EMBOUTEILLEUR D'INDÉPENDANCE

CÔQUETELERS

CÔQUETELERS
REND LE MONDE PLUS SPIRITUEL !

Une nouvelle expression du patrimoine liquide français

Embouteilleur indépendant de spiritueux en collaboration avec les meilleures distilleries artisanales et indépendantes, Côquetelers révolutionne ce métier séculaire en offrant des expressions modernes des spiritueux artisanaux français.

LA MISSION DE DÉNICHEUR DES CÔQUETELERS

Timothée Badie et Matthieu Henry se sont donnés une mission : **faire découvrir les pépites de notre terroir**, hors des sentiers battus en donnant la parole aux meilleurs artisans.

Côquetelers veut s'imposer comme le lien entre des distilleries artisanales en manque de visibilité et une nouvelle génération de consommateurs en quête d'authenticité et d'originalité.

Comment ? En embouteillant au gré de leurs **coups de cœur et de leurs rencontres** des liqueurs uniques (sapin, melon, pain d'épices, whiskey-châtaigne) et des expressions modernes de spiritueux mythiques mais méconnus (calvados, armagnac, absinthe, genièvre), Côquetelers lutte au quotidien contre l'uniformisation du monde sans limite des spiritueux.

LIQUEUR DE SAPIN X DISTILLERIE PIERRE GUY

Spécialité de la région de Pontarlier, la liqueur de sapin a été inventée en 1902 par Armand Guy, et c'est toujours dans la distillerie familiale Guy qu'elle est produite aujourd'hui.
Elle est élaborée à partir d'un mélange de bourgeons de sapin, ramassés à la main, et d'une trentaine de plantes qui lui confèrent son envoûtante couleur émeraude.

La Madeleine de Proust Côquetelers : Une branche de sapin au cœur des montagnes enneigées.

NEZ Herbacé. La montagne tout simplement.

BOUCHE Un parfait équilibre entre sucrosité et les 40°. La puissance porte les notes de sève et de résine des bourgeons qui perdure en bouche.

SERVICE Seul, frappé ou avec un glaçon. En côquetel : En tonic avec un trait de citron vert pour un service parfait.

Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne
Prix de vente constaté
Format 35cl : 32€
Format 70cl : 55 €

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

LIQUEUR DE PAIN D'ÉPICES X MAISON BRIOTTET

Un équilibre des saveurs parfait mêlant une macération de bâtons de cannelle, des huiles essentielles de girofle, de zeste d'orange, d'anis étoilé et du sucre pour obtenir cette liqueur à 18°.
Claire Briottet, créatrice de la liqueur de pain d'épices vous en parle « Pour moi, c'est une liqueur réconfortante qui nous plonge immédiatement dans l'esprit de Noël, des moments sympas autour du feu. L'une des spécialités de Dijon étant (avec la crème de cassis et la moutarde) le pain d'épices, cette liqueur avait beaucoup de sens pour nous. »

La Madeleine de Proust Côquetelers : L'impatience d'ouvrir ses cadeaux de Noël

NEZ On plonge directement dans des saveurs hivernales réconfortantes et gourmandes, notamment grâce à la cannelle.

BOUCHE L'épaisseur de la liqueur apporte une mâche subtile, on retrouve la cannelle, rehaussée par le côté épicé des clous de girofle pour finir sur une légère note de fraîcheur d'anis étoilé et de zeste d'orange.

SERVICE Se marie aussi bien avec un foie gras en entrée qu'avec une crêpe en dessert ou pour arroser une poire cuite.
Chez Côquetelers le « mix parfait » est le Pomme-Cannelle : un côquetel calvados, pain d'épice, jus de pomme ou tonic.

Disponible chez les cavistes
Prix de vente constaté :
Format 35cl : 23 €
Format 70cl : 42 €

À l'occasion des fêtes de fin d'année : Côquetelers propose le duo parfait !

Ce côquetel a conquis tellement d'amateurs qu'il paraissait évident de lui offrir un coffret sur mesure pour ce duo d'exception !

Disponible chez les cavistes
Calvados + Pain d'épices (2x35cl)
Prix de vente constaté : 42 €

FINE CALVADOS AOC X MICHEL HUARD

Une Fine Calvados AOC qui désintègre tous les codes.
Une eau-de-vie de cidre de 2 ans d'âge soigneusement sélectionnée au cœur des chais de la prestigieuse Maison Michel Huard par Jean-François Guillouet-Huard, 7ème génération de producteurs de calvados, et les Côquetelers.
Une expression unique et estivale portée sur la fraicheur de la pomme et du cidre.

Une maison d'excellence
Reconnu à travers le monde pour ses calvados millésimés que l'on retrouve sur les plus grandes tables, Jean-François confectionne ses calvados dans la plus pure tradition normande à partir des pommes de son verger haute-tige de 15 hectares.

Dégustation
Ici, pas de pomme confite ou de tarte tatin, on croque dans une pomme acidulée, prête à tomber de sa branche. En bref, un calvados qui casse les codes

Idée dégustation : Une nouvelle interprétation du calvados à déguster seul, accompagné d'un tonic ou en côquetel avec la liqueur de pain d'épices pour apporter la gourmandise.

La Madeleine de Proust Côquetelers : Une pomme fraîche que l'on croque à pleines dents !

NEZ Le calvados n'est autre qu'une eau-de-vie de cidre. On ne peut l'oublier en ressentant la fraîcheur et l'acidité des notes de cidre.

BOUCHE Une eau-de-vie grasse qui enrobe le palais.

SERVICE Sec ou en Calva-Tonic, à chacun sa préférence.

Disponible chez les cavistes
Prix de vente constaté :
Format 35cl : 26 €
Format 70cl : 42 €

LIQUEUR DE WHISKEY-CHÂTAIGNE X DISTILLERIE DES ARAVIS

Côquetelers a fait appel à la distillerie des Aravis (La Clusaz) pour mettre au point cette liqueur obtenue grâce à la macération de châtaignes d'Ardèche cuites au sucre et un Blend Whiskey de grain. Une alliance entre puissance et pure gourmandise, qui rappelle des parfums envoûtants de crème pâtissière où les châtaignes sont sublimées par les notes vanillées.
Une super idée cadeau pour la fin d'année, à savourer pur ou en côquetel.

La Madeleine de Proust Côquetelers : Un spiritueux de méditation. Celui que l'on sort à la fin d'un dîner imprévu et que l'on aimerait pourtant ne jamais voir se terminer

NEZ Vous retrouvez la douceur de la crème de marron, crème brûlée. Un nez gourmand qui annonce un dessert en bouche

BOUCHE Des notes de vanille apportées par le grain whiskey et son vieillissement en fût qui libère la vanilline contenue dans le bois. Elles se marient au côté gourmand de la châtaigne crémeuse. La puissance du whiskey apporte le peps' nécessaire pour vous réconforter !

SERVICE Un glaçon dans son verre et le tour est joué. Pour les aventureux, associez-la avec un vermouth rouge et quelques traits d'amers pour revisiter le côquetel classique Manhattan.

Disponible chez les cavistes
Prix de vente constaté :
Format 35cl : 29,90 €
Format 70cl : 50 €

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

LA GAMME CÔQUETELERS

Plus d'informations sur
www.coquetelers.com

@coquetelers

@coquetelers

CONTACT PRESSE

ASTR'RP
Astrid d'Estève

06 61 96 42 00
astrid@astrrp.fr

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