



ANNIA'S GIN

L'eau-de-vie de pomme Gravenstein sublimée

En seulement deux générations, la Maison Autrichienne a su imposer son style et sa signature d'eaux-de-vie où le fruit règne en maître. Maitriser l'élaboration d'une eau-de-vie d'exception requiert un savoir-faire minutieux dans lequel amour, patience et rigueur sont de mise. Sélectionner les meilleurs fruits, attendre leur maturité optimale, capter leurs arômes fragiles lors d'une distillation lente et délicate, et surtout, laisser le temps au temps pour développer une harmonie et une expression aromatique uniques.

Annia's Gin ne déroge pas à la magie des eaux-de-vie Rochelt : il est élaboré avec l'eau-de-vie de pomme Gravenstein de 10 ans d'âge !



A l'origine, un cadeau d'anniversaire

Annia, fille du fondateur Günter Rochelt, est l'inspiratrice du gin qui porte aujourd'hui son nom. Créé en secret pour son anniversaire, l'eau-de-vie fut distillée dans une quantité limitée à une dame-jeanne de 20 litres.

Annia's Gin est l'alliance inédite de seulement deux ingrédients : de l'eau-de-vie de pomme Gravenstein, la préférée d'Annia's, et de fines baies de genièvre méticuleusement sélectionnées.

Annia's Gin rejoint ainsi la collection des eaux-de-vie Rochelt élaborées en édition limitée. Elle fait son entrée sur le marché français à partir de juin 2020.

Deux ingrédients sinon rien !

Contrairement au gin traditionnel produit avec de l'alcool neutre, Annia's Gin est élaboré avec l'eau-de-vie de pomme Gravenstein Rochelt de 10 ans d'âge. Superbement épanouie, elle regorge d'arômes de pommes délicats, tendres et fruités. Associée au genévrier sauvage, l'eau-de-vie mûrie est de nouveau distillée : les notes tendres de la pomme se fondent ainsi avec les arômes finement épicés du genévrier pour créer une harmonie stimulante.



- *la pomme Gravenstein*

Les pommes Gravenstein sélectionnées par Rochelt sont cultivées dans le sud-ouest de la Styrie qui offre des conditions climatiques idéales. La Gravenstein est réputée comme pomme de coupe noble et parfumée. Elle n'est plus que rarement cultivée de nos jours en raison de son faible rendement et de la difficulté de la conserver.

Chaque pomme reste sur l'arbre jusqu'à maturité complète et le verger est récolté à la main en plusieurs passages. La fermentation 100% naturelle, sans aucun additif, commence en quelques heures seulement à transformer le fructose en alcool. Après une double distillation toute en douceur, le précieux cœur de chauffe vieillit une dizaine d'années pour atteindre sa pleine maturité – le secret d'une eau-de-vie précieuse.

- *le Genévrier*

Réputé pour ses propriétés digestives, le genévrier est très apprécié dans la cuisine traditionnelle du Tyrol, mais également de la médecine populaire locale.

Après la récolte, les baies de genièvre sont méticuleusement tamisées pour ne sélectionner que les meilleures. En général, à peine 10% d'une récolte satisfont les exigences de la distillerie : de couleur bleu-marron aux nuances légèrement rougeâtres, elles doivent être très riches en huiles essentielles pour révéler pleinement leurs arômes amers-sucrés-épicés si particuliers.

La dégustation

Annia's Gin se déguste pur à température ambiante et par minuscules gorgées. Ou mélangé façon gin tonic, à raison de 2cl d'Annia's Gin, 8 cl de tonic de qualité, une épluchure de pomme et maximum deux glaçons - afin d'éviter d'inhiber et ensuite de diluer ses précieux arômes.



Découvrez l'univers de Rochelt sur www.rochelt.com/fr/bienvenue.html

Prix de vente public : 149€ le flacon de 35cl – cavistes sélectionnés

Destiné également au circuit bars/hôtellerie/restauration

Contact presse : Valérie Kéréver - 01 45 44 05 89 – valerie.kerever@ozco.eu

Contact Rochelt : Katrin Thauer - Agent commercial exclusif pour la France

06 37 81 37 47 - katrin.thauer@rochelt.com

A propos de Rochelt

Chez Rochelt le meilleur de la nature est réduit à son essence. Seule la qualité prime, c'est elle qui est le juge de paix infallible pour déterminer si une récolte est à même de révéler le meilleur du fruit, un fruit 100% naturel, dépourvu de tout artifice. Intensément fruitée et délicate, une eau de vie Rochelt est reconnaissable entre toutes.

- **Située au cœur du Tyrol, Rochelt est une distillerie autrichienne familiale entièrement artisanale** qui produit des eaux-de-vie de fruits d'exception reconnues par les spécialistes parmi les meilleures au monde.
- **Rochelt, c'est d'abord l'histoire d'un homme, Günter Rochelt**, animé par le désir de faire renaître une vieille tradition tyrolienne, poursuivie par son gendre Alexander Rainer qui dirige la distillerie depuis 2009 avec son épouse Annia, ses deux belles-sœurs Julia et Teresa et sa belle-mère Daniela.
- **L'exigence Rochelt commence avec la sélection de la meilleure variété de fruits**, des meilleurs terroirs et des sites sélectionnés méticuleusement pour leurs micro-climats propices à l'épanouissement aromatique optimal de chaque fruit.
- **L'eau-de-vie Rochelt est fermentée naturellement sans le moindre ajout** d'alcool, (aucune macération préalable) de levure, de ferment, de sucre ou d'arôme avant d'être distillée deux fois avec le plus grand soin pour préserver les précieux arômes.
- **Une double distillation la plus lente et délicate possible** transforme le moût de fruits en précieux « cœur de chauffe ». Jusqu'à 80kg de fruits sont nécessaires.
- **Elle est vieillie de longues années** en bonbonnes de verre ouvertes pour développer cette douceur, cette harmonie et cette intensité aromatique qui les caractérisent. Durant cette longue et attentive maturation le taux d'alcool baisse naturellement grâce à la « part des anges » ce qui réduit considérablement la quantité d'eau à ajouter. Jamais filtrée et toujours millésimée, une eau-de-vie Rochelt est intensément fruitée.
- **Une collection d'exception dans un flacon unique. Classiques, raretés et assemblage** composent la gamme des 13 eaux-de-vie aux parfums évocateurs : pomme Gravenstein, muscat, cerise noire de Bâle, poire Williams, mirabelle, griotte, coing, framboise des bois sauvages des Carpates, sureau noir, abricot, cassis, orange de Sicile et Der Inntaler (Coing, Poire Williams et Framboise des bois).
- **L'eau-de-vie Rochelt est habillée d'un flacon élégant comme celui d'un grand parfum**. D'un vert brillant, inspiré de la bouteille de schnaps traditionnelle du Tyrol, il demande un vrai savoir-faire artisanal et une dextérité hors pair. Sa couleur et sa forme sont uniques. Chez Rochelt tous les détails comptent : ainsi la création des bouchons décoratifs, un par variété d'eau-de-vie, a été confiée à un célèbre orfèvre allemand, Otto Jakob.
- **Un verre spécial a été imaginé pour cette eau-de-vie d'exception car quelques gouttes suffisent** pour vivre un voyage sensoriel à travers des vergers oubliés de l'enfance, une nouvelle expérience gustative, par minuscules gorgées, pour rafraîchir le palais et le préparer à la suite du menu, pour finir un repas en beauté sur une note fruitée ou donner plus d'intensité à un cocktail sophistiqué.
- **Les plus beaux établissements de la gastronomie française référencent les eaux-de-vie Rochelt** parmi lesquels : Flocons de Sel, Arpège, Georges Blanc, Astrance, la Bouitte, Maison Pic, le Shangri-la, Régis & Jacques Marcon, Les Crayères, le Chabichou, le Bristol, Apicius, l'Auberge du père Bise, le Trianon Palace, St James, Taillevent...

Découvrez l'univers de Rochelt sur www.rochelt.com/fr/bienvenue.html

Brennerei Rochelt GmbH • Innstraße 2 • 6122 Fritzens • Autriche • www.rochelt.com