



Cuvée Pic-Pic

Pic-Pic est notre gin de style traditionnel, entièrement fait à la main. 100% sud de la France.

Notes de dégustation

Sur le nez le genévrier sauvage est séduisant et complexe, piné et floral. L'arbose, fruit typique de la région, ajoute de la luminosité et une saveur d'agrumes familière, mais distinctive. La qualité de l'alcool de base rehausse les arômes des plantes, créant une finale persistante. Pic-Pic est fait pour les boissons / highballs et les cocktails. Il est aussi délicieux accompagné d'un tonique artisanal.

Méthode de production

Aromatiques : Nous cueillons du genévrier sauvage et de l'arbose sauvage (*Juniperus communis* et *Arbutus unedo*), tous deux originaires de la Méditerranée.

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 « discontinus » *. 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 : Nous macérons les aromatiques pendant une nuit dans l'alcool de base à 80°. En début de matinée, nous commençons le long processus de distillation lente qui dure toute la journée. Une fois l'éthanol distillé, on baisse la température dans l'alambic afin de permettre aux distillats d'eau végétale parfumés 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 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.