

DUGAS

CULTURE *spi'*

LE MAGAZINE DES SPIRITUEUX DUGAS

**LE PRINTEMPS
DES SPIRITUEUX**

#4 - AVRIL - SEPTEMBRE 2021



S'il y a bien une chose que ce contexte a démontré, c'est que face à l'adversité la créativité renaît ! Une myriade d'idées savoureuses a fleuri. Les bars sont fermés, le monde de la mixologie rebondit ! La création des cocktails prêts à boire explose, le fait maison aussi. C'est d'ailleurs pendant le premier confinement que l'idée d'élaborer une gamme de cocktails artisanaux premium déjà prêts à boire a germé. Hybou est une gamme de recettes de cocktails aussi classiques qu'iconiques, du Manhattan au Negroni revisités pour offrir un moment d'évasion sans prise de tête.

La muse de la créativité en a inspiré plus d'un : une expérience de dégustation hors du commun proposée par l'Atelier des Rhums de Ced' avec leur Point G, la célébration de l'âge d'or du whiskey irlandais avec le volume 3 de Teeling Renaissance.

Plus conformiste, une cuvée signée Tomatin qui vous rend hommage ! Avec son Single Malt distillé en 2013 et intégralement vieilli dans les meilleurs fûts de vin de Moscatel, la célèbre distillerie écossaise entend bien célébrer les cavistes français.

Toujours sur le thème du renouveau, c'est au Japon au cœur de la distillerie du Mont Fuji que Kirin devient Fuji. Un rebranding qui fait écho à la nouvelle législation qui encadre désormais les whiskies japonais.

Enfin, l'univers du rhum ne déroge pas à la règle en matière d'actualités. En mai 2021, la nouvelle réglementation européenne qui définit l'appellation rhum entrera en vigueur. De nouvelles cuvées inédites parmi nos distilleries cultes qui n'auront plus à souffrir d'amalgame.

En résumé, dans ce Culture Spi' vous découvrirez de jolies pépites qui fleurissent à l'occasion du Printemps et une bonne dose de *Feel Good*.

L'aventure continue ...

François-Xavier Dugas
Président Directeur Général



06 BILAN 2020

Les impacts de la crise sanitaire sur la consommation de vin et spiritueux et sur leurs modes d'achats

08 FÊTE DES MÈRES

09 FÊTE DES PÈRES

10 COCKTAILS DE L'ÉTÉ

12 Hybou

16 Carpano

18 COMMENT CONSOMMER LES LIQUEURS ET CRÈMES DE FRUITS ?

19 Chef & Sommelier

20 Churchill's

21 Andresen

22 DU NOUVEAU DANS LE MONDE DU WHISKY EN 2021

24 Raasay

26 Glenlassie

27 Smokehead

28 Bladnoch

30 Springbank

30 Longrow

31 Kilkerran

32 Cadenhead

34 WHISKY ET FÛTS DE VIN, UNE UNION IDYLLIQUE

35 Tomatin

36 Glengoyne

38 L'IRLANDE, L'AUTRE PAYS DU WHISK(E)Y

39 Writer's Tears

40 Teeling

42 WHISKY JAPONAIS, CE QU'IL FAUT RETENIR DE LA NOUVELLE LÉGISLATION

43 Fuji

44 Evan Williams

45 L'ESSOR DES SPIRITUEUX FRANÇAIS

46 Hautefeuille

48 RHUM, LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION

50 Les Rhums de Ced'

53 LES RHUMS BLANCS AGRICOLES UNE POPULARITÉ EN HAUSSE

54 A1710

56 Depaz

57 La Favorite

58 Saint James

60 Père Labat

62 Naga

63 Demon's Share

64 Diplomático

66 Botran

68 El Ron Prohibido

69 Gelas

70 COMMENT CONSOMMER LES SPIRITUEUX FRANÇAIS TRADITIONNELS ?

71 Coquerel

72 Squadron 303 Vodka

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

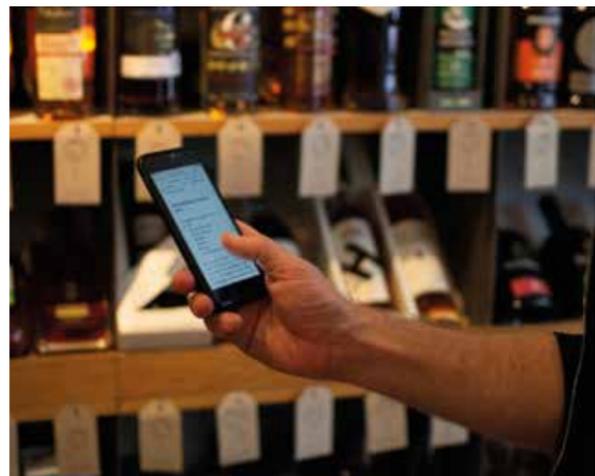
BILAN 2020

LES IMPACTS DE LA CRISE SANITAIRE SUR LA CONSOMMATION DE VIN ET SPIRITUEUX ET SUR LEURS MODES D'ACHATS

Selon une étude réalisée par l'Ifop pour Vin & Société, pour 75% des Français, la consommation d'alcool est demeurée stable pendant le premier confinement mais également pendant le second confinement pour 77% d'entre eux. 62% des personnes interrogées ont en effet déclaré qu'il était important de se faire plaisir malgré les restrictions. Si pour 72 % des répondants, le vin reste le produit favori de ces moments de convivialité, ils consomment également de la bière (51%) et des spiritueux (27%). Toutefois, cette crise sanitaire sans précédent a bousculé certaines habitudes, à commencer par notre rapport aux commerces de proximité.

Les cavistes, des commerces de proximité essentiels

Selon une étude menée du 22 septembre au 18 octobre derniers par l'institut CSA pour la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD), au même titre que les autres commerces de proximité, les cavistes bénéficient en effet d'une très bonne image (23%) et d'une bonne image (68%). Si 78% des répondants ont déclaré aller chez un caviste pour y faire des achats exceptionnels, ils



sont 28% à y faire leurs achats réguliers. Il faut dire que 72% d'entre eux considèrent que les produits vendus par son caviste sont meilleurs qu'en grandes surfaces. Au-delà de la qualité des produits, les consommateurs vont également chez leur caviste pour du conseil mais aussi pour goûter de nouveaux produits et pour enrichir leurs connaissances en matière de vins et spiritueux. A noter également, 17% des personnes interrogées ont affirmé souhaiter avoir accès à un service de commande à distance, 15% à un service de livraison à domicile et 14% à la mise en place de services complémentaires comme la consigne. Nombreux sont les cavistes qui ont déjà répondu à ces attentes en mettant en place ce type de services l'an passé, dès le premier confinement.

La montée en puissance d'Internet

Notamment lors du premier confinement, le web a été un moyen privilégié pour rester en contact avec ses proches et nombreux sont les Français qui se sont donnés rendez-vous en fin de journée autour d'apéros visio. Les marques de spiritueux, de vin et de champagne ont elles aussi vu dans le web un bon moyen de maintenir le lien avec leurs consommateurs. L'organisation de masterclass avec, à la clef, des dégustations d'échantillons reçus en amont, ont d'ailleurs été très appréciées par les amateurs. Quant aux salons de dégustation, certains d'entre eux se sont eux aussi tenus en ligne. De leur côté, dans l'incapacité de travailler, les bartenders ont multiplié les tutos

sur Instagram. De quoi encourager les Français à se lancer dans l'élaboration de cocktails à domicile. Vecteur de consommation, relais d'informations et influenceur des modes de consommation, le net a aussi été un lieu d'achat. En effet, la crise du Covid-19 a permis aux sites de vente en ligne de spiritueux, de vin et de champagne de développer leur activité. D'ailleurs, certains cavistes ont lancé leur site de e-commerce dès le premier confinement. Mais, vous l'aurez compris, si pour compenser leur manque d'interactions sociales ou pour faire leurs achats, les Français ont misé sur le virtuel, ils se sont aussi majoritairement tournés vers les commerces de proximité, notamment les cavistes.

FÊTE DES MÈRES

L'Élixir qui lui fera plaisir



POURQUOI NE PAS CHANGER DES SEMPITERNELLES FLEURS ET BIJOUX EN LUI OFFRANT UN VÉRITABLE VOYAGE ORGANOLEPTIQUE ?

DE L'AVENTURE AMAZONIENNE, À LA DOLCE VITA ITALIENNE, DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION POUR LA FÊTE DES MÈRES.

En route pour l'Amazonie avec Canaïma Gin. En plus d'être élaboré à partir de plantes botaniques cueillies au cœur de la forêt amazonienne, le gin Canaïma est lié aux communautés locales et très respectueux de leur environnement.

Une crème d'Amaretto où l'amande se nappe de vanille saupoudrée d'éclat de chocolat, offrez-lui du velours en bouteille avec Disaronno Velvet.

Pour ce deuxième opus de la collection Sommelier Sélection, Teeling a choisi de marier la douceur du Sauternes à la fougue de son whiskey irlandais. Idéal pour une maman un peu Rock'n'Roll.

Histoire de sublimer ses mets délicats, comme son iconique moelleux au chocolat, Andresen-Vintage 2011 est le Porto qui lui faut. Une maman gourmande et curieuse se laissera également séduire par la recette gourmande imaginée par Ced': le Ti'Arrangé de Ced' Vanille Macadamia qui marie à merveille la douceur de la vanille et les noix de macadamia au rhum.

TI ARRANGÉS DE CED' VANILLE NOIX DE MACADAMIA
70 CL - 32° - RDC402

TEELING SOMMELIER SÉLECTION SAUTERNES WINE CASK
70 CL - 46° - IR2240

CANAÏMA SMALL BATCH GIN
70 CL - 47° - GI8000

DISARONNO VELVET
50 CL - 17° - LQDIS003

EDINBURGH GIN POMEGRANATE & ROSE LIQUEUR
50 CL - 17° - GI4611

ANDRESEN VINTAGE 2011
75 CL - 20° - PO1075

FÊTE DES PÈRES

Faites voyager ses papilles !

PRÉPAREZ LA FÊTE DES PÈRES EN DÉCOUVRANT NOTRE SÉLECTION ! DU TRADITIONNEL WHISKY, À L'ICONIQUE RHUM, EN PASSANT PAR L'INDÉTRÔNABLE COGNAC, LE GIN S'INVITE DANS LA DANSE.

Avec son Cognac parcellaire Bonneuil, Hine propose un cognac unique, reflet du terroir calcaire de Grande Champagne dans son expression la plus précise. Ce millésime 2010 le surprendra du traditionnel Cognac par son énergie. À la conquête de Sugarlandia avec le rhum Don Papa 10 ans ! De l'exubérance mais pas trop. Vieilli 10 ans en ex-fûts de Bourbon, ce rhum vieux des Philippines sera parfait pour ravir les papilles d'un papa gourmand mais pas trop.

Le traditionnel whisky fait preuve de personnalité avec ce Single Malt des Highlands de 18 ans signé Tomatin. Fruit d'un élevage long et complexe en fûts traditionnels et en ex-fûts de Xérès, le whisky Tomatin 18 ans dévoile des notes gourmandes de miel et de chocolat noir drapées d'un boisé élégant. Idéal pour un papa connaisseur. Le Père des Bourbon pour votre papa ? Direction le Kentucky à la découverte des origines du Bourbon. Pour une dégustation sans compromis : Elijah Craig Small Batch, le straight Bourbon au naturel !

Son incroyable richesse, son intensité florale comme sa fraîcheur végétale ne manqueront pas d'embarquer votre Papa au pied de la Montagne Pelée. Le rhum Depaz VSOP est vieilli 7 ans dans la quiétude des chais de la distillerie martiniquaise. De quoi le faire voyager au gré des embruns des Alizés. Un peu de chauvinisme n'a jamais fait de mal ! Doux et savoureux, le gin picard de la Distillerie d'Hautefeuille, l'Explorateur puise sa richesse aromatique dans la flore sauvage de la Baie de Somme.

DON PAPA 10 ANS
70 CL - 43° - RHP003

HINE BONNEUIL 2010
70 CL - 42,1° - CO2072

ELIJAH CRAIG SMALL BATCH
70 CL - 47° - WH1100

TOMATIN 18 ANS
70 CL - 46° - WH3402

HAUTEFEUILLE EXPLORATEUR
70 CL - 42° - GI9000

DEPAZ VSOP
70 CL - 45° - RH3301



COCKTAILS DE L'ÉTÉ



Disaronno Fizz

5 CL DE DISARONNO
JUS D'1/2 CITRON
FENTIMANS PREMIUM TONIC WATER
OU EAU GAZEUSE
ZESTE DE CITRON



Canaima & Maracuja

4 CL CANAÏMA
15 CL FENTIMANS TONIC WATER
QUELQUES GOUTTES DE FRUITS
DE LA PASSION



La Martine

4 CL DE DON PAPA BAROKO
6 CL DE JUS DE RAISIN
1 CL DE CITRON JAUNE
1 CL DE MIEL
QUELQUES GOUTTES DE SAUCE SOJA SALÉE



Hineball

5 CL H BY HINE
TOP FENTIMANS GINGER ALE
1 TRANCHE DE CITRON VERT

NOS MARQUES ET LA MIXOLOGIE

Negroni Trinitario

3 CL ANGOSTURA RESERVA
3 CL VERMOUTH ROUGE
3 CL AMER ITALIEN
2 TRAITS ANGOSTURA AROMATIC BITTERS
4 TRAITS ANGOSTURA COCOA BITTERS
UNE TRANCHE D'ORANGE



Angostura, un indispensable du bar

La gamme de bitters Angostura est indéniablement la plus réputée. Reconnaisable entre mille avec son étiquette trop grande et son bouchon jaune, ce concentré aromatique créé en 1824 est un ingrédient indispensable de nombreux cocktails classiques. Old Fashioned, Manhattan, Singapore Sling ou Zombie ne sont rien sans les notes épicées de ce Bitters de légende. Initialement produit au Venezuela par l'administrateur de la santé publique de l'armée de Bolivar qui le servait aux troupes pour soigner les maux d'estomac, la marque est délocalisée en 1875 vers Port of Spain sur l'île de Trinidad. Si sa formule est gardée secrète, l'Angostura Aromatic Bitters est marqué par des notes de clou de girofle et de plantes. Initialement créé à des fins médicinales, ce produit emblématique a vite été détourné de son usage premier pour devenir un ingrédient essentiel du bar américain avant de conquérir le monde. Toutefois, les habitants de Trinidad continuent de l'utiliser pour ses supposées vertus digestives. Depuis 2007 le plus célèbre bitters au monde n'est plus seul, la gamme s'est enrichie avec Angostura Orange, un bitters marqué par les zestes d'orange. Plus récemment, en 2020, la marque a lancé Angostura Cocoa Bitters, un concentré aromatique produit à partir de cacao Trinitario récolté sur l'île. Avec sa gamme de concentrés aromatique et ses 200 ans d'expertise de mixologie, tant pour les initiés que le grand public, Angostura reste la référence en matière de bitters.



FERNET-BRANCA LANCE UN DÉFI AUX BARTENDERS FRANÇAIS : LE COIN PROGRAMME

Après les Etats-Unis, l'Argentine et l'Italie, c'est au tour de la France et de ses bartenders d'entrer dans la danse et de relever le défi lancé par l'italien Fernet-Branca.

D'OÙ VIENT L'IDÉE ?

Le Coin Programme comme son nom l'indique est une histoire de pièce. Tout part d'un symbole : une pièce en bronze. L'histoire raconte que pendant la Première Guerre mondiale un lieutenant offrit à chacun des pilotes de son escadron une pièce en bronze. C'est d'ailleurs cette pièce qui contribua à sauver la vie d'un de ses hommes. La puissance du symbole prend forme. Capturé pas les allemands, le pilote parvint à prouver sa nationalité aux alliés lors de son évasion grâce à cette fameuse pièce. Dès lors, le port de ce symbole devint obligatoire pour l'escadron. Même à l'armée, un ordre est souvent contourné, alors pour s'assurer que les soldats l'aient toujours sur eux, ils décident d'en faire un jeu à boire, histoire de toucher leur corde sensible.

UNE RÈGLE DU JEU SIMPLISSIME QUE FERNET-BRANCA VA REVISITER ET ÉTOFFER.

Le principe : un membre de l'escadron demande à un de ses camarades de lui montrer la fameuse pièce en bronze. Deux issues : il la présente et le challenger lui offre un verre ou il ne l'a pas et c'est à lui de payer un verre. Dans tous les cas, le défi débouche sur un moment convivial.

Fernet-Branca s'inspire alors de cette tradition en créant 100 pièces iconiques. Cette fois, il s'agit d'une toute autre brigade, une véritable armada de bartenders s'inscrit alors dans le fameux Coin Programme. Les règles sont simples, le premier fait d'arme du bartender sera de créer un cocktail avec le mythique Fernet-Branca. Cet amer italien est élaboré à partir d'une recette gardée secrète depuis 1845 composée de 27 aromates et vieilli un an en foudres de chêne. Ensuite, le barman doit être capable de présenter la pièce en moins de cinq gestes. S'il ne parvient pas à s'exécuter alors la sentence requise est la tournée générale.

Fernet Mule

5CL DE FERNET-BRANCA
TOP FENTIMANS GINGER BEER
JUS D'1/2 CITRON VERT
ZESTE DE CITRON VERT





Le cocktail à domicile : la tendance du moment

2020, une année complexe qui a mis à rude épreuve notre optimisme. En revanche, elle a boosté notre créativité. Pedro Martinez, Bartender et créateur des recettes de cocktails prêts à boire Hybou en est la preuve. Le temps d'une interview, Pedro a accepté de nous dévoiler les sources de son inspiration ainsi que son besoin impérieux d'être créatif face à ce contexte.

L'idée de la gamme Hybou Cocktail Co. a germé pendant le premier confinement, courant du mois de mai 2020. " Je me suis trouvé, comme beaucoup d'autres, privé de pouvoir aller me détendre, me changer les idées dans un bar à cocktails. Etant barman de profession, je pouvais certes me préparer un cocktail maison, mais avec le confinement les limites logistiques sont vite apparues. Il me manquait vraiment cet aspect détente et plaisir de juste se rendre dans un bar pour déguster un cocktail bien quali. C'est comme ça que l'idée d'un cocktail premium en bouteille a surgit " exprime Pedro Martinez. Une idée simple : donner accès au grand public à un cocktail innovant, de qualité dans un cadre aussi sécurisé que confortable en seulement trois gestes : ouvrir, servir, déguster.

La gamme Hybou s'articule en 5 recettes, 5 identités, 5 moments d'évasion.

HyBOU

COCKTAIL CO



Des cocktails prêts à déguster !

Pourquoi ces recettes cocktails ?

Nous avons tous un goût différent et il y a peu de cocktails qui font l'unanimité auprès de tous les palais. Ayant travaillé derrière le comptoir pendant de nombreuses années, j'ai appris à reconnaître quelques profils et typicités prédominantes. J'ai pris le parti d'exploiter des saveurs hétérogènes pour créer un panel de recettes variées qui séduira plusieurs palais. Mais cette création soulevait une autre question stratégique autour des recettes : faut-il embouteiller des cocktails classiques ou bien des créations originales ?

C'est en cherchant l'équilibre entre l'univers classique et celui de la création que revisiter les grands classiques à travers un prisme plus moderne m'est apparu comme une évidence. Chez Hybou vous ne trouverez pas le classique Gimlet ou l'icône Manhattan, mais le Gimlet Normand ou le Metropolitan Manhattan. Des ingrédients premium comme le vermouth Carpano Antica Formula de chez Branca ou encore le gin Normindia élaboré par le Domaine Coquerel apportent une nouvelle lecture à ces cocktails cultes en lui donnant une nouvelle dimension organoleptique.

La question qui tue, quel est ton Hybou préféré ?

Difficile d'en choisir qu'un. Comme avec la nourriture, il existe un cocktail pour chaque occasion, je dirais même pour chaque moment de la journée. Par exemple léger ou amer pour l'apéro, plus sec après manger.

Il faut juste trouver son bonheur avec chaque recette ! J'ai quand même une préférence pour les cocktails puissants et les saveurs amères. Donc j'ai une petite prédilection pour le Hybou Tropical Negroni dans lequel je remplace le gin de la recette classique par du rhum des Antilles. J'y ajoute aussi une note tropicale avec l'ananas et la noix de coco. Résultat : une douceur amère liant un des grands classiques avec la culture tiki minimaliste.

En quoi Hybou est innovant ?

Le fait de twister les cocktails classiques avec les techniques et les goûts de la mixologie actuelle rend les recettes Hybou uniques et innovantes. Jusqu'à présent on trouvait soit des cocktails classiques (type mojito) soit des créations ignorant les bases des classiques. Par ailleurs j'ai voulu proposer des cocktails « en brut », à un degré d'alcool plus élevé, sans dilution dans la bouteille. Le consommateur peut alors nuancer la puissance de son cocktail au grès de ses humeurs. S'il souhaite déguster son cocktail comme il lui serait servi dans un bar, il lui suffit d'ajouter des glaçons. S'il préfère garder toute la puissance, il peut conserver sa bouteille au frais et servir. Il pourra même ajouter de l'eau pétillante s'il trouve que le cocktail est trop fort.

L'objectif d'un cocktail est d'être dégusté sans prise de tête, c'est ça aussi l'esprit d'Hybou !



PEDRO MARTINEZ
BARTENDER

HYBOU COCKTAIL CO



C'est la combinaison de l'art subtil de l'assemblage et l'originalité créative du mixologie. Les créations de Hybou Cocktail Co. revisitent les grands classiques de la scène cocktail. Savamment imaginées et twistées par Pedro Martinez, les recettes sont élaborées à base d'ingrédients de qualité, de préparations artisanales, de sirops, de cordials, d'infusions, et de spiritueux hauts de gamme.

5 cocktails prêts à boire pour faire vivre à tous les amateurs une expérience cocktail à la hauteur de leurs attentes !

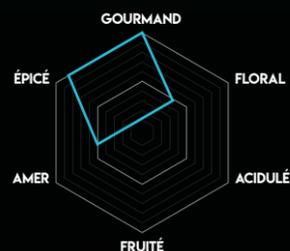


HYBOU COCKTAIL CO METROPOLITAN MANHATTAN

70 CL - 30,5° - HYB001

Un cocktail puissant et complexe aux notes élégantes de grains et d'épices. À déguster en fin de repas dans un verre rempli de glaçons. Ajoutez une tranche d'orange pour devenir un authentique Hybou Dandy.

Blended Scotch whisky
Bourbon Bottled in Bond
Calvados Fine Pale
Vermouth de Xérès tinto
Aromatic Bitters
Sirop de fève tonka et gingembre



HYBOU COCKTAIL CO TROPICAL NEGRONI

70 CL - 30,5° - HYB002

Le Negroni classique s'envole aux tropiques avec cette superbe liaison entre tradition et modernité. Un cocktail frais et corsé, mettant en harmonie les notes amères et tropicales. Servir très frais dans un verre rempli de glaçons. Décorez d'un morceau d'ananas et profitez comme un vrai Hybou Chilleux.

Rhum agricole des Antilles
amer botanic
Vermouth rouge
Liqueur d'ananas
Infusion de Noix de coco

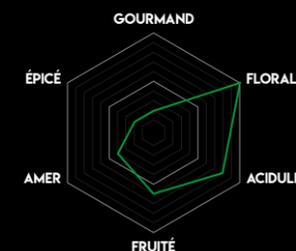


HYBOU COCKTAIL CO GIMLET NORMAND

70 CL - 26,5° - HYB004

L'expression du minimalisme devient cocktail... Simple et naturel comme une brise florale enrobée d'une pointe d'acidité. À déguster très frais ou servi dans un verre rempli de glaçons. Décorez d'un zeste de citron vert pour se sentir comme un vrai Hybou dans le pré.

Gin de Normandie
Cordial de citron vert

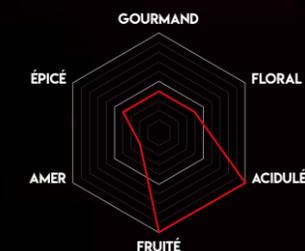


HYBOU COCKTAIL CO RUBY RUMBLE SOUR

70 CL - 21,5° - HYB003

Frais, fruité, acidulé... un cocktail sous les flashes! La combinaison parfaite d'exotisme et de sophistication qui plaira aux épicuriens. À déguster en société dans un verre rempli de glaçons et une rondelle de citron pour briller comme un vrai Hybou In The City.

Vodka de France
Dry vermouth
Orange bitters
Fruit de la passion
Vanille de Madagascar
Hibiscus rouge

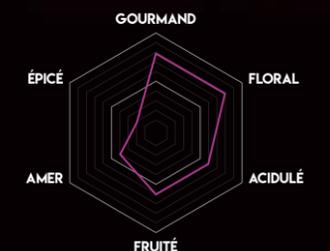


HYBOU COCKTAIL CO L'APERITIVO

70 CL - 17,5° - HYB005

Frais et herbacé, L'aperitivo nous transporte aux quatre coins du monde à chaque gorgée. Son faible taux d'alcool lui confère équilibre et richesse aromatique. À déguster dans un verre rempli de glaçons, ou allongé d'eau pétillante. Décorez d'un zeste de citron jaune, prenez une grande inspiration... et devenez un vrai Hybou Zen.

Liqueur d'épices caribéennes
Vermouth rouge
Vodka - Tincture d'anis
Thé vert au jasmin



CARPANO

Entre traditions et innovations

Petit rappel d'histoire : c'est en 1786 que Benedetto Carpano créa la catégorie du vermouth. Depuis, les processus d'élaboration de cette recette ancestrale n'ont pas changé. En résumé, le respect d'une tradition séculaire, une sélection aussi minutieuse que pointue des ingrédients font de Carpano un incontournable dans l'univers du vermouth. L'amenant aujourd'hui à nous proposer deux cocktails prêts à boire indispensables à tout apéritivo.



CARPANO MI-TO

10 CL - 20° - CARP004

Célèbre pour la création du tout premier vermouth italien, la Maison Carpano a élaboré l'iconique cocktail Milano-Torino en cocktail prêt à boire : Carpano MI-TO. Contraction du célèbre cocktail italien : Milano-Torino. Pourquoi Milano-Torino ? Le cocktail est le trait d'union entre deux régions : Milan et Turin. Il est composé à moitié de bitter (originaire de Milan) et à moitié de Vermouth (originaire de Turin). Carpano reste fidèle à la recette d'origine et met à l'honneur son excellente maîtrise de l'amertume : moitié de Carpano Botanic Bitter et moitié de Punt e Mes.

Le cocktail prêt à boire Carpano MI-TO se déguste frais, accompagné ou non d'une rondelle de citron ou d'orange selon vos goûts.

CARPANO NEGRONI

10 CL - 25° - CARP002

La Maison Carpano, créatrice du premier vermouth au monde a choisi d'élaborer l'un des cocktails iconiques à base de vermouth : le Negroni. Carpano Negroni est un cocktail prêt à être dégusté. Fidèle à la recette du grand classique Negroni, la recette se compose de Vermouth Carpano Classico, de Carpano Botanic Bitter et de London Dry Gin.

Servez frais, ajoutez une rondelle d'orange et dégustez !



CARPANO CLASSICO

100 CL - 16° - VER013

Carpano Classico c'est le vermouth italien par excellence ! Créé en 1786, le premier vermouth de l'histoire, la recette originale créée par Carpano est toujours suivie à la lettre : épices, agrumes, absynthe et sucre brûlé. En bouche, les notes de vanille et d'orange font de Carpano le parfait allié de vos meilleurs cocktails. Le vermouth rouge italien Carpano Classico sera la pierre angulaire de vos Américano et de vos Negroni.

Nez : herbacé, miel, vanille.
Bouche : douce, légèrement tannique, vanille.
Finale : herbacée, cardamome.

CARPANO DRY

100 CL - 18° - VER014

Le vermouth italien Carpano Dry est le digne représentant du mantra de la Distillerie Branca: "Novare Serbando", innover tout en restant fidèle aux traditions. Créée en 2010, la recette originale de Carpano a été revue par Luca Gardini, élu meilleur sommelier au monde. Cette recette est moins sucrée que celles des autres vermouths de la famille Carpano et se distingue par la complexité apportée par la Dictame de Crète. Cette herbe iodée qui lui donne une dimension saline reconnaissable dès la première dégustation. Sec et puissant il sublimerait vos cocktails les plus pointus.

Nez : fleurs exotiques, coriandre, encens.
Bouche : fraîche, balsamique, légèrement épicée.
Finale : agrumes, pomme granny smith.

CARPANO BIANCO

100 CL - 14,9° - VER012

Carpano Bianco est un vermouth italien blanc élaboré à partir des meilleurs vins italiens, de zeste d'orange et de cannelle. Carpano Bianco vous surprendra par son profil aromatique unique. Son attaque sucrée est contrebalancée par une amertume complexe et herbacée qui s'étire pour une finale fraîche. Allongé de Tonic ou en Bianco Spritz (Carpano Bianco, Prosecco, Eau Pétillante et Traits d'Angostura Bitters), le vermouth blanc italien Carpano Bianco sera un véritable atout pour vos cocktails.

Nez : complexe et floral.
Bouche : fraîche, agrumes, fruits exotiques.
Finale : cacao et pamplemousse.



COMMENT CONSOMMER LES LIQUEURS ET CRÈMES DE FRUITS ?

Si elles peuvent bien sûr être dégustées pures, de préférence rafraîchies ou sur glace, les liqueurs et crèmes de fruits s'imposent également comme un ingrédient incontournable en mixologie. Et il n'est pas nécessaire d'être un pro du shaker pour les mettre à l'honneur en cocktail.

Les liqueurs et crèmes de fruits n'ont pas attendu l'avènement de la mixologie pour être consommées en cocktail. Le Kir, ce drink très simple à réaliser à partir de crème de cassis de Dijon et de vin blanc sec, en est la plus belle preuve. Très à la mode au début du XXe siècle, il mérite vraiment d'être redécouvert, d'autant qu'il se décline à l'infini au gré de ses envies et des bouteilles qu'on a sous la main. Le vin blanc peut en effet être remplacé par du vin rouge ou rosé, du crémant, du cidre ou encore du prosecco. Et pour varier les plaisirs, les crèmes de framboise, de mûre ou de pêche mais aussi le guignolet de Dijon de la maison Gabriel Boudier prendront volontiers la place de la crème de cassis.

Les liqueurs et crèmes de fruits trouvent aussi facilement leur place en long drink, dans un grand verre rempli de glaçons, simplement allongées de tonic. Très facile à faire mais aussi très fruité et rafraîchissant, ce type de cocktail a également l'avantage de répondre à la tendance low abv, les liqueurs et crèmes de fruits titrant autour de 20%. Dans un autre style, Disaronno, le plus célèbre amaretto au monde, mérite d'être redécouvert allongé d'eau pétillante et d'un peu de jus de citron. Un drink très frais et aromatique, baptisé Disaronno Fizz, qui met en lumière la complexité de cette liqueur d'amandes, l'une des spécialités italiennes les plus emblématiques.

Last but not least, les liqueurs et crèmes de fruits permettent aussi de pimper un Gin Tonic. En effet, grâce à leur « double pouvoir » aromatisant et sucrant, elles apportent à ce drink devenu incontournable des notes fruitées gourmandes et cassent un peu l'amertume du tonic.



VERRERIE - FRANCE

CHEF & SOMMELIER

La dégustation par excellence

VERRE NICK & NORA CHEF & SOMMELIER

15 CL - CS5100

Inspiré par le design vintage des années 1930, ce verre 15 CL à cocktail est issu du film policier « The thin man » (L'homme mince). Tirant son nom des personnages principaux, Nick & Nora Charles, ce verre à cocktail est l'incarnation parfaite du style de l'époque de la Prohibition. Il offre une alternative aux verres à martini à large rebord qui risquent de se renverser. Le verre à cocktail Nick & Nora a des parois hautes, donc moins de risque de renverser et de perdre le précieux cocktail, fruit de votre travail de mixologie qu'il contient.



FLÛTE EXALTATION CHEF & SOMMELIER

30 CL - CS5101 / 35 CL - CS5102

Avec sa forme élégante et allongée empruntée à la flûte, Exaltation possède toutes les caractéristiques d'un verre à dégustation spécialement conçu pour le champagne et les vins effervescents. Son nouveau traitement spécial effervescence développe les arômes les plus subtils des vins effervescents. La transparence et la brillance du cristallin offrent une expérience de dégustation inégalable.

CHURCHILL'S

*Esprit moderne associé
à la tradition*

CHURCHILL'S DRY WHITE SPECIAL PACK

50 CL - 19,5° - PO3060

Avec son porto blanc Churchill's Dry White, Churchill's innove en proposant un porto blanc élevé 10 ans en foudre. Cette longue période de vieillissement donne au Churchill's Dry White Port un équilibre et une douceur qui lui sont propres. Cet été, un canister en édition limitée vient habiller la bouteille et met en avant le concept "Porto Tonic" de Churchill's.

Nez : noix de muscade, eucalyptus.
Bouche : fraîche, complexe, zeste d'orange.
Finale : longue, poivrée.



ANDRESEN

*Fraîcheur et élégance
au cœur de la vallée du Douro*



CHURCHILL'S LBV 2016

75 CL - 19,5° - PO3061

Élevé pendant 4 ans en foudre avant d'achever son vieillissement en bouteille, le porto Churchill's LBV 2016 est le fruit d'une sélection et d'un assemblage minutieux dès la récolte. L'objectif chez Churchill's à travers ses portos LBV (late bottled vintage) est d'allier l'intensité du fruit à la finesse du bois.

Nez : mûres, notes résineuses
Bouche : fruits rouges, chocolat noir, tanins
Finale : Longue, complexe.

CHURCHILL'S QUINTA DA GRICHA VINTAGE 2018

75 CL - 19,5° - PO3062

Fruit d'une année atypique par rapport aux cycles des années précédentes (hiver froid et sec, printemps très pluvieux, été froid et pluvieux avant de s'achever par une sécheresse intense), le Porto Churchill's Quinta Da Gricha vintage 2018 séduit par sa complexité, bien qu'ils aient perdu 30% de sa récolte. Grâce à l'exposition au nord traversée par la brise, Churchill's a pu obtenir une maturité équilibrée et complète. Ce Vintage 2018 est un porto qui exprime pleinement le potentiel unique de ce terroir. Élégant et pur, découvrez les saveurs vibrantes des fruits noirs sublimées par des tanins équilibrés et soyeux.

Nez : myrtille, mentholé, lavande.
Bouche : vibrante, acidité naturelle, tanins équilibrés.
Finale : élégante, pure, longue.



ANDRESEN LBV 2015

75 CL - 20° - PO1084

Le porto Andresen LBV (Late Bottled Vintage) 2015 est différent d'un porto vintage (millésimé) puisqu'il vieillit d'abord en fûts entre 4 et 6 ans avant de terminer sa maturation en bouteille. Le porto Andresen LBV 2015 dévoile une robe rubis aux reflets tuilés.

Une idée d'accord met & porto :
Le porto Andresen LBV 2015 ira à merveille avec vos desserts au chocolat. Il peut également accompagner des fromages à pâtes pressées.

Nez : prune, mûre, poivré.
Bouche : fruits noirs, pruneaux, tanins équilibrés.
Finale : longue, complexe.

ANDRESEN TAWNY 40 ANS

75 CL - 20° - PO1061

En dégustant ce porto de 40 ans d'âge, on comprend aisément pourquoi Andresen est reconnue pour l'excellence de ses portos Tawny. Élevé plus de 40 ans dans des fûts de chêne de 600 litres, il impressionne tout d'abord par son nez. Très intense, il offre un bouquet complexe de fruits secs et de gâteaux de Noël dévoilant de jolis arômes de noisette et de « vinagrinho ». La bouche est riche et veloutée. Les notes de vieux cognac, de dattes et de noix prennent le dessus. Quant à sa finale, elle fait preuve d'une longueur impressionnante.

Nez : intense, fruits séchés, fruits à coque, "vinagrinho".
Bouche : riche, veloutée, arômes de Cognac, dattes, noix.
Finale : très longue.

DU NOUVEAU DANS LE MONDE DU WHISKY EN 2021

Avec le Brexit et les taxes américaines, les exportations de Scotch Whisky sont au plus bas

La Scotch Whisky Association annonçait en février dernier un net recul de ses exportations. En valeur ces dernières ont chuté de 1,1 milliard en 2020 (soit -23% par rapport à 2019), le pire résultat depuis 10 ans. Ces mauvais chiffres sont liés à 3 facteurs, le Brexit, les taxes américaines et l'interminable pandémie. Si le renforcement des contrôles sanitaires et douaniers liés au Brexit et à la pandémie devraient s'éclaircir rapidement, la guerre commerciale entre l'Union Européenne et les États-Unis est encore loin d'être réglée. Initiée sur fond de désaccord sur les subventions accordées à Boeing et Airbus, cette escalade de tensions a abouti à une hausse de la taxation du bourbon en Europe à laquelle les États-Unis ont répondu par une hausse de 25% de taxes sur le whisky écossais et irlandais mais aussi sur le cognac et le brandy. Si le changement d'administration à Washington laissait entrevoir une éclaircie, il n'en est finalement rien, le statu quo reste de mise. Et si de nouvelles taxes sont désormais exclues, la résolution du conflit passera par un rétablissement de la confiance entre les deux côtés de l'Atlantique et mauvaise nouvelle, cela risque d'être long.

Le Whisky Japonais adopte enfin un cahier des charges

Après des années de flou et beaucoup de polémiques sur l'origine du whisky japonais, la catégorie se dote enfin d'un cahier des charges. Les 82 membres de producteurs de l'Association des producteurs de spiritueux et liqueurs du Japon se sont inspirés de règles relatives au whisky écossais pour fixer le cadre légal de l'appellation « whisky japonais ». Ainsi la matière première devra être une céréale tandis que l'eau sera obligatoirement extraite au Japon. Saccharification, fermentation, distillation, vieillissement (au moins 3 ans dans des fûts de bois n'excédant pas 700l) et mise en bouteille seront effectués au Japon. Enfin, l'eau de vie devra être distillée à moins de 95% et ne pourra être réduite à moins de 40%. Ce cahier des charges entrera en vigueur au 1er avril 2021, les consommateurs y verront enfin plus clair dans une catégorie longtemps restée opaque.

RAASAY

La nouvelle perle des Hébrides

Première distillerie légale ouverte sur l'île, à quelques encablures de la mythique Skye, la distillerie de Raasay à peine âgée de 4 ans affole déjà le petit monde du whisky écossais. Son embouteillage inaugural, sorti en décembre dernier, a rencontré un succès aussi incroyable que mérité, en quelques heures tout le stock était écoulé... Il faut bien avouer que l'attente autour de ce projet était grande tant les méthodes de production sont ambitieuses. Bonne nouvelle, la qualité est au rendez-vous et la critique est unanime : rarement un whisky aussi jeune avait montré un tel potentiel. Alasdair Day, le cofondateur de la distillerie, s'est donné les moyens de produire un whisky de grande qualité. Après une fermentation longue (115h) à partir d'orge écossaise, les distillats (tourbés et non tourbés) sont vieillissés sur place dans des fûts pour le moins originaux (ex-rye, chêne jaune neuf et ex-Bordeaux rouge). Dès mai 2021, Raasay lancera sa première référence permanente, un Single Malt profond et complexe. La distillerie prépare par ailleurs l'avenir avec une version 100% Raasay élaborée à partir d'orge et de tourbe locale. Sur son île du bout du monde, Raasay propose une démarche authentique à l'ancrage local avec des produits déjà acclamés pour leur qualité. Gageons qu'avec un peu de temps, cette distillerie d'un nouveau genre, loin du gigantisme souvent en vigueur en Écosse, s'imposera comme l'une des plus reconnues du pays.



ISLE OF RAASAY LIGHTLY PEATED

70 CL - 46° - WH2911

Véritable prouesse d'assemblage, le whisky Single Malt Isle Of Raasay Lightly Peated porte bien son nom. Pour élaborer ce whisky, deux distillats (un tourbé et l'autre non-tourbé) sont vieillissés chacun dans trois différents types de fûts : ex-fût de rye whiskey, fût de chêne de Chinkapin et ex-fût de vin de

Bordeaux. Isle of Raasay Lightly Peated est le fruit de l'assemblage de ces six fûts. Légèrement tourbé (15-20 ppm), ce Single Malt offre une vraie complexité.

Nez : caramel, gingembre, miel, fruits rouges, fumé.
Bouche : épicée, cannelle, cerise, raisins, iodée.
Finale : poivre noir, vanille, épices, tourbée.

GLENLASSIE

Un blend incontournable

Un plongeon poétique au cœur de l'histoire Écossaise

Comme beaucoup, Glenlassie a puisé son inspiration auprès d'un des poètes écossais les plus célèbres : Robert Burns. Véritable patriote, Robert Burns a pris la plume pour lutter contre l'autorité anglaise. Il chante à merveille les louanges de son univers de prédilection : le whisky. "Freedom... thegithé" clame-t-il (liberté et whisky vont de pair – cf son poème The Author's earnest cry and prayer).



GLENLASSIE

70 CL - 40° - WH3420

C'est au cœur des Highlands, chez Tomatin, que le whisky Glenlassie est élaboré. La distillerie, qui excelle dans l'art de l'assemblage comme dans celui du vieillissement, répond aux sirènes de My Highland Lassie O, poème écrit par Robert Burns en 1786. Highland Mary, la Highland Lassie de Burns, a utilisé son esprit iconique des Highlands pour capturer son cœur. L'esprit est immortalisé dans un dram de whisky Glenlassie composé à 70% de grain et 30% de malt pour un profil aromatique doux et lisse.

Nez : céréales, fruits jaunes.
Bouche : fruitée, malt.
Finale : céréales, herbacée.

SMOKEHEAD

Made in Islay



SMOKEHEAD RUM REBEL

70 CL - 46° - WH2411

Quand Islay épouse les saveurs exotiques des rhums des Caraïbes, Smokehead Rum Rebel est né. Smokehead est souvent perçu comme le whisky rock d'Islay et avec sa nouveauté, ce Rebel va encore plus loin. Avec une finition en ex-fûts de rhum des Caraïbes, ce whisky est une véritable aventure gustative où le monde du whisky et celui du rhum entrent en communion. Smokehead Rum Rebel dévoile une fumée ardente, une tourbe puissante qui enrobe des saveurs de guimauves grillées et de fruits caramélisés.

Nez : fumé, tourbé, agrumes, fruits tropicaux, bacon.
Bouche : riche, huileuse, épices, banane, boisée.
Finale : caramel, cannelle, noix de muscade, vanille, fumée.

BLADNOCH

Quid de la distillerie la plus méridionale d'Écosse



Bladnoch peut reprendre une production limitée de whisky (100 000 litres/an) en 2000. Si Raymond Armstrong a permis de préserver cette perle des Lowlands, c'est véritablement depuis 2015, sous la houlette de David Prior et de Nick Savage que Bladnoch connaît un véritable renouveau.

Surnommée la « Reine des Lowlands », Bladnoch conjugue à merveille tradition et innovation. Si pour Nick Savage, Master Distiller de Bladnoch, la situation géographique de la distillerie faisant d'elle la plus méridionale d'Écosse, la propulse sur le trône des Lowlands, c'est véritablement l'expression unique de ses whiskies qui lui confère une place toute particulière dans l'industrie écossaise comme dans l'univers du whisky. En effet, 200 ans d'héritage ça laisse des traces. Tout en gardant en ligne de mire son histoire, Bladnoch ne cesse d'innover. Entre « Sherry Bomb » et finish inédits, si l'on devait résumer l'ADN de la distillerie en un mot, ce serait « rare ». Si les whiskies élaborés par Bladnoch sont reconnus pour leur champ aromatique complexe à la fois parfumé et floral, la toute petite production de la distillerie se ressent dans le nombre de bouteilles disponibles et rendant alors chaque cuvée inédite.

Après la rareté, un autre aspect marquant chez Bladnoch : ses « sherry bomb ». De manière assez empirique on parle de « sherry bomb » lorsqu'un whisky est vieilli en ex-fût de xérès. Le fût apporte alors une nouvelle dimension aromatique au whisky sans pour autant dénaturer son ADN. Chez Bladnoch, les fûts de xérès représentent environ 35% de leur parc à barriques. Ils sont tous de premier remplissage. Indication non négligeable ! Les fûts vont pouvoir alors faire leur œuvre sur le whisky de manière plus intense. Cependant la distillerie ne se cantonne pas à un seul type de fût : « Nous voulons disposer de stocks flexibles qui puissent plaire à tous les buveurs de nos whiskies, et l'utilisation du Xérès et aussi du chêne européen fournit les options classiques de style Xérès dans notre gamme » (Nick Savage – Master Distiller).

Alors comment définir le style Bladnoch ? C'est enfoncer une porte ouverte que de dire que les whiskies des Lowlands sont réputés pour leur douceur et leur légèreté. Bladnoch ne se cantonne pas à cette description un peu simpliste. Certes, ses whiskies ne sont ni tourbés ni iodés, c'est plutôt un prisme floral et végétal qui domine. Pourtant qu'il s'agisse du classique Single Malt 10 ans ou de la cuvée d'exception Samsara, Bladnoch va plus loin et propose une texture onctueuse qui dévoile des saveurs d'agrumes et de fruits compotés avec toujours quelques épices douces en toile de fond.

La distillerie met de l'histoire dans ses cuvées : Bladnoch Vinaya. Considérée comme la vitrine du patrimoine Bladnoch, Vinaya (littéralement enseigner en Hindi) rend hommage aux fondements de la distillerie. En mettant en exergue le style à la fois doux et floral de la distillerie, l'idée d'ajouter les fûts de Xérès dans l'équation combinés aux fûts de Bourbon permet de ne pas surcharger le caractère sucré et floral du whisky. Une nouveauté qui nous fait saliver d'avance !

Enfin si nous devons retenir deux ambassadeurs du style Bladnoch il s'agirait du 14 ans, véritable « sherry bomb » et de Vinaya. Ces deux whiskies proposent des voyages organoleptiques différents, de véritables myriades de saveurs.

BLADNOCH VINAYA

70 CL - 46,7° - WH1812

Pour cette nouvelle édition, Bladnoch a décidé de rendre hommage aux fondements de la distillerie. En baptisant ce whisky Single Malt Bladnoch Vinaya, David Prior, propriétaire de la distillerie depuis 2015 démontre une volonté d'allier tradition et innovation.

Le whisky Bladnoch Vinaya est affiné en ex-fûts de Xérès Oloroso et en ex-fûts de Bourbon. Résultat : un Single Malt au profil aromatique savoureux.

Nez : doux, floral, herbacé, bonbon acidulé.
Bouche : fraîche, pommes vertes, chocolat, poivre.
Finale : douce, rafraîchissante.



BLADNOCH 11 ANS

70 CL - 46,7° - WH1813

Spécialement élaboré par le Maître Distillateur Nick Savage, le whisky Single Malt Bladnoch 11 ans est vieilli en ex-fûts de Bourbon.

Nez : floral, miel, citrus, herbacé.
Bouche : florale, violette, pomme verte, épices douces.
Finale : gourmande, fraîcheur végétale.



BLADNOCH 14 ANS

70 CL - 46,7° - WH1814

Avec Bladnoch 14 ans, Nick Savage, Maître Distillateur de la distillerie nous offre un véritable « sherry bomb ».

Nez : épices, boisé, raisins, dattes, zeste d'orange, chocolat.
Bouche : raisins secs, fruits secs, gâteau aux fruits, cannelle, chocolat.
Finale : riche et longue.



BLADNOCH 19 ANS

70 CL - 46,7° - WH1815

Encore un « sherry bomb » venu des Lowlands : Bladnoch 19 ans. Cette édition limitée est intégralement vieillie en fûts de type Sherry Butts de Pedro Ximénez.

Nez : réglisse, boisé, floral.
Bouche : réglisse, abricots secs, amandes, noix de muscade.
Finale : longue et douce.

Depuis sa création en 1817, à 1,5 kilomètres de Wigtown, sur les berges de sa rivière éponyme, l'histoire de la distillerie Bladnoch n'a pas toujours été un long fleuve tranquille. Ce qui frappe lorsqu'on arrive sur le site de la distillerie, c'est son côté « improvisé ». Son ensemble de bâtiments en pierres grises surmontés d'ardoise lui donne un côté assez mystérieux, le sentiment qu'une surprise vous attend derrière chaque porte.

Fermée de 1938 à 1956, Bladnoch ouvre à nouveau en 1992 pour une courte durée avant d'être à nouveau fermée en 1993. L'année 1993 est une année noire pour les Lowlands avec la fermeture de deux distilleries iconiques : Bladnoch et Rosebank. Si la belle endormie Rosebank se réveille doucement, la « Reine des Lowlands » Bladnoch connaît un premier sursaut en 1994 grâce à Raymond Armstrong, un expert immobilier de Belfast, qui est tombé sous le charme du site de la distillerie. Son idée première est de la rénover pour la transformer en résidences de vacances. Fort heureusement, la fée whisky l'inspire. Il entame alors des démarches auprès de Diageo pour obtenir l'autorisation de redémarrer la production.

SPRINGBANK

Artisanal de bout en bout

Un mythe vivant

Springbank est une distillerie mythique et ce à plus d'un titre. Fondée en 1828, à Campbeltown, elle est la plus ancienne distillerie familiale indépendante d'Écosse. Il s'agit également de l'une des plus petites distilleries du pays. Springbank est aussi l'unique distillerie écossaise qui malte la totalité de l'orge utilisée pour l'élaboration de ses single malts. D'ailleurs, Springbank est aujourd'hui l'une des distilleries qui emploie le plus de salariés alors que sa production se limite à 130 000 litres d'alcool pur par an.

Une distillerie légendaire

Au sein de Springbank, depuis sa création au 19ème siècle, du maltage à l'embouteillage, chaque étape du processus de fabrication est réalisée sur place. D'ailleurs, malgré sa production limitée, pas moins de 70 personnes travaillent sur le site, dont six se consacrent exclusivement au maltage et travaillent la céréale à la force des bras. La distillerie est aussi connue pour pratiquer une distillation originale en deux temps et demi, à partir de trois petits alambics à repasse. Une partie de l'eau-de-vie de la deuxième distillation est en effet redistillée avec celle de la première distillation ce qui permet de développer la complexité des malts. Grâce à sa fidélité à ces techniques d'un autre temps, Springbank fait partie du club très fermé des distilleries légendaires.



LONGROW RED 10 ANS MALBEC

70 CL - 52,5° - WHS2021

Encore une nouvelle pépite venue de Campbeltown. Après le Cabernet Sauvignon, c'est au tour du Malbec d'entrer dans l'expression des whiskies Longrow Red. Le whisky Single Malt Longrow Red 10 ans Malbec a été vieilli 7 ans en ex-fûts de Bourbon puis 3 ans en fûts de Malbec sélectionnés en Afrique du Sud chez Toren Private Cellar. Résultat, un whisky aussi intense que complexe.

Nez : vanille, caramel, rhubarbe, jus de raisin.
Bouche : fumée, tourbée, équilibrée, pommes rouges, cerise noire, bretzel, vanille, amandes, beurrée, feuilles de tabac.
Finale : terreuse, beurrée, fumée, pain grillé.

SPRINGBANK 10 ANS LOCAL BARLEY

70 CL - 55,6° - WHS181

Déjà la sixième édition de la gamme Local Barley ! Toujours élaboré au sein de la distillerie iconique de Campbeltown, le whisky Single Malt Springbank 10 ans Local Barley est une version « 100% Campbeltown » du mythique Springbank 10 ans. De l'orge à la bouteille, tout provient exclusivement de Campbeltown. Pour cette sixième édition, Springbank propose un vieillissement intégral en ex-fûts de Xérès.

Nez : fruité, noix, raisins, pruneau, chocolat noir, espresso, grains de café.
Bouche : crème brûlée, zeste d'orange, douce, épicée, noix de muscade.
Finale : cerise, gâteau sablé au caramel, iodée.



KILKERRAN 8 ANS BRUT DE FÛT

70 CL - 56,9° - WHS175

Elaboré sur Campbeltown, au sein de la distillerie Glengyle, Kilkerran est l'un des rares Single Malts à ne pas porter le nom de sa distillerie. Le whisky Single Malt Kilkerran 8 ans brut de fût est légèrement tourbé. Intégralement vieilli en ex-fût de Xérès, Kilkerran 8 ans brut de fût révèle un profil aromatique aussi intense qu'unique.

Nez : équilibré, riche, tourbé, juteux, cerise, vanille, caramel, grains de café, fruité, confiture, fumé.

Bouche : fruits noirs, prune, cerise, framboise, pommes, glaçage au citron, poudre de cacao, tourbée, iodée.
Finale : sel de mer, cacao, fumée, bois de santal, barbecue, sèche, tourbée.

CADENHEAD

L'expert des distilleries confidentielles



CADENHEAD BUNNAHABHAIN MOINE 8 ANS

70 CL - 46° - WHC1046

Avec ce whisky Single Malt de 8 ans sélectionné sur l'île d'Islay chez Bunnaabhain, Cadenhead nous propose un whisky au profil tourbé. La cuvée Moine figure parmi les plus tourbées de la distillerie.

Nez : eau de mer, iodé, homard.
Bouche : fumée, jambon sec, poire pochée.
Finale : huile de lin, cacahuète salée, fumée.

CADENHEAD DEANSTON 10 ANS MADEIRA & BOURBON CASK

70 CL - 46° - WHC1047

Pour nous faire découvrir ou redécouvrir Deanston, Cadenhead a sélectionné au sein de la distillerie des Highlands un whisky Single Malt de 10 ans dont 80% a vieilli en ex-fûts de Bourbon et 20% en ex-fûts de Madère.

Nez : pommes, tomate verte, fruits cuits.
Bouche : orge, pain de seigle, gâteau à la vanille.
Finale : longue, bonbons acidulés, douce.

CADENHEAD CRAIGELLACHIE 12 ANS MADEIRA & BOURBON CASK

70 CL - 46° - WHC1049

Connue pour l'onctuosité de ses whiskies, Craigellachie prend une nouvelle dimension aromatique mise en lumière par Cadenhead. En sélectionnant ce whisky Single Malt Craigellachie 12 ans Madeira & Bourbon Cask, l'embouteilleur indépendant Cadenhead nous propose un Single Malt au profil aromatique complexe.

Nez : pêches, caramel, sucre Demerara.
Bouche : cerise, prune, gâteau aux noix.
Finale : sucre glace, biscuits, barbecue.

CADENHEAD CAOL ILA 12 ANS

70 CL - 46° - WHC1051

Cadenhead a sélectionné chez Caol Ila, un whisky Single Malt de 12 ans vieilli en ex-fûts de Bourbon.

Nez : fumé, menthe, chamallow grillé.
Bouche : pommes cuites, yogourt à la vanille, kiwi.
Finale : charbon, jambon, miel, caramel au beurre salé.

CADENHEAD EL SALVADOR RUM 11 ANS

70 CL - 46° - WHC1050

Bien que le whisky soit le spiritueux de prédilection de Cadenhead, l'embouteilleur indépendant dénicheur de pépites a été séduit par ce rhum single cask de 11 ans élaboré au Salvador.

Nez : poires, bonbons à l'orange, sucre glace.
Bouche : épicée, boisée, pêches, cannelle.
Finale : caramel, terreuse.

CADENHEAD IRISH WHISKEY

70 CL - 46° - WHC1052

Pour cette nouvelle sélection, l'embouteilleur indépendant écossais Cadenhead pose ses valises en Irlande. C'est au sein d'une mystérieuse distillerie irlandaise que Cadenhead a sélectionné ce Single Malt de 13 ans vieilli en fûts de chêne. Résultat : un whiskey au profil aromatique singulier.

Nez : floral, agrumes, herbeux, fruits blancs, cèdre, vanille, miel.
Bouche : mandarine, citron, abricot, biscuits, huileuse, noix.
Finale : huileuse, orge, pomme, miel, caramel.



CADENHEAD NORTH BRITISH 35 ANS

70 CL - 46° - WHC1056

Ce whisky Single Grain sélectionné chez North British par l'embouteilleur indépendant Cadenhead prouve que les whiskies de grain gagnent à être vieillis. Pour ce deuxième release, Cadenhead North British 35 ans propose un profil aromatique complexe.

Nez : jus d'ananas, miel, crème anglaise.
Bouche : caramel, pomme verte, chocolat blanc.
Finale : shortbread, raisin blanc, beurre fondu.

CADENHEAD STRATHCLYDE 31 ANS

70 CL - 46° - WHC1054

La preuve en bouteille que la patience est d'or quand il s'agit de whisky. C'est en laissant vieillir, mûrir ce whisky de grain pendant 31 ans en ex-fûts de Bourbon que Cadenhead a su capter toute l'essence de Strathclyde. Un whisky Single Grain de 31 ans au profil aromatique aussi gourmand que complexe.

Nez : glace à la vanille, raisins, tarte aux noix de pécan, pêches.
Bouche : orange au chocolat noir, cake au madère, douce, épicée.
Finale : crémeuse, glace à la pistache, noix de cajou, beurre de cacahuètes.

WHISKY ET FÛTS DE VIN, UNE UNION IDYLLIQUE

Certains experts aiment à dire que 70 % des arômes du whisky proviennent de la barrique qui l'a vu vieillir. Longtemps négligée, le fût servait auparavant davantage au transport qu'à l'aromatisation, l'influence du bois est pourtant prépondérante. Aujourd'hui la donne a changé et d'aucuns considèrent les barriques comme des agents d'aromatisation. Pendant longtemps les ex-fûts de bourbon et de sherry ont dominé le marché mais la baisse de la consommation de sherry et l'obligation de l'embouteilleur sur place en Espagne a rendu les fûts extrêmement onéreux pour les producteurs de whisky. Dans ce contexte, le fût de vin est devenu très populaire et on ne compte plus les distilleries qui s'y essaient. Glen Moray propose un finish en cabernet et un autre en chardonnay, Bladnoch compte dans ses rangs un finish en fûts de vin rouge dans sa version 17 ans, Raasay l'une des plus récentes distilleries écossaises, a affiné sa version inaugurale en fûts de Bordeaux et même Longrow propose une version en ex-fût de

cabernet-sauvignon. En Irlande aussi le fût de vin à la côte. Du côté de chez Teeling le Sommelier Selection Margaux Wine Cask et le Teeling Sommelier Selection Sauternes Wine Cask, ne sont pas passés inaperçus. Ses notes de cerise et tanins pour l'un, et des notes de miel et d'abricot pour l'autre, reflètent magnifiquement l'intérêt de la barrique de vin. Plus qu'un effet de mode, l'affinage en fût de vin est là pour durer mais il comporte certains risques, il apporte certes un supplément de complexité mais les tanins peuvent se révéler plus que de raison et saborder l'équilibre du whisky, il convient donc de maîtriser l'affinage avant de s'aventurer sur cette voie. En France l'utilisation du fût de vin pour affiner le whisky sonne comme une évidence. En effet, pourquoi faire venir des fûts du bout du monde quand on a à disposition des milliers de vigneron qui cherchent à recycler leurs barriques ? Chez Rozelieures de nombreux whiskies affinés en fût de vin sont régulièrement proposés en édition limitée et participent à la création d'un whisky au style très français.

SINGLE MALT WHISKY - ÉCOSSE - HIGHLANDS

TOMATIN

Le côté doux des Highlands



TOMATIN 8 ANS MOSCATEL WINE CASK
70 CL - 43° - WH3412

Une édition limitée signée Tomatin. Afin de rendre hommage aux cavistes français, Tomatin a élaboré un Single Malt distillé en 2013 puis intégralement vieilli dans les meilleurs fûts de vin de Moscatel sélectionnés chez Bacalhoa Vinhos, au Portugal. Résultat : un whisky Single Malt au profil aromatique unique et réservé exclusivement au marché français !

Nez : agrumes, fruits, chocolat, boisé.
Bouche : douce, ronde, fruits rouges, fruits séchés au soleil, chocolat noir, équilibrée, gourmande.
Finale : longue, épicée, boisée.



GLENGOYNE

L'éloge de la lenteur

GLENGOYNE LEGACY CHAPTER 2

70 CL - 48° - WH2657

Glengoyne, distillerie emblématique des Highlands, a décidé de nous raconter son histoire, non pas en musique mais en whisky. Avec son Single Malt Glengoyne The Legacy Chapter #1 sorti en 2019, Glengoyne nous raconte l'une de ses particularités dans l'élaboration de ses whiskies : un temps de distillation ralenti. Le chapitre 2 nous raconte comment l'histoire de cette distillerie se poursuit 134 ans plus tard. Cette nouveauté rend hommage à Peter Russell et sa famille qui ont réalisé leur rêve en devenant les propriétaires de Glengoyne. Les Russell sont restés fidèles à la vision traditionnelle de Cochran Cartwright. Ce Single Malt est le fruit d'un assemblage de whiskies élevés en trois types de fûts distincts : ex-fûts de Bourbon de premier remplissage (48%) et ex-fûts de Xérès (17%) et des fûts de chêne de 2eme remplissage (35%).

Nez : fruits secs, noix, épices.
Bouche : coulis de framboise, gingembre, chocolat noir, cuir.
Finale : caramel, poivre.



Un engagement écoresponsable sans faille



Dans un monde où tout va toujours plus vite, Glengoyne a choisi d'imprimer son propre rythme et estime que le chemin le plus long est toujours le meilleur. Ce n'est pas par hasard que ses alambics sont les plus lents d'Écosse, le contact prolongé avec le cuivre confère au distillat ses notes fruitées. Cet éloge de la lenteur se traduit également par un engagement écoresponsable sans faille. Glengoyne a particulièrement travaillé sur ses boîtes, les fameux étuis dont le consommateur ne veut pas se passer malgré une utilité réduite. Pour mettre tout le monde d'accord, la distillerie des Highlands a conçu des boîtes entièrement recyclables et réutilisables qui ne contiennent ni plastique ni métal. Mieux, toutes les matières premières utilisées proviennent d'Écosse à l'exception du liège qui vient d'Europe. Glengoyne est par ailleurs très concerné par les marécages qui entourent la distillerie et s'est engagé à réduire ses déchets et sa consommation d'énergie. Les marécages sont d'excellents pièges à dioxyde de carbone, alors qu'ils n'occupent que 5% de la surface terrestre, ils capturent 30% du CO₂ terrestre, c'est pourquoi Glengoyne prend le plus grand soin de ces espaces et s'engage à les protéger. Enfin, la distillerie a lancé son Plan Bee, afin de participer à son échelle à la sauvegarde des abeilles. Glengoyne a installé des ruches à quelques encablures de ses alambics et si la production de miel n'est pas aussi importante que celle de whisky, elle n'en reste pas moins savoureuse.

L'IRLANDE, L'AUTRE PAYS DU WHISK(E)Y

Loin du débat polémique sur l'origine du whisky, l'Irlande est indéniablement une terre de malt historique qui cultive sa singularité à travers l'usage courant de la triple distillation et en épelant whiskey avec un e. Sa réputation internationale a longtemps tenu grâce à Jameson, le navire amiral de la production de whisky au pays du trèfle. Jusqu'en 2012 on n'y comptait pourtant que 4 distilleries actives, preuve supplémentaire de la force de frappe de Jameson. Aujourd'hui les choses ont changé et on compte une bonne trentaine de distilleries qui grâce au miracle du négoce proposent des embouteillages plus âgés que leurs alambics. Si Waterford, la dernière-née des distilleries irlandaises, a fait grand bruit avec son approche axée sur le terroir,

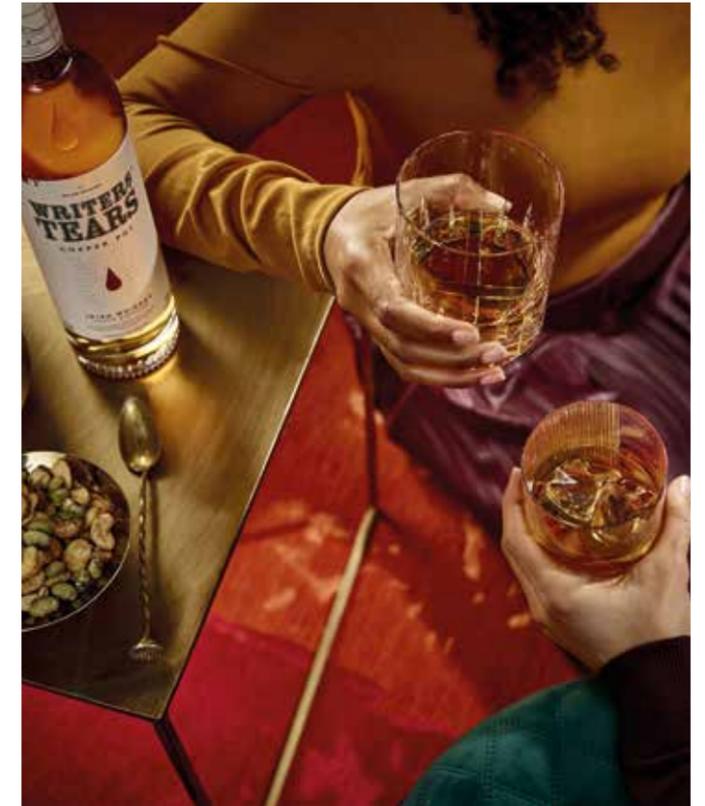
le renouveau de la catégorie doit beaucoup à Teeling. Lancée en 2012, la marque s'est d'abord construite autour des 16 000 fûts achetés chez Cooley avant de lancer sa propre distillerie en 2015. En peu de temps Teeling est devenu un acteur incontournable du whiskey irlandais à travers ses affinages innovants en fûts de rhum ou de bière. D'autres marques ont également suivi ce mouvement comme The Irishman et Writer's Tears. The Founder's Reserve, le blend original signé Irishman, est une combinaison de deux styles de whiskey : Single Malt (70%) et Single pot still (30%). C'est par ailleurs le seul blended whiskey distillé intégralement en pot still. Avec sa diversité de styles le renouveau du whiskey irlandais n'en finit plus de nous surprendre.

WRITER'S TEARS

Le champagne du whiskey Irlandais

Fondé en 2009, Writer's Tears représente un style de whiskey ancré dans l'histoire irlandaise. Au 19^e siècle, l'âge d'or du Whiskey Irlandais, le malt était distillé exclusivement en pot still pour produire deux styles différents à partir d'orge : le Single Malt et le single pot still. L'assemblage de ces deux styles était connu comme le « champagne de l'irish whiskey », apprécié des grands écrivains de l'époque. Writer's Tears fait revivre cette grande tradition à travers ses whiskeys complexes et audacieux.

Le 19^e siècle et le début du 20^e siècle représentent l'âge d'or des poètes, et romanciers en Irlande mais aussi celui du whiskey. A cette époque, l'Irlande était le premier pays producteur de whiskey au monde et le lieu de naissance de certains géants de la littérature. La légende dit que les écrivains l'appréciaient tellement qu'ils en pleuraient des larmes de whiskey. Personne n'imaginait à l'époque que ce partenariat entre écriture et whiskey allait progressivement disparaître. Bernard et Rosemary Walsh, tous deux entrepreneurs, élaborent « Writer's Tears » en 2009, un whiskey récompensé, honorant les whiskeys du 19^e siècle. Une expression unique ancrée dans l'histoire qui traduit on ne peut mieux une philosophie locale « si vous voulez faire un blend, faites le bien, avec les meilleurs ingrédients, comme nos ancêtres l'ont réalisé ». Pari réussi.



WRITER'S TEARS COFFRET FLASQUE

70 CL - 40° - IR5100CF

Le nouveau coffret Writer's Tears Copper Pot s'accompagne d'une flasque. Whiskey phare de la gamme Writer's Tears, le whiskey Copper Pot est un pur pot still. Elaboré uniquement à partir d'orge maltée et non maltée, le whiskey Copper Pot est distillé trois fois avant d'être vieilli en ex-fûts de Bourbon. Résultat : un whiskey singulier rond et doux mais porté par un caractère franc typiquement irlandais. Récompensé à plusieurs reprises, le Copper Pot fait notamment partie des "101 Whiskeys to try before you die" de Ian Buxton. D'où la flasque ajoutée au coffret, histoire de l'emporter partout.

Nez : pomme, vanille.
Bouche : épicée, gingembre, sous-bois.
Finale : longue, élégante, chocolat noir.

TEELING

Au cœur de Dublin



TEELING SOMMELIER SÉLECTION SAUTERNES WINE CASK

70 CL - 46° - IR2240

Une nouvelle édition limitée signée Teeling : Teeling Sommelier Selection Wine Cask. Pour cette deuxième expression de la collection Sommelier Selection, Teeling a choisi d'allier la richesse de son whiskey à la gourmandise des vins de Sauternes. Affiné en ex-fûts de Sauternes pendant plus de 3 ans, Teeling Sommelier Selection Sauternes Wine Cask dévoile une douceur de miel avec des saveurs d'abricot et de pêche uniques à l'Irish Whiskey.

Nez : miel, abricot, pêche.
Bouche : miel, fruits jaunes, épices douces.
Finale : longue, pêche.



TEELING BLACKPITTS
70 CL - 46° - IR2236

TEELING SINGLE MALT
70 CL - 46° - IR2204

Teeling s'impose dans la cour des grands malts

Teeling est depuis longtemps connu pour son blend Small Batch, apprécié pour ses notes gourmandes suggérées par sa finition en fûts de rhum d'Amérique centrale. Depuis toujours ancrées dans la modernité, les équipes Teeling n'hésitent pas à aller encore plus loin en faisant connaître à son navire amiral des finish audacieux: fûts de Stout Cask, fûts de Margaux ou encore fûts de rhum Trois Rivières. Ces petits bijoux toujours embouteillés en série limitée ont tendance à voler la vedette à l'autre grand savoir-faire des Frères Teeling : les Single Malts. Il est temps de leur rendre la superbe qu'ils méritent !

Dès les premiers pas de la Teeling Whiskey Company, son tout premier Single Malt ornait fièrement sa gamme Trinité, et il avait de nombreuses raisons pour. Composé de vieux Single Malts, âgés entre 9 et 23 ans, il se démarque aussi par les différents fûts qu'il a connu pendant toute la durée de son vieillissement. Aux traditionnels Xérès, Porto et Madère s'ajoutent des fûts de Bourgogne Blanc et de Cabernet Sauvignon, apportant notes florales et épicées à cet assemblage de haut vol.

On part sur un tout autre style avec le dernier né des alambics de la distillerie Teeling : Black-

pitts. Nouvelle forme de bouteille et nouveau look, fumé et imposant, parfait pour annoncer un Single Malt tourbé (seulement 15 ppm, nous restons tout de même en Irlande). La gourmandise n'est jamais loin lorsqu'on parle des whiskeys Teeling (beurre salé, ananas grillé), mais est ici conjuguée à des notes fumées réconfortantes qui nous rappellent les soirées passées au coin du feu.

Concluons ce chapitre Single Malt avec le plus beau et le plus grand de la gamme, qui célèbre le renouveau des whiskeys irlandais : Renaissance 3. Pour mener à bien ce projet, Teeling a simplement puisé dans ses meilleures réserves de Single Malt Vintage vieillis en fûts de Bourbon, et a cherché à leur apporter un vent de fraîcheur avec pour cette troisième série : une finition en fûts de Muscat. Abricot, mangue, veloutée et fraîcheur d'agrumes sont au rendez-vous de cette dégustation exceptionnelle qui permet à Teeling de compléter avec grandeur sa très belle gamme de Single Malt.



TEELING RENAISSANCE 3

70 CL - 46° - IR2241

Avec cette nouvelle édition de la cuvée Renaissance, Teeling célèbre l'âge d'or du whiskey irlandais pour la troisième fois. A travers ce Single Malt de 18 ans : Teeling Renaissance Vol 3, la distillerie met en exergue tout le savoir-faire Teeling. D'abord vieilli en ex-fûts de Bourbon, ce whiskey Single Malt est affiné 18 mois en ex-fûts de Muscat. C'est alors la renaissance d'un profil aromatique unique.

Nez : bonbon à la poire, abricot, mangue, menthe.
Bouche : agrumes, pommes à l'étuvée, vanille.
Finale : fruitée, rafraîchissante.

FUJI

Le renouveau de la distillerie du Mont Fuji

WHISKY JAPONAIS, CE QU'IL FAUT RETENIR DE LA NOUVELLE LÉGISLATION

Longtemps le code fiscal japonais sur les alcools restait assez nébuleux concernant son précieux whisky estampillé « product of Japan ». Le dit code qui date de 1953 a d'abord été amendé en 1989, puis en 1997. Il donne une définition du whisky assez floue dans son article 3 paragraphe 15 : « Un distillat contenant de l'alcool fermenté à partir de la saccharification d'ingrédients dont de l'eau et des céréales maltées ». Le taux d'alcool, le pourcentage de céréales maltées ne sont pas réglementés, contrairement au 40% minimum et au 3 ans de vieillissement en fûts de chêne obligatoires pour la mention whisky en Europe. Autre flou artistique mais légal, des blends japonais peuvent être assemblés avec du whisky écossais ou autres et se vendre sous l'étiquette « Japanese whisky ». L'univers des spiritueux a déjà fait état de cette pratique soulevant ainsi des questions sur les revendications d'authenticité des marques. Ces pratiques seront bientôt de l'histoire ancienne, car l'association japonaise des producteurs de spiritueux et de liqueurs légifère en imposant de nouvelles normes d'étiquetage dans le but de « protéger les intérêts des consommateurs, à assurer une concurrence loyale entre les entreprises et à améliorer la qualité ». En conclusion, c'est toujours le consommateur final qui trinque.

Ce qu'il faut retenir de la nouvelle législation concernant les whiskies japonais

Pour pouvoir prétendre à la mention "whisky japonais", le whisky devra être distillé et vieilli au moins 3 ans au Japon. L'eau devra forcément provenir du Japon. Terminé les marques au nom japonaisant

qui peuvent nous induire en erreur, car les marques, par leur nom, ne devront pas laisser penser qu'elles sont japonaises si ce n'est pas le cas.

Les nouvelles normes de production du whisky japonais un peu plus en détails :

Côté céréales

L'orge maltée doit toujours être utilisée dans l'élaboration du whisky japonais. D'autres céréales, en plus du malt pourront entrer dans la composition. L'eau utilisée (brassage, distillation ...) doit venir du Japon.

Un peu de chimie

Les étapes de la saccharification*, la fermentation comme la distillation doivent forcément être effectuées au sein d'une distillerie au Japon. Le distillat ne doit pas excéder 95° en sortie d'alambic.

Côté chai

Le whisky doit vieillir minimum 3 ans au Japon en fûts de bois dont la capacité ne doit pas excéder 700 litres.

Par ailleurs, la mise en bouteille doit se faire au Japon. Le degré minimal est de 40% ABV.

La coloration au caramel est tolérée.

*Conversion de l'amidon en sucres pendant l'étape de brassage

De Kirin Fuji Gotemba à Fuji

La distillerie Kirin Fuji Gotemba, installée à 620 mètres d'altitude au pied du Mont Fuji, devient officiellement la distillerie du Mont Fuji. Un nouveau nom qui rend hommage à son terroir réputé pour la pureté de son eau et pour son climat favorable au vieillissement des whiskies, et qui met en lumière ses nouvelles ambitions. Fondée en 1970 à Gotemba, au pied du Mont Fuji, qui est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco comme « lieu sacré et source d'inspiration artistique », la distillerie Kirin Fuji Sanroku est longtemps restée confidentielle car ses whiskies étaient commercialisés exclusivement au Japon. Mais depuis qu'elle collectionne les récompenses dans les concours internationaux, sa notoriété dépasse largement les frontières du pays. Grâce à la qualité de ses whiskies, elle a su se faire un nom à l'international, notamment en France où ses malts sont disponibles depuis 2016. Un succès qui l'encourage à faire sa mue. En effet, si Kirin, le nom de son propriétaire, apparaît toujours sur les étiquettes de ses whiskies, la distillerie Kirin Fuji Gotemba devient officiellement la distillerie du Mont Fuji. Mais pas seulement...

Le développement d'une nouvelle gamme

La distillerie du Mont Fuji, qui a la particularité d'intégrer l'ensemble du processus de fabrication de son whisky sur place, du brassage à l'embouteillage, qu'il s'agisse des whiskies de malt ou de grain, s'appête également à développer son outil de production avec l'acquisition d'un nouvel alambic pot still dédié à la distillation de ses Single Malts, qui sera opérationnel dès le mois de mai. Elle a aussi procédé à une refonte de sa gamme. L'an passé, elle a d'ailleurs lancé le premier opus de cette nouvelle collection : un Single Grain né de l'assemblage de trois types de whiskies de grain : légers distillés en colonne, medium distillés en Batch Kettle et intenses distillés en alambic Double. Aujourd'hui, porté par le savoir-faire de Jota Tanaka, son célèbre master blender, elle lance son nouveau Blended. Rond et très équilibré, Fuji Blended Whisky est le fruit d'un savant assemblage de whiskies de grain et de malt distillés à la distillerie du Mont Fuji et d'une sélection de malts distillés en dehors du Japon. Naturellement, la distillerie du Mont Fuji, qui a participé activement à la mise en place du nouveau cahier des charges définissant l'élaboration du whisky japonais (voir ci-contre), est totalement transparente sur la composition de sa nouvelle expression. La « recette » de ce whisky remarquable par son style vif et fruité cher à Jota Tanaka, est en effet dévoilée sur son étiquette. Quant à la nouvelle gamme de la distillerie du Mont Fuji, elle devrait rapidement s'étoffer.



FUJI BLENDED WHISKY

70 CL - 46° - WHK108

Rond et parfaitement équilibré, Fuji Blended Whisky est la nouvelle expression de la distillerie du Mont Fuji. Il est le fruit d'un assemblage de whiskies de grain et de malt distillés à la distillerie du Mont Fuji et d'une sélection de blends distillés en dehors du Japon. L'équilibre de cet assemblage est atteint cette fois-ci autour de notes gourmandes (Confiture de coings, Beurre salé), et de notes plus fraîches (attaque vive, notes de céréales). Un résultat qui respecte toujours le mantra de la Distillerie du Mont Fuji, cher au Master Blender Jota Tanaka: un whisky doit être à la fois net et fruité. Mission réussie !

Nez : malté, céréales, fruité, vanille séchée.
Bouche : onctueuse, poire, coing, briochée.
Finale : longue, céréales, cacao.

EVAN WILLIAMS

La qualité assurée



Avant la prohibition, le whisky contrefait inondait le marché et était souvent contaminé par des additifs tels que l'essence, l'iode, le tabac ou d'autres liquides toxiques. Le résultat : des whiskies du Far West avec une provenance douteuse et aucune assurance de sa qualité, ni de la sécurité de sa consommation. Le gouvernement américain a réagi avec la loi Bottled-in-Bond de 1897. Cette loi est souvent considérée comme la première loi sur la protection des consommateurs de l'histoire des États-Unis. La loi stipule que le whiskey doit être le produit d'une saison de distillation (janvier à juin ou juillet à décembre), produit dans une distillerie, vieilli pendant au moins 4 ans dans un entrepôt sous douane fédérale et mis en bouteille à 100 BE (50 % ABV). Si le whiskey correspond à tous ces critères, il a le droit de porter la mention « Bottled-in-Bond » sur son étiquette. Aujourd'hui, la mention Bottled-In-Bond est toujours utilisée ; elle garantit l'authenticité, la qualité et la provenance du whiskey. La distillerie Heaven Hill propose la plus large gamme de produits « BiB » que tout autre distillateur de whiskey américain, notamment Mellow Corn, Rittenhouse Rye & Evan Williams.



EVAN WILLIAMS BOTTLED-IN-BOND
70 CL - 50° - WH1901

Evan Williams Bottled in Bond est plus punchy de son petit frère, "Black Label." Vieilli sous l'œil attentif du gouvernement, ce whiskey a une explosion de puissance, mais se déguste en douceur. Il est mis en bouteille à 100 Proof.

Nez : caramel, vanille, chêne, orge.
Bouche : agrumes, vanille, poivre noir.
Finale : longue et chaleureuse.

L'ESSOR DES SPIRITUEUX FRANÇAIS

S'il n'est pas nouveau, l'engouement pour le « made in France » ne cesse de prendre de l'ampleur. Boosté par la crise sanitaire, le phénomène touche également les spiritueux français de plus en plus prisés par les consommateurs.

Selon une étude publiée en décembre dernier par Opinion Way pour l'agence Insign, avec la crise du Covid-19, 64% des Français estiment avoir augmenté leur consommation de produits tricolores. Ils sont même prêts à y consacrer un budget plus important. Parmi les produits concernés, l'alimentaire et les boissons (94%) « made in France » sont particulièrement recherchés. Au-delà de la volonté des Français d'acheter de manière responsable et de soutenir l'industrie hexagonale, les spiritueux français, synonymes de qualité, correspondent parfaitement aux attentes des amateurs de plus en plus nombreux à désirer consommer moins mais mieux. Ainsi, les Français se plaisent à redécouvrir nos spiritueux traditionnels comme le cognac, l'armagnac, le calvados ou encore les liqueurs et les eaux-de-vie de fruits. En temps de crise, les valeurs sûres rassurent et avec leur histoire ancienne et leur savoir-faire ancestral, les producteurs de spiritueux traditionnels sont particulièrement convaincants.

Toutefois, les Français semblent aussi être séduits par l'innovation. Ce sont en effet les whiskies français mais aussi les gins « made in France » qui ont le plus de succès actuellement auprès des amateurs. Mais n'oublions pas que ces deux catégories font le plus souvent rimer innovation avec tradition. Si l'histoire du whisky français est encore jeune, nos distilleries font aujourd'hui preuve d'une vraie maturité. D'autant qu'elles puisent souvent leur savoir-faire dans leur histoire familiale. C'est notamment le cas de la famille Grallet-Dupic à la tête de la distillerie Rozelieures depuis cinq générations. Qui plus est, il s'agit de l'une des rares distilleries au monde à maîtriser l'ensemble du processus de production et offrir ainsi transparence et traçabilité. Quant aux producteurs de gin, lorsque certains peuvent revendiquer une histoire ancienne à l'image du domaine de Coquerel qui maîtrise l'art de la distillation depuis 1937, d'autres comme Étienne d'Hautefeuille misent sur leur terroir. Les gins mais aussi les whiskies qu'il produit dans sa ferme-distillerie picarde installée au cœur de l'exploitation céréalière familiale mettent en effet à l'honneur leur région. C'est aussi le cas de nos producteurs de rhum qui sont les seuls à élaborer des rhums agricoles. Que ce soit en Martinique, le seul terroir du monde du rhum à bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée, ou en Guadeloupe, en élaborant des rhums pur jus, nos producteurs misent en effet sur leur terroir pour offrir aux amateurs toute la quintessence de la canne à sucre. Un argument de poids.



HAUTEFEUILLE

Au cœur du terroir Picard



Depuis 2017, dans sa ferme-distillerie picarde installée au cœur de l'exploitation céréalière familiale, Étienne d'Hautefeuille élabore des whiskies mais aussi des gins qui revendiquent fièrement leur terroir.

En 2013, lorsqu'il a repris les rênes de la ferme familiale, en Picardie, Étienne d'Hautefeuille ne s'imaginait pas encore à la tête d'une distillerie. Mais le jeune ingénieur, au CV déjà bien rempli, est amateur de whisky et un ami écossais, grand expert en malt, lui souffle l'idée. Une idée qui va très vite faire son chemin. Deux ans plus tard, guidé par l'envie de se diversifier et enthousiasmé par le fait de transformer l'orge cultivée sur ses terres en spiritueux d'exception, il se lance dans l'aventure. Après avoir suivi une formation au Centre international des spiritueux de Segonzac puis à l'Institut français des boissons de la brasserie malterie de Nancy, Étienne d'Hautefeuille fonde sa ferme-distillerie à Beaucourt-en-Santerre avec la complicité de Gaël Mordac, le propriétaire de la cave Martigny, une véritable institution à Amiens.

Faire le lien entre la terre et le whisky

À la Distillerie d'Hautefeuille, installée dans une ancienne étable, au sein d'une propriété appartenant à la famille d'Hautefeuille depuis dix générations, tout commence donc dans les champs. Deux cents hectares où Étienne d'Hautefeuille cultive en agriculture raisonnée du blé, du colza, du lin, des pommes de terre et bien sûr de l'orge. « Pour préserver au maximum ses matières organiques, nous touchons le moins possible au sol et nous pratiquons la rotation des cultures, explique-t-il. Cette approche durable est essentielle à mes yeux. » Il faut dire que la notion de terroir constitue l'ADN de sa distillerie, au même titre que la traçabilité. « Nous cultivons trois variétés d'orge : la Planet, la Laureate et la Prospect. La moitié de

nos champs est composé de limons, le reste c'est de la craie et du bief, c'est-à-dire un mélange d'argile et de silex. En fonction de la nature des sols et de la météo, autant dire de la nature, les rendements et surtout les caractères de nos orges sont différents. » À l'image d'un vigneron, Étienne d'Hautefeuille s'attache à respecter ce caractère en faisant le lien entre la terre et le spiritueux. Pour cela, ses orges sont maltées, distillées et vieilles par moisson et par parcelle.

Le terroir comme valeur ajoutée

À Beaucourt-en-Santerre, après les récoltes, l'heure est à la distillation. L'orge qui est maltée de manière traditionnelle est mise en fermentation à haute température pendant cinq jours. Le temps nécessaire pour que les brassins de 650 kilos de malt développent une belle aromatique. Les distillations sont ensuite réalisées en « small batches » dans un alambic Stupfler de 800 litres chauffé à feu nu. « Au-delà du fait que ce soit une fabrication française, nous avons fait le choix d'un Stupfler car il permet d'obtenir des eaux-de-vie très aromatiques », précise Étienne d'Hautefeuille. Vous l'aurez compris, du champ à la bouteille, c'est l'aromatique, indissociable du terroir, qui guide le distillateur. Aussi, il n'est pas question que le vieillissement trahisse la personnalité et l'authenticité de ses Single Malts baptisés Loup Hardi et Esquisse. « Nous élevons nos whiskies dans des fûts de chêne neufs de la tonnellerie Taransaud mais aussi dans des fûts roux et nous avons également des fûts ayant précédemment contenu du vin, du xérès ou du cognac pour les finishes. Mais nous tenons à ce que le bois laisse la place au terroir car c'est la valeur ajoutée de notre distillerie. » Avec les deux gins de la Distillerie d'Hautefeuille, l'Audacieux et l'Explorateur, il est également question de terroir. Il faut dire que la source d'inspiration d'Étienne d'Hautefeuille n'est autre que les larris, ces coteaux calcaires picards où le genévrier pousse à l'état sauvage, mais aussi les botaniques locales comme les baies d'argousier ou l'armoise maritime. De quoi donner naissance à deux gins fiers de leurs racines.

HAUTEFEUILLE SINGLE MALT SÉRIE ESQUISSE

70 CL - 43,3° - WHH001

L'histoire maltée d'Hautefeuille débute en mars 2017 avec la première distillation. Depuis 2018, l'orge du domaine familial prend progressivement le chemin de la distillerie. Avec comme objectif de mettre en lumière leur terroir, la distillerie Hautefeuille ajuste, au grès des distillations, la « recette ». Qu'il s'agisse de la densité de brassage de leurs moûts, de la conduite de l'alambic ou du choix des barriques pour le vieillissement, rien n'est laissé au hasard à la distillerie d'Hautefeuille. Les Single Malts de la série Esquisse donnent un aperçu des travaux qui nous emmèneront jusqu'aux premiers embouteillages tracés à la parcelle, dans lesquels on retrouvera l'orge familiale. Chaque Esquisse sera tirée à environ 2000 bouteilles numérotées. L'ADN Hautefeuille se traduit à travers l'amplitude et l'équilibre.

Nez : riche, brioché, fruits confits, amande.
Bouche : oxydative, fruits mûrs, ronde.
Finale : ronde, ample, céréales.



HAUTEFEUILLE GIN L'AUDACIEUX

70 CL - 42° - GI9001

Dry gin façonné dans notre alambic révélateur d'arôme à partir d'une fine sélection de plantes aromatiques : baies de genévrier, fleur de sureau, coriandre, baies d'églantier, menthe coq et racine d'iris.

Nez : puissant, floral, fleur de sureaux.
Bouche : pure, douce, baie de genévrier.
Finale : franche, douce et gourmande.



HAUTEFEUILLE GIN L'EXPLORATEUR

70 CL - 42° - GI9000

Doux et savoureux, l'Explorateur puise sa richesse aromatique dans la flore sauvage de la Baie de Somme, tout particulièrement dans les fameuses baies d'argousier. Seul ingrédient exotique, le zeste de yuzu japonais lui apporte une délicate note d'agrumes.

Nez : agrumes, baie d'argousier.
Bouche : rafraîchissante, yuzu.
Finale : douce.

RHUM, LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION

7 CHOSES À SAVOIR SUR LES NOUVELLES RÈGLES

Votée le 21 mai 2019, la nouvelle réglementation européenne définissant l'appellation rhum entrera en vigueur le 25 mai 2021. Définition, composition, degré d'embouteillage, âge ou encore catégories, ces nouvelles règles sont destinées à lutter contre la concurrence déloyale et offrir une plus grande transparence aux consommateurs.

Définition

Le rhum doit être élaboré « exclusivement par fermentation alcoolique et distillation soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de la canne à sucre lui-même, distillée à moins de 96% » et il doit être embouteillé à 37,5% minimum.

L'édulcoration

Le rhum peut être édulcoré. Si la nouvelle réglementation reste fidèle à ce principe, elle impose toutefois des limites. En effet, désormais, le rhum ne peut pas contenir plus de 20 grammes par litre de produits édulcorants, exprimés en sucre inverti.

Les additifs

En plus du sucre, le caramel qui est utilisé pour adapter la coloration, fait également partie des additifs autorisés. En revanche, selon cette nouvelle réglementation, un rhum ne peut pas être aromatisé. L'utilisation de substances aromatisantes ou de vanilline autre que celle apportée par le bois des fûts sont en effet interdites. De fait, toutes les boissons contenant des additifs non-autorisés, au même titre que celles comptant plus de 20 grammes de sucre par litre, entrent dans la classification « boisson spiritueuse » ce qui est par exemple le cas des rhums épicés.

L'âge

L'autre évolution de cette nouvelle réglementation concerne l'âge. Jusqu'à présent, en fonction des lois de leurs pays, les producteurs avaient la possibilité de mentionner l'âge du rhum le plus âgé de leur assemblage. Une tolérance qui prend fin. A présent, au même titre que pour le whisky, les producteurs ont l'obligation de mentionner l'âge du plus jeune des rhums entrant dans leur assemblage. Par ailleurs, « toutes les opérations de vieillissement de la boisson spiritueuse doivent être effectuées sous le contrôle fiscal d'un État membre ou sous un contrôle présentant des garanties équivalentes. »

Les indications géographiques

Si la Martinique est l'unique territoire du monde du rhum à bénéficier d'une AOC (appellation d'origine contrôlée), les eaux-de-vie de canne produites dans neuf régions, en France mais également en Espagne et au Portugal, sont protégées par une IGP (indication géographique protégée).

- Rhum de la Martinique
- Rhum de la Guadeloupe
- Rhum de la Réunion
- Rhum de la Guyane
- Rhum de sucrerie de la Baie du Galion Rhum des Antilles françaises
- Rhum des départements français d'outre-mer
- Ron de Málaga
- Ron de Granada
- Rum da Madeira

D'autres pays producteurs comme le Guatemala ou le Venezuela ont également adopté un cahier des charges qui encadre l'élaboration de leurs rhums protégés par une DOC (dénomination d'origine contrôlée).

Les punches au rhum

Cette nouvelle réglementation européenne définit également la catégorie des punches au rhum, une famille qui a de plus en plus de succès auprès des amateurs. Un punch au rhum est « une liqueur dont la teneur en alcool découle de l'emploi exclusif du rhum » et qui doit titrer 15% minimum. Sa teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 100 grammes par litre. Enfin, seules les substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées pour élaborer les punches au rhum.

Qu'est-ce que ça change pour les cavistes ?

Au même titre que les producteurs dont l'étiquetage des bouteilles doit être conforme à la réglementation de l'Union Européenne et que les importateurs ayant la responsabilité de mettre sur le marché des produits conformes aux nouvelles règles, cette nouvelle réglementation va également impacter les cavistes. Pour que les consommateurs soient clairement informés sur la nature du produit qu'ils achètent, désormais, en boutique, les rhums doivent être présentés séparément des boissons spiritueuses.

LES RHUMS DE CED'

Déjà 10 ans !

Les Rhums de Ced' célèbrent leur 10ème anniversaire à l'automne prochain ! 10 années d'expérimentation, au service de la qualité et de l'innovation, que Cédric Brément a orchestrées avec brio pour faire de sa marque de « Punch au Rhum » une référence de la catégorie en France. Labellisé « Maître Artisan » depuis 2013 et certifié BIO depuis sa création en 2011, l'atelier artisanal nantais propose une large gamme de recettes techniques & 100% naturelles (Planteurs à 12.9%, BIO à 21%, Classiques à 32%, Affinés en fûts à 32%, Graal à 45.4%) !

Cette année 2021 démarre en beauté avec le retour d'un « Best-seller » iconique, un nouveau packaging réalisé en collab' avec un artiste nantais et la découverte de 5 flacons d'exception plongés plusieurs semaines dans le marais salant breton.

Les « Point G » tel que Ced' les surnomme, en référence à la collecte de la gabelle et à la recherche de plaisir, racontent une belle histoire humaine en 1er lieu. En 2014, Ced' rencontre Mano, sommelier de formation et paludier, qui lui fait découvrir les Salines de Millac où il œuvre à produire un sel de cru près de Pornic ! Très vite, ils s'amuse à expérimenter l'immersion de bouteilles en eau salée. Immersés deux mois durant l'été, au fond de leur saline, les Ti Arrangés de Ced' « Point G » bénéficient d'un vieillissement et de conditions climatiques atypiques dans un environnement naturel préservé. Le résultat de cette étonnante expérience aromatique saura surprendre vos papilles par ses notes iodées et sa macération délicieusement accélérée.

Ced' teste en primeur ses recettes Ananas Victoria (2019 & 2020) & Citron Gingembre (2020) mais également deux cuvées uniques de rhum blanc... Un première dans l'histoire des Rhums de Ced' ! Ces Ti Rhums de Ced' offrent la possibilité de déguster l'assemblage pur des deux rhums blancs (Martinique & Guadeloupe), à différents degrés (50 & 61%), avec une immersion de deux mois au fond du marais salant. Une expérience aromatique à découvrir en édition très limitée.

L'année 2021 signe également le retour du Ti Arrangés de Ced' Ananas Caramel Beurre Salé (Affinage en fûts de whisky). Une nouveauté, désormais proposée de façon permanente à la gamme, qui marie l'ananas Victoria de l'île de la Réunion à un caramel beurre salé maison réalisé par un artisan crêpier nantais. La sélection de rhum agricole AOC Martinique a été préalablement affinée en fûts de whisky français (Distillerie Rozelieures). Un Ti bijou de fraîcheur et de gourmandise à déguster entre gourmands.

Le Ti Spicy de Ced' nous revient de son côté avec un tout nouvel habillage (édition collector réalisée en collab' avec un artiste nantais : Geoffrey Berniolle). Ced' réunit dans son Ti Spicy une dizaine d'épices nobles infusées dans un rhum agricole AOC Martinique préalablement affiné en fûts de Sauternes (Citron noir séché d'Iran, Vanille, Poivre de Timut, Coriandre...). Un punch au rhum épicé, aérien et chaleureux !

TI ARRANGÉ DE CED' POINT G - ANANAS VICTORIA 2019

70 CL - 32° - RDC411

Le Ti Arrangés de Ced' Ananas Victoria POINT G, immergé deux mois au fond d'une saline du marais breton pendant l'été 2019, nous permet de retrouver en dégustation un ananas presque confit avec des notes délicatement salées qui lui confèrent une dimension pâtissière.

Nez : Ananas bien mûr, presque confit, canne fraîche
Bouche : Ananas frais et juteux sur des notes poivrées
Finale : Gourmande et onctueuse

Les Salines de Millac



TI ARRANGÉ DE CED' POINT G - GWAMARÉ CITRON GINGEMBRE

70 CL - 32° - RDC413

Figure emblématique de la gamme Rhums de Ced', le Ti Arrangés GwaMaRé Citron Gingembre POINT G 2020 bénéficie de ce vieillissement en milieu naturel (fluctuations de températures et milieu salin) pour obtenir une dimension aromatique onctueuse et fine-note iodée.

Nez : agrumes, floral, iodé.
Bouche : gingembre, citron confit.
Finale : fraîche et onctueuse.

TI ARRANGÉ DE CED' POINT G - ANANAS VICTORIA - 2020

70 CL - 32° - RDC412

Le Ti Arrangés de Ced' Ananas Victoria POINT G, immergé deux mois au fond d'une saline du marais breton pendant l'été 2020, nous permet de déguster une macération gourmande sur des accents de canne fraîche et un Ti côté salin. Une expérience aromatique unique.

Nez : fruits tropicaux, ananas frais.
Bouche : canne fraîche, vanille.
Finale : canne fraîche avec un côté salin.

TI ARRANGÉ DE CED' POINT G - BLEND AGRICOLE 2019 - 61°

70 CL - 61° - RDC415

Mariage d'un rhum agricole non réduit de Martinique (72 %) et d'un rhum agricole de Guadeloupe (50%), le Ti Rhum de Ced' POINT G (61% vol.) a bénéficié du climat unique du marais breton 2 mois durant l'été 2019. Une expérience de dégustation originale aux saveurs fraîchement mentholées.

Nez : un bouquet puissant tirant sur des notes de banane verte, noix de coco.
Bouche : chaleureuse, profil aromatique portant sur les épices (poivre) et légèrement frais.
Finale : iodée.

TI ARRANGÉ DE CED' POINT G - BLEND AGRICOLE 2019 - 50°

70 CL - 50° - RDC414

Ced' propose pour la première fois de partager son Blend pur de deux rhums agricoles (AOC Martinique & Guadeloupe) qui lui sert à créer ses recettes traditionnelles de punch au rhum. Le Maître Artisan nantais nous le présente dans cette Edition limitée POINT G à 50 % vol.

Nez : canne fraîchement broyée, herbacé, floral (fleurs blanches).
Bouche : soyeuse, juteuse, bon équilibre entre des notes de canne fraîche avec de légères saveurs mentholées.
Finale : fraîche.



TI ARRANGÉS DE CED ANANAS CARAMEL BEURRE SALE (FÛTS DE WHISKY)

Punch au rhum à base de rhum agricole AOC Martinique
Finition en fûts de Whisky.
70 CL - 32° - RDC007

Le Ti Arrangés de Ced' Ananas Caramel Beurre Salé fait son grand retour dans une édition permanente à la gamme. L'Ananas Victoria de la Réunion et le caramel beurre salé de Nantes retrouvent cette fois un rhum agricole 100% Martinique ayant bénéficié au préalable d'un affinage de plusieurs mois en fûts de whisky 100% français. L'ananas est comme rôti dans son pur jus de canne sur des sensations de cuisine orientale avec une finale savoureusement caramélisée.

Nez : ananas frais, vanille, épices.
Bouche : canne fraîche, ananas rôti.
Finale : caramel.

TI ARRANGÉS DE CED SPICY

Punch au rhum à base de rhum agricole AOC Martinique
Finition en fûts de Sauternes.
70 CL - 45° - RDC902

Ced' réunit dans sa recette artisanale Ti Spicy une dizaine d'épices nobles (Citron noir séché d'Iran, Poivre de timut, Clou de girofle, Vanille...) qu'il travaille en infusion dans un rhum agricole AOC de Martinique préalablement affiné 6 mois en fûts de Sauternes. L'ensemble est aérien avec un caractère toasté qui invite à la dégustation.

Nez : épices, poivre, canne fraîche.
Bouche : agrumes, cacao, café.
Finale : fraîche, onctueuse.

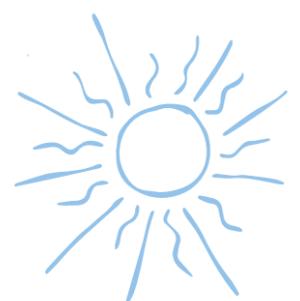
LES RHUMS BLANCS AGRICILES UNE POPULARITÉ EN HAUSSE

Les rhums blancs agricoles, qui sont élaborés à partir de pur jus de canne fraîche, sont la parfaite expression de leur terroir et de leur matière première. De quoi séduire les amateurs d'autant qu'avec leurs cuvées parcelles, monovariétales ou millésimés, mais aussi avec leurs bruts de colonne, les producteurs martiniquais montent en gamme.

Leur succès n'a rien de nouveau. Mais s'ils ont longtemps été principalement consommés en cocktails, aujourd'hui, les rhums blancs agricoles s'imposent comme de véritables spiritueux de dégustation. Ils ont d'ailleurs su conquérir les amateurs les plus exigeants qui, jusqu'alors, ne juraient que par les eaux-de-vie de canne longuement vieilles en fûts. Cette petite révolution sur la planète rhum, on la doit à des distilleries martiniquaises comme HSE, La Favorite, Depaz, A1710 ou encore Saint James. Il faut dire qu'à l'image des plus grands vigneron, ces producteurs s'attachent à mettre en lumière la typicité de leurs terroirs, la person-

nalité de chaque variété de canne à sucre ou encore l'influence du millésime, mais aussi les particularités de leur mode de distillation. Avec sa cuvée baptisée Parcelle, HSE propose ainsi un rhum blanc issu de deux des plus belles parcelles du domaine, élaboré exclusivement à partir de cannes à sucre de la variété canne d'or. De son côté, La Favorite élabore deux très beaux rhums blancs tout à la fois parcelles, millésimés et monovariétaux : La Digue 2020 élaboré à partir de canne roseau et Rivière Bel'Air 2020 produit à base de canne rouge. Même chose chez Depaz avec Papao, une eau-de-vie exclusivement produite à partir de cannes bleues cultivées sur la parcelle Papao en 2019. Quant à La Perle Rare Bleue Bio de la distillerie A1710, comme son nom l'indique, il s'agit d'un rhum blanc monovariétal et bio.

Autre approche, tout aussi authentique, les bruts de colonne, des rhums blancs embouteillés sans réduction à l'image de Saint James qui se distingue avec sa cuvée Cœur de Chauffe à 60% ayant la particularité d'être distillée en alambic à repasse alors que les rhums agricoles martiniquais sont traditionnellement distillés en continu en colonne et La Favorite qui se démarque avec son Brut 2 Colonnes, un assemblage de rhums distillés dans deux colonnes créoles, qui titre 73,2%.



NOS FRUITS SONT
RÉCOLTÉS EN SAISON



SÉLECTIONNÉS
À MATURITÉ
NATURELLE



A1710

La pépète martiniquaise

Interview de Yves Assier de Pompignan

La distillerie A1710 : un OVNI qui cultive fièrement sa différence. La question primordiale que s'est posé Yves Assier de Pompignan avant de se lancer dans l'aventure n'était pas comment faire du rhum pour appartenir à telle ou telle catégorie, mais comment à partir de la canne à sucre, élaborer un produit exceptionnel, en l'occurrence du rhum ?

Comment vous est venue l'idée d'un tel projet ?

J'ai toujours trouvé l'élaboration du rhum magique. Le fait qu'à partir d'une herbe : la canne à sucre, transpire toute l'histoire et la culture de l'île de la Martinique me fascine encore aujourd'hui. Lorsque j'étais petit nous habitions la commune du François, et j'ai nourri cette fascination en allant observer les machines à vapeur de la distillerie du Simon. Si j'ai mené à bien ma carrière d'entrepreneur, j'avais toujours dans un coin de ma tête cette envie d'élaborer mon propre rhum. J'attendais vraiment que les planètes soient alignées pour réaliser ce projet qui me tient tant à cœur. L'idée m'est venue il y a longtemps mais elle butait sur un contexte économique qui n'était pas favorable. En voyageant, j'ai trouvé l'inspiration chez les petits bouilleurs de crus. J'y ai trouvé l'opportunité d'une solution technique que je pouvais transposer à l'élaboration d'eau-de-vie de canne. De plus, le marché du rhum commençait à s'ouvrir. En résumé, le croisement de ces deux étoiles a créé l'étincelle qu'il fallait à A1710. Avec A1710, nous avons réinventé une façon de faire du rhum qui s'était un peu oublié aux Antilles.

A quel moment avez-vous fait le choix de ne pas réellement vous soucier de l'AOC Martinique et de son cahier des charges ? Est-ce dès le choix de l'alambic ?

La question ne s'est pas posée comme ça. Je n'ai pas pensé à l'AOC. Ma principale, pour ne pas dire mon unique préoccupation était comment produire une qualité exceptionnelle pour répondre à l'émergence d'un marché ultra premium ? Comment à partir d'une canne je pouvais élaborer un produit d'exception avec un outil de production compatible avec mes moyens ? J'ai alors construit un processus qui pourrait s'apparenter aux rhums d'autrefois, avant que la pression industrielle ne pointe le bout de son nez. C'est seulement une fois que j'avais validé mon processus que j'ai regardé si j'étais « AOCable » ou non. Par ses qualités organoleptiques mon rhum l'était, néanmoins dans les méthodes de fabrication ce n'était pas le cas. La durée de la fermentation, le fait que nous récoltions toute l'année, la distillation en alambic donnent à mes rhums une identité propre. Pour moi, tout commence avec la canne, la qualité de son jus est essentielle c'est pour cela que je préfère parler de « rhum pur jus de canne » plutôt que de « rhum agricole ».

Comment votre projet a-t-il été accueilli par les autres distilleries et acteurs du monde du rhum ?

Ils l'ont accueilli avec surprise et beaucoup de bienveillance. La gentillesse, l'entraide et les conseils ont été les principales réactions. Je fais d'ailleurs partie du CODERUM (association qui réunit tous



l'ensemble des distillateurs de rhum de la Martinique). Avec A1710, en toute modestie, il semblerait que j'ai ouvert la porte des rhums blancs premiums.

Concernant l'art de l'assemblage, j'ai lu que votre philosophie était de faire « du meilleur encore » avec du « déjà très bon », pourriez-vous nous donner 1 ou 2 tips afin d'appréhender au mieux la qualité d'un rhum ?

A1710 a commencé à distiller en 2016. C'est grâce à l'assemblage, à ce travail minutieux de chai que la distillerie peut déjà proposer 3 cuvées de rhum vieux voir très vieux. Les fûts de Cognac, les fûts de Bourbon, d'autres fûts de chêne, autant de nuances, de palettes aromatiques avec lesquelles Yves Assier de Pompignan peut jouer pour proposer une gamme de rhums extraordinaires. Le jus de canne est essentiel. D'ailleurs l'un des avantages de récolter toute l'année versus la campagne qui s'étend de janvier à juin, est de maîtriser la qualité des jus. « L'assemblage est plus qu'une vertu, c'est une obligation ». C'est grâce à l'assemblage de tous ces batch quotidiens, qu'A1710 apporte de la complexité à ses rhums blancs. Dans cet art, c'est la sensibilité du maître de chai qui fait la différence. Nous distillons à un degré assez bas (environ 70°), afin de ne pas avoir à ajouter trop d'eau pour diminuer le taux d'alcool. La réduction est un assemblage, car si la proportion d'eau ajoutée pour réduire le degré d'alcool n'est pas maîtrisée, le rhum peut être totalement déséquilibré. « Nous avons une véritable démarche d'assemblage, qu'il s'agisse de nos rhums blancs ou de nos rhums vieux, notre but est d'avoir un spectre aromatique le plus large possible ». Pour répondre à la question, les deux critères essentiels afin d'appréhender au mieux la qua-

lité d'un rhum sont le nez et la longueur en bouche. Le nez car on a 80% de ce qui va se passer après, il va juste nous manquer la sucrosité et l'astringence. La longueur en bouche, car c'est elle qui détermine au mieux la complexité aromatique et permet de très belles surprises.

Soleil de Minuit, Cheval Bondieu et aujourd'hui Bête à Feu, où trouvez-vous l'inspiration pour baptiser vos cuvées ?

Tous ces noms sont issus de mon enfance, ils viennent de mon imaginaire. Pour Soleil de Minuit, c'est le souvenir d'une belle jeune femme à la chevelure luxuriante rousse qui illumina la soirée dès son entrée dans la pièce. Nuée Ardente rappelle celle qui a jailli de la montagne Pelée et détruit Saint-Pierre. Bête à Feu sont les lucioles qui illuminent les soirées tropicales. Cheval Bondieu est le nom donné au phasme en Martinique. Cet insecte qui ressemble à une branche d'arbre, tellement aérien, tellement léger que seul le bon dieu pourrait la chevaucher.

En 2017, vous recevez la certification ECOCERT pour certaines de vos parcelles de cannes à sucre, allez-vous passer l'intégralité de vos cultures en bio ?

Effectivement, nous avons pour objectif d'avoir toutes nos cultures de cannes converties en agriculture biologique d'ici 2023. En ce qui concerne l'année 2021, la production de canne qui nous appartient va nous permettre d'avoir 50% de notre production en bio.

Pourriez-vous nous expliquer la différence majeure, selon vous, entre une canne bio et une non-bio ? Y-aurait-il, in fine, un impact sur ses propriétés organoleptiques ?

Nous ne cherchons pas « d'étiquette », nous sommes déjà bio dans notre process. Pour la petite histoire : alors que j'observais deux parcelles de cannes à sucre, l'une en bio et l'autre en agriculture traditionnelle, je constatais qu'en fine les cannes de la parcelle bio étaient plus grosses et avaient l'air plus robustes. J'ai donc interrogé mon père, ingénieur agronome, sur la question. Voici ce qu'il m'a répondu : « La canne est une herbe (de la famille des graminées ndr), donc quand tu mets du dés herbant sur une herbe, (pour débarrasser le champ de canne de ses mauvaises herbes ndr) en l'occurrence la canne, tu l'abîmes ».

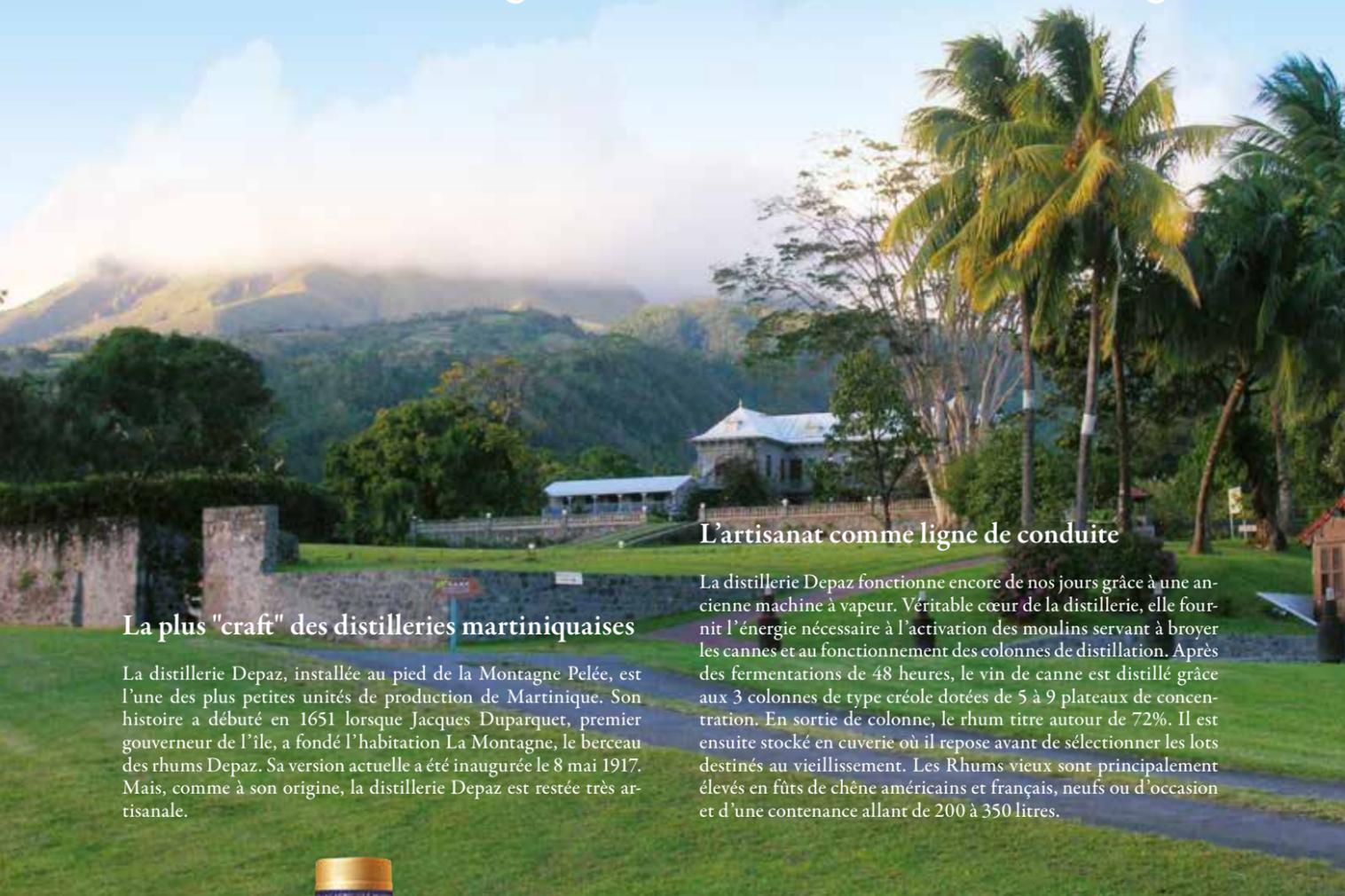
Vous conjuguez à merveille tradition & modernité jusque dans le nom A1710, auriez-vous un petit teasing à nous faire sur une éventuelle prochaine cuvée ?

Nous avons notre premier « futur vieux », qui travaille dans le chai. Nous attendons qu'il nous fasse signe quand il sera prêt. Le jour où il sera bon, nous déciderons de la date sortie, au grand damne de nos commerciaux (rires). Chez A1710, ce n'est pas l'enfant roi, mais le rhum roi. C'est lui qui décide de son degré et de son jour de sortie. Pourquoi le standardiser à un degré alors qu'en fonction du batch ou de l'assemblage, il peut être meilleur à 55,7° pour une récolte comme à 54,3° degrés pour une autre.

Pour finir, la petite anecdote qui fait saliver. Au Nouvel An dernier, nous avons tenté un accord Mer & Rhum. Un trait du rhum blanc La Perle Brute dans une huître avec un soupçon de poivre. Un équilibre délicieusement iodé sublimé par les fleurs blanches.

DEPAZ

La Montagne Pelée en héritage



L'artisanat comme ligne de conduite

La distillerie Depaz fonctionne encore de nos jours grâce à une ancienne machine à vapeur. Véritable cœur de la distillerie, elle fournit l'énergie nécessaire à l'activation des moulins servant à broyer les cannes et au fonctionnement des colonnes de distillation. Après des fermentations de 48 heures, le vin de canne est distillé grâce aux 3 colonnes de type créole dotées de 5 à 9 plateaux de concentration. En sortie de colonne, le rhum titre autour de 72%. Il est ensuite stocké en cuverie où il repose avant de sélectionner les lots destinés au vieillissement. Les Rhums vieux sont principalement élevés en fûts de chêne américains et français, neufs ou d'occasion et d'une contenance allant de 200 à 350 litres.

La plus "craft" des distilleries martiniquaises

La distillerie Depaz, installée au pied de la Montagne Pelée, est l'une des plus petites unités de production de Martinique. Son histoire a débuté en 1651 lorsque Jacques Duparquet, premier gouverneur de l'île, a fondé l'habitation La Montagne, le berceau des rhums Depaz. Sa version actuelle a été inaugurée le 8 mai 1917. Mais, comme à son origine, la distillerie Depaz est restée très artisanale.



DEPAZ CUVÉE DES ALIZÉS BLANC

70 CL - 45° - RH3323

Pour cette nouvelle cuvée, Depaz nous propose un rhum blanc unique, élaboré à partir de cannes à sucre récoltées en pleine saison des alizés (vents chauds venus d'Afrique soufflant généralement du Sud Est au Nord Ouest). Ces vents chauds venus d'Afrique les dotent d'une richesse aromatique exceptionnelle. Trois variétés de cannes à sucre entrent dans le processus d'élaboration. A chaque étape de la fabrication, un mot clef : l'équilibre.

Nez : tilleul, géranium, agrumes.
Bouche : citron, cannelle, anis.
Finale : élégante.

LA FAVORITE

Une distillerie traditionnelle et familiale



RHUM LA FAVORITE LA DIGUE 2020

70 CL - 52° - RH2541

Pour ce nouveau millésime, La Favorite renouvelle sa cuvée parcellaire, mono-variétal La Digue. Toujours élaboré à partir de cannes roseaux plantées sur 3 hectares, le rhum blanc agricole parcellaire mono variétal La Digue 2020 témoigne de la richesse du terroir martiniquais. Les bouteilles sont cirées et numérotées à la main.

Nez : canne fraîche, fleurs blanches et citron.
Bouche : agrumes et canne.
Finale : citronnée.

RHUM LA FAVORITE RIVIÈRE BEL AIR 2020

70 CL - 53° - RH2542

Elaboré à partir de 100% de cannes rouges plantées sur 4 hectares le long de la rivière, le nouveau millésime du rhum blanc agricole La Favorite Rivière Bel Air 2020 met en lumière la richesse de son terroir d'exception. La dimension artisanale s'exporte jusque dans le packaging car chacune des bouteilles de cette édition limitée est cirée et numérotée à la main.

Nez : canne mûre et fruits exotiques.
Bouche : canne fraîche et poivre.
Finale : épicée et florale.

RHUM LA FAVORITE CUVÉE LA FLIBUSTE 1999

70 CL - 40° - RH2543

DISPONIBLE DÉBUT JUILLET

L'une des cuvées mythiques de la distillerie La Favorite est de retour avec un nouveau millésime : La Flibuste 1999. Sous l'œil expert de Franck Dormoy et de Robert Charles, le rhum La Favorite cuvée La Flibuste 1999 a vieilli dans la quiétude des chais de la distillerie pendant plus de 20 ans. Une fois prête, chaque bouteille de rhum La Favorite cuvée La Flibuste 1999 est cirée et numérotée à la main. Véritable édition limitée, ce rhum hors d'âge de la Martinique reste fidèle au profil aromatique qui a fait sa renommée.

Nez : torréfié, vanille, fruits confits, réglisse.
Bouche : chocolat noir, prunes confites.
Finale : fruits confits.

SAINT JAMES

Une identité mondialement reconnue



La référence du rhum de Martinique

Saint James n'est autre que le producteur de rhum agricole le plus important de la Martinique mais aussi l'un des plus réputés. Au fil du temps, la Maison Saint James est restée fidèle à son savoir-faire ancestral et elle continue à accorder une attention toute particulière à chaque étape de la production. Son terroir unique bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Le vieillissement est aussi un art que Saint James maîtrise à la perfection, ce qui lui permet de produire des rhums de dégustation capables de séduire les amateurs les plus exigeants.

Saint James, l'innovation à coeur

La distillerie a vu le jour en 1765 au pied de la montagne Pelée. Dès 1890 et l'arrivée de François-Paulin Lambert à la tête de la plantation, la qualité s'impose comme une priorité. Le nouveau propriétaire, très visionnaire, est en effet à l'origine de plusieurs innovations qui ont largement contribué à construire la renommée de

Saint James. Dans un premier temps, il améliore le processus d'élaboration en faisant légèrement chauffer le vesou avant fermentation pour une meilleure concentration des arômes. Il a aussi le sens du commerce puisqu'il est à l'origine de la célèbre bouteille carrée emblématique de Saint James, et il est le premier à lancer un rhum millésimé, le 1884, le style de cuvées très prisées des amateurs et des collectionneurs.

Rhums expressifs, rhums d'exception

Le terroir Saint-James s'étend sur le bassin du nord atlantique au pied de la Montagne Pelée. Il y règne ici une forme de microclimat. En effet, la montagne en arrêtant les nuages d'altitude leur permet de larguer une partie de leur eau par effet Foehn. Cette quantité d'eau associée à des sols argileux est favorable à la croissance de la canne, et surtout à l'exploitation d'une canne toujours fraîche, même par sécheresse. Une partie du secret de Saint James pour offrir des rhums blancs très expressifs mais aussi des rhums vieux d'exception.



SAINT JAMES IMPÉRIAL BLANC BIO
70 CL - 40° - RSJ015

Distillé en colonne créole traditionnelle, le rhum blanc Saint James Impérial Bio est le fruit d'une sélection parcellaire. Les cannes de cette parcelle sont cultivées selon les principes de l'agriculture biologique.

Nez : canne mûre, miel, thé noir, infusion.
Bouche : fruits exotiques, canne fraîche, agrumes confits.
Finale : agrumes confits.



SAINT JAMES VSOP
70 CL - 43° - RSJ016

Le rhum vieux Saint James VSOP est vieilli 4 ans minimum en fûts de chêne neufs et en ex-fûts de Bourbon. Au nez, l'attaque est cacaoïte. Les épices sont soutenues par un boisé fin et délicatement vanillé. La bouche confirme les arômes du nez. Les notes torréfiées épousent les épices. La vanille séchée saupoudrée de cannelle évolue sur des saveurs de fruits confits. La finale est tout en finesse et volupté. Un joli classique, équilibré signé Saint James.

Nez : cacao, épices, bois, vanille, fruits confits.
Bouche : notes torréfiées, épices douces, vanille, cannelle, fruits confits.
Finale : boisée, épicée.



SAINT JAMES SINGLE CASK 1999
70 CL - 42.9° - RSJ017

La gamme « Single Cask » chez Saint James est une série d'éditions extrêmement limitées. Pour la distillerie Saint James, le choix de ses Single Casks est une volonté de mettre en lumière les années qui comptent dans le rhum AOC Martinique. 1999 fut une année de récolte optimale, offrant au rhum des propriétés organoleptiques intenses.

Nez : torréfié, moka, chocolat, bois, bruyère, cannelle, muscade, fruits secs.
Bouche : moka, bois, figue, pruneau, fruits secs.
Finale : ronde et ample, pruneau.

PÈRE LABAT

L'authenticité de Marie-Galante



Le rhum le plus célèbre de Marie-Galante

La distillerie Poisson a été fondée en 1863 à Marie-Galante, une petite île qui fait partie de l'archipel de la Guadeloupe. Nichée au cœur d'une végétation luxuriante, elle est la plus ancienne distillerie de l'île. Si à l'origine, elle se consacrait à la production de sucre, depuis plus d'un siècle, elle élabore du rhum, le célèbre Père Labat, véritable ambassadeur de Marie-Galante. Quant à son nom, il rend hommage à un moine missionnaire connu pour avoir amélioré le fonctionnement des alambics au 17^e siècle.

L'une des plus petites distilleries du monde du rhum

Si Marie-Galante est très prisée des touristes pour son authenticité, cette petite île des Antilles françaises est également réputée pour la qualité de ses rhums agricoles. Il faut dire qu'elle a toujours donné la part belle à la culture de la canne à sucre, qui aujourd'hui encore représente plus de 20 % de sa superficie. Son surnom, "l'île aux cent

moulins", en témoigne aisément. Située entre Grand Bourg et Saint Louis, la distillerie Poisson est l'une des plus petites du monde du rhum mais elle possède pas moins de 150 hectares cultivés. De la culture de la canne à sucre en passant par la distillation jusqu'au vieillissement, le processus d'élaboration du rhum Père Labat est resté très traditionnel.

Un processus d'élaboration très traditionnel

Sur l'île de Marie-Galante, la récolte des cannes se fait toujours à la main et elles sont encore transportées à la distillerie en cabrouets tirés par des bœufs. Quant au broyage des cannes, il est toujours réalisé à l'aide d'anciens moulins. Le vesou est ensuite filtré puis mis en fermentation avant d'être distillé dans une magnifique colonne en cuivre. À la sortie de l'alambic, une partie du rhum est mis au repos dans d'immenses foudres en chêne d'une contenance de 10 000 litres puis réduit grâce à de l'eau très pure avant d'être embouteillé. L'autre partie de la production est placée dans des petits fûts de chêne et prend la direction des chais. Ce sont les futurs rhums vieux, à l'image du très beau Père Labat 8 ans.

PÈRE LABAT L'OR

Anciennement nommé "Doré"
70 CL - 50° - RHPL07

Le rhum agricole Père Labat cuvée L'Or est vieilli 3 ans en fûts de chêne. C'est ce contact avec le bois qui a permis au rhum Père Labat L'Or de développer une couleur si merveilleuse.

Nez : fruité, vanille, canne fraîche.
Bouche : canne fraîche, vanille.
Finale : longue, fruits exotiques.

PÈRE LABAT LA RÉSERVE FAMILIALE

70 CL - 42° - RHPL08

La Réserve Familiale de Père Labat, autrefois dénommée Cuvée Spéciale, a déjà pu faire ses preuves et gagner ses lettres de noblesse auprès des connaisseurs. Affichant une maturité étonnante, le rhum Père Labat cuvée La Réserve familiale a su préserver la fraîcheur de son distillat d'origine. Les parfums floraux et les saveurs épicées et fruitées en sont un vibrant témoignage.

Nez : épicés.
Bouche : vanille, cannelle, poivre.
Finale : longue, fruits exotiques.



PÈRE LABAT BRUT DE COLONNE 707

70 CL - 70,7° - RHPL06

Le rhum Père Labat Brut de colonne 707 tire son nom du degré qu'il affiche : 70,7°. Une très grande puissance donc, qu'il convient de garder à l'esprit : c'est le feu sous la glace ! Elaboré à partir de pur jus de canne, distillé en colonne à la sortie de laquelle il est directement embouteillé, le rhum Père Labat 707 est ce qu'on appelle un brut de colonne. L'intensité exceptionnelle de ses arômes est due à sa longue période de fermentation (3 jours, contre 1 à 2 jours habituellement). Il s'inscrit dans un profil végétal et floral, qui laisse la part belle à de sublimes notes de canne.

Nez : intense, gourmand, fruits exotiques, canne fraîche.
Bouche : fleurs blanches, fruits, canne mûre.
Finale : longue et poivrée.



PÈRE LABAT BLACK OPUS 2009

70 CL - 42° - RHPL09

Après 8 ans passés en ex-fûts de Bourbon sous l'œil attentif de Fulbert Mavounzi, le rhum vieux agricole Père Labat Black Opus 2009 est affiné 3 ans en ex-fûts de Cognac ayant subi 3 types de brûlages. Résultat, un rhum vieux au profil aromatique unique et équilibré. Son nez s'ouvre sur des notes de raisin. Très vite la banane s'enrobe de vanille. La bouche confirme les arômes du nez. Suave et onctueuse, quelques épices viennent se fondre, pour une finale longue et gourmande.

Nez : raisin, banane, vanille.
Bouche : suave, raisin, banane, vanille, épices.
Finale : épices douces.

NAGA

Un caractère mystique

Terre de Java

Naga est produit sur l'île de Java selon un procédé ancestral de distillation asiatique, un pur produit indonésien. Il doit son nom à une créature mythique d'Asie. Il a pour particularité l'ajout de levure de riz rouge javanais malté qui permet de « booster » la fermentation. Il est élevé en fûts de Jati, un bois local, et en fûts de bourbon. Il est considéré comme l'un des spiritueux les plus doux au monde. Il est aussi d'une grande élégance avec ses arômes épicés et fruités. Une invitation au voyage au cœur des contrées exotiques.

Le Batavia Arrack

Naga représente avant tout un retour aux sources. Car c'est en Indonésie qu'est née la canne à sucre et qu'elle y est cultivée depuis 80 siècles. Mais c'est aussi le retour aux sources du rhum appelé là-bas Batavia Arrack. Batavia étant le nom donné à Jakarta en 1619 par la Compagnie Hollandaise des Indes orientales, Arrack étant la traduction littérale d'alcool. De nombreux écrits en attestent : dès 1634, des marchands britanniques achètent du Batavia Arrack aux distillateurs indonésiens. Nous savons qu'en 1712 il existait une douzaine de distilleries autour de Djakarta et plus d'une vingtaine en 1778. Ainsi, le rhum indonésien devient très populaire en Europe dès le début du XVIIIème siècle. Il est l'ingrédient de base du punch et est préféré à cette époque aux rhums des caraïbes.

NAGA SIAM

70 CL - 40° - RH5706

Naga explore les traditions asiatiques de la culture de la canne à sucre et de la distillation des rhums. Les Nagas sont un des liens culturels et mythologiques qui unissent cet immense territoire qui s'étend du Golfe du Bengale à la Mer de Java, de l'Océan Indien à l'Océan Pacifique. Après les deux premières références indonésiennes, le Naga Java Reserve et le Naga Pearl Of Jakarta, cette nouvelle édition baptisée Siam est vieillie 10 ans et élevée en fûts de chêne américain ex-bourbon qui tire son origine de la péninsule indochinoise.

Nez : fruits jaunes, épices douces, caramel léger, toasté.
Bouche : équilibrée, épices douces, boisée.
Finale : tabac blond, boisée.

NAGA EDITION ANGGUR

70 CL - 40° - RH5707

De l'Indonésie tropicale aux vignobles bordelais...Anggur en indonésien signifie la vigne...Le vin. Naga Anggur symbolise la réunion des origines bordelaises des créateurs de Naga et leur passion pour les rhums et les voyages qui les ont conduits à découvrir le Batavia Arrack, le Rhum Indonésien. Ainsi, Naga Anggur est le fruit du mariage entre l'Indonésie et le Saint-Emilion, entre le Naga Java Reserve et le Château Pas de l'Âne, Saint-Emilion Grand Cru.

Nez : fruits rouges, fruits cuits, boisé, notes oxydatives.
Bouche : fruits rouges, tanins, boisée, épices.
Finale : raisin de Corinthe.



DEMON'S SHARE

C'est dans la part des anges qu'El Diabolo a puisé sa source

DEMON'S SHARE 12 ANS

70 CL - 41° - RH9203

Notre diabolotini favori est sorti de sa cachette pour nous offrir sa part de rhum élaboré au Panama. Vieilli 12 ans en ex-fûts de Bourbon, The Demon's Share 12 ans est un rhum équilibré avec une identité propre. Son nez, d'abord discret, dévoile des notes de miel enrobant les fruits secs. La vanille séchée nous donne alors envie d'y goûter. La bouche révèle des saveurs gourmandes d'épices douces, de vanille sur lit de bois noble. Une pointe d'agrumes apparaît pour une finale toute en fraîcheur.

Nez : miel, fruits secs, vanille séchée.
Bouche : épices douces, vanille, bois noble.
Finale : agrumes.



DIPLOMÁTICO

Au cœur du développement durable

L'immense succès commercial et populaire de Diplomático reserva Exclusiva a redéfini l'image du rhum loin du cliché de la boisson de pirate. Cette success story a entraîné dans son sillage de nombreuses marques et a permis à la catégorie des rhums premiums, longtemps négligée, de décoller. Malgré la concurrence, Diplomático a su garder une longueur d'avance en élargissant sa gamme et aujourd'hui, forte de son expérience et de son savoir-faire, la marque vénézuélienne s'engage sur le développement durable, définissant ainsi un nouveau standard.

Un savoir-faire reconnu

Fondée en 1959 aux pieds des Andes, la distillerie vénézuélienne est passée entre les mains de plusieurs grandes sociétés de spiritueux avant d'être rachetée en 2002 par des entrepreneurs locaux. Aujourd'hui elle est fière de son indépendance et peut se targuer de disposer d'un outil de travail unique. L'intégralité de la canne à sucre utilisée pour la production des rhums Diplomático vient du Venezuela, elle est transformée en miel de canne et mélasse avant d'être mise en fermentation. Le miel de canne est utilisé pour les rhums les plus complexes, la mélasse sert à l'élaboration des rhums plus légers. La distillerie dispose de 3 types d'alambics, des colonnes continues pour les rhums légers, des systèmes Batch Kettle pour les rhums intermédiaires et des pot stills pour les rhums les plus riches. A partir de ces différents distillats, issus de matière première et d'alambics différents, Diplomático effectue un assemblage après vieillissement pour donner à ses rhums leur caractère unique.

Un engagement sans faille

A travers ses valeurs familiales, Diplomático s'inscrit dans une démarche responsable de développement durable et prend la question très au sérieux. La distillerie a basé son travail en matière sur les 17 objectifs de développement durable définis par les Nations Unies. Diplomático a ainsi axé sa stratégie autour de 3 axes, la réduction des émissions et des déchets ainsi que la question énergétique, la protection de l'environnement et le respect de ses salariés et des communautés locales. Les engagements pris par Diplomático sont nombreux. Au niveau de la gestion des déchets, la société recycle l'intégralité de ses vinasses et peut se targuer de produire 80% de l'énergie qu'elle utilise. Elle a de plus réduit ses émissions de CO₂ de 48% et sa consommation d'eau de 50%. Diplomático participe par ailleurs à des actions de reforestation et des programmes d'éducation environnementale auprès des communautés locales. Au niveau humain, la distillerie vénézuélienne participe au bien-être de ses salariés à travers la prise en charge des frais médicaux, la fourniture de paniers de nourriture, le versement de salaires décents et l'assurance que les femmes peuvent atteindre des postes à responsabilité. Dans un pays miné par une crise politique et économique sans fin, Diplomático fait figure de modèle. A l'heure où les défis environnementaux sont nombreux, la distillerie vénézuélienne prend les problèmes à bras le corps et s'engage dans une démarche totale.

BOTRAN

Le plus guatémaltèque des rhums



L'incontournable rhum du Guatemala fête ses 80 ans !

Elaborés à partir de miel vierge de canne à sucre, vieillis à 2300 mètres d'altitude, des levures d'ananas pour la fermentation, une DOC (dénomination d'origine contrôlée) depuis 2013, tant de particularités qui rendent incontournables les rhums de la Casa Botran. A l'occasion de ses 80 ans, la famille a souhaité partager ses plus belles réserves de rhum tout en rendant hommage à son identité guatémaltèque.

Une cuvée inédite : Botran Rare Blend Guatemalan Oak

Pour ses 80 ans la Casa Botran voit les choses en grand. Un assemblage de rhums extra-vieux, vieillis dans 5 différents types de fûts. De quoi mettre en lumière toute la maîtrise de l'art de l'assemblage. Ex-fût de Bourbon, ex-fût de Bourbon rebrûlé, ex-fût de Porto, ex-fût de Xérès et la signature du Guatemala : fût de chêne guatémaltèque, voici la palette de saveurs que Botran a assemblée pour notre plus grand plaisir.



BOTRAN RARE BLEND GUATEMALAN OAK 70 CL - 40° - RH4516

Nez : boisé, vanille, noix.
Bouche : bois grillé, fruits rouges, vanille.
Finale : caramel, épices douces.

Relooking pour les signatures iconiques de Botran

Dans la sphère rhum, Botran a récemment profité d'un nouvel intérêt de la part des amateurs de rhum, qui va de concert avec le renouveau de la marque. Le dernier à se faire relooker est le Botran Reserva Blanc qui dévoile un caractère à la fois explosif et soyeux. Mais pas que : Botran 15 se pare d'une nouvelle étiquette noire à retrouver sur vos étagères dès le début du mois de mai.



BOTRAN RESERVA BLANCA 70 CL - 40° - RH4511

Le rhum Botran Reserva Blanca est élaboré à partir de la matière première devenue la signature de la Casa Botran, le miel vierge de canne à sucre. Il est ensuite vieilli selon la méthode Solera avant de retrouver sa couleur cristalline grâce à une filtration sur charbon. A redécouvrir dans son nouveau look, en accord avec celui déjà dévoilé pour le reste de la gamme.

Nez : doux, vanille, boisé.
Bouche : fruitée, explosive.
Finale : longue et fruitée.

EL RON PROHIBIDO

Le rhum interdit

Fier d'être mexicain

Si le Mexique est réputé pour ses eaux-de-vie d'agave comme la tequila et le mezcal, il réserve aussi de jolies surprises pour les amateurs de rhum. Ce Ron Prohibido, ou "rhum interdit" en espagnol, en est un bel exemple. Les Ron Prohibido sont élaborés à partir de « guarapo » produit à partir de jus de cannes à sucre de Veracruz. El Ron Prohibido est resté fidèle à sa personnalité très ronde, gourmande et complexe qui a fait sa signature. Un style que l'on doit à un long vieillissement de 12 ans et de 15 ans selon la méthode solera.

Le rhum que l'on jalouse

Le nom sulfureux de Prohibido en dit long sur son histoire très ancienne. Tout commence au XVII^e siècle lorsque le Mexique est sous domination de l'Espagne. À cette époque, les navires espagnols débarquent sur les côtes mexicaines avec des fûts de vin liquoreux. Pour des raisons évidentes, ces fûts ne repartent pas à vide mais remplis d'un rhum mexicain connu sous le nom de "chiringuito". Après une étape à La Havane, les navires reprennent la route vers l'Europe. Un chemin très long, mais ces nombreux mois passés en mer font des merveilles sur le rhum. L'eau-de-vie de cannes à sucre a le temps de flirter avec le bois encore imprégné de vin liquoreux. Une fois arrivé en Espagne, le "chiringuito" connaît un véritable succès. Considérant qu'il est une menace pour l'industrie espagnole des spiritueux, le roi d'Espagne, le fait interdire pendant près d'un siècle. Une décision à laquelle il doit aujourd'hui encore son nom.



RON EL PROHIBIDO XO

70 CL - 40° - RH7052

Réputé pour ses eaux-de-vie d'agave comme la tequila et le mezcal, le Mexique n'a pas à rougir quant il s'agit de rhum. Ce Ron Prohibido, ou « rhum interdit » en espagnol en est un bel exemple. Distillé à partir de cannes à sucre sélectionnées dans la région de Veracruz, le rhum vieux El Prohibido XO est ensuite vieilli en fûts de chêne blanc américain, certains ayant contenu du Bourbon, d'autres du vin muté.

Nez : canne mûre, vanille, noix, chocolat.
Bouche : boisée, épicée, florale, fruitée.
Finale : ronde et équilibrée, florale, boisée.

GELAS

*De l'Armagnac au grain
et à la canne*

GELAS RON 18 ANS

70 CL - 46.3° - AR4026

Fruit d'une étroite collaboration avec la Distillerie Varela Hermanos SA, créateur du premier moulin à sucre du Panama en 1908, ce rhum de mélasse est distillé dans des alambics à grande colonne, qui donnent une eau de vie d'une pureté et une noblesse rare. L'eau-de-vie de canne est ensuite vieillie en ex-fûts de Bourbon qui vont la doter de ces arômes caractéristiques de vanille, de noix de coco et de caramel. A la manière d'un embouteilleur indépendant, la Maison Gelas a sélectionné au Panama ce rhum vieilli en ex-fûts de Bourbon. Il y ajoute sa patte en apportant une seconde maturation à ce rhum en ex-fûts d'Armagnac. Le Ron 18 ans sélectionné au Panama par la Maison Gelas est un joli mariage entre la chaleur du Panama et les tanins du Gers.

Nez : miel, caramel, fruits secs.
Bouche : raisins, abricots.
Finale : café, vanille.



GELAS WHISKY L'ORIGINAL

70 CL - 45.8° - WHG401

Véritable aficionado des spiritueux, la Maison Gelas, connue pour ses armagnacs, élargit son horizon à l'univers du whisky. Pour son Whisky l'Original, Gelas nous emmène en Ecosse, dans la région du Speyside. Ce whisky écossais sélectionné par la Maison Gelas est élaboré à partir d'orge non malté et de blé. Il est ensuite vieilli en ex-fûts de Bourbon de 180 litres à grain dur « quercus alba » pendant 3 ans. Le Blended Whisky Gelas l'Original est ensuite affiné en ex-fût d'Armagnac. Ces fûts du Sud-Ouest de la forêt de Monlezun sont dits « roux ».

Nez : pomme, poire, vanille.
Bouche : épices, miel.
Finale : épices.

COMMENT CONSOMMER LES SPIRITUEUX FRANÇAIS TRADITIONNELS ?

Un temps snobés, nos grands spiritueux traditionnels que sont le cognac, l'armagnac et le calvados retrouvent les faveurs des amateurs. Il faut dire qu'au-delà de l'attrait grandissant pour les eaux-de-vie hexagonales, en matière de dégustation, ils permettent de multiplier les plaisirs.

Cognac, armagnac, calvados : nos grands spiritueux traditionnels ne manquent pas d'atouts pour séduire les amateurs. Reconnus pour leur histoire très ancienne, leur attachement à leurs savoir-faire ancestraux et, bien sûr, leurs appellations d'origine contrôlée, les spiritueux français traditionnels sont synonymes de qualité. D'autant plus qu'il est aisé de mettre la main sur des cuvées très âgées. Des spiritueux longuement vieillissés en fûts qui se dégustent bien sûr dans leur plus simple élément. Toutefois, de plus en plus de d'amateurs n'hésitent

pas à casser les codes de la dégustation classique. Il faut dire que nos spiritueux traditionnels passent volontiers à table. Vous avez probablement déjà dégusté un cognac ou un armagnac avec un gâteau au chocolat ou un calvados avec une tarte Bourdaloue. Mais avez-vous déjà tenté de les marier à un fromage, à un poisson fumé ou à un foie gras ? L'expérience saura très certainement vous convaincre. Nos grands spiritueux traditionnels méritent également d'être découverts en cocktail. Dans ce cas, il est préférable de miser sur des expressions plus jeunes. D'ailleurs, certains producteurs à l'image de la maison Hine avec son H by Hine ont étoffé leurs collections avec des cuvées spécialement conçues pour la mixologie. Dans leur jeunesse, ces spiritueux se dégustent facilement dans un grand verre à cocktail rempli de glaçons simplement allongés de tonic, de ginger ale ou de ginger beer. Et, aujourd'hui, avec la variété offerte par les softs artisanaux, il est facile d'imaginer des associations inédites. Essayez donc le calvados Coquerel 4 ans Bourbon Finish avec le Fentimans Pink Grapefruit ou le bas-armagnac Gelas VS Decanter avec le Fentimans Valencian Orange.



COQUEREL

*Des terres d'exception
pour des eaux-de-vie uniques*



**CALVADOS
FINITION BOURBON**
70 CL - 41° - CALVA08

Le domaine du Coquerel fait peau neuve et décide de mettre en avant l'emblème du manoir : la girouette. Premier de la gamme « Les Inédits » imaginé par la maison Coquerel, ce calvados est né d'un assemblage d'eaux-de-vie élevées 4 à 7 ans en fûts de chêne français puis affinées pendant 14 mois en ex-fûts de Bourbon. Ce vieillissement original lui a permis d'exalter ses arômes de pommes cuites mais aussi de développer des notes inattendues de vanille et de miel ainsi qu'un côté beurré absolument irrésistible. Quant à la finale, marquée par des notes de chocolat, elle est d'une rare complexité. Attention, seulement 2 000 bouteilles numérotées de ce calvados exclusif sont disponibles.

Nez : vanille, fruits cuits.
Bouche : beurrée, pomme cuite, miel.
Finale : fondue, complexe, chocolat.

**CALVADOS
FINITION POMMEAU**
70 CL - 40.2° - CALVA09

Le domaine du Coquerel fait peau neuve et décide de mettre en avant l'emblème du manoir : la girouette. Le domaine du Coquerel étoffe sa collection « Les Inédits » avec la finition Pommeau qui est le fruit de l'assemblage de calvados élevés entre 7 et 12 ans en fûts de chêne français avant de connaître un finish de 7 mois en ex-fûts de pommeau de Normandie. Cette cuvée prouve aisément que si la maison familiale dirigée par Jean-François Martin est restée fidèle aux traditions, elle aime également innover et maîtrise parfaitement l'art du vieillissement.

Nez : compote de pomme acidulée.
Bouche : ronde, juteuse, pomme à cidre, épices douces.
Finale : belle acidité, coing.

CALVADOS 15 ANS
70 CL - 42° - CALVA10

Le Calvados 15 ans d'âge Triple Cask est l'assemblage emblématique revisité de la Maison Coquerel. Une vingtaine de lots de Calvados vieillissés plus de quinze ans en petits fûts de chêne français puis affinés pendant plus de six mois en fûts roux de Cognac, d'Armagnac et de Calvados.

Nez : pomme confite, pâtisseries.
Bouche : suave, gourmande, brioche.
Finale : pomme confite, tarte tatin, délicate, longue.

SQUADRON 303 VODKA

De l'Histoire, le Meilleur

En 1939, après l'invasion éclair de leur pays par l'armée allemande, des dizaines de pilotes polonais rejoignent la Royal Air Force pour continuer le combat. Une de ces escadrilles, le Squadron 303 marquera à jamais l'histoire de l'aviation de guerre en enregistrant le plus grand nombre de victoires aériennes. Certains de ces volontaires polonais se distinguent aussi en distillant eux-mêmes leur propre vodka. C'est par la découverte de la flask d'un des pilotes de cette escadrille, que débuta, 75 ans plus tard, une nouvelle aventure, celle de la vodka Squadron 303.



SQUADRON 303 - RECHARGE VODKA FINITION CALVADOS

70 CL - 40° - SQU303RAC

Le 75ème anniversaire du débarquement en Normandie a inspiré cette édition Squadron 303, rencontre exceptionnelle entre une vodka « Made in England » et un calvados né sur les terres normandes. Entre les deux, le courant est passé, et sacrement même. Grâce au Réservoir Auxiliaire, les possesseurs de la « flask originale » peuvent désormais remplir leur flacon autant de fois que nécessaire avec la fameuse vodka reconnaissable à son fameux « kick » aromatique puissant. Durant 6 mois, la vodka, installée dans des fûts de calvados de la maison Coquerel, a pu s'imprégner des arômes fondus de pomme rôtie. Une rencontre insolite entre la pomme de terre anglaise et la pomme normande qui a su apporter une touche de fraîcheur en plus et tous ces arômes gourmands de pomme au beurre. Une traversée de la Manche qui a porté ses fruits.

Nez : gourmand, suave, cacao, onctueux.
Bouche : pommes rôties au beurre, florale.
Finale : longue, pomme, amande.



**78, AVENUE DES TERROIRS DE FRANCE
75012 PARIS
WWW.DUGAS.FR**

HyBOU

COCKTAIL CO



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