

Le gin ce sont les Français qui le distillent le mieux

GASTRONOMIE | 18 JUIL. 2023

HOME > GASTRONOMIE > SPIRITUEUX > LE GIN CE SONT LES FRANÇAIS QUI LE DISTILLENT LE MIEUX

GASTRONOMIE

Le gin ce sont les Français qui le distillent le mieux

18 JUILLET 2023

Écrit par Alfred Reed



Le gin n'est pas anglais d'origine (il est batave) et les distilleries françaises n'ont pas à rougir devant la compétition internationale, bien au contraire. Les distillateurs Made in France rivalisent d'excellence pour des productions qui jouent des participations alcoolisées classiques non sans une touche très contemporaine pour certains. C'est le choix d'Alfred, faites-lui confiance.



DANS LES MONTAGNES, LE BEAR BROTHERS BB9

Une distillerie dans les Pyrénées, une appellation London Dry Gin – aucun ajout n'est réalisé après la distillation en Stupfler (la rolls des alambics) à part l'eau de source des Pyrénées, conclusion : BB9 offre en bouche : bergamote et citron, tandis que les herbes aromatiques : thym, sauge, romarin, coriandre apportent un côté Méditerranéen et floral avec un final sur du poivre de Timut. Des ingrédients 100% naturels, l'équipe est pointilleuse et délicate dans ce sens, pour une création élaborée en fonction de fruits frais cueillis à juste maturité.



Remarquable ! On craque pour leur Microcitrus, un distillat d'agrumes d'exception Yuzu et citron caviar.

CHRISTIAN DROUIN LE GIN NORMAND

La maison Christian Drouin continue d'explorer les saveurs après le lancement convaincant de son premier gin en 2015, élaboré à partir de plus de 30 variétés de pommes à cidre et de 7 aromates sélectionnés pour leur parfaite association avec les fruits défendus et du genièvre (toujours!). Le tout récent Carmina allie les fleurs et la framboise, le cassis, la vanille, le citron et l'orange en plus du genièvre (toujours!) et des variétés de pommes à cidre de Normandie.



Il est rouge carmin, en édition limitée à 8550 bouteilles à déguster en gin tonic avec une framboise en garniture. Rouge on vous a dit ! Carmina en latin signifie les poèmes, et c'est tout un poème en effet.

3 SAB'S, LE SAVOIR-FAIRE BOURGUIGNON

Les traditionnels bouilleurs de cru n'existent plus, mais le métier perdure et sur la côte de Beaune, Sab's, une très jeune marque, bénéficie et sublime les meilleurs raisins du monde lors de ses distillations. Une véritable noblesse vinique s'exprime en dégustation pure mais également en cocktails.



Les couleurs des bouteilles sont autant de gage de saveurs. C'est un festival ! Le gin barrel avec une fin de bouche briochée, le Pinot gin pousse sa macération vers le Negroni, le Navy aux 57 degrés les plus onctueux qui soient et le gin rose à la rondeur gourmande. Alfred veut toutes ces superbes bouteilles ! Avec une goutte de tonic parfait ! Mais pas trop de tonic non plus, s'il vous plaît.

VRIGNAUD, UN GIN VENDÉEN

La distillerie a plus de 200 ans, leurs deux gins se peinent à peine trois. Les saveurs de leur premier London dry gin nous font décoller pour un atterrissage en bord de mer, été comme hiver, avec ce parfum à l'immortelle des dunes qui apporte un final sur le curry.



Quant au gin criste marine -communément surnommée le fenouil de la mer- il possède des notes d'agrumes et de bergamotes en milieu de bouche, avec un finale citrus et herbacée de bord de mer. Hummm, ça donne comme une envie de plages en été. La Vendée sait y faire et leurs bouteilles sont belles comme tout, à disposer en apparence tant elles sont élégantes...

POUR UN BEL ENVOL!

Vivant, c'est un engagement ancré dans la réalité et les pieds dans la terre, bref c'est bio 100% et chaque produit dûment sourcé, certifié et contrôlé à tel point qu'un poivrier du Sichuan (*Zanthoxylum piperitum*) planté sur la ferme Decroix est à l'origine de leur premier gin. Il y a la saveur des baies poivrées à l'aromatique puissante et spontanée additionnée au genièvre, cardamome, gingembre, angélique, et bien sûr baies de genièvre des côtes du montmorélien.



Le tout dernier gin : Envol, associe les arômes de la verveine citronnelle, du laurier, de l'angélique et de la fleur de sureau avec une note de géranium rosat. Une recette inédite pour une expérience gustative à la fois pointue, douce et intense, à l'image de la ganne.

AJOUTER À MES FAVORIS | JE VEUX PLUS D'ARTICLES COMME ÇA



GASTRONOMIE | SPIRITUEUX

ARTICLE PRÉDÉCENT



Rencontre : L'été de l'architecte d'intérieur Marie-Anne Derville

ARTICLE SUIVANT



Basque and Furious : un road trip d'exception au pays basque au volant du Defender 110

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

📷 Suivez-nous sur Instagram



RECOMMANDER À UN AMI
adresse e-mail Envoyer

RETROUVEZ-NOUS: 📷 f in

Home
Qui sommes-nous ?
Contributeurs
Contact
Mentions légales
Confidentialité et cookies
Conditions Générales de Vente