



## LA RONDE DES COFFRETS DE COGNAC

### Frapin Multimillésième N° 7

Voyage dans le temps au cœur de la Grande Champagne avec ce cognac tiré de la collection Trésors du château. Les millésimes 1989, 1991 et 1993 ont été récoltés, distillés, vieillis et assemblés au domaine. Une bouche voluptueuse aux arômes de fruits confits (orange, abricot), complexe, d'une longueur infinie. 230 € (cavistes).

### Martell Chanteloup X.X.O.

Cette nouvelle expression de la maison Martell met en scène le mariage réussi de 450 eaux-de-vie issues des Borderies, Fins Bois, Grande et Petite Champagne. La mention X.X.O. (Extra Extra Old) signifie que la plus jeune des eaux-de-vie a au moins quatorze ans, la plus âgée soixante-dix. Un cognac rond, intensément fruité, puissant et élégant. 390 € (cavistes).



## LA RONDE DES COFFRETS DE GIN

### Generous Gin Organic

Citronné, d'une grande fraîcheur, ce gin français organic (c'est-à-dire bio) se distingue par les notes explosives de coriandre et combawa qui ont participé à sa composition au même titre que le genièvre bien présent en bouche. 44,50 € (Nicolas).

### Gin L'Ô de Jo

Distillé à Meursault par la distillerie Clos Saint-Joseph, au cœur du vignoble bourguignon, ce London Dry Gin est issu de la macération de 16 botaniques personnalisées par deux variétés de moutarde. Des notes florales et de citrus en bouche, ronde et fraîche. 50 € ([Saveursdebourgogne.fr](http://Saveursdebourgogne.fr))

### Gin 44°N

La distillerie Comte de Grasse s'est installée dans une ancienne parfumerie, univers dont elle s'inspire pour produire son gin. Sur une base d'agrumes : immortelle, jasmin, lavande, mimosa, poivre du Sichuan, salicorne, *Rosa centifolia*, verveine... font partie de ses composants. 75 € ([Comtedegrasse.com](http://Comtedegrasse.com)).

## DU GIN AU CONCOMBRE ET À LA ROSE

*C'est avant tout un alcool neutre  
obligatoirement aromatisé aux baies de genièvre  
dont le goût doit rester prépondérant.*

**L**a recette originelle du gin, à base de baies de genièvre, vient des Pays-Bas espagnols dont le territoire comprenait la Belgique, le Luxembourg, les Pays-Bas, une partie du Nord-Pas-de-Calais et de l'Allemagne. « On y buvait du genièvre, l'ancêtre du gin, un alcool neutre aromatisé aux baies de genièvre, rappelle Matthieu Acar. Il fut largement exporté en Angleterre avant que les Anglais ne mettent la main dessus et fabriquent le gin moderne. »

Il suffit de faire macérer des plantes, puis de distiller. Le London Gin, qui n'a rien à voir avec la capitale anglaise, exprime un style pouvant être reproduit partout, à partir de la macération des botaniques, puis de la distillation.

Le « distilled gin » est issu de la distillation d'un alcool dans lequel ont macéré des herbes, des plantes... et l'on peut ajouter des macérations après distillation. Ce sont des gins avec une empreinte aromatique très prononcée, qui permettent beaucoup de créativité. Le gin Hendrick's en est le parfait exemple. Né en Ecosse à la fin des années 1990, il est élaboré notamment à partir d'essences de pétales de rose, de concombre.

« L'offre de gins et le nombre de microdistilleries qui le fabriquent en France ont explosé, constate Matthieu Acar. Il y en a quasiment une qui ouvre chaque jour. Toutes celles qui prévoient d'élaborer du whisky, réalisent du gin en amont car elles n'ont pas besoin d'immobiliser les stocks pendant trois ans comme c'est le cas pour le whisky. C'est un peu le même engouement que pour les bières artisanales. »

D'ailleurs des brasseurs fabriquent également du gin, à l'instar de Ninkasi près de Lyon (alcool de blé bio, fleurs de houblon infusées, cardamome, coriandre, fenouil...). Le produit autorise une liberté sans bornes. Des Ecossais ont élaboré un gin à partir d'une algue endémique des îles Hébrides. Le gin français est très consommé localement. Comme à Paris, grâce à la Distillerie de Paris, la première à avoir ouvert dans la capitale.

Mais encore : la Distillerie Petit Grain dans l'Hérault (gins à partir de trois variétés de bigarades ou encore de baies de genièvre, sauge, fleurs cueillies à Saint-Jean-de-Minervois), la Distillerie Manguin en Provence (gin à l'olive), la Distillerie C'est Nous, en Normandie, qui fait macérer citron, orange, coriandre, baies de genièvre... distille lentement, puis ajoute une essence de pommes locales. Rappelons que Citadelle fut le premier gin français artisanal, créé en 1996 par le propriétaire de Cognac Ferrand. Il est distillé au château de Bonbonnet, qui cultive ses propres baies de genièvre et résulte de l'infusion de 19 aromates (cumin, noix de muscade, coriandre, cannelle...) avant distillation. ■ *V. F.*