



## Cuvée Garrigue

La Garrigue est notre gin plus complexe à base d'herbes locales cueillies à la main, de fruits, et fleurs de la garrigue.

Aromatiquement très expressif et équilibré, entièrement fait à la main. 100% sud de la France.

### Notes de dégustation

Au nez, on retrouve les senteurs familières de la garrigue française. Le genévrier est dominant, mais son association avec le romarin, le thym, le fenouil, la fleur d'acacia, la lavande, la figue et d'autres les plantes crée une symphonie aromatique. La qualité de l'alcool de base sublime les arômes végétaux, créant une finale persistante. La Garrigue se boit seul ou avec des glaçons, il est aussi le compagnon idéal de cocktails originaux.

### Méthode de production

**Aromatiques :** Nous cueillons nos baies de genièvre et toutes nos autres plants à la main, dans le sud de la France.

**Taille du lot :** nous ne faisons jamais de lot plus grand que 500 bouteilles

**Alambic :** Nous travaillons exclusivement avec des alambics de 100 ans traditionnels en cuivre style « discontinu » \*. Nous les préférons aux alambics modernes à colonne/continue en raison de l'alcool complexe et nuancé qu'ils produisent.

**Alcool de base :** est à 80° et distillé deux fois. Il est élaboré à partir de vin naturel du sud de la France. Nous nous fournissons auprès de producteurs

que nous respectons et admirons. Les vieux alambics produisent un alcool de base qui conserve certaines qualités du vin à partir duquel il a été distillé.

**Distillation avec les aromatiques :** Tôt le matin, nous commençons la journée de distillation lente, laissant les plantes imprimer leur profil aromatique sur l'alcool de base déjà parfumé. Une fois l'éthanol distillé, nous abaissons la température dans l'alambic et permettons aux hydrolats d'aider à diluer l'alcool à 45% (voir ci-dessous).

**Méthode one-shot :** Nous utilisons la méthode traditionnelle à un coup pour distiller nos gins. Nous distillons l'alcool de base avec nos aromatiques pour produire le gin à 70% d'alcool, que nous coupons ensuite avec de l'eau à 45%. Aujourd'hui, la plupart des gins sont fabriqués en utilisant une méthode multi-shot, ce qui signifie que l'alcool de base est distillé avec une proportion plus élevée de plantes, créant un « concentré de gin ». Ce concentré est ensuite mélangé avec un alcool de base neutre pour le diluer. Ce dernier est ensuite à son tour coupé avec de l'eau. Cette méthode permet aux distillateurs d'augmenter considérablement leur production.

**Mise en bouteille et filtration :** Nous mettons en bouteille à la main après un mois de repos. Nous utilisons un acier inoxydable de 50 microns filtre (la plus grande taille disponible) pour éliminer la poussière et les particules sans dénaturer les précieux arômes végétaux.

*\*Nos gins ne sont pas légalement autorisés à être étiquetés «gin» en raison du droit de l'Union européenne exigeant que les alcools appelés «gin» ou «vodka» atteignent un alcool de base à 96% d'éthanol. Spiritueux produits à l'ancienne, traditionnels, les alambics discontinus n'atteindront jamais ce niveau d'éthanol. Seuls les sprits distillés dans des alambics modernes peuvent atteindre ce niveau d'éthanol.*

*Convaincues de la qualité incomparable des spiritueux fabriqués dans ces vieux alambics, nous avons préféré renoncer au droit de mettre le mot «gin» sur nos étiquettes. Nos «gins» doivent légalement être appelés «eaux-de-vie». Nous faisons partie d'un mouvement de petites distilleries travaillant avec des alambics de type discontinu. Appelé « Gnole Naturelle », il regroupe des producteurs de spiritueux qui travaillent selon une méthode traditionnelle et qui défendent le droit de le faire.*