'eau.

LES CATÉGORIES D'ABSINTHES

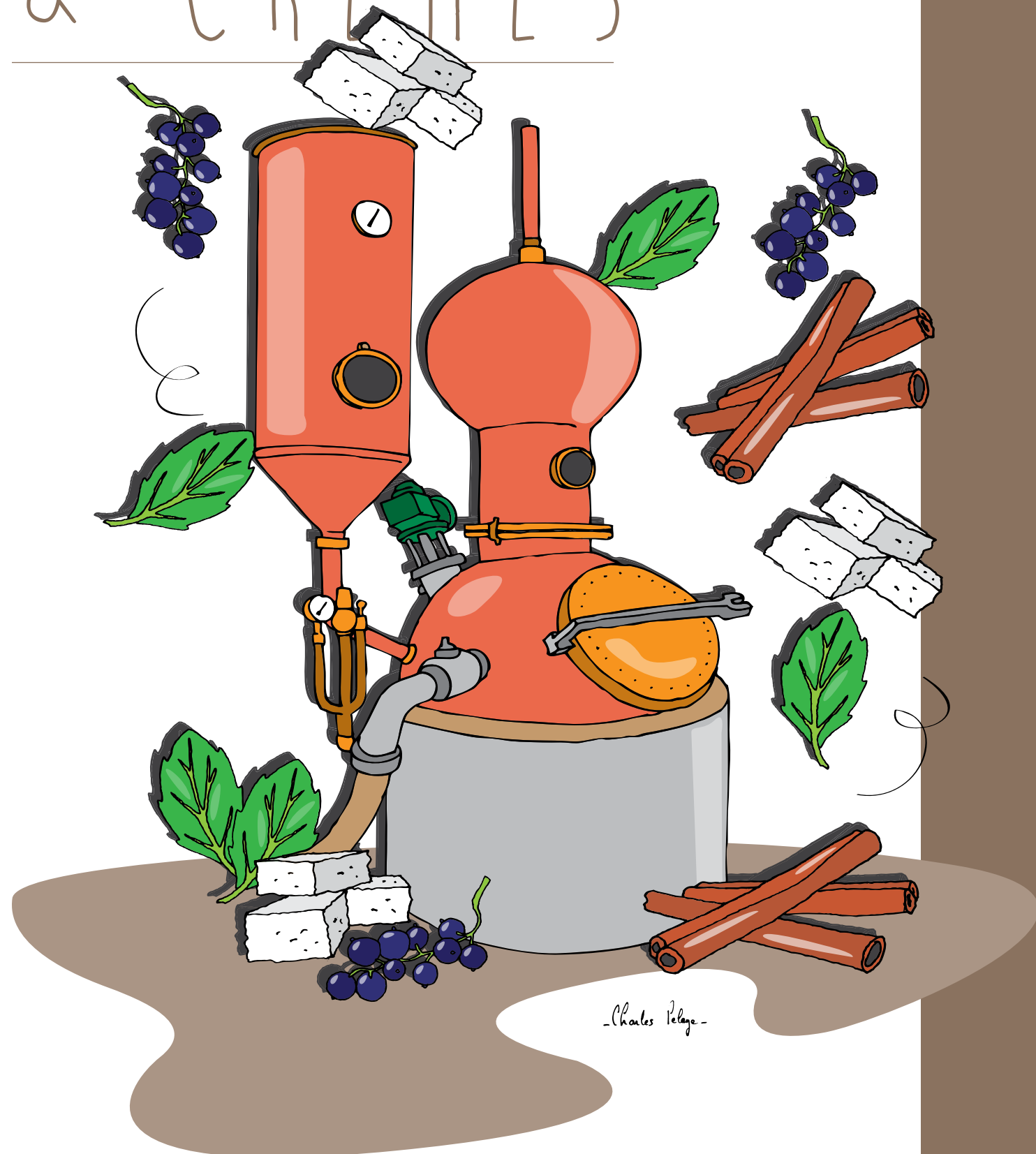
Le renouveau de l'absinthe a complètement modifié les catégories historiques désormais devenues obsolètes. Cinq types d'absinthes étaient communément acceptés dans le passé : ordinaire, demi-fine, fine, supérieure et suisse (sans aucun lien avec l'origine). Ces qualités variaient au gré du degré alcoolique et de la qualité. Ainsi les absinthes « supérieure » et « suisse » étaient-elles de meilleures qualités, de couleur naturelle et issues d'une distillation. Une « ordinaire » ou « demi-fine » pouvaient résulter d'une coloration artificielle, ainsi que d'un assemblage d'alcool neutre et d'essences naturelles. Aujourd'hui on distingue les « mixed » des absinthes « distilled », les modernes des traditionnelles.

LES MIX : absinthes résultant du mélange d'essences d'absinthe avec un alcool neutre.

LES DISTILLED

- **BLANCHE / BLEUE :** absinthe incolore issue d'une distillation et mise en bouteille à fort degré. Le terme « bleue » fait référence aux absinthes suisses.
- **VERTE :** une absinthe blanche qui au moyen d'une ultime macération dans un mélange d'herbes, acquiert de façon naturelle sa couleur et complexifie son goût. Une « verte » peut également résulter d'une coloration artificielle, mais, dans ce cas, son goût n'en sera pas affecté.

LIQUEURS & CRÈMES



LE MONDE DES LIQUEURS EST INFINI ET INTÉMPIREL. MALGRÉ LES EFFETS DE MODE, DE NOMBREUSES LIQUEURS PLUS QUE CENTENAIRES SE SONT MAINTENUES SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE ET SONT DEVENUES DES PRODUITS INCONTOURNABLES, VOIRE CULTES. LEUR FORCE ? S'AVOIR S'ADAPTER À LEUR ÉPOQUE TOUT EN CONSERVANT LEUR IDENTITÉ. EN CELA, PLUSIEURS MAISONS ET MARQUES FRANÇAISES SE DISTINGUENT DONT ROCHER (1705), MARIE-BRIZARD (1762), GET (1796), GRAND MARNIER (1827), COINTREAU (1849), BÉNÉDICTINE (1863). CES LIQUEURS TRADITIONNELLES AUX MÉTHODES DE PRODUCTION ÉPROUVÉES ÉVOLUENT DANS UN MARCHÉ EN TRÈS FORTE MUTATION. QU'IL S'AGISSE DE NOUVEAUX PRODUITS, DE NOUVELLES TECHNIQUES DE PRODUCTION OU DE NOUVELLES TENDANCES, LA CONCURRENCE EST RÉELLE ET A DONNÉ NAISSANCE À UNE NOUVELLE CATÉGORIE DE LIQUEURS : LES LIQUEURS MODERNES. CERTAINES DE CES MAISONS N'HÉSITENT PAS À FRANCHIR LE RUBICON ET METTENT À DISPOSITION LEUR SAVOIR-FAIRE SÉCULAIRE AFIN DE PRODUIRE POUR D'AUTRES SOCIÉTÉS DE NOUVELLES LIQUEURS À DESTINATION DE MARCHÉS SPÉCIFIQUES (HPNOTIQ – USA). MAIS LES LIQUEURS TRADITIONNELLES BÉNÉFICIENT D'UN ATOUT CONSIDÉRABLE, CELUI D'UN PASSÉ ET D'UN HÉRITAGE EMPREINT DE MYSTICITÉ, DE SECRETS ET D'HISTOIRES ÉPIQUES AU FORT POUVOIR ÉVOQUEUR. AINSI AU SEIN D'UNE MÊME MAISON COHABITE SOUVENT UNE DOUBLE EXIGENCE, CELLE DE PRODUIRE DES PRODUITS AUTHENTIQUES ET AVANT-GARDISTES.

LE SUCRE EN QUESTION

Qu'elles soient de fruits, de plantes, d'herbes, d'épices, d'écorces, de fruits secs, de fleurs, de racines, de graines ou de fèves, les liqueurs ont en commun de contenir du sucre.

A la fois exhausteur de goût, agent conservateur et stabilisant, le sucre joue un rôle déterminant.

Il permet de sublimer les arômes, de conserver les fruits rouges souvent fragiles et confère au produit final sa texture. Ce sucre se présente sous forme de sucre blanc cristallisé, de sirop de glucose ou bien d'un mélange de glucose, saccharose et de fructose. Le miel est aussi utilisé.

D'un pays à un autre, le niveau de sucre autorisé par la loi varie beaucoup. En France la réglementation impose depuis 1908, 100 g de sucre/litre minimum. Ce minimum est porté à 250 g/litre pour les crèmes, même si de nombreuses dérogations existent (crème de cassis 400 g minimum, gentiane 80 g et liqueur de cerise 70 g/litre si l'alcool utilisé est une eau-de-vie de cerise).

PRODUCTION

A l'origine d'une liqueur se trouvent un alcool, le plus souvent neutre, et des aromates. Différentes bases d'alcool peuvent être utilisées pour la production de liqueurs. Il peut s'agir d'un alcool neutre, mais aussi de gin, de vodka, de cognac, de whisky ou de brandy. Les meilleures liqueurs sont élaborées à partir d'épices et d'aromates, sélectionnés en fonction de leur origine, de leur mode de culture et de leur méthode de récolte. Les agents aromatiques se situent au niveau des graines, des écorces, des pétales, des feuilles, des racines ou de la pulpe des matières sélectionnées. En fonction du mode d'extraction employé, les extraits, les huiles de ces aromates seront plus ou moins dominants.

Certaines liqueurs font appel à des extraits ou à des concentrés aromatiques, voire des jus de fruits. Les liqueurs de moindre qualité utilisent des essences ou des extraits artificiels. Dans ce cas une mention doit être portée sur l'étiquette.

La première étape dite d'infusion et de macération s'effectue à froid. Les ingrédients sont baignés pen-

dant plusieurs jours ou semaines dans de l'eau ou dans un alcool. Le but étant d'extraire de façon subtile les arômes, mais aussi la couleur naturelle des matières premières. Afin de respecter les propriétés de chaque composante, il est courant de faire macérer chaque famille de plantes séparément. Au terme de l'extraction, le liquide filtré est appelé macération ou infusion. Dans le cas d'une macération, les fruits gorgés d'alcool sont distillés afin d'extraire le maximum de composés aromatiques, puis mélangés aux macérations. Chaque famille de plante est distillée séparément et donne naissance à un « alcoolat ». Ces alcoolats seront mariés entre eux lors de la phase d'assemblage.

Cette première étape est suivie d'une d'extraction à chaud, par distillation et par percolation similaires à celles effectuées pour la production de gin, en fonction de la nature des matières premières et de l'intensité des arômes souhaités. De façon schématique les arômes de fruits sont extraits à froid par macération et infusion alors que les arômes de fèves, d'écorce, de fleurs et de graines présentent une meilleure extraction à chaud.

Une fois préparés, ces alcoolats sont mélangés entre eux selon un ordre et dans des proportions définies par une recette. Le sucre est généralement incorporé en dernier. Ces liqueurs peuvent bénéficier d'une période de mariage allant de quelques mois à plusieurs années en cuves, fûts ou foudres de chêne. Avant la mise en bouteille, l'assemblage est ajusté, par ajout de sucre, d'eau et d'alcool si nécessaire. Les agents colorants sont incorporés avant une étape ultime de filtration.

ENTRE LIQUEURS & CRÈMES

Au sein du monde des liqueurs on distingue : les liqueurs (de fruits ou de plantes), les crèmes liqueurs qui se caractérisent par une très forte concentration de sucre et les cream liqueurs qui constituent une autre catégorie à part en raison de l'utilisation de produits laitiers dans leur élaboration.

Liqueur : boisson alcoolisée, sucrée, obtenue par différents procédés : macération, infusion et distillation de fruits ou de plantes. Leur degré varie de 15 à 55%

et leur teneur en sucre est d'au moins 100 g/litre, sauf exception.

Crème : liqueur de fruits ayant une teneur en sucre supérieure. Les crèmes doivent titrer au moins 15% et contenir au minimum 250 g/litre de sucre. La teneur en fruit détermine la qualité d'une crème.

QUELQUES SOUS-CATÉGORIES

- **LIQUEUR DE PLANTES** : plus anciennes et complexes, les liqueurs de plantes sont pour la majorité de tradition monastique à usage thérapeutique. Dans le cas d'une Chartreuse, elles se composent de plusieurs dizaines de plantes et aromates. On y trouve le cumin (Combiér), le gingembre (King's Ginger Liqueur), le ginseng (Kamm & Sons) et les bourgeons de sapin (Les Fils d'Emile Pernot).
- **LIQUEUR DE FRUITS** : cette catégorie est la plus importante, la plus versatile. Elle oscille entre tradition et modernité en tentant de restituer au plus juste le goût du fruit à partir duquel elle est produite. Parmi les plus connues, on trouve les liqueurs d'agrumes, orange, citron (Triple Sec de Merlet, Dry Curaçao de Pierre Ferrand, Acqua di Cedro de Nardini), les cerises (Guignolet-Kirsh de Distillerie Deniset-Klainguer), les fruits exotiques (Hpnoti).
- **LIQUEUR DE FLEUR** : rose, violette, hibiscus, sureau, les liqueurs de fleurs sont plus rares, mais constituent une catégorie à part entière. Certaines offrent une alternative aux crèmes de fruits pour les champagnes (Domaine de Canton, Vestal Elderflower Liqueur).
- **LIQUEUR DE CAFÉ, CHOCOLAT ET FRUITS SECS** : il s'agit principalement d'ingrédients de cocktails ou de desserts en nappage (Fair Café).
- **CREAM LIQUEURS** : ces liqueurs à base de crème sont souvent élaborées à partir de whisky (Bailey's, Edravour Cream Liqueurs, Arran Gold Cream Liqueur).
- **CRÈME LIQUEUR & CRÈME DE FRUIT** : ces liqueurs se distinguent par leur teneur en sucre très élevée qui leur confère une texture sirupeuse (crèmes de cassis, de banane, de framboise, de melon charentais chez Merlet).

LIQUEURS & CRÈMES

THE WORLD OF LIQUEURS IS TIMELESS AND INFINITE. IN SPITE OF PASSING FADS AND TRENDS, MANY LIQUEURS HAVE REMAINED IN THE SPOTLIGHT FOR WELL OVER 100 YEARS AND HAVE BECOME ESSENTIAL, EVEN CULT PRODUCTS. THEIR STRENGTH IS TO HAVE ADAPTED TO THE EVOLVING TIMES ALL THE WHILE PRESERVING THEIR UNIQUE IDENTITIES. THIS IS TRUE OF SEVERAL FRENCH BRANDS, INCLUDING ROCHER (1705), MARIE-BRIZARD, (1762), GET (1796), GRAND MARNIER (1827), COINTREAU (1849) AND BÉNÉDICTINE (1863). THESE TRADITIONAL LIQUEURS WITH TRIED AND TESTED PRODUCTION METHODS ARE FACED WITH A RADICALLY CHANGING MARKET. WHETHER DUE TO NEW PRODUCTS, NEW PRODUCTION TECHNIQUES OR NEW TRENDS, COMPETITION IS TANGIBLE AND HAS GIVEN RISE TO A NEW CATEGORY OF LIQUEURS: MODERN LIQUEURS. SOME FIRMS HAVE EVEN TAKEN THE UNPRECEDENTED STEPS OF PROVIDING PRODUCERS WITH THEIR CENTURIES-OLD EXPERTISE IN ORDER TO CREATE NEW LIQUEURS DESTINED FOR SPECIFIC MARKETS (FOR EXAMPLE, HPNOTIQ FOR THE AMERICAN MARKET). TRADITIONAL LIQUEURS NONETHELESS HAVE A CONSIDERABLE ADVANTAGE: A PAST AND A LEGACY MARKED BY MYSTICISM, SECRETS AND EVOCATIVE EPIC TALES. FOR THIS REASON, IT IS OFTEN NECESSARY FOR MODERN COMPANIES TO PRODUCE LIQUEURS THAT ARE NOT ONLY INNOVATIVE BUT ALSO TRADITIONAL.

THE ROLE OF SUGAR

Whether produced from fruits, plants, herbs, spices, bark, nuts, flowers, roots, grains, cocoa or coffee beans, all liqueurs contain sugar. Sugar plays a significant role as a flavour enhancer, preservative and stabiliser. It enriches aromas, upholds smells of delicate summer berries and brings texture to the final product. Sugar is used in the form of white granulated sugar, glucose syrup, or a blend of glucose, sucrose and fructose. Honey can also do the trick. The amount of sugar allowed by law varies a great deal from one country to another. In France, regulations have imposed since 1908 a minimum of 100 g of sugar per litre. For creams, the minimum is 250 g per litre, although there are many exceptions to this rule (400 g for crème de cassis, 80 g for gentian and 70 g for cherry liqueur if the alcohol base is cherry eau-de-vie).

PRODUCTION

In most cases, liqueurs are made from a neutral alcohol base combined with botanicals. However, other alcohols can be used to produce liqueur, such as gin, vodka, cognac, whisky or brandy. The best liqueurs are made from spices and botanicals selected for their origin as well as the way they are nurtured and harvested. Aromatic components can be found in the seeds, bark, petals, leaves, roots or pulp of any plant. According to the chosen method of extraction, the oils from the botanicals predominate to a greater or lesser extent. Some liqueurs use aromatic extracts, concentrate or even fruit juice. Lower quality liqueurs use artificial essences or extracts. In this case, it must be indicated on the label. There are two main production methods. The first one consists of cold infusion or maceration. The ingredients are left to soak for several days or weeks in water or alcohol. The objective is to extract as delicately as possible each raw ingredients' natural color and flavor. Every plant-family macerates separately in order to protect its distinctive properties and to obtain a unique tincture. When extraction is fi-

nished, the filtered liquid is known as a “maceration” or an “infusion”. When such a production method is used, fruit previously steeped in alcohol is distilled in order to extract as many aromatic compounds as possible. It is then mixed with the maceration and can be combined with other mixtures during the blending process. The second production process involves hot extraction through distillation and percolation. This is done according to the type of raw material and the required intensity of aromas. These methods are similar to those used to produce gin. In sum, fruit aromas are extracted by cold maceration and infusion, while the aromas of cocoa or coffee beans, bark, flowers and seeds are better extracted through heat.

Once tinctures have been produced, they are combined following the order and proportions specified in a-given recipe. Sugar is usually added last. The liqueurs are then sometimes left to rest for several months or even years in oak vats, barrels or casks. Before bottling, the blend is adjusted by adding sugar, water or alcohol if necessary. In the final stage of production, colouring is added before the filtration process.

FROM LIQUEURS TO CREAMS

Liqueurs can be divided into three separate categories: liqueurs (fruit or plant based), crème liqueurs, which are distinctive for their very high sugar content and cream liqueurs, which constitute yet another category as they include dairy products.

LIQUEURS: sugary alcoholic beverages produced by a variety of methods: maceration, infusion and distillation of fruits or plants. Their alcohol content varies from 15% to 55% and they contain at least 100g of sugar per litre, with some exceptions.

CRÈME LIQUEURS : fruit liqueurs with higher sugar content. Crème liqueur alcohol content must be at least 15% alcohol and it must contain anything between 250 g and 400 g of sugar per litre. A crème liqueur's quality is determined by its fruit content.

SOME SUB-CATEGORIES

- **PLANT LIQUEURS:** plant liqueurs are more complex and go back in time to monastic traditions, when they were produced for medicinal use. They are made of several dozen botanicals. Chartreuse is an example of this category of liqueur. Amongst the botanicals used are cumin and caraway seed (Combier), ginger (King's Ginger Liqueur), ginseng (Kamm & Sons) and tobacco (Perique - Combier).
- **FRUIT LIQUEURS:** this is a wider, more versatile category. It oscillates in between tradition and modernity. The production of such liqueurs aims to conserve as much as possible the flavour of the fruit they are made from. The most well-known ones include liqueurs made from oranges and lemons (Triple Sec by Merlet, Dry Curaçao by Pierre Ferrand and Acqua di Cedro by Nardini), cherries (Guignolet-Kirsh by Distillerie Deniset-Klainguer) and tropical fruit (HpnotiQ).
- **FLOWER LIQUEURS:** rose, violet, hibiscus or elderflower: fruit liqueurs are rarer but constitute a category of their own. Some of them provide an alternative to fruit-based crème liqueurs, especially when used with champagne: Domaine de Canton, Vestal Elderflower Liqueur.
- **COFFEE, CHOCOLATE AND NUT LIQUEURS:** These are mainly used in cocktails or as a topping for desserts (Fair Café).
- **CREAM LIQUEURS:** Bailey's, Edrador Cream Liqueurs, Arran Gold Cream Liqueur. Cream liqueurs are often produced with a whisky base.
- **CRÈME LIQUEUR AND CRÈME DE FRUIT:** These liqueurs are distinctive for their very high sugar content which gives them a syrupy texture: blackcurrant, banana, raspberry or Charente Melon (Merlet).



CRÈME DE CACAO À LA VANILLE – TEMPUS FUGIT

Etats-Unis, Crème - 24%, 70cl

« Tempus fugit » signifie en latin le temps qui fuit. Derrière cette liqueur, se trouvent John Troia et Peter Schaf déjà révélés au monde du bar et de la mixologie grâce à leur bitter Gran Classico. Pour réaliser cette crème de cacao, ces derniers se sont fournis en fèves provenant du Vénézuéla et en vanille mexicaine. Le résultat est bluffant de réussite tant les fèves de cacao sont restituées avec une rare précision. Profil : onctueux, précis. Fèves de cacao. Agréable acidité. Poudré et vanillé. Religieuse au chocolat. Note mentholée. Lait de coco et toffee.

“Tempus fugit” is Latin for “time flies”. The creators of this liqueur are John Troia and Peter Schaf, already known to the world of bars and mimology thanks to their Gran Classico bitter. To create this crème de cacao, the pair used Venezuelan cocoa beans and Mexican vanilla. The result is a great success, as the cocoa beans are reproduced with a rare accuracy. Profile: Creamy and precise. Cocoa beans. Pleasantly acid. Powdery, with vanilla. Keeps faith with chocolate. Mentholated note. Coconut milk and toffee.



HT 31,77 €, TTC 38 €



CRÈME DE MENTHE GLACIALE – TEMPUS FUGIT

Etats-Unis, Crème - 28%, 70cl

La crème de menthe glaciale élaborée par Tempus Fugit annonce la couleur dès le premier nez. Si elle est définie comme glaciale par ses deux créateurs, John Troia et Peter Schaf, elle réchauffe cependant très vite l'atmosphère. La douceur dont elle fait preuve pour relier entre eux le nez, la bouche et la finale est un autre temps fort de la dégustation. Profil : explosif, typé. La menthe blanche. Notes laiteuses (amande) et pralinées. Bonbon à la menthe poivrée. Chlorophylle.

This iced crème de menthe developed by Tempus Fugit gets straight to work with its first nose. Although defined as iced by its two creators, John Troia and Peter Schaf, it very quickly heats up the atmosphere. The sweetness that links the nose, mouth and finish is another taste highlight. Profile: Explosive, classic. White mint. Milky (almond) and praline notes. Peppered mint bonbon. Chlorophyll.

HT 32,61 €, TTC 39 €

LIQUEUR DE VIOLETTES – TEMPUS FUGIT

Etats-Unis, Liqueur - 22%, 70cl

Produite en Suisse à partir d'une recette française datant du milieu du 19^e siècle, cette liqueur de violettes a été créée dans un souci de vérité historique absolue. Utilisant des violettes françaises, cueillies à la main dans la région de Grasse, elle contient un taux de sucre nettement moins important que les deux autres crèmes élaborées par Tempus Fugit, et ce afin de mettre en valeur l'élégance et la complexité de ses arômes floraux. Profil : fin, subtil. Violette. Parfums capiteux. Myrtilles et cassis. Ronce de mûre. Notes finement boisées (pin). Bonbon à la violette.

Produced in Switzerland from a French recipe dating from the mid-19th century, this violet liqueur was created with the aim of complete historical accuracy. ... Using French violets, hand-picked in the Grasse region, it has a much lower sugar content than the two other crèmes developed by Tempus Fugit, with the intention of highlighting the elegance and complexity of its floral scents. The least one could say is that this aim has been achieved. Profile: Refined and subtle. Violet. Heady perfumes. Blueberries and blackcurrants. Bramble. Fine woody notes (pine). Violet bonbon.

HT 30,10 €, TTC 36 €



CHASE ELDERFLOWER

Angleterre, Liqueur de sureau - 20%, 50cl

Faisant fi de toute convention, Chase Elderflower se révèle impressionnante de force, d'exubérance et d'exotisme. Seule en scène, elle en profite même pour se changer en fruit répandant sur le palais une liqueur suave et légèrement terreuse. Profil : onctueux. Fleur de sureau, épices douces et fruits à noyau (pêche, abricot). Exotique (ananas, passion). Cerise, groseille. Fruits secs (amande, noix) et fèves de cacao.

Chase Elderflower defies convention to reveal impressive strength, vitality and exoticism. This velvety and slightly earthy liqueur almost transforms itself into fruit on the palate. Profile: smooth. Elderflower, mild spices and stone fruit (peach, apricot). Tropical fruit (pineapple, passion fruit). Cherry, redcurrant. Nuts (almond, walnut) and cocoa beans.

HT 27,59 €, TTC 33 €



CHOYA UMESHU 23°

Japon, Liqueur de prunes - 23%, 70cl

Choya est le plus reconnu des producteurs d'umeshu (alcool de prune). Embouteillée à 23 %, cette version est le fruit d'une macération très longue (trois ans) de prunes dans un alcool titrant 40 %. Tout en conservant la fraîcheur d'expression d'un vin blanc demi-sec très fruité, celle-ci a acquis des arômes et des saveurs herbacées qui évoquent plus l'univers des alcools forts. Poétique, cet umeshu est un pur moment de plaisir. Profil : ample. Fraîcheur fruitée (prune) et herbacé (foin coupé). Notes de thé vert et de fruits secs (amande, abricot). Miel.

Choya is one of the most well known producers of umesho (plum eau-de-vie). This release, bottled at 23%, was produced from plums left to macerate for a very long period (three years) in 40% alcohol. Although it expresses the freshness of a very fruity, medium-dry white wine, it has gained the aromas and grassy flavours that are more evocative of strong alcohol. This umeshu is a moment of pure pleasure and poetry. Profile: ample. Fruity (plum) and grassy (hay) freshness. Notes of green tea and dried fruit and nuts (almond, apricot). Honey.

HT 26,76 €, TTC 32 €

DOMAINE DE CANTON

France, Liqueur de gingembre - 28%, 70cl

« La recette du Domaine de Canton évoque l'ère de la romance tropicale et la sophistication continentale qui est à la fois élégante et intemporelle ». Elaborée à partir d'un mélange d'eau-de-vie et de Cognac XO et VSOP issus du terroir de la Grande Champagne dans lequel ont infusées des jeunes pousses de gingembre, cette liqueur est transcendée non seulement par les arômes et les saveurs de cette plante, mais aussi par une très expressive note de romarin. Profil : frais, herbacé. Gingembre frais. Floral. Beaucoup de fraîcheur. Agrumes (citron) et plantes aromatiques (laurier, cerfeuil). Piments (Espelette).

"The Domaine de Canton recipe evokes an era of tropical romance and continental sophistication that is both elegant and timeless." Crafted from a blend of eau-de-vie and XO and VSOP Cognac from the Grande Champagne terroir in which fresh baby ginger has been steeped, this liqueur is not only a superb expression of the aromas and flavours of this plant but also displays a very distinctive note of rosemary. Profile: fresh, grassy. Fresh ginger. Floral. Great freshness. Citrus fruit (lemon) and aromatic plants (bay, chervil). Hot pepper (Espelette).

HT 32,61 €, TTC 39 €



QUAGLIA CHINOTTO

Italie, Liqueur - 35%, 70cl

Construite sur les amers, cette liqueur monte en puissance tout au long de la dégustation. D'une fraîcheur exceptionnelle, elle propose non seulement de savourer les petites oranges amères dont elle porte le nom, mais aussi de nous désaltérer avec des jus d'oranges sanguines absolument délicieuses et de nous restaurer avec un dessert à l'orange relevé d'épices et de chocolat noir. Profil : franc. Zestes d'orange, épices fortes (girofle, muscade). Pulpe et jus d'orange. Poivre noir, canelle, gingembre. Amertume saline.

This liqueur with a backbone of bitters becomes increasingly powerful as tasting progresses. Outstandingly fresh, it gives us an opportunity to savour the small bitter oranges that it is named after, as well as delicious and refreshing blood orange juice and an orange dessert flavoured with spices and dark chocolate. Profile: clean. Orange peel, strong spices (clove, nutmeg). Orange juice and pulp. Black pepper, cinnamon, ginger. Salty bitterness.

HT 22,58 €, TTC 27 €

QUAGLIA CILIGIA

Italie, Liqueur - 25%, 70cl

Que ce soit au niveau de la couleur, du nez ou bien de la bouche, cette liqueur respire la cerise. Mieux, elle nous emmène au pied d'un cerisier ployant sous le poids de ses fruits à parfaite maturité. A ce moment précis, il ne reste plus qu'à tendre la main pour les cueillir afin de savourer leur chair ferme et croquante à souhait. Quelques saveurs florales et épicées complètent ce tableau particulièrement évocateur. Profil : pulpeux. Cerise à l'eau-de-vie et cerise confite. Splendide. Notes d'oranges sanguines et de pétales de rose. Style oriental. Epices (ylang-ylang, safran, curry).

This liqueur's colour, fragrance and flavour are all bursting with cherries. Better still, it transports us to the foot of a cherry tree laden with perfectly ripe fruit. All that remains is to stretch out your hand to pluck the scarlet fruit from the tree and enjoy their firm, juicy flesh. This evocative picture is rounded off with floral and spicy notes. Profile: fleshy. Cherries in alcohol and candied apricot. Magnificent. Notes of blood orange and rose petals. Oriental character. Spices (ylang-ylang, saffron, curry).

HT 20,90 €, TTC 25 €



COMBIER KUMMEL EXTRA

France, Liqueur de cumin - 38%, 70cl

Kummel signifie aussi bien carvi que cumin. La distillerie Combiere remet au goût du jour le kummel qu'elle élaborait au 19^e siècle à partir de la même recette, mélange notamment de carvi, de cumin et de fenouil. Soufflant le chaud et le froid avec un enthousiasme débordant, celui-ci est profondément imprégné par les graines de carvi. Ces dernières lui procurent beaucoup de consistance tandis que le cumin et le fenouil se révèlent être une source intarissable de fraîcheur. Profil : carvi. Epicé (poivre, girofle, cumin) et empyreumatique (sarriette, absinthe, fenouil). Menthe verte et coriandre fraîche.

Kummel means both caraway and cumin. The Combiere distillery has reintroduced the Kummel that it made in the 19th century using the same recipe, containing a blend of caraway, cumin and fennel. Blowing hot and cold with great enthusiasm, it is deeply marked by the fragrance of caraway seed. This gives it great firmness while the cumin and fennel, amongst other notes, bring abundant freshness. Profile: caraway. Spicy (pepper, clove, cumin) and pungent (savory, absinthe, fennel). Spearmint and fresh coriander.

HT 30,10 €, TTC 36 €

LES FILS D'ÉMILE PERNOT GRANDE LIQUEUR DE SAPINS

France, Liqueur - 40%, 70cl

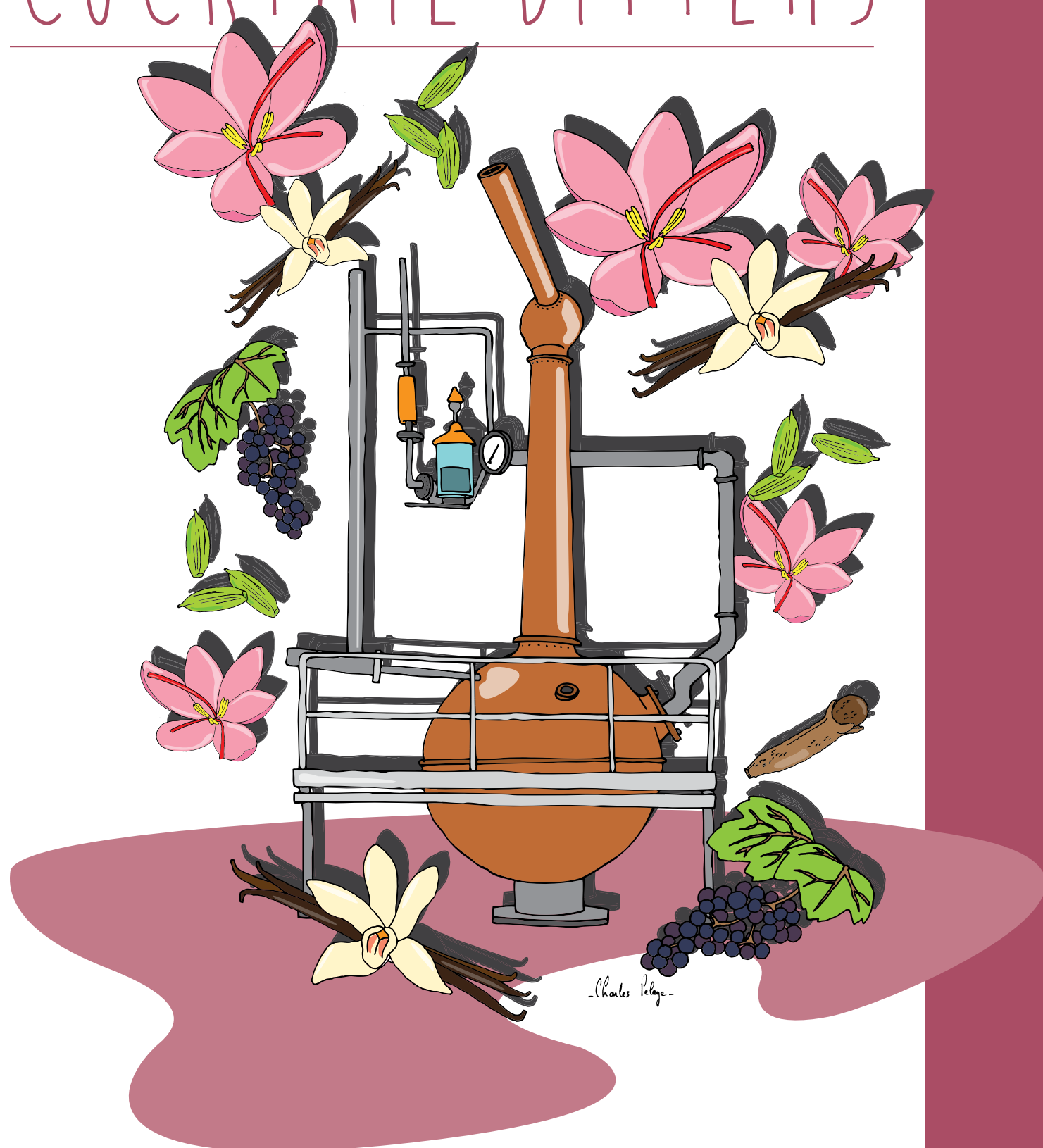
Cette liqueur de sapin résulte de la distillation minutieuse de plantes et d'une macération de bourgeons de sapin et de sucre. C'est cette recette produite au début des années 1980 par la distillerie Deniset-Klainguer que Les Fils d'Emile Pernot remettent au goût du jour. Une liqueur qui saura faire oublier le sucre utilisé lors du cérémonial du service de l'absinthe. Profil : puissant, capiteux. Epicé et réglissé. Feuilles du sapin. Balsamique, camphré. Citrons confits et noix vertes. Poivrée, bonbon à la menthe blanche.

This pine tree liquor is produced from a recipe introduced by Deniset-Klainguer distillery in the early 1980ties. It is made from a two step production process involving the distillation in alcohol of many plants and the maceration of pine buds into alcohol. Les Fils d'Emile Pernot Distillery is bringing back to life this liquor perfectly suited to replace sugar usually used into the tasting ceremonial of absinth. Profile: powerful, heady. Spicy, liquorice. Pine tree needles. Balsamic, camphor. Lemons and green walnuts. Peppery. Mint sweets.

HT 27,59 €, TTC 33 €



VERMOUTH & COCKTAIL BITTERS



CARPANO, CINZANO, NOILLY PRAT, DOLIN, MARTINI SONT AUTANT DE NOMS QUI APPARTIENNENT À L'HISTOIRE DU VERMOUTH. PRODUIT EN FRANCE ET EN ITALIE, LE VERMOUTH REVENDIQUE SA DOUBLE NATIONALITÉ, NÉE DE LA DISLOCATION DU DUCHÉ DE SAVOIE, DONT CHAMBÉRY PUIS TURIN FURENT TOUR À TOUR LES CAPITALES. RICHES, INFLUENTES TOUTES DEUX SE DISPUTÈRENT LA PATERNITÉ DU VERMOUTH. CONSOMMÉ PUR OU SUR GLACE EN EUROPE, LE VERMOUTH S'EXPORTE MASSIVEMENT AUX ETATS-UNIS DÈS LA FIN DU 19^E SIÈCLE OÙ IL TIENT UN RÔLE À PART ENTIÈRE SUR LA SCÈNE DES COCKTAILS. COMPLEXE ET VERSATILE, IL DONNE LE CHANGE À DE NOMBREUSES AUTRES CATÉGORIES DE SPIRITUEUX, ET DEVIENT UN « MIXER » IDÉAL POUR CEUX ET CELLES QUI SAVENT LE MARIER.

CARPANO, CINZANO, NOILLY-PRAT, DOLIN & MARTINI : LES BARONS DU VERMOUTH

Situé sur la Piazza della Fiera, à quelques pas du Palazzo où s'exerçait le pouvoir de Turin, le négoce en vin de Marezzano nécessita rapidement le soutien d'un assistant, Antonio Benedetto Carpano. En 1786, ce dernier proposa à son patron l'une de ses créations résultant de la macération d'une trentaine de plantes et d'aromates dans un vin doux de muscat. La qualité de cet apéritif fit rapidement le tour de la ville et de nombreux établissements et propriétaires de distilleries lui emboîtèrent le pas. Bercée dans la production d'eaux-de-vie et de liqueurs dès le 16^e siècle, la famille Cinzano établie aux portes de Turin, bénéficiait d'une telle aura qu'elle reçut le droit royal de produire et de vendre ses eaux-de-vie et liqueurs aux familles du duché résidant à Turin. En 1815, un an après la mort de Carpano, Francisco Cinzano installa sa société dans les murs de Turin afin d'y vendre ses produits. Il développa rapidement un réseau d'agents commerciaux qui, d'Italie jusqu'en France, vendirent ses vermouths.

Le succès grandissant de cet apéritif fit des émules en France et en 1813, Joseph Noilly, producteur d'absinthes et de liqueurs, introduisit sa recette de vermouth sec élaboré à partir de vins blancs du Languedoc. Son fils Louis lui succéda en 1829 et commença à exporter sa production au-delà des frontières françaises. En 1843, son beau-frère s'associa à lui et la société fut rebaptisée Noilly-Prat. En 1844, la première commande fut expédiée aux Etats-Unis, à la Nouvelle-Orléans et à New York.

Au moment où Joseph Noilly commença à commercialiser son vermouth sec, Joseph Chavasse développa à Chambéry, en 1821, son vermouth à partir de plantes aromatiques locales qui lui permirent un siècle plus tard en 1932 de bénéficier de la première AOC. Ainsi créés, les vermouths Dolin se déclinaient en plusieurs styles sec et doux, mais c'est Dolin qui fut à l'origine de la commercialisation du premier vermouth blanc.

Fondée en 1849, la Distilleria Nazionale di Spirito di Vino devint sous l'impulsion de son nouveau

directeur, Alessandro Martini, en 1860, un acteur essentiel de la scène internationale du vermouth. Il remporta successivement en 1865 (Dublin) puis en 1867 (Paris) plusieurs médailles et en 1868 la société exporta ses premiers flacons aux Etats-Unis. En 1879, Martini devient Martini & Rossi suite au départ de l'un des actionnaires. Cette société fut de celles qui permirent de développer la catégorie des vermouths aux États-Unis au sein des bars à cocktails, en Grande Bretagne, mais aussi en France.

PRODUCTION

On distingue trois grandes étapes dans la production du vermouth : le vin et sa préparation, les aromates et l'extraction de leurs arômes et enfin l'ultime étape permettant de faire les derniers ajustements avant la mise en bouteille.

De la sélection du vin dépend un bon vermouth. Ces vins sont surtout choisis pour leur neutralité aromatique et leur faible teneur en alcool. En France les vins proviennent notamment du Gers. Les cépages utilisés sont la Clairette, le Colombard, le Picquepoul, l'Ugni Blanc, le Muscat. En Italie les vins proviennent du Piémont et aussi des Pouilles ou de Sicile. Les principaux cépages sont le Muscat et le Trebbiano (ugni blanc). Rosso ou Bianco, le vermouth est produit à partir de vin blanc. Ce vin peut être âgé de deux ou trois ans. Il est fortifié à 18% au moyen d'alcool ou de mistelle (jus de raisin frais mélangé à de l'alcool).

Racines, graines, herbes, fleurs, écorces, feuilles ou zestes, les aromates jouent le premier rôle dans un vermouth. A l'instar du gin, le mélange des différents ingrédients en leurs proportions détermine le caractère final du vermouth. Ainsi les mêmes méthodes d'extraction des arômes (macération, infusion, distillation) sont employées. Les arômes sont ensuite mélangés au vin.

On recense près d'une centaine d'aromates utilisés pour le vermouth. Une recette peut en comporter jusqu'à une trentaine. Les aromates les plus courants sont la coriandre, l'orange amère, l'angélique, le clou de girofle, la cannelle, l'absinthe, la gentiane, la fleur de sureau, la cardamome, l'anis, la vanille, l'écorce de quinquina, l'iris, la marjolaine, la camomille, la sauge...

Une fois assemblé, la teneur en sucre du vermouth est ajustée en utilisant dans le cas de vermouth

blanc, du sucre de canne ou du caramel dans le cas d'un vermouth rouge. Le tout est brassé pour une meilleure intégration des différents éléments composant le vermouth.

Enfin une ultime étape de "mariage" en fûts de chêne peut être effectuée. Celle-ci peut varier de 5 à 6 mois au sein de fûts dont la bonde est laissée ouverte afin de favoriser l'interaction avec l'oxygène.

CLASSIFICATION

Les deux principaux styles de vermouth à savoir, « Sweet » et « Dry » ont donné lieu à une classification assez radicale, attribuant le style « Sweet » aux Italiens et « Dry » aux Français. Celle-ci a d'ailleurs été véhiculée par de nombreux ouvrages sur les cocktails, faisant simplement référence au style français ou italien. Très tôt, les producteurs de vermouth français ou italiens se sont appropriés ces deux styles.

Une autre expression, le « Bianco », fut introduite par Dolin, déclinée depuis en demi-doux et demi-sec. Au-delà des considérations géographiques, la classification des vermouths repose sur leur teneur en sucre.

- **EXTRA DRY / DRY / SECCO** : Vermouth blanc ou paille, titrant environ 18% à 20%, d'une teneur en sucre n'excédant pas 40 g/litre.
- **BLANC / BIANCO** : Vermouth de couleur or, titrant environ 16%, d'une teneur en sucres oscillant entre 100 g et 150 g/litre.
- **SWEET / ROSSO** : Vermouth de couleur ambrée par ajout de caramel, titrant de 15 à 17%, d'une teneur en sucre égale ou supérieure à 150 g/litre.

LES VERMOUTHS AROMATISÉS

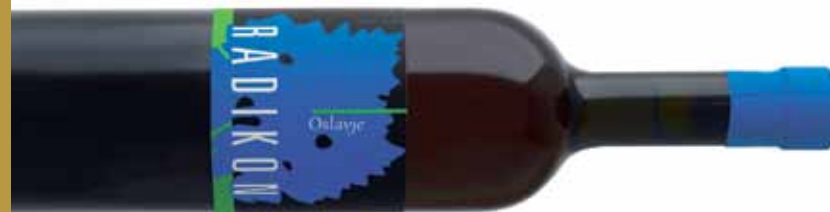
Les vermouths ont très tôt constitué une base permettant à leur créateur de travailler et de développer plus encore leur palette aromatique. Dolin fut la première marque de vermouths à commercialiser un vermouth aromatisé à la fraise, la Chambéryzette. Depuis d'autres maisons lui ont emboîté le pas, dont Carpano Antica Formula à la vanille.

GOURMET
& CADEAUX

GOURMET & GIFTS



59 | Alambic & Botanic



RADIKON 2005 OSLAVJE

Italie, Frioul-Vénétie Julienne - 13%, 50cl

L'un des vignerons les plus emblématiques en matière de vins naturels, Stanko Radikon élabore cette cuvée à partir des cépages chardonnay (40%), pinot gris (30%) et sauvignon blanc (30%). La vinification implique une fermentation naturelle avec les levures indigènes, aucun contrôle de température, un contact des raisins avec le vin pendant 3 à 4 mois après la fermentation et un vieillissement en foudres de 25 à 35 hl d'environ 40 mois.

Profil : riche, concentré. Liqueur d'abricot et de melon. Notes de bois précieux et de gelée de coing. Moka et café au lait. Raisins frais et fruits exotiques (mangue, ananas).

Stanko Radikon, one of the most emblematic figures of non-interventionist winemaking, produces this wine from Chardonnay (40%), Pinot Gris (30%) and Sauvignon Blanc (30%) grapes. They are vinified using natural fermentation and yeasts, there is no temperature control and the grapes are kept in contact with the wine for 3 to 4 months after fermentation. They are then aged for about 40 months in 25 to 35 hectolitre barrels. Stanko Radikon advises serving this wine at about 15°C.

Profile: rich, concentrated. Apricot and melon liqueur. Notes of fine wood and quince jelly. Mocha and milky coffee. Grapes and tropical fruit (mango, pineapple).

HT 21,74 €, TTC 26 €

RADIKON 2005 RIBOLLA GIALLA

Italie, Frioul-Vénétie Julienne - 12.5%, 50cl

Elaborée à partir du cépage ribolla gialla sur un terroir argileux (ponca) situé entre 170 et 190 mètres d'altitude, cette cuvée exprime à merveille le souhait de Stanko Radikon de produire des vins naturels et élégants. Soucieux de laisser à son vin le maximum de liberté d'expression, il intervient peu au cours de la vinification et du vieillissement. Il conseille également de déguster son ribolla gialla, non seulement comme un vin rouge, mais aussi de le mettre en carafe entre 12 et 24 heures avant de le servir à table.

Profil : ample, ferme. Chocolat noir, pétales de rose, oranges sanguines, crème de marron, feuilles mortes. Raisin mûr.

Made with Ribolla Gialla grapes from a clay (ponca) terroir between 170 and 190 metres above sea level, this cuvée exemplifies Stanko Radikon's intention to produce natural and elegant wines. He intervenes very little in the vinification and aging process to ensure that his wines express themselves as freely as possible. He also suggests decanting his Ribolla Gialla between 12 and 24 hours before serving it to accompany a meal, or to enjoy it simply as a sipping wine.

Profile: ample, firm. Dark chocolate, rose petals, blood oranges, chestnut cream, dry leaves. Ripe grapes.

HT 21,74 €, TTC 26 €



BUONDONNO 2010 CHIANTI CLASSICO

Italie, Toscane - 13.5%, 100cl

Produit à partir de 90% de sangiovese et de 10% de merlot, ce Chianti Classico est issu d'un vignoble de 8 hectares cultivé biologiquement dont les raisins sont récoltés manuellement. La durée de fermentation varie de 15 à 20 jours selon les millésimes et le vin séjourne entre 9 et 12 mois en fût.

Profil : onctueux. Fruits noirs (cerise, cassis). Note de terre humide et de sous-bois (truffe, cep). Floral, pivoines, jacinthes et pétales de rose.

Produced from 90% Sangiovese and 10% Merlot, this Chianti Classico is from an eight hectare organically farmed vineyard where the grapes are manually harvested. Fermentation takes between 15 to 20 days according to the year and the wine is kept in barrels for between 9 and 12 months.

Profile: smooth. Dark fruit (cherry, blackcurrant). Notes of damp earth and undergrowth (truffle, cep). Floral (peony, hyacinth and rose petals).

HT 18,39 €, TTC 22 €

GIORGIO CLAÏ MALVAZIJA 2011

Croatie - 13,5%, 75cl

Une macération pelliculaire de 40 jours en cuves ouvertes suivie d'une fermentation uniquement avec les levures indigènes puis d'un vieillissement en fût d'un an, voilà la manière dont Giorgio Claï élabore cette cuvée à partir du cépage malvoisie sur son vignoble situé en Istrie, région du nord-ouest de la Croatie. Il en émane une sensation de plénitude rayonnante de maturité.

Profil : fin, ample. Agrumes (orange, pamplemousse), miel de tilleul et fruits mûrs (poire, pêche). Minéral (craie), fleurs capiteuses (lavande) et fruits confits.

Giorgio Claï produces this cuvée from Malvasia grapes grown in his Istrian vineyard in North-West Croatia. The vinification method consists of skin-contact maceration in open tanks for a 40 day period followed by fermentation using only natural yeasts, then barrel-aging for a year. Sveti Jakov radiates fullness and a maturity.

Profile: subtle, generous. Citrus fruit (orange, grapefruit), linden honey and ripe fruit (pear, peach). Mineral (chalk), heady flowers (lavender) and candied fruit.

HT 28,43 €, TTC 34 €

VINS TRIPLE A

KIKKA JUNMAI NAMA GENSHU

Japan, Nihonshu - 17.5%, 72cl

Brassé au nord du Japon dans la préfecture d'Akita, ce nouveau saké nihonshu vient compléter la gamme de la maison de négoce Midorinoshima. Alliant avec succès tradition et modernité, ce junmai a été embouteillé sans pasteurisation, sans filtration, sans réduction et sans rajout d'alcool. Grâce à une technique de mise en bouteille originale et brevetée par son inventeur, la maison Asamaï nous propose de découvrir un style de nihonshu d'habitude très fragile et difficile à trouver en dehors du Japon.

Profil : riche, puissant, intense. Très légèrement pétillant, plein de fraîcheur. Minéral, yaourt, cacao, orange amère et poire très mûre. Notes de fruits persistantes en finale.

Brewed in Akita prefecture in the north of Japan, this new sake nihonshu completes the Midori-noshima line-up. Striking a perfect balance between tradition and modernity, this junmai was bottled un-pasteurised, un-filtered, non-reduced and without the addition of any extra alcohol: thanks to a special bottling technique developed and patented by the father of the producer, and which allows for un-pasteurised sake to be easily stocked and transported, the LMDW and the Asamai brewery are proud to present a style of nihonshu otherwise extremely fragile and almost impossible to find outside of Japan.

Profile: rich, powerful and intense. Very lightly sparkling and very fresh. Mineral, with aromas of yoghurt, cocoa, bitter orange and very ripe pear. The finish is persistent and fruity.

HT 49,33 €, TTC 59 €



ARTISAN 40 JUNMAI DAI-GINJO 2012

Japon, Nihonshu - 16%, 72cl

Issu d'une fermentation naturelle qui a duré plus de 30 jours, ce Junmaï Dai-ginjo millésimé 2012 a été embouteillé au degré naturel exclusivement pour La Maison du Whisky. Brassé à partir de riz récolté à la fin d'un été particulièrement chaud et sec, Artisan 40 2012 se montre plus tendu, plus fin et plus aérien que le millésime 2011 qui a figuré dans notre catalogue collection de l'année dernière, tout en présentant les mêmes notes de fruit bien mûr et une minéralité bien prononcée. Un équilibre merveilleusement bien réussi !

Profil : fin, verdoyant. Anisé, grains de riz et butterscotch. Fruits frais (pomme, prune) et miel de tilleul. Fruits rouges, framboise.

Produced by the natural fermentation of rice over more than 30 days, this 2012 vintage Junmai Dai-ginjo was bottled at natural strength exclusively for LMDW. Brewed from rice harvested at the end of a particularly hot and dry summer, Artisan 40 2012 is more nervous, lighter and more heady than the 2011 vintage presented in last year's catalogue, whilst at the same time possessing all the usual characteristics of ripe fruit aromas and a well-defined minerality. A particularly well-crafted balance! Profile: elegant and fresh. Aniseed, rice and butterscotch. Fresh fruit (apple and plum) et linden-tree honey. Red fruit and raspberry.

HT 66,89 €, TTC 80 €

ARTISAN 50 JUNMAI DAI-GINJO 2012

Japon, Nihonshu - 14.8%, 72cl

Deuxième millésime consécutif de cette cuvée 100% exclusive à LMDW, brassé par la maison historique de Banjo Jozo, Artisan 50 2012 a été élaboré à partir de grains de riz polis à 50% de leur poids d'origine. D'une précision renforcée par les effets que la sécheresse de l'été 2012 a eu sur la récolte de riz entrant dans sa composition, son premier nez, son attaque en bouche et l'entame de sa finale lui procurent beaucoup de rythme et d'allant tout en laissant à chaque note la possibilité de s'exprimer pleinement et une finale longue et fine.

Profil : fin, racé. Fruits exotiques (banane, litchi) et fleurs capiteuses (gardénia, géranium). Agrumes (orange, citron) et noix fraîches. Fruits secs (abricot, datté).

The second consecutive vintage to be bottled of this 100% LMDW-exclusive Junmai Dai-ginjo, Artisan 50 2012 was produced by the historic Banjo Jozo sake brewery from rice grains polished to 50% of their original weight. The effects of the very dry 2012 vintage on the rice used have enhanced the already very precise nature of this dai-ginjo: the nose, the palate and the finish are all in perfect rhythm, united and dynamic. Each individual aroma and taste element is clearly defined and well expressed, and the final is both long and elegant.

Profile: elegant and sprightly. Exotic fruit (banana and lichee), heady flowers (gardenia and geranium). Citrus fruit (orange and lemon) et hazelnut. Dried fruit (apricot and date).

HT 43,48 €, TTC 52 €

SAKÉ Nihonshu



61 Alambic & Botanic

EQUIPO NAVAZOS #43 LA BOTA DE BRANDY DE JEREZ

Espagne, Brandy - 40.4%, 50cl

Elaboré par la Maison Rey Fernando de Castilla située à Jerez de la Frontera, ce brandy distillé à partir de fûts de xérès fino est d'une vinosité absolument remarquable. A l'aération, il révèle des notes de fruits exotiques, de raisins recouverts d'un voile de levures et de plantes aromatiques qui nous ramènent en plein cœur du terroir d'albariza (craie) qui l'a vu naître. A cela, il faut ajouter un alcool parfaitement intégré.

Profil : fin, racé. Rusticité des tannins de son boisé. Fruité (pomme, prune). Capiteux (pivoine, rose). Notes de xérès fino (craie, amande). Balsamique (cèdre, tilleul).

Produced by Rey Fernando de Castilla in Jerez de la Frontera, this brandy distilled from fino sherry displays remarkable vinosity. After being left to breathe it reveals notes of tropical fruit, grapes covered in bloom and aromatic plants that take us straight back to the albariza (chalk) terroir of its origins. And the alcohol is perfectly integrated.

Profile: subtle, sophisticated. Tannins and woody notes give a rustic character. Fruity (apple, plum). Heady (peony, rose). Notes of fino sherry (chalk, almond). Balsamic notes (cedar, linden).

HT 87,79 €, TTC 105 €

EQUIPO NAVAZOS CASA DEL INCA 2011

Espagne, Montilla-Moriles -15%, 75cl

Les reflets rouge vermillon de ce Casa del Inca 2011 sont déjà un avant goût de plaisirs à venir. Et le moins que l'on puisse dire est que ce vin élaboré par la Maison Perez Barquero sur l'appellation Montilla-Moriles, répond présent aussi bien au nez qu'en bouche.

Profil : frais, gourmand. Figues et des dattes séchées. Noix et sucre candi. Caramel au beurre salé et fraises écrasées. Grenades et mangues.

The vermilion glints in this 2011 Casa del Inca provide a foretaste of the pleasures in store. And the least we can say about this Montilla-Moriles wine produced by Perez Barquero is that it does not disappoint on the nose or on the palate.

Profile: fresh, mouth-watering. Dried figs and dates. Walnuts and rock sugar. Butterscotch and crushed strawberries. Pomegranate and mango.

HT 30,10 €, TTC 36 €



OVNI 2012 PEDRO XIMENEZ

Espagne, Montilla, Vin blanc sec - 11.5%, 75cl

Elaboré par la Maison Perez Barquero, située sur l'appellation Montilla-Moriles, Ovni nous propose de déguster le cépage pedro ximenez sous un jour inhabituel. Non pas comme un vin de voile de type fino ou amontillado, mais simplement comme un vin blanc « classique ». Cela nous permet ainsi de mesurer pleinement la puissance de ce terroir calcaire et la forte personnalité du pedro ximenez.

Profil : frais, ample. Poires mûres et pommes Golden. Exotique (ananas, banane). Minéral (craie) et fleurs blanches. Miellé (acacia).

Produced by Perez Barquero in the Montilla-Moriles wine-growing area, Ovni presents the Pedro Ximenez grape variety in an unusual light. It is not a fino or amontillado type wine, made by aging under yeast, but a classic white wine. It shows us the full measure of this chalky terroir's power and Pedro Ximenez's strong personality.

Profile: fresh, ample. Ripe pears and Golden Delicious apples. Tropical fruit (pineapple, banana). Mineral (chalk) and white flowers. Honeyed notes (acacia).

HT 15,05 €, TTC 18 €

EQUIPO NAVAZOS #44 LA BOTA DE VINO BLANCO “FLORPOWER”

Espagne, Sanlucar De Barrameda, Vin blanc - 11.5%, 75cl

Ce vin de 2010 issu d'un vignoble au sous-sol particulièrement crayeux situé en bordure de l'Atlantique et fermenté avec ses levures indigènes porte bien son nom. En effet, au fur et à mesure, il soulève la flor (voile) qui l'a progressivement recouverte pour révéler son caractère minéral et sans concession. A l'aération, il gagne en ampleur et nous fait comprendre qu'il lui faudra quelques années pour arriver à son apogée.

Profil : fin, profond. Oranges amères, voile de levure. Raisins mûrs. Pêches abricotées. La flor de xérès, le chocolat et le miel de tilleul.

This 2010 wine comes from a vineyard with extremely chalky soil located on the Atlantic Coast. It is fermented with natural yeast and is very aptly named. Little by little the flor (veil of yeast) that covers it is blown away to reveal its uncompromising minerality. When left to breathe it gains in depth, demonstrating that it still requires several years to reach its peak.

Profile: subtle, deep. Bitter oranges, yeast bloom. Ripe grapes. Peaches with a hint of apricot. Flor sherry yeast, chocolate and linden honey.

HT 24,67 €, TTC 29,50 €

XÉRÈS, BRANDY & VIN DE XÉRÈS

LOUIS XIII RARE CASK

France, Cognac - 42,6%, 70cl

prix sur demande
price on request



ZACAPA CENTENARIO XO COFFRET 2 VERRES

Guatemala, Ron - 40%, 70cl

HT 104,52 €, TTC 125 €

ZACAPA 23 ANS SOLERA 23 COFFRET 2 VERRES

Guatemala, Ron - 40%, 70cl

HT 62,71 €, TTC 75 €



COFFRETS CADEAUX



**GREY GOOSE
COFFRET 2 FLÔTES**
France, Vodka - 40%, 70cl

HT 37,63 €, TTC 45 €



**COGNAC LEYRAT 8 ANS
COFFRET 1 VERRE**
France, Cognac - 40%, 70cl

HT 55,18 €, TTC 66 €

**PIPER HEIDSIECK
2002 RARE
COFFRET 2 FLÔTES RIEDEL**
France, Champagne - 12%, 75cl

HT 125,42 €, TTC 150 €



DOM PERIGNON VINTAGE 2004
France, Champagne - 12%, 75cl

HT 132,94 €, TTC 159 €



VEUVE CLICQUOT BRUT
France, Champagne - 12%, 75cl

HT 35,95 €, TTC 43 €

KARUIZAWA ÉDITION 2014



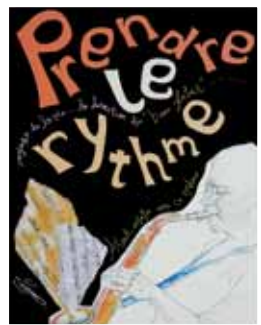
J'AVANCE VERS LE FUTUR
Dessin-collage
Acrylique Pébéo sur papier CANSON



POURQUOI FAUT-IL ?
Dessin-collage
Acrylique Pébéo sur papier CANSON



EN SOI
Dessin-collage
Acrylique Pébéo sur papier CANSON



PRENDRE LE RYTHME
Dessin-collage
Acrylique Pébéo sur papier CANSON

YUUKA YAMADA PARIS, A LOVE AFFAIR

Artiste - Peintre, Japon

A l'âge de trois ans, le destin de Yuuka est scellé. Elle sera peintre. Ses parents la poussent à faire du piano, de la danse classique, rien n'y fait. Les heures passées à l'étude sont un supplice pour cet esprit bouillonnant que seuls le dessin et la peinture semblent apaiser ; un esprit dominé par l'instinct et la spontanéité, un esprit rétif aux codes de la société japonaise. Timide à l'excès, Yuuka y trouve un espace de liberté, un moyen d'expression. Chaque minute, chaque heure passée à dessiner ou à peindre est un moment de recueillement. La peinture et le dessin deviennent ses meilleurs alliés, ses amis les plus proches.

Licenciée de l'étude de l'Université d'Art et Design Joshibi à Tokyo, ses parents la poussent à s'ouvrir sur le monde et à voyager afin de réaliser son destin. C'est au cours d'un voyage en famille que Yuuka découvre la France et plus particulièrement Paris et son ciel dépourvu de câbles électriques. Elle y restera huit années (1994 à 2002) au cours desquelles sa vie et sa perception du monde changent du tout au tout. Elle se laisse influencer par le style de Toulouse Lautrec et s'immerge dans l'univers du Jazz. Les profils et les mains comme reflet de la personnalité la fascinent. Celle qui jusqu'alors fuyait tout ce qui pouvait ressembler de près ou de loin à un être humain se prend de passion pour le bipède citadin. Elle dessine, souvent d'un trait, revient rarement sur une esquisse.

Alors qu'elle corrige un jour la courbe d'un trait au doigt, le résultat la saisit. Dans ses peintures, les pinceaux deviennent désormais superflus, un artifice dont elle se passera. Elle développe alors sa propre technique du « Finger Art ». Ses doigts deviennent le meilleur support afin de retranscrire ce que son esprit lui dicte.

L'absence de contrainte et la liberté que lui offre ce style va lui inspirer toute une série de tableaux plus lumineux les uns que les autres. Le jeu des couleurs devient une source d'inspiration à part entière et plonge son œuvre dans l'abstraction. Ce sont elles désormais qui guident ses doigts sur la toile et lui dictent les reliefs et les nuances à apporter.

Après plusieurs années passées au Japon et de nombreuses expositions et collaborations, Yuuka est revenue vivre en France en 2013. Paris reste pour elle sa ville de cœur, d'adoption, un espace de jeu et de découvertes infinis.

Yuuka's destiny was clear from the age of 3 years old. She was going to be an artist. Her parents encouraged her to learn the piano and classical dancing, but to no avail. The hours spent studying were torture for this creative young woman, for whom only drawing and painting brought peace of mind, and whose instinctive and spontaneous spirit refused to submit to the conventions of Japanese society. Excessively timid, Yuuka found freedom and a means of expressing herself through art. Every hour and every minute spent drawing or painting brought her peace of mind. The arts soon became her closest companions and strongest allies.

After graduating from Joshibi University of Art and Design in Tokyo, she was encouraged to travel and see the world by her parents in order to fulfil her destiny. During a family holiday Yuuka discovered France, and in particular Paris and its cable-free skies. She stayed there for 8 years (1994 to 2002) during which her world view changed radically. She was influenced by Toulouse-Lautrec's distinctive style and immersed herself in the world of jazz. She became fascinated by hands and profiles as a reflection of personality. The young woman who so far had fled anything resembling a human being was smitten with enthusiasm for the city-dwelling species. She drew, often in one sitting, rarely altering a finished sketch.

One day, while correcting a brushstroke with her finger, she was struck by the result. Brushes are superfluous for this sort of painting, and she soon did without them. She developed her own finger painting technique. Her fingers became the ideal medium to interpret and portray her vision.

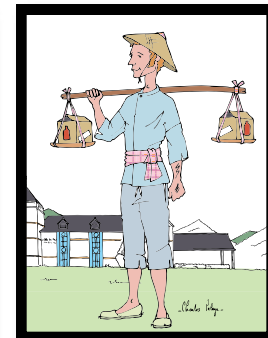
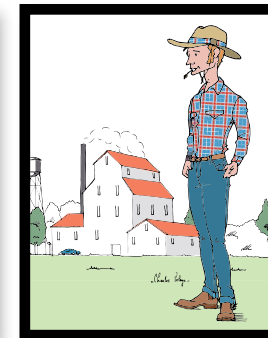
The absence of constraint and the liberty offered by this style inspired her to paint a whole series of pictures that are each more luminous than the last. The interplay of colours has provided a source of inspiration of its own, with her paintings becoming increasingly abstract. The colours guide her fingers on the canvas and dictate dimension and nuances.

After spending several years in Japan and taking part in numerous exhibitions and collaborative projects, Yuuka returned to France in 2013. Paris will always be her adoptive city, close to her heart, and an infinitely diverse playing field.

CATALOGUE COLLECTION 2014 - LA MAISON DU WHISKY



THE KILT ATTITUDE
ARTIST#3 COLLECTION 2014
Dessin vectoriel



CHARLES PELOYE HUMEUR DE PARISIENNE

Graphiste - Illustrateur, France

Hergé, Uderzo, Bob de Moor, Peyo, Edgar P. Jacobs, autant de dessinateurs qui, dès son plus jeune âge, séduisent et influencent Charles Peloye. C'est par le 9^e art, la bande dessinée, que Charles s'initie au dessin. Dès l'âge de 7 ans, il découvre tous les grands classiques de la BD dont Asterix, Tintin, Black & Mortimer.

Cet autodidacte de la « ligne claire » remporte en 2005 un prix de bande dessinée pour une planche promotionnelle sur la ville de Dieppe. Son bac en poche et avec le soutien très appuyé de ses parents, Charles s'oriente à 17 ans vers un cursus artistique afin de développer ses talents de dessinateur. Au fil des ans et au gré des rencontres qu'il fait, Charles découvre l'univers de la mode et du stylisme.

En 2008, ce normand d'adoption s'installe à Paris. En 2009, il s'inscrit au Studio Berçot et suit une formation en stylisme de mode. « La parisienne » vient peu à peu s'immiscer dans son travail et donne corps à ses créations. Elle devient rapidement son sujet principal et son style vestimentaire n'y suffit plus. On la retrouve alors aux prises avec des situations empreintes de parisianisme flagrant qui, à leur tour, lui inspirent des humeurs tout aussi parisiennes.

C'est autour de ce sujet que Charles développe sa technique à l'aquarelle, la peinture à l'huile, avant de découvrir l'illustration numérisée, même si le dessin premier est toujours réalisé à la main. Une technique et un style où la régularité des traits, les aplats de couleurs et la réalité du dessin, laissent place à un humour subtil, mais ô combien efficace.

...

Hergé, Uderzo, Bob de Moor, Peyo, Edgar P. Jacobs: these are the names of some of the comic strip artists who influenced Charles Peloye from a very young age.

Charles was introduced to drawing through comic strips and graphic novels. From the age of seven he discovered all the comics classics such as Asterix, Tintin and Blake and Mortimer. This self-taught line-drawing specialist won a comics award in 2005 for a promotional comic strip about the town of Dieppe. At the age of 17, with a baccalaureat in his pocket and a great deal of support from his parents, Charles chose further education in art to develop his talents as a graphic artist. Over the years, and through various encounters, Charles discovered the world of fashion and design.

In 2008, this Norman-by-adoption moved to Paris. In 2009 he began fashion design studies at Studio Berçot. Little by little "La Parisienne" crept into his work and gave life to his creations. She was soon to be his main subject and her clothing became secondary. She then started to become involved in incontestably Parisian situations, which in turn sparked his very Parisian inspiration.

Charles developed his technique around this theme, using watercolours and oils before discovering digital artwork, although his first sketches are always hand drawn. This is a technique and a style in which the symmetry, blocks of colour and realism of the drawings leave room for a subtle yet compelling humour.





NOS BOUTIQUES

PARIS

LA MAISON DU WHISKY
20 RUE D'ANJOU, PARIS 8^{ÈME}
TÉL. : +33 [0]1 42 65 03 16

LMDW FINE SPIRITS
6 CARREFOUR DE L'ODÉON, PARIS 6^{ÈME}
TÉL. : +33 [0]1 46 34 70 20

ÎLE DE LA RÉUNION

LMDW FINE SPIRITS
47 RUE JEAN CHATEL, 97400 SAINT-DENIS
TÉL. : +33 [0]2 62 21 31 19

SINGAPOUR

LMDW FINE SPIRITS
THE PIER AT ROBERTSON QUAY
80 MOHAMED SULTAN ROAD# 01-10 SINGAPOUR 239013
TÉL. : +65 6733 0059

SIÈGE / CADEAUX D'AFFAIRES

SNPA LA MAISON DU WHISKY
8/10 RUE GUSTAVE EIFFEL, 92110 CLICHY
TÉL. : +33 [0]1 72 68 00 00 - FAX : +33 [0]1 47 30 71 91

INTERNET & INFOS

WWW.WHISKY.FR
WWW.FINESPIRITS.FR
INFO@WHISKY.FR

LMDW
FINE SPIRITS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.