

THE
BROODY
HEN

THE BROODY HEN,
LE SCOTCH WHISKY
À L'ESPRIT CACHÉ...



« En 2013, notre aventure a commencé par l'ouverture de la Summerhall Distillery, la première distillerie de gin exclusive d'Édimbourg, depuis plus de 150 ans, pour élaborer notre gin Pickering's Gin. Nous produisons des gins vieillis en fût de chêne, dans des tonneaux provenant des Highlands, des îles et des Lowlands d'Écosse.

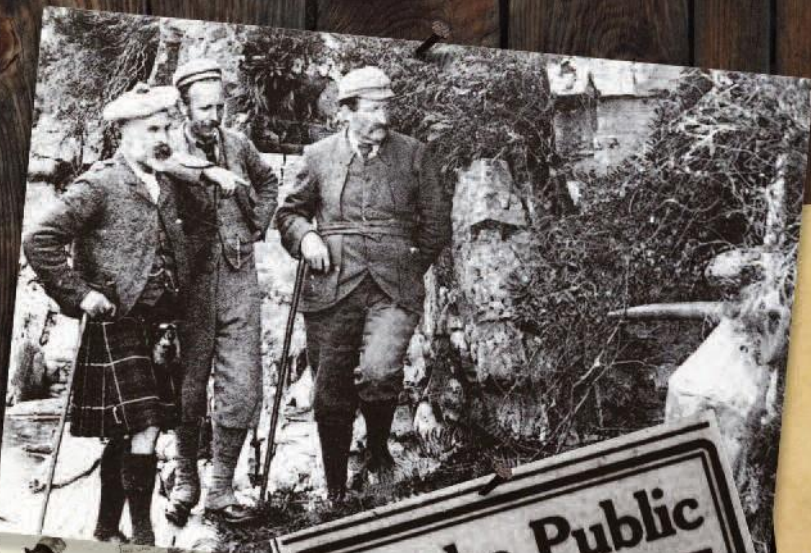
En cherchant de nouvelles barriques pour apporter plus de saveur et de personnalité à nos gins, notre voyage nous a conduit dans une distillerie artisanale de whisky dans les Highlands. Parmi les rangées de fûts, un lot particulier a attiré notre attention : cinq fûts empilés qui ressemblaient à un poulailler. C'est ainsi que l'idée de créer un nouveau whisky, avec cette sélection spéciale de fûts, sous le nom de The Broody Hen, est née !

The Broody Hen rend hommage à l'histoire des whiskies écossais du 17^{ème} siècle. A l'époque, l'avènement des taxes élevées sur le whisky ont contraint de nombreux distillateurs à produire de façon illicite et à cacher leur production dans des endroits les plus surprenants. Les tonneaux passaient en contrebande dans des cortèges funéraires tandis que des bouteilles se retrouvaient dans les nids des poules couveuses... un esprit caché qui a été restitué avec The Broody Hen ! »



Matthew Gammell
Co-fondateur et maître-distillateur de la
Summerhall Distillery





To the Public
 A Warning
PROHIBITION
 WILL BE HERE
OCTOBER 1st
 Govern Yourselves Accordingly

Order Early Victoria's Famous Lager
 Beer and Celebrated English Ales and
 Stouts, Manufactured by the

Silver Spring Brewery, Ltd.
 Victoria, B.C. P. O. Box 828
 Phone 692
 ON FOR SALE BY ALL DEALERS



ILLICIT DISTILLING

AFTER THE INTRODUCTION OF TAXES ON DISTILLING IN SCOTLAND IN THE 17TH CENTURY, ILLICIT DISTILLERS HAD TO GO TO GREAT LENGTHS TO AVOID THE TAXMAN.

THERE ARE ACCOUNTS OF BARRELS BEING HIDDEN IN FUNERAL CORTEGES AND BOTTLES BENEATH BROODY HENS.





THE BROODY HEN
FAIT ÉGALEMENT
SON ÉLEVAGE DANS DES FÛTS !

NOUS AVONS GARDÉ CET ESPRIT CACHÉ
PRÈS DU NID, JUSQU'À CE QUE LES FÛTS
SOIENT PRÊTS À SE DÉVOILER...

THE BROODY HEN BLENDED SCOTCH WHISKY

Depuis plusieurs années, The Broody Hen s'associe à un certain nombre de distilleries pour s'approvisionner en whisky dans différentes régions écossaises afin d'élaborer son blended scotch whisky à base d'orge et de blés maltés et vieilli dans des fûts de bourbon en chêne américain de premier et de deuxième remplissage. Il est ensuite mis en bouteille, bouché et étiqueté à la main à la Summerhall Distillery.

NOTES DE DÉGUSTATION



Ce blended scotch whisky dévoile une robe légèrement dorée comme des bottes de foin un jour d'été. Il exprime des arômes délicats de miel et de caramel au beurre complétés par un doux parfum d'agrumes floraux. En bouche, se révèle une explosion de caramel fondant, de vanille et de miel de Manuka tandis que la finale est légèrement plus épicée avec des notes de pain perdu saupoudré de cannelle.

The Broody Hen Blended Scotch Whisky est distribué par UCVF et est disponible à la vente chez les cavistes et sur www.topdrinks.fr au prix public indicatif de : 34,90 € (70 cl)



MATTHEW GAMMELL

Co-fondateur et maître-distillateur de la Summerhall Distillery

Qualifié en ingénierie mécanique puis spécialisé dans le secteur de la rénovation immobilière et de la construction, le parcours de Matthew Gammell n'est pas conventionnel dans le monde des spiritueux. En 2013, passionné par cet univers, il se lance un nouveau défi : créer un London Dry Gin premium.

Avec Marcus Pickering, son partenaire commercial depuis 16 ans, ils transforment l'ancienne école vétérinaire royale Dick à Summerhall pour en faire la première distillerie de gins, située en plein cœur de la ville d'Édimbourg depuis 150 ans. Dès lors, Matthew Gammell conçoit et élabore des gins uniques sous le nom de Pickering's Gin. Au fil des ans et des expérimentations, il devient maître dans l'art de la distillation et de l'alchimie des distillats et des arômes.

Son amour personnel pour le whisky et son engouement pour déceler des fûts singuliers afin de faire vieillir ses gins a permis à Matthew Gammell de franchir naturellement le pas dans le monde du whisky en créant The Broody Hen Blended Scotch Whisky, la première référence de la marque.



MARCUS PICKERING

Co-fondateur et responsable des exportations de la Summerhall Distillery

Après une formation à la Royal School of Buteling de Londres, Marcus Pickering débute sa carrière dans les Highlands d'Écosse en tant que maître d'hôtel au château de Skibo. Un rôle qui l'invite à faire découvrir et déguster de nombreux whiskies à ses invités et à organiser régulièrement des visites à la distillerie Glenmorangie, située à moins de 8 km. C'est à cette période que né son intérêt pour le whisky et qu'il appréhende la multitude de dimensions de ce breuvage.

En déménageant à Édimbourg, Marcus décide de changer de carrière et devient lui aussi à son tour constructeur. Il y rencontre Matthew Gammell et leur histoire perdure 16 ans plus tard...

« Nous voulions faire notre entrée dans le monde du whisky depuis le début de la Summerhall Distillery et de Pickering's Gin. Pour arriver là où nous sommes avec The Broody Hen, il nous a fallu huit années pour sélectionner minutieusement nos distilleries partenaires et pour planifier audacieusement sa création, son élaboration et son lancement. Il en résulte un spiritueux dont nous sommes très fiers et que nous avons hâte de partager avec les amateurs de whisky » explique Marcus Pickering, co-fondateur et responsable des exportations de la Summerhall Distillery



THE PERFECT SERVE

The Broody Hen Blended Scotch Whisky se déguste pur, sur glace ou en cocktail.



PUR

Déguster The Broody Hen Blended Scotch Whisky pur dans un verre à whisky.



SUR GLACE

Servir The Broody Hen Blended Scotch Whisky avec de la glace pour révéler l'intensité de son profil aromatique. Le caractère soyeux s'entremêle aux notes d'agrumes et de pommes caramélisées.



EN COCKTAIL

Préparer un cocktail avec The Broody Hen Blended Scotch Whisky dans un highball sur de la glace. Compléter avec du Ginger Beer et garnir d'une rondelle d'orange.

LA CARTE DU POULAILLER

Dans les règles de l'art, The Broody Hen vient de pondre sa sélection de cocktails pour déguster son cocktail chez soi ou dans des endroits plus insolites !



THE CRACK OF DAWN

5 cl de The Broody Hen Blended Scotch Whisky | 2,5 cl de jus de citron | 1 c. à c. de confiture d'orange | Eau gazeuse

Dans un shaker, ajouter The Broody Hen, le jus de citron frais et la confiture d'orange. Ajouter de la glace et secouer vigoureusement. Filtrer dans un verre highball et compléter avec de l'eau gazeuse.



THE BROODY SOUR

5 cl de The Broody Hen Blended Scotch Whisky | 2,5 cl de sirop de sucre | 2,5 cl de jus de citron | 1 blanc d'œuf

Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients et secouer sans glace pendant 30 secondes. Puis ajouter de la glace et secouer pendant 10 secondes supplémentaires. Filtrer deux fois dans un verre à coupe. Garnir d'un zeste d'orange et d'un trait d'Angostura.



ROB ROY

5 cl de The Broody Hen Blended Scotch Whisky | 2,5 cl de Vermouth doux | 2 traits d'Amers à l'orange

Dans un verre à mélange, ajouter tous les ingrédients. Remuer avec de la glace pendant 30 secondes. Filtrer dans un verre à coupe. Garnir d'un zeste d'orange.



THE
BROODY
HEN

À PROPOS DE LA SUMMERHALL DISTILLERY ET THE BROODY HEN

Fondée en 2013 par Matthew Gammell et Marcus Pickering, Summerhall Distillery Limited est la première distillerie de gin, à être établie à Édimbourg depuis plus de 150 ans. Elle élabore le Pickering's Gin, un gin vieilli en fûts de chêne et conçu selon une recette originale de Bombay gardée secrète depuis 1947. En 2022, les co-fondateurs élargissent leur gamme de spiritueux avec le lancement d'un nouveau blended scotch whisky qui dévoile un profil aromatique délicat et suave avec des notes de vanille, de caramel et de miel de manuka.

À PROPOS D'UCVF

Fondée en 1980 et rachetée en 2011 par le Holland Trading Group, UCVF (Union Commerciale des Vins de France) est historiquement rattachée au négoce de vins et champagnes en France. En 2019, la rencontre de Joris van Gent, Directeur d'UCVF, et de Sébastien Peyssonneaux, Responsable gammes exclusives d'UCVF, ouvre la voie à une nouvelle histoire pour le groupe : l'importation et la distribution de spiritueux d'exception. Aujourd'hui, son portefeuille de distribution se compose de plus de 30 marques internationales de spiritueux premium et d'une centaine de références.

CONTACT PRESSE

MCS COM | Mélanie Correia

Tél : 06 29 44 41 67 | Mail : mcorreia@mcscom.fr

