Hautes Exigences

Lifestyle / Culture
Savoir-Faire

#5

2022 - 2023

ALCOOLS VIVANT

Goupil Whisky Single Malt

Un Whisky Single Malt Bio élaboré en Charente, à base d'orge malté bio français, issu d'une distillation en alambic traditionnel charentais, et bénéficiant d'un vieillissement en fûts de chêne du Limousin. Son univers malté embrasse la douceur tendre de la poire, des fruits blancs, avec une approche plaisir. La bouche dévoile une ode suave, ponctuée de fruits jaunes et de fruits secs. Idéal pour les viandes blanches au four et le chocolat au lait de qualité

ARMORIK

15 ans Whisky Breton Single Malt

Cette édition 2022 du 15 ans est une petite pépite! Résultat d'une maturation de 9 longues années en fûts de Bourbon, complété d'un transfert en fûts de Sherry pour 6 années supplémentaires. On aime son nez suave et caractériel, avec une douceur aux aspérités sauvages. Son toucher se lie au fin iodé pour révéler un tactile charmeur. Sa longue finale n'est qu'une invitation pour le marier à table. Ode aux gibiers, et surtout au rôti de veau farci à la crème de morilles.

GWALARN

Celtic Whisky Blend

Ce Blend signé de la Distillerie Celtic Whisky, est né de l'assemblage de whiskys d'origine celtique. Comme ses prédécesseurs « single malts », ce blend porte un nom breton qui évoque son caractère, à savoir Gwalarn ou « vent de nord-ouest » en français. Un univers céréalié, fruité, ponctué d'épices douces, dans un soupir de tourbe. La bouche reprend le nez, avec une finale saline audacieuse pour accompagner les fruits de mer, les poissons et le tarama.

MAISON BENJAMIN KUENTZ

Tohu-Bohu des Terres - Whisky Single Malt

Éditeur de whisky français singulier, Benjamin Kuentz signe ici une charmeuse partition pleine de sens. Une fine tourbe vient enrober un univers presque pâtissier, délicat, où le juteux des fruits n'est jamais loin, tout comme les épices. En bouche, le raffinement prend place, avec des fruits confits, et toujours cette tourbe aux revers éthérés. Sa finale est longue, avec un caractère mentholé audacieux pour seoir les viandes blanches de caractère et le chevrueil. Une vraie découverte !

ALCOOLS VIVANT
Iris Gin

Ce nouveau gin Iris, pousse encore un peu plus loin l'exigence de responsabilité dans les approvisionnements de Vivant. L'alcool neutre, qui sert à son élaboration, est issu de la distillation des sous-produits de la viticulture bio dans le Vaucluse. Près de 99% des matières premières utilisées sont produites en France, dont les baies de genévrier, et la plus grande partie des plantes aromatiques. « Il n'existe à ce jour aucun gin réunissant autant de matières biologiques venant de France ». On aime la pureté de son expression, sa floralité vibrante, en pointes de baies de genièvre.Sa bouche, à l'onctuosité florale noble, livre un univers distingué. Les huitres, le porc à la citronnelle et les fromages n'en sont que magnifiés.

MELIFERA
Gin Edizione Corsa

Dans ce Gin artisanal, à la fois puissant et subtil, les notes de maquis, de myrte, et d'immortelle séchée, s'accordent parfaitement aux baies de genévrier dans un ensemble complexe et harmonieux de 18 botaniques. Toujours distillée artisanalement en Charente Maritime, l'edizione Corsa intègre dans sa recette des immortelles cultivées en bio, récoltées et distillées à Saint Florent, dans le Nord de l'île de Beauté, par une productrice de talent. On aime sa floralité poudrée aux revers d'hélichryses, dans un raffinement onctueux, puissant et savoureux. Parfait pour accompagner des fromages, les oursins et surprendre avec une galette complète.

GUILLAUMETTE
Génépi Dry

Cette liqueur de génépi Guillaumette DRY est produite de manière artisanale par macération, ce qui lui donne son aromatique et sa couleur. Sa fabrication authentique, issue d'un savoir-faire artisanal, a été transmise au cœur de la famille Bernard-Reymond depuis plusieurs générations. On adore son caractère raffiné, élégant, qui enjôle cette variété d'artemisia, qui la pousse très haut dans la finesse. Avec sa finale attachante, cette liqueur se livre magnifiquement, seule ou en s'accordant à merveille sur les spécialités de montagne, des charcuteries aux formages, en passant par la truite fumée. Un beau coup-de-cœur!