

SÉLECTION

AVALANCHE DE GINS



GIN SALERS

Distillerie de la Salers
Célèbre pour son apéritif, la distillerie de la Salers, en Auvergne, lance son premier gin. Rompue à la sélection des plantes et à leur distillation depuis 1885, elle offre une composition très réussie qui réunit onze plantes et épices dont les racines de gentiane, emblématiques de son terroir du Massif central. Son parfum intense aux notes d'agrumes et de cardamome se retrouve en bouche. La finale est épicée et poivrée aux accents de gingembre et de gentiane
22 € en grande distribution.

Plus facile à produire qu'un spiritueux ambré et sans temps de vieillissement, le gin ne connaît pas la crise. Résultat, tout le monde en fait !

TOVESS, dry gin

Amazon

Dire que tout le monde fait du gin est un euphémisme. Même Amazon s'y est mis. Du moins, il fait produire son gin par une distillerie de Birmingham (on se prend à rêver que c'est peut-être la même que celle du gang de la série *Peaky Blinders*) et le distribue sur sa plateforme. Loin de vouloir encourager ce circuit de distribution peu éthique, on doit reconnaître que le breuvage est bien fait : un nez frais aux notes d'agrumes, harmonieux et délicat en bouche. Quant à son prix, il est attractif!
24,99 € sur amazon.fr

GIN MARE

Gin Mare Distillery

Résolument méditerranéen avec son assemblage de distillats d'ingrédients comme le thym, le basilic, le romarin et l'olive, associés à d'autres plus classiques, ce gin ibérique signe ses origines. Les



saveurs ensoleillés dominant en bouche et offrent une belle explosion aromatique.
39 € chez les cavistes.

L'Ô DE JO, dry gin

Clos Saint Joseph

Après quelques années passées à Grasse dans la distillation des plantes, Charles-Guillaume Simon s'est lancé dans les spiritueux en implantant sa distillerie à Meursault, en Bourgogne. Seize botaniques composent ce premier opus. Si les baies de genévrier restent majoritaires, deux variétés de moutarde locales viennent signer ses origines bourguignonnes. Il dévoile une aromatique aérienne, florale et citronnée. La bouche est élégante, pleine de fraîcheur avec du volume. A boire frappé ou en gin-tonic.
39 € les 50 cl sur clossaintjoseph.org



CANAÏMA

Dusa

La distillerie vénézuélienne Dusa, bien connue pour sa marque de rhum Diplomatico, présente son premier gin élaboré avec des plantes amazoniennes et du Venezuela. Elles sont macérées et distillées individuellement avant d'être assemblées. D'une grande fraîcheur au nez, ce gin exhale un bouquet herbacé et fruité (passion et agrumes) avec une pointe poivrée. La bouche est complexe, grasse



et épicée, aux saveurs fruitées, avec une longue finale.
39,90 € chez les cavistes.

SAISON OF THE WITCH, smoky gin

Citadelle

Elaborée à partir de la cuvée originale, qui contient dix-neuf botaniques différentes, cette édition limitée à 400 bouteilles a utilisé les baies de genévrier récoltées sur les parcelles proches du château de Bonbonnet, où sont plantés 2 hectares. Une fois la cueillette effectuée, ces baies ont été fumées sur le vaste brasero du château pendant une heure trente. Résultat ? Une explosion d'agrumes, de fleurs et de petits fruits rouges, escortée de notes poivrées et un soupçon de fumé.
49 € au château de Bonbonnet, à Ars (Charente).



URSA MINOR

Heima

Elaborée dans le Jura et produite en petite quantité, la « petite ourse » (en latin), certifiée bio, est élaborée par la distillerie Heima de manière artisanale. Son prix est en conséquence. Son délicat parfum de baie de genévrier laisse place en bouche à un bouquet d'herbes avec une attaque mentholée puis des saveurs de pamplemousse très rafraîchissantes. La finale est tout en douceur avec une pointe caramélisée.
51 € les 50 cl sur distillerieheima.com