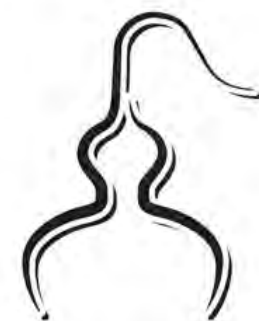
A spotlight illuminates a section of a dark brick wall. The light creates a warm, golden glow on the bricks, while the rest of the wall and the surrounding area are in deep shadow.

LES BRÛLERIES  
MODERNES

# DOSSIER DE PRESSE





# QUI SOMMES NOUS?

En 1777, la famille Delpéch Fougerat commence à élaborer ses propres eaux-de-vie et fonde, au début du XXe siècle sa première distillerie. En 1994, Bruno Delannoy, PDG de l'entreprise familiale démarre et développe l'export, notamment en Asie. En 2018, son fils, Jean-Baptiste, devient directeur de la distillerie Vinet-Delpéch et décide de fonder Les Brûleries Modernes afin de gérer et commercialiser les marques du groupe.

## BRÛLÉRIES

Ce terme, dont le sens « action de brûler » remonte au XVe siècle, désigne à l'origine le lieu où l'on distille (brûle) de l'eau-de-vie, cœur du métier des Brûleries Modernes.

## MODERNES

La distillerie Vinet-Delpéch met aujourd'hui à la disposition des Brûleries Modernes des infrastructures de qualité, un vignoble d'une centaine d'hectares dans les meilleurs crus de Cognac, ainsi qu'une équipe jeune et multiculturelle.



« Nous avons pensé Les Brûleries Modernes afin de créer et fabriquer des produits artisanaux décalés à destination des cavistes et du CHR. Notre savoir-faire ancestral ainsi que notre équipe dynamique nous ont permis de développer des produits tels que le gin Hold Up ou encore le Whisky Excellency Club Cognac Cask Finish, les pineaux des Charentes Brigitte et Louise, le whisky de France Palisson, etc.»

**Jean-Baptiste DELANNOY**

# LA GAMME





# HOLD UP

DISTILLED GIN

Le Gin Hold Up est le fruit d'une collaboration entre le savoir-faire d'un distillateur et l'imagination d'un écrivain féru de romans policiers. Il en résulte un cocktail parfait mêlant précision, inspiration et passion.

Hold Up est un gin artisanal distillé en alambic en cuivre dans la région de Cognac. Sa recette unique et son profil aromatique racé en font un gin parfaitement adapté à la mixologie et à la gastronomie (Référence: Guy Savoy).

Il se déguste aussi bien sec, qu'en tonic ou en cocktail.

Il obtient en 2020 la médaille d'argent au concours World Drinks Awards dans les catégories Tasting & Packaging. Il est également récompensé d'Or au Concours Général Agricole 2020.



Cristallin



Les notes de genièvre se marient parfaitement à celles plus prononcées de la fève de tonka, subtilement renforcées par des touches d'anis et une légère pointe citronnée



La texture en bouche offre une tenue certaine et ronde, toute en longueur

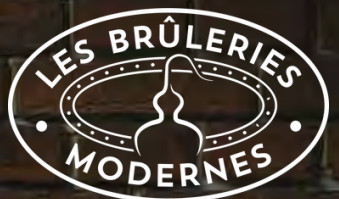
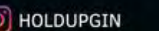
# HOLD UP

DISTILLED GIN



PRÊTS POUR LE CASSE DU SIÈCLE ?

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION - WWW.HOLDUPGIN.COM







EXCELLENCY CLUB

Aux Brûleries Modernes, nous aimons travailler dans les règles de l'art, tout en sortant des sentiers battus. Dans le cas d'Excellency Club Cognac Cask Finish, nous sommes allés sélectionner un whisky dans le Sud des Highlands en Écosse pour l'amener sur les terres du cognac. Une vieille histoire raconte d'ailleurs qu'un Gentleman's Club d'Outre-Manche aurait eu pour mascotte un gorille, symbole de l'anticonformisme de ses membres. Cette légende a inspiré ce que nous souhaitons véhiculer à travers ce spiritueux.

Ce Blended Malt Whisky est issu de l'assemblage de deux single malts écossais vieillies en fûts de Bourbon. Une fois dans nos chais, il est ensuite affiné plusieurs mois dans des fûts ayant contenu du cognac Delpech-Fougerat.

Il est très agréable en apéritif, sec ou sur glace, ou allongé de ginger beer par exemple. En 2021, il obtient la médaille d'argent au concours International Spirits Challenge.



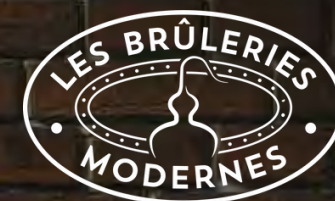
Robe dorée d'une belle intensité



Complexe et puissant, avec des arômes de malt, sublimés par des notes de miel, de fleurs blanches et de gelée de coing



Bel équilibre entre les notes épicées et fruitées. Belle structure et longue finale







# BRIGITTE ET LOUISE

Brigitte et Louise est un apéritif traditionnel et naturel français ! Son histoire est un hommage aux femmes. Brigitte et Louise, aïeules de la famille Delannoy, rappellent combien dans l'histoire de la viticulture, les femmes ont sauvé les domaines alors que les hommes étaient au front. Brigitte et Louise se dégustent en long drinks, en cocktails ou sur glace !

Le Pineau des Charentes est un vin de liqueur obtenu par un mélange de moût de raisin et de cognac. Le jus de raisin et l'eau-de-vie sont issus de l'exploitation familiale située au coeur de la région de production et certifiée Haute Valeur Environnementale. Deux types de pineaux sont produits, un blanc et un rouge.

Caractérisés par leur finesse et leur élégance en bouche, les pineaux Brigitte et Louise, avec une teneur minimale en sucre, sont faits pour partager des moments simples et décontractés comme un verre entre copines, un afterwork ou une soirée au restaurant.

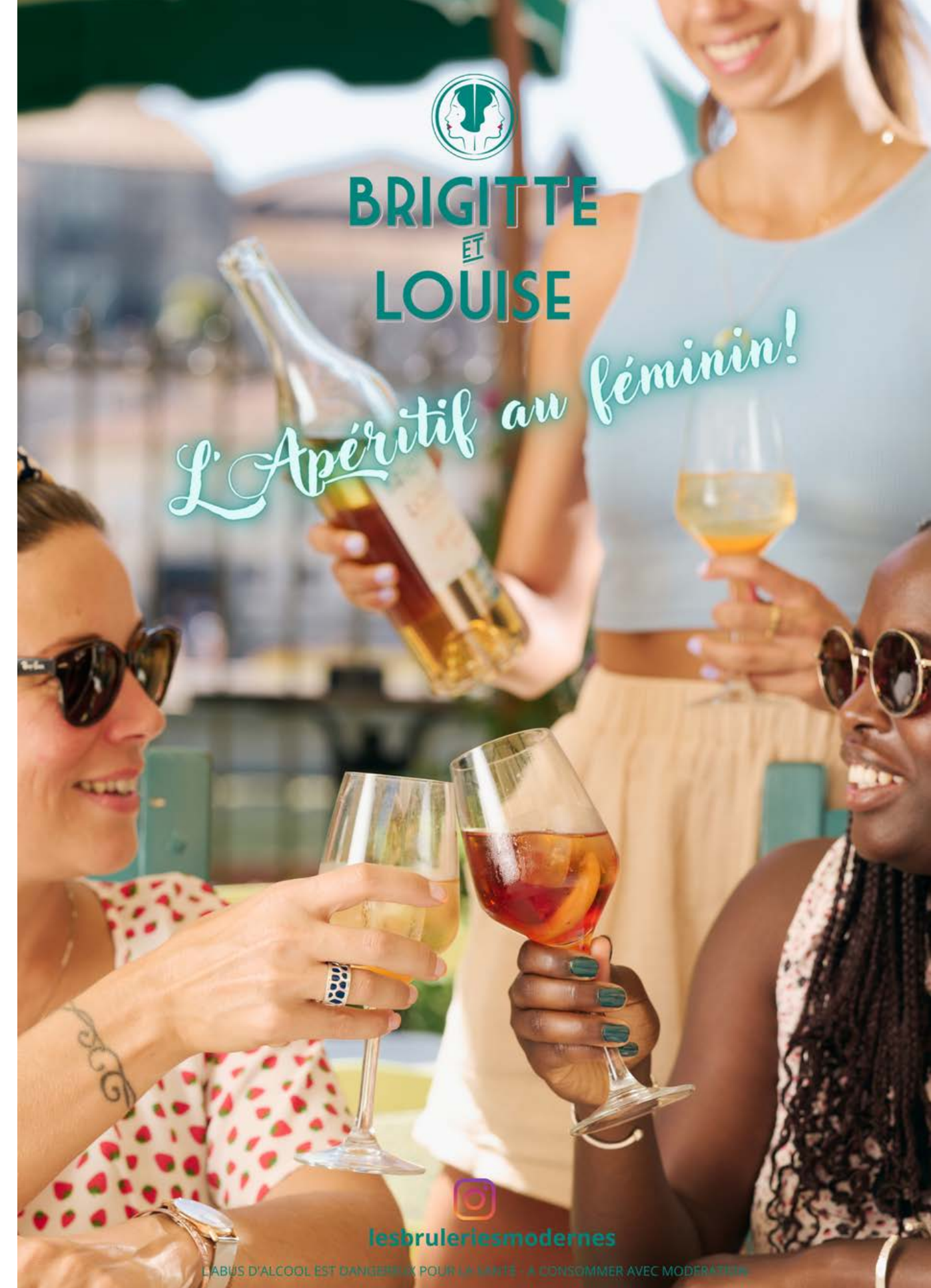
C'est un apéritif léger, qui se boit frais, sur glace, en piscine ou en cocktail.



6 CL BRIGITTE ET LOUISE BLANC  
3CL GINGER BEER  
1 TRANCHE DE CITRON VERT  
ET UNE RIBAMBELLE DE GLAÇONS!



6 CL CRÉMANT  
4CL BRIGITTE ET LOUISE ROUGE  
2CL EAU GAZEUSE AROMATISÉE AU CITRON  
1 TRANCHE D'AGRUMES  
ET UNE RIBAMBELLE DE GLAÇONS!

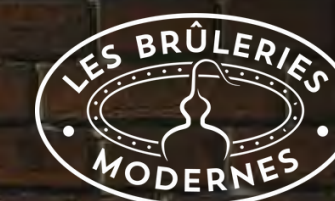



# BRIGITTE ET LOUISE

*L'Apéritif au féminin!*

[lesbruleriesmodernes](https://www.instagram.com/lesbruleriesmodernes)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération





# PALISSON

WHISKY  
DE FRANCE  
SINGLE MALT  
DOUBLE DISTILLATION

Samedi soir, c'est le coucher du soleil, une douce brise nous caresse le visage. Un village, même pas, un lieu-dit, Palisson, à la frontière de la Charente et de la Charente Maritime. Trois bâtisses au milieu d'un océan de vignes, le berceau de la famille de Jean-Baptiste Delannoy. Quelques pas et nous voici dans un chai. Des barriques, l'obscurité, l'humidité, des odeurs... Dans ce monde à 100 à l'heure, où tout change très vite, le chai, lui, n'a pas bougé, il est figé dans le temps. On explore, on sent, une topette, on goute. Et là, ô surprise...des notes de céréales et d'épices, et des arômes de pâtisserie. Un single malt au pays du cognac !

Pour ce single malt de France, issu d'un brassin français, le Maître de Chai a choisi la double distillation en alambic charentais. Une fois distillée, l'eau-de-vie rejoint le chai de Palisson, au bout du chemin, afin de commencer son élevage. L'identité de ce premier batch provient de son vieillissement en fûts de chêne du Limousin ayant auparavant contenu du cognac, lui apportant harmonie, douceur et délicatesse.

L'heure de la dégustation a sonné. Après une longue journée, le tintement des verres, un fond de musique, on se détend, on refait le monde. Boire un verre de Whisky Palisson, c'est arrêter le temps.

Palisson se déguste en apéritif sec ou sur glace, allongé d'une ginger beer, mais aussi en digestif.



Robe dorée



Nez vif, puissant et parfumé. Arômes de poire, pêche blanche, malt, fleurs blanches, et des notes épicées (vanille, cannelle) et pâtisseries



Bouche souple et ronde où les saveurs de céréales dominant et s'accompagnent de notes de poire et de biscuit. Bel équilibre aromatique et bonne longueur en bouche

# PALISSON

WHISKY  
DE FRANCE  
SINGLE MALT  
DOUBLE DISTILLATION

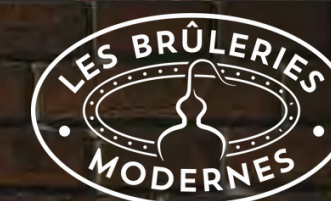


Arrêtons le  
temps...



lesbruleriesmodernes

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION





# Delpech - Fougerat

Nos cognacs Delpech Fougerat sont issus de la volonté de rendre un hommage appuyé aux origines de la marque.

Ils sont distillés sur lies en alambic Charentais à partir de raisins issus de notre vignoble qui s'étend sur une centaine d'hectares sur les terroirs de Petite Champagne et Fins Bois.

Le cognac VS apprécié par les mixologues est une base idéale pour les cocktails.  
Le cognac VSOP peut être dégusté en long drink avec du tonic ou du ginger ale avec des glaçons.  
Le cognac XO se déguste de préférence sec, sans glace, en digestif.

En 2021, nos cognacs obtiennent 3 médailles au concours Spirits Selection. Médaille d'or pour le VS, Grande Médaille d'or pour le VSOP et Médaille d'argent pour le XO.



Ambré

Le nez est floral avec des touches de poire

Au palais il est élégant et fruité



Ambré aux reflets dorés

De subtiles notes de vanille et de fruits secs

Bouche équilibrée et fruitée



Brillant avec de sublimes reflets cuivrés et ambrés

Fruité avec des parfums de noix, d'orange confite et de pruneau

Notes d'épices, de poivre et de vanille soutenues par des arômes de café et de cuir





Le Brandy Hector Legrand Extra est un véritable coup de cœur. Nous remercions Hector d'avoir oublié ce nectar dans les chais pendant 15 ans et de nous avoir permis de découvrir un résultat unique. Avec son packaging moderne et son design épuré il offre une vraie richesse à la dégustation.

Le Brandy Hector Legrand Extra se déguste de préférence en digestif, sec ou sur glace, accompagné par exemple d'un carré de chocolat noir.

Il obtient la médaille d'argent au San Fransisco World Spirits Competition.



Robe acajou avec des reflets brillants



Intense, marqué par des notes d'oranges confites et de vanille bourbon. Parfums chocolatés, toastés avec des notes de caramel



Suave, riche avec des pointes de chocolat et de cacao. Bel équilibre et belle longueur

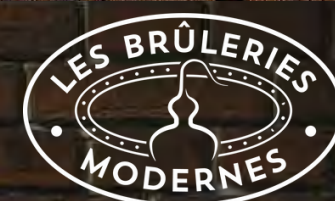
# HECTOR LEGRAND

BRANDY



lesbruleriesmodernes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération







*Trésor des Rois*  
ARMAGNAC

A l'instar d'une véritable chasse aux trésors nous avons parcouru le Sud Ouest de la France pour découvrir ces Armagnacs millésimés exceptionnels et porteurs de valeurs.

Distillé en alambics armagnacais, puis vieilli en fûts de chêne de Gascogne et du Limousin, chaque millésime est unique par sa complexité et sa richesse aromatique. Unique également par sa bouteille exclusive qui est numérotée et dans laquelle est glissé un certificat d'authenticité pour chaque cuvée.

Il est conseillé de déguster les armagnacs millésimés Trésor des Rois en digestif.





Contact presse:

Camille EDANGE

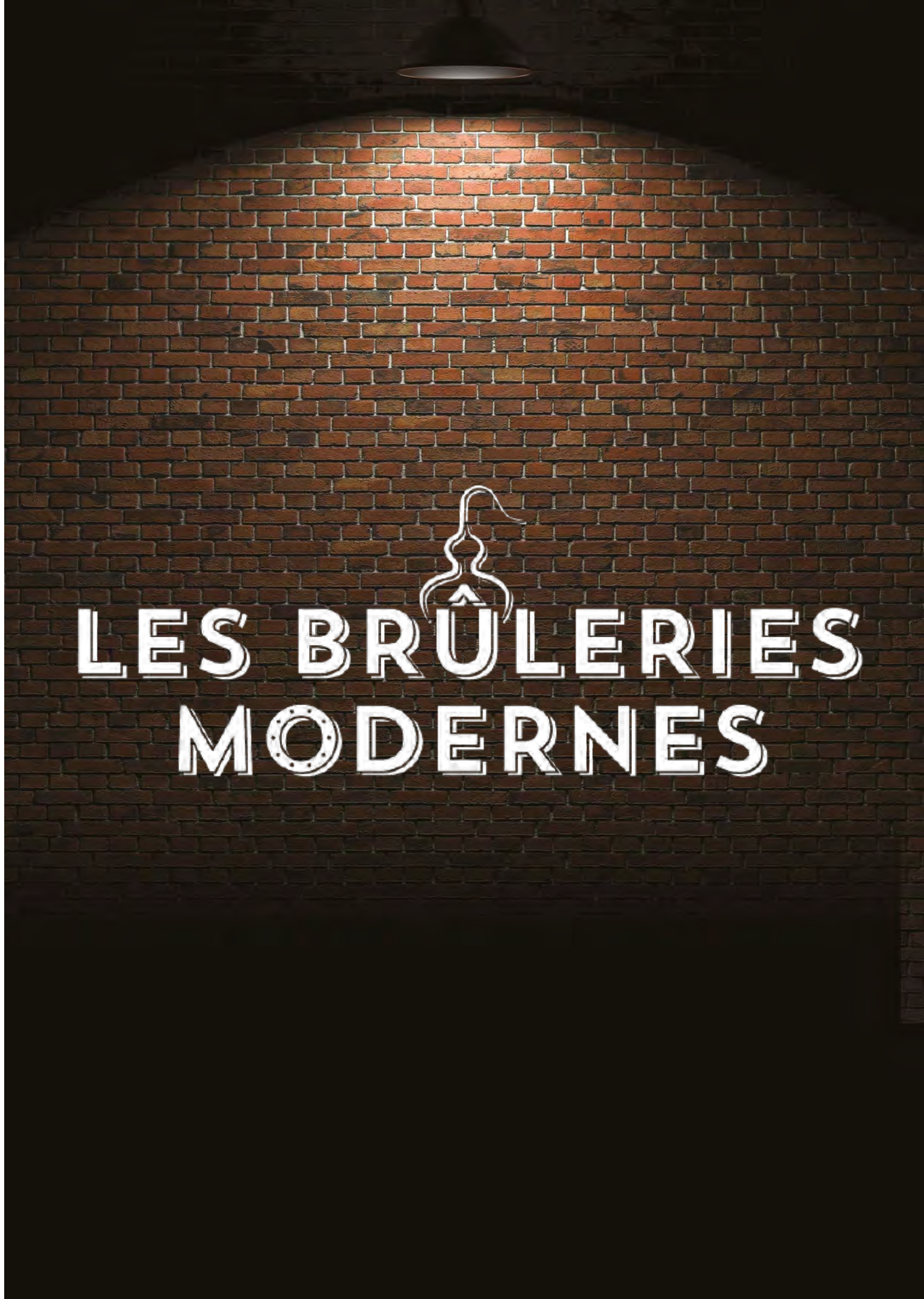
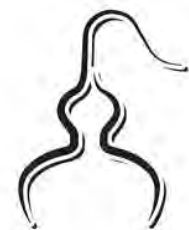
Mobile: 07.63.72.67.78

Email: [contact@lesbruleriesmodernes.com](mailto:contact@lesbruleriesmodernes.com)

[www.lesbruleriesmodernes.com](http://www.lesbruleriesmodernes.com)



lesbruleriesmodernes  
holdupgin



LES BRÛLÉRIES  
MODERNES