



BREWDOG DISTILLING CO.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE PARIS, OCTOBRE 2020

Brewdog, le premier brasseur écossais neutre en carbone, se lance sur le marché des spiritueux, avec pour la première fois en France, les marques de **GIN LONE WOLF** et **ZEALOT'S HEART**, sa **VODKA ROGUE WAVE** et son rhum **FIVE HUNDRED CUTS** mais aussi sa version revisitée du shochu **INUGAMI**. Brasserie multi-récompensée et reconnue partout dans le monde, Brewdog a créé sa distillerie en 2016 pour lancer une gamme de spiritueux.

Son ambition ?

Faire découvrir des saveurs uniques et des spiritueux de qualité irréprochable à tous les amateurs.

DÉCOUVREZ EN EXCLUSIVITÉ DES SPIRITUEUX PRODUITS DE MANIÈRE ARTISANALE ET EN PROVENANCE DIRECTE DES HIGHLANDS ÉCOSSAIS!



BREWDOG NE FAIT JAMAIS DANS LA DEMI-MESURE

BREWDOG distille l'ensemble de ses spiritueux selon ses propres normes, des matières premières jusqu'au produit fini. C'est l'une des deux seules distilleries écossaises à être équipée des deux systèmes de distillation : continu en colonne à distiller et par cuvée dans des alambics à repasse.

La colonne de distillation monte jusqu'à 19m de haut et comporte 60 plateaux. Cela permet de distiller l'alcool neutre, obligatoire en Europe pour faire du gin et de la vodka. Brewdog Distilling est donc l'une des rares distilleries européennes qui produit son propre alcool neutre pour ses propres spiritueux.

Les alambics à repasse sont deux Holstein de 11 000l (surmonté d'un chapiteau avec trois

bulbes à reflux) et de 400l, les premiers et les seuls de la sorte à avoir été installés en Écosse à ce jour.

BREWDOG DISTILLING CO., obsédée par la qualité, maîtrise l'ensemble de la conception de ses produits, du grain jusqu'au verre. Steven Kersley, le maître distillateur et assembleur maison, fait preuve d'une grande créativité pour développer une gamme de spiritueux, à la forte identité gustative. Visuelle aussi. Brewdog crée une large gamme de spiritueux dans la même veine que ses bières :

COMPLÈTEMENT DÉCHAÎNÉS!

UNE VODKA À L'ESPRIT REBELLE, ÉCOSSAISE PAR NATURE

ROGUE WAVE VODKA

Avec la **VODKA ROGUE WAVE**, Brewdog marque son territoire tout en revendiquant son origine écossaise : cette vodka est distillée à partir d'orge et de blé malté exclusivement, dans deux des trois alambics maison, dont cette colonne à distiller de 19m de haut. Plus les vapeurs d'alcool montent, plus elles sont pures. C'est ainsi que seul le plus fin des spiritueux est collecté pour être embouteillé. Rogue Wave vodka n'est pas là pour plaire ou être vue mais elle reste inoubliable avec ses notes subtiles de sucre glace vanillé.

C'est le propre cousin de James Watt, l'un des deux fondateurs de Brewdog, qui a inspiré One-armed Alex, le personnage de l'étiquette. Ce marin-pêcheur, qui a perdu un bras en mer, ne voulait surtout pas rester à faire des ronds dans l'eau et a continué à croquer la vie à pleine dent.

DÉGUSTATION

Nez outrageusement malté et céréalié. Brioché.
Bouche d'une absoute douceur, très pâtissière avec des notes de vanille.
Finale nette avec des notes subtiles de sucre glace.



*PRIX MARKETING CONSEILLÉ



LONEWOLF

UN GIN... TRÈS GIN(S)

Après la sélection rigoureuse des 14 ingrédients de sa recette unique et de nombreux essais de distillation, le gin LoneWolf affiche des notes de lavande et d'agrumes qui côtoient celles des aiguilles de pin sauvage. Mais c'est le rugueux et épineux genévrier qui sert d'épine dorsale à notre gin. Chez Brewdog Distilling, on adore le genièvre dans toute sa beauté brute et imparfaite, quitte à en utiliser cinq fois plus que la moyenne. Plutôt féroce et mordant, **LE GIN LONEWOLF** !

DÉGUSTATION

Nez marqué par le genièvre mais aussi des arômes floraux (lavande, rose).
Bouche résineuse (aiguille de pin) et puissante (plantes tubéreuses, épices).
Finale longue et d'une grande fraîcheur (citronnelle, orange amère).

Et il **SE DÉCLINE EN TROIS VERSIONS**. **LONEWOLF CLOUDY LEMON GIN** est infusé avec des zestes de citron sicilien frais (500kg par cuvée !) pendant 7 jours. Il est donc naturellement trouble (cloudy) avec la présence d'huile essentielle et sa couleur peut varier d'une cuvée à une autre. **LONEWOLF CACTUS & LIME GIN** est distillé avec des feuilles de combava (aussi appelé citron kaffir) et une fleur de cactus parfumée, au nom poétique « Belle de nuit ». Elle n'apparaît qu'à la nuit tombée, comme le loup solitaire qui chasse au clair de lune, et fane aux aurores. Enfin **LONEWOLF GUNPOWDER GIN** est embouteillé à fort degré. Il lorgne ainsi du côté des rhums navy proof (embouteillés à 57%, le taux d'alcool qui permettait de mettre à feu la poudre à canon), rendus célèbres par la marine britannique. Pour amateurs avertis seulement.



42€

ZEALOT'S HEART

UN GIN AU CŒUR BATTANT

Il a fallu 197 essais pour parvenir à la recette finale de ce gin hors norme, présenté dans un élégant flacon d'apothicaire bleu nuit. ZEALOT'S HEART s'appuie sur 17 botaniques dont la baie de genévrier, bien sûr, mais aussi des agrumes tels que le poivre du Sichuan et des épices comme le poivre japonais Sancho.

DÉGUSTATION

Nez marqué par le genévrier, des notes florales (lavande) et racinaires.
Bouche grasse et résineuse. Du genévrier et des agrumes.
Finale longue et épicée.

FIVE HUNDRED CUTS

UN RHUM D'APOTHAICHAIRE

FIVE HUNDRED CUTS est un authentique rhum traditionnel, épicé artisanal. La mélasse est fermentée pendant cinq jours avec des levures de vin. Elle est ensuite distillée dans les deux alambics à repasse maison – dont une atypique chaudière surmontée de trois bulbes à reflux – pour dégager des notes de fruits tropicaux et de baies brunes (cassis, prunelle).

Une partie du rhum ainsi produit sert de base pour macération avec différents ingrédients (fève de Tonka, cannelle, gingembre, épices). L'autre est redistillée avec des zestes d'orange, de la cardamome verte, du poivre du Sichuan et des clous de girofle. Les deux nouveaux rhums sont assemblés et bonifiés avec un peu de sucre muscovado (8g/l). Très sec, sa couleur est naturelle.

FIVE HUNDRED CUTS doit son nom au travail d'Elisabeth Blackwell, une herboriste originaire d'Aberdeen auteure d'un traité de botanique paru en 1734 avec 500 planches originales (500 cuts) dessinées de sa main. Lizzy est considérée comme la première spice girl.

DÉGUSTATION

Nez marqué par la cannelle et le clou de girofle.
Bouche exubérante et parfaitement équilibrée entre les épices et la douceur des agrumes.
Finale tendue, très étonnante pour un spiced rum, sur la cannelle.



36€

AGENCE **HISTOIRE2**

CONTACT PRESSE
ROBIN BEAU
R.BEAU@TC-STORY.COM
01 88 33 82 41 / 06 56 84 52 09

POUR TOUTES DEMANDES DE VISUELS, TESTS PRODUITS OU D'INTERVIEWS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION