

FORDS, LE PLUS VERSATILE DES LONDON DRY GIN



 **FORDS GIN** 

Né au cœur de Londres en 2012, **FORDS** est aujourd'hui l'un des gins les plus appréciés par la sphère mixologie à travers le monde. Déjà présent dans le top 10 des 50 meilleurs bars du monde*, **FORDS** arrive en France cette année pour dévoiler toute sa versatilité et son bouquet aromatique unique. Immersion dans l'univers d'un gin imaginé avec des bartenders, pour les bartenders ...



FORDS, LE GIN DES BARTENDERS POUR LES BARTENDERS

Ainsi, l'idée de Simon Ford était de créer un gin dédié à la mixologie, le partenaire idéal des bartenders pour toutes les créations cocktails à travers le monde. Et c'est avec cette ambition chevillée au corps, que Charles Maxwell et lui ont travaillé à créer le gin le plus versatile possible.

Pour ce faire, ils n'ont pas hésité à tester une myriade de cocktails avec leur création et même à convier des bartenders, et ce tout au long du développement de **FORDS**. Il ressort de ces années de travail et de recherche pour atteindre la perfection, un gin qui fonctionne aussi bien dans un Gin Tonic classique, qu'en addition d'autres spiritueux très aromatiques tels que le Martini.

Le design de la bouteille a également été pensé puis travaillé pour faciliter le travail des bartenders. Son col long permet une meilleure prise en main et s'ajuste parfaitement aux bords verseurs. Au milieu de la bouteille, une encoche permet de la tenir confortablement et sans risque de la lâcher, notamment pour les petites mains. Finalement, le fond de la bouteille se présente affiné, afin qu'il puisse être facilement attrapé en hauteur, ou versé lorsque la bouteille est quasiment vide.

LA PASSION DU GIN, LA GENÈSE DE FORDS

Simon Ford est un véritable passionné, devenu expert du gin au fil des nombreuses années passées à travailler dans l'univers des spiritueux, jusqu'à finalement réaliser son rêve : créer sa propre marque de gin.

Pour concrétiser son projet, il associe sa passion au savoir-faire de Charles Maxwell, maître incontesté dans l'art de distiller le gin. En effet, sa famille est, depuis le XVII^{ème} siècle, soit huit générations, à la tête de la célèbre Distillerie Thames, dans le sud-ouest de Londres.

Un duo d'experts portés par la passion du gin, qui ont en tête de créer un spiritueux aussi versatile qu'aromatique.



FORDS, L'ÉQUILIBRE DES SAVEURS



FORDS est élaboré à partir d'un mélange de 9 plantes soigneusement sélectionnées par Joseph Flach & Sons, importateurs de renom depuis plus de 125 ans. On retrouve notamment la fleur de jasmin, les zestes de pamplemousse et les baies de genévrier, qui font de FORDS, un gin à la palette aromatique sans pareil.

Cela, grâce à une recette aussi bien ciselée qu'équilibrée, dont l'ingrédient principal est évidemment le genévrier. À cela, sont ajoutés des zestes de pamplemousse et de fruits amers tels que les oranges et le citron. Ce mélange est ensuite adouci par les notes épicées de l'angélique et du cassia, puis se structure grâce à la coriandre. Cette palette aromatique est complétée par d'élégantes notes florales de fleurs de jasmin et d'orris.

C'est ainsi qu'est créé le profil aromatique unique de FORDS : une harmonie parfaite entre les notes florales d'abord, puis herbacées et amères qui viennent éclore à la dégustation. Une base idéale pour la confection des cocktails, des plus simples aux plus élaborés.



FORDS, UN LONDON DRY GIN UNIQUE

Le processus de distillation de FORDS, qui bénéficie d'un savoir-faire ancestral, révèle toute sa singularité. En effet, c'est au sein de la Distillerie Thames, dans le sud-ouest de Londres, qu'il a vu le jour, et que sont élaborés des gins depuis le XVII^{ème} siècle. La distillerie familiale est aujourd'hui dirigée par Charles Maxwell, huitième génération, et possède plus de trois siècles d'expertise en matière de distillation.

FORDS est élaboré suivant une recette très précise. Les plantes sont d'abord pesées puis placées à infuser avec de l'alcool de grain durant 15 heures dans deux alambics traditionnels: Tom Thumb et Thumbelina.

Cet étonnant processus de macération permet aux plantes de libérer toutes leurs essences, qui vont apporter équilibre et complexité à la future palette aromatique.

Place ensuite à la distillation : chacun des alambics produit 200 litres de spiritueux, soit de très petits lots afin de respecter avec précision chaque étape de la recette, sous l'œil averti du maître distillateur, Charles Maxwell. Après une première distillation, le cœur de chauffe est à nouveau mélangé avec un alcool de grain neutre et distillé une seconde fois, avant d'être dilué avec de l'eau, pour atteindre les 45° vol alc. à l'embouteillage : ce processus d'élaboration du gin est appelé le « Two shot ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : genèvre, coriandre et racine d'angélique, puis se développent peu à peu des touches d'agrumes, de jasmin et un soupçon de vanille. Agréablement frais et aromatique.

Bouche : complexe, légère douceur de notes terreuses provenant des racines d'iris et d'angélique. Présence prédominante des huiles essentielles de genèvre, d'agrumes. Vif et légèrement sec. Sensation de fraîcheur, belle texture.

Finale : longue, avec des notes d'écorce de pamplemousse et de genèvre persistantes, équilibrées par des notes florales.

45% vol.
Prix de vente conseillé : 32,90€*
Disponible en CHR
et chez les cavistes.

*Le distributeur reste libre de la fixation de ses prix de revente



FORDS FIFTY FIFTY MARTINI



Ingrédients

- ◆ 45 ml Fords Gin
- ◆ 45 ml de Dry Vermouth
- ◆ 1 goutte de bitter d'orange

Recette

- ◆ Verser les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glaçons et remuer une vingtaine de secondes.
- ◆ Verser dans une coupette préalablement rafraîchie.
- ◆ Garnir d'un zeste de citron exprimé et servir avec des olives.

FORDS BRAMBLE



Ingrédients

- ◆ 40 ml Fords Gin
- ◆ 20 ml de jus de citron frais
- ◆ 5 ml de sirop de sucre simple
- ◆ 15 ml de Liqueur de Chambord

Recette

- ◆ Verser le gin, le jus de citron et le sirop de sucre dans un verre à whisky.
- ◆ Ajouter de la glace pilée, mélanger et ajouter à nouveau de la glace pilée.
- ◆ Verser la liqueur de Chambord et garnir d'un quartier de citron et de mûres fraîches.

FORDS BEE'S KNEES



Ingrédients

- ◆ 40 ml Fords Gin
- ◆ 20 ml de jus de citron frais
- ◆ 20 ml de sirop de miel

Recette

- ◆ Verser tous les ingrédients dans un shaker et remplir de glaçons.
- ◆ Agiter une dizaine de secondes et filtrer dans une coupette préalablement rafraîchie.
- ◆ Garnir d'un zeste de citron.

FORDS TRIPLE CITRUS GIN TONIC



Ingrédients

- ◆ 40 ml Fords Gin
- ◆ 85 ml de Tonic
- ◆ Zestes d'orange, de citron et de pamplemousse

Recette

- ◆ Remplir un verre long drink de glaçons.
- ◆ Verser le gin puis compléter avec le tonic et remuer délicatement.
- ◆ Garnir avec les zestes.



FORDS GIN



CONTACTS PRESSE | SOWINE

Laura Bounie | laura@sowine.com | 01 86 90 03 62

Elise Frappier | elise@sowine.com | 01 78 94 94 54

Fords Gin est une marque déposée. ©2021 The Fords Gin Co. Tous droits réservés.

Brown-Forman France au capital de 5 037 000 €

47, rue de Monceau, 75008 Paris – RCS Paris 793 408 113

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