

Liqueurs

GRANIER | ARTISANAL
& BIO



NOTRE HISTOIRE

A l'origine nous avons envie de proposer un digestif bon, équilibré et original dans un bar à vin : La Cave. L'idée de faire notre propre liqueur nous parut évidente et concordait totalement avec l'esprit de notre bar à vin : des produits de qualité et du terroir !

Nous avons donc commencé nos essais avec des produits bio, issu du circuit court et le plus artisanal possible à l'image de nos valeurs mais nous avons vite découvert que l'on ne s'improvise pas liquoriste en quelques mois... C'est à force de travail de patience et de nombreux essais ratés que nous avons commencé à apprivoiser ce métier : les temps d'infusions, la taille des ingrédients, la mise en masse, la lumière, l'oxygène, la surface de contact, la combinaison des ingrédients, le sucre... La notion de détail prend tout son sens, chaque micro-variation change complètement le résultat final

Nous nous rendons très vite compte que c'est l'infusion que nous recherchons, surtout ne pas extraire, nous voulons de la finesse et de la légèreté. Après plus de 6 mois de tests plus ou moins bons, on touche du doigt quelque chose qui nous plaît, quelque chose qui nous ressemble.

Notre première liqueur est fraîche, pas trop sucrée, pas trop lourde en alcool, agréable et facile à boire, à l'apéro, en shot, en digestif ou en cocktail.

Au bout de 2 ans de perfectionnement et au fil de résultats de plus en plus probants, ainsi qu'une clientèle de plus en plus demandeuse, l'idée de lancer une liquoristerie a fini par germer.

Arrive Stéphane, le grand frère, ancien basketteur professionnel, grand adepte de la liqueur, qui possède la détermination et la volonté des sportifs. C'est lui qui continue de faire vivre cette idée dans nos esprits, de se renseigner, et d'apprendre à son tour tout l'art de ce métier !

Il devient alors le moteur du projet, celui par qui et pour qui les Liqueurs Granier allait pouvoir exister. La grande pause du premier confinement nous donne enfin le temps de mettre en place cet ambitieux et beau projet. C'est parti !

NOS LIQUEURS

Artisanales et Bio, elles sont issues de l'agriculture biologique d'où leur certification par label. La fabrication est entièrement faite à la main (macération, filtration, mise en bouteille, étiquetage, bouchage et cirage des bouteilles) par nos soins.



VERVEINE DE VINCENT « LA VV »

26%/Vol – Sucre 100gr/L

Elle est notre toute première création baptisée depuis plusieurs années la Verveine de Vincent (V.V) par nos clients.

C'est une liqueur d'assemblage de différentes plantes (citronnelle, coriandre graines, zestes de citrons, et bien sûr la Verveine). Equilibrée en sucre (100gr/L), légèrement acidulée et donc très facile à boire même seule sur glace.

C'est notre incontournable celle qui est à l'origine de tout.



GENTIANE

26%/Vol - Sucre 100gr/L

Pour notre deuxième liqueur nous avons voulu conserver l'identité forte de cette plante, qu'elle s'exprime sans artifice, qu'on retrouve cette madeleine de Proust des randonneurs : La goutte d'eau de vie de Gentiane sur un morceau de sucre.

Nous avons donc fait le choix de la pureté à travers un support (sucre/alcool) discret. Le respect des arômes terriens, racinaires, de l'amertume si cher aux amateurs de Gentiane ont été notre ligne de conduite tout au long de la création.

C'est une liqueur mono-plante (gentiane cueillie en Auvergne) à 26% et peu sucrée gustativement Magnifique en cocktails mais aussi seule pour les vrais amateurs de gentiane et d'amertume.



MENTHE

26%/Vol – Sucre 50gr/L

Dernière-née de la liquoristerie. Après plusieurs mois de tests, l'équilibre sucre/fraîcheur a fini par se dessiner. Nous voulions une menthe qui laisse un souffle de fraîcheur dans la bouche d'où l'utilisation d'une menthe poivrée et c'est le travail sur le dosage de sucre qui nous a permis de trouver l'équilibre : trop de sucre la finale est « molle », pas assez et la chaleur de l'alcool masque la menthe.

Résultat, une liqueur mono-plante (menthe poivrée) avec une sensation de sucre légère et une finale uniquement sur la fraîcheur. Adaptée aux grandes soifs !

Liqueurs GRANIER

4 rue des frères Mintgolfier,
74600 Seynod
FRANCE

+33 (0)6 79 59 27 29
contact@liqueurs-granier.fr

www.Liqueurs-Granier.fr

