



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

24 février 2021

### **“Gin Avem fête sa première année avec l'arrivée d'une deuxième référence : Corvus, Navy Strength Gin à base de raisins bordelais “**

Le premier Gin Avem, Hippolais, un London dry gin a déjà décroché une médaille au International Spirits Challenge 2020 et conquis de nombreux experts et consommateurs. Afin de célébrer cette belle première année, Gin Avem annonce l'arrivée d'une deuxième référence : Corvus, Navy Strength Gin de 57,2° toujours à base de raisins bordelais.

#### **UNE ORIGINE SINGULIÈRE**

Dans le temps, il n'y avait aucun moyen de mesurer facilement la teneur d'alcool contenue dans un spiritueux. Pour la Royal Navy, c'était un problème, car elle devait s'assurer que tout alcool transporté en volume à bord d'un navire serait inflammable car la poudre à canon humide pouvait être une condamnation à mort lors du combat. Il était donc essentiel que tout alcool transporté à bord des navires soit suffisamment inflammable pour que la poudre puisse encore être utilisée en cas de contacts malencontreux avec les spiritueux.

Les alcools étaient donc testés en mélangeant un peu d'alcool avec de la poudre à canon puis en y mettant feu, si elle brûlait, on accordait le transport des spiritueux testés. L'avancée technologique a permis de définir ce degré d'alcool inflammable, lors du mélange avec de la poudre à canon, il s'est avéré être de 57°. C'est cette petite histoire qui a permis de donner l'appellation Navy aux Gins supérieurs à 57° d'alcool.

#### **UN SAVOIR-FAIRE**

Produit exclusivement en France et réalisé en collaboration avec Christophe Gauville, Maître distillateur de la distillerie Des Moisans basée à Sireuil, dans le sud de Cognac, la typicité des gins Avem vient de la méthode ancestrale de production, généralement utilisée pour la confection de Cognacs ou de Whisky, l'art de l'assemblage. Cette technique très répandue dans l'univers viticole est également en accord avec l'expertise de la Maison Mounicq.

Effectivement, cette maison familiale a pour vocation de confectionner et de sélectionner des eaux-de-vie remarquables, rares et exclusives, mais surtout de mettre en lumière des femmes et des hommes qui œuvrent avec passion pour offrir le fruit de leurs savoir-faire d'exception et la richesse de leur terroir. L'union des spiritueux et de l'univers viticole est l'essence de la Maison Mounicq.

Pour le Gin Avem Corvus, nous avons utilisé la même base que notre Gin Avem Hippolais, un assemblage de trois eaux-de-vie, tout en diminuant la réduction, à l'eau pure de Gensac, de nos distillats afin d'obtenir un gin plus puissant, 57,2° pour Corvus contre 40,4° pour Hippolais. Nous avons augmenté la proportion d'eau-de-vie de genièvre et ajouté un distillat d'orange amer de manière à prolonger l'expérience de dégustation.

## UNE HISTOIRE DE FAMILLE ET DE VIGNES

**“ Après avoir lancé la VODKA NADÉ, j'avais à cœur d'impliquer mon petit frère Axel dans cette aventure. Pour cela j'ai décidé de l'associer dans l'élaboration de gins expérimentaux qui soient le reflet de nos personnalités. Mon exigence, ma rigueur et mon goût du détail mis à profit sur ma première conception, couplé à sa créativité, sa fougue et son insouciance. ”**

Créé en 2020, Gin Avem est le fruit d'une collaboration entre Cedrik Nadé, fondateur de la Maison Mounicq et créateur de la Vodka Nadé, et Axel Nadé, son cadet. Afin de symboliser ce voyage et leur association, ils sont nommés le résultat de leurs travaux, *Avem* qui signifie oiseau en latin. Fils d'ornithologue, ce choix fut une évidence pour eux.

**“ Bercés par leurs chants, nous aimons tout ce qu'ils incarnent à commencer par la liberté, une ligne de conduite pour la création de nos gins ”**

## UN GIN PUISSANT AUX SAVEURS EXPLOSIVES

Le Gin Avem Corvus est un Navy Strength puissant et expressif. Il se caractérise par de belles notes amères, liées aux saveurs d'écorces d'oranges et la dominance de baies de genièvres dans sa composition. Ses origines viniques offrent une texture grasse et une belle longueur en bouche équilibrant parfaitement le degré d'alcool élevé et faisant de ce spiritueux, un gin rond et gourmand.

Avant dégustation, nous conseillons de laisser le gin s'ouvrir quelques minutes en le servant dans un verre à vin. Chez la Maison Mounicq, nous l'aimons pur à température ambiante, comme tous nos spiritueux. Vous pouvez également y ajouter un glaçon, comme notre père, afin de diluer l'alcool ou y incorporer quelques gouttes d'eau pure, une pratique courante dans le monde du whisky. L'accord du gin & tonic neutre, accompagné par une feuille de sauge, est un incontournable.

**“ Un nez aromatique, où la genièvre se mêle à la fraîcheur d'un zeste frais d'orange. Le palais est agréable, on retrouve la rondeur apportée par le raisin tout en gardant un caractère franc mais toujours aromatique. C'est un Gin surprenant et plein d'audace. ”**

**- Clément Sargeni, Cancan Bordeaux & TrendSpirits -**



[Demandes échantillons presse](#)

## **CONTACT**

Cedrik Nadé, Co-Fondateur de la Maison Mounicq : [cedrik.nade@maison-mounicq.com](mailto:cedrik.nade@maison-mounicq.com)

Axel Nadé, Co-Fondateur de la Maison Mounicq : [axel.nade@maison-mounicq.com](mailto:axel.nade@maison-mounicq.com)