

LE DÉMARRAGE TONIQUE DU GIN FRANÇAIS

DÉSORMAIS, CHAQUE RÉGION PRODUIT SES EAUX-DE-VIE SUR LE MODÈLE ANGLAIS, SOUVENT AROMATISÉES SELON LES SPÉCIFICITÉS LOCALES. UNE AUBAINE POUR LES AMATEURS DE GENIÈVRE ET DE TONIC.

Star des années 1980, quand il était consommé en « gin to », le gin a connu une longue période de disgrâce auprès des mixologues et des consommateurs, avant d'effectuer un retour en fanfare dans les années 2010. Alors à la tête du bar 69 Colebrook Row à Londres, Guillaume Le Dornier l'a vu revenir sur le devant de la scène. « Des dizaines de gins se lançaient, avec des aromatisations très différentes. » Depuis, il a traversé la Manche et il ne se passe quasiment pas une semaine sans qu'une nouvelle version ne voie le jour. Certaines très conformes à la recette traditionnelle et au goût de baies de genièvre marqué, l'ingrédient principal, d'autres beaucoup moins grâce à des aromatisations parfois exotiques, parfois même douteuses. « C'est une nouvelle tendance du marché », confirme Philippe Lachle, fondateur de la distillerie Bercloux à Cognac. Un engouement qui arrange bien nombre de distilleries de toutes tailles : la plupart du temps, leurs alambics sont à l'arrêt pendant plusieurs mois lorsque la période de distillation officielle est close, comme à Cognac, quand la saison des fruits est terminée. « C'est un alcool relativement facile à faire et qui ne nécessite pas de vieillissement. Un mois ou deux après distillation, nous pouvons le vendre », ajoute Philippe Lachle. Une aubaine pour certaines entreprises qui trouvent un moyen facile de renflouer leur trésorerie. Mais mettre au point la bonne recette n'est pas si simple. Si l'alcool neutre d'origine agricole (de grain ou de raisin) à 96° demeure la base de tout gin, le choix des botaniques utilisées est bien plus périlleux.

« Un véritable engouement »

« Il faut beaucoup de feeling pour associer les bons arômes, sans que l'un domine l'autre. Certains vont concocter un gin avec seulement cinq botaniques, d'autres avec trente ou cinquante. Je suis partisan de ne pas dépasser la dizaine, sinon on se perd », explique Philippe Lachle. Un exercice auquel il s'est livré avec Les Bienheureux, la société de spiritueux de Jean Moueix et d'Alexandre Sirech, qui vient de sortir L'Acrobate, un gin qui associe au genièvre de la coriandre, du yuzu (de Normandie), des baies de Timut, de la spiruline (de Haute Saintonge), de la mandarine, du gingembre et de la cannelle. Le résultat est convaincant avec son côté léger, facile d'accès et son arôme franc de genièvre au premier nez. « Simple et efficace », résume Philippe Lachle.

Les consommateurs en redemandent. Pour s'en convaincre, il suffit de regarder les chiffres : le premier confinement a vu les ventes de gin augmenter de +14%, loin devant le rhum. L'engouement pour les produits français et locaux a fait le reste, comme pour les whiskys hexagonaux. Au-delà d'un chauvinisme régionaliste, le vaste choix permet de se diriger vers la palette aromatique qui correspond le mieux à son goût, sachant que 95% des gins sont consommés avec du tonic. « Il y a un véritable engouement pour le gin, confirme Guillaume Le Dornier qui dirige aujourd'hui le bar Luciole à Cognac. Au début, j'avais des marques internationales tandis qu'aujourd'hui, j'ai vingt ou trente gins français référencés. » Ensuite, il ne reste plus qu'à trouver le bon tonic. Mais c'est encore une autre histoire. ■ **B.D.**



DROUIN, LE GIN

■ Reputé pour ses calvados, Christian Drouin propose un gin issu de la distillation de 30 variétés de pommes et 8 aromates. On retrouve le parfum des pommes à cidre, avec des notes d'agrumes, d'herbes aromatiques. La bouche est franche, complète et puissante. 37 €., 70 cl (whisky.fr).



CITADELLE

■ Produit par la maison cognaçaise Ferrand, ce No Mistake Old Tom gin s'inspire d'une recette du XIX^e siècle. Nez frais floral et délicatement aromatique, bouche ronde, très épicée, avec une touche fruitée. Un ensemble complexe, qui peut s'apprécier pur. 36 €, 50 cl (drinksco.fr).



BATCH#1

■ Ce gin de la Distillerie de Paris évoque une brassée d'herbes aromatiques avant de laisser paraître des arômes d'agrumes jaunes. La bouche est volumineuse, toujours des notes d'agrumes, de fleurs, et une trame poivrée qui s'étire. 47 €, 50 cl (distilleriedeparis.com).



L'AUDACIEUX

■ La ferme-distillerie de Haute-Feuille, dans la Somme, produit un gin 100% régional, rond et aromatique. Le genièvre est bien présent, porté par la coriandre et des notes florales. Arômes d'iris sauvage, de menthe, trame poivrée. 35 €, 50 cl (distilleriedhautefeuille.com).



NOUAISON

■ Nez droit et complexe, où se mêlent la délicatesse de l'eau-de-vie de raisin, les épices douces et une jolie fraîcheur. L'ardeur de la bouche est calmée par l'élevage en fûts de cognac. Ce gin de la Maison Villevest se suffit à lui-même sur glace. 39,50 €, 50 cl (cavistes).



L'Œ DE JO

■ C'est à Meursault qu'est produit ce London Dry Gin à partir de 16 botaniques. L'ensemble est frais, sur les agrumes, les baies roses. Bouche parfumée, sur des notes florales, les épices (cardamome, anis étoilé) et une touche poivrée. Finale délicate. 42 €, 50 cl (clossaintjoseph.org).



OLI'GIN

■ Plus besoin de mettre une olive dans votre Dry martini avec ce gin Manguin. Les olives noires se marient avec la fraîcheur du genièvre dans un ensemble presque truffé. La bouche est plus herbacée sur l'olive verte. Finale tendue, légèrement mentholée. 59 €, 70 cl (olive-gin.com).



MELIFERA

■ L'immortelle de l'île d'Oléron confère à ce gin Atlantic une suavité et une délicatesse remarquables. Une vraie balade en bord de mer, avec des arômes salins que l'on retrouve en bouche avant une finale poivrée et franche. Entre puissance et élégance. 45 €, 70 cl (melifera.fr).



TRIBUT N1

■ Ce gin bio du Lot-et-Garonne s'ouvre sur un nez très floral, des notes de camomille, avant d'évoluer sur des arômes fruités et ronds. La bouche est gourmande, avec des notes de kiwi, d'épices douces.



44N

■ Inspiré par l'art du parfum, ce gin du comte de Grasse invite à un voyage aromatique. Cade, miel et agrumes se marient à un bouquet de fleurs. La bouche est intense, avant d'évoluer sur des notes de mimosa, de santal et de citron.



DRY GIN ROSÉ

■ Un gin tropézien qui s'inspire des plantes sauvages du domaine, Mirabeau, fondues dans un ensemble harmonieux aux notes florales et d'agrumes. La bouche hésite entre une douceur presque poivrée et la tension des épices. 39,50 €, 70 cl (cavistes).



MAISON FERRONI

■ 2020 bouteilles ont été produites pour cette édition « confinement » ultra-limitée. Nez original, sur le fenouil sauvage, les herbes de garrigue, la coriandre et le romarin sauvage. On retrouve des notes anisées en finale. 40 €, 50 cl (ferroni.com).

CHRISTIAN DROUIN, CITADELLE DISTILLERIE DE PARIS; HAUTEFEUILLE, MAISON VILLEVEST NOUAISON; CLOS SAINT-JOSEPH, MANGUIN; ALBENNE DE ROFFIGNAC DU GRAND NEZ, COMTE DE GRASSE, MIRABEAU, MAISON FERRONI



Accéder à la Lecture Smart®