M LE MAGAZINE DU MONDE
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 256440

Date : 05 DEC 15
Page de l'article : p.196-197
Journaliste : Camille Labro / Thierry Daniel / Eric Fessard

LES COUPS DE CŒUR

CLASSIC VERMOUTH, MAIDENII (AUSTRALIE)
Vigneron bourguignon installé à Victoria, en Australie, Gilles Lapalus a associé son savoir-faire à celui du barman Shaun Byrne, pour créer un vermouth d'exception. Macéré avec plus de trente-quatre herbes, dont douze endémiques, sans sucre ajouté, ce vin, baptisé en hommage au botaniste anglais Joseph Henry Maiden, séduit par sa complexité aromatique. Notes fruitées et réglissées, pomme, cannelle, orange, racine de gentiane, frais et long en bouche.
Environ 30 €. maidenii.com.au

FORD'S GIN, THE 86 COMPANY (GRANDE-BRETAGNE)
Le gin est tendance, et Simon Ford (ancien de chez Pernod Ricard) a créé ici un breuvage cristallin, pur, parfaitement *« old school British »*. Issu d'une macération lente de quinze heures et d'une distillation dans un alambic de 500 litres, puissant sur le genièvre et les graines de coriandre, il équilibre les zestes d'agrumes, notes herbacées, épicées et florales (jasmin, iris, angélique).
34 €. www.fordsgin.com

SŒURS CERISES CHERRY BRANDY, MERLET (FRANCE)
A la quintessence du savoir-faire cognaçais, Sœurs Cerises est le nouveau joyau du liquoriste Merlet. Capiteux au nez, ce brandy se révèle en bouche d'une grande finesse, sans sucrosité, comme une gelée de fruits frais, la cerise noire qui éclate sous le palais libérant un jus liquoreux et soyeux, légèrement tannique et acidulé.
27 €. merlet.fr

CARAFE "PRESTIGE", SAINT JAMES (MARTINIQUE)
Pour commémorer ses 250 ans, la vénérable distillerie martiniquaise a créé la carafe « Prestige », assemblage des meilleurs millésimes de la maison entre 1885 et 2000. Le plus vieux millésime fait toute la différence en bouche. Edition limitée à 800 carafes, 800 euros pièce, prix caviste : pour les connaisseurs, c'est l'un des meilleurs rapports qualité-prix qui soit.
Environ 800 €. www.rhum-saintjames.com

VULSON RYE, DOMAINE DES HAUTES GLACES, FRANCE (ISÈRE)
Perché dans les montagnes, le domaine des Hautes Glaces cultive et transforme ses propres céréales (bio). La marque a récemment lancé Vulson, un rye (alcool de seigle) qui s'inspire des traditions de whisky américain. Le nez est végétal, la bouche grasse et céréalière. White Rhino est la première expression de la gamme, Old Rhino est élevé en barriques neuves, puis en vieux fûts de cognac. Fruits, épices, tabac, bois, racines, pour une palette aromatique vive et profonde.
A partir de 52 €. hautesglaces.com

VODKA, ARBIKIE HIGHLAND ESTATE (ÉCOSSE)
Arbikie est confectionnée à partir de pommes de terre cultivées sur place, à la ferme Angus (variétés Maris Piper, Cultra et King Edward). Seule vodka de pomme de terre produite au pays du scotch, elle est distillée à l'eau de source dans un alambic de cuivre. C'est un alcool très pur, à la typicité forte, légèrement beurré, et une nouvelle expression du terroir.
Environ 55 €. arbikie.com/vodka

ABSINTHES, DRUID OF PARIS (FRANCE)
Le botaniste itinérant Stéphane Meyer, druide et cueilleur pour les chefs cuisiniers, a lancé ses absinthes sauvages au début de l'année. Trois crus pour trois massifs distincts – Vanoise, Ecrins, Jura –, chacun élaboré à partir d'alcool de grains et de plantes sauvages cueillies dans chaque zone montagneuse. Des mariages aromatiques subtils et surprenants.
161,80 €. www.facebook.com/druidofparis

LIQUEURS ET EAUX-DE-VIE, LAURENT CAZOTTES (FRANCE)
De délicats élixirs très tendance : poire Williams, goutte de prunelart ou reine-claude dorée, liqueur de fleur de sureau, noix ou prunelle, aux nez fins et arômes délicats, sont élaborés à partir de fleurs et fruits cultivés en biodynamie. Notre favori : la liqueur de cédrat (conçue avec le chef Michel Bras et l'agrumiculteur Michel Bachès), aux notes acidulées, florales et fraîches, pour une finale presque saline.
A partir de 38 €. www.distillerie-cazottes.com

MMC DE GROSPERRIN, LA GABARE (FRANCE)
L'une des dernières trouvailles de Jean et Guilhem Grosperrin, insatiables découvreurs de cognacs rares. Ces pineaux des Charentes longuement vieillis, ou MMC (moûts mutés au cognac), sont d'un raffinement aussi précieux qu'inattendu. Notes douces et herbacées pour le MMC1 (7 ans d'âge), étonnantes saveurs voilées et peau de noix fraîche pour le MMC3 (1979) : les pineaux vieillis de Grosperrin, en quantité très limitée, sont un trésor à savourer sans tarder.
De 20 € à 85 €. www.lagabare.com

PILIERS DE BARS.

Liqueurs suaves, amers toniques ou délicats élixirs retrouvent le chemin de nos verres. En cocktail ou en pousse-café, voici quelques nectars à partager. **Par Camille Labro, avec Thierry Daniel et Eric Fossard, fondateurs du salon Cocktails Spirits**

LES VALEURS SÛRES

LONDON DRY GIN, BEEFEATER (GRANDE-BRETAGNE)
Grand classique dans un secteur en pleine expansion, le Beefeater reste un favori des barmen. Un gin précis, droit et puissant, base idéale pour un impeccable dry martini. C'est aussi la dernière distillerie située en plein cœur de Londres, véritable emblème du chic british.
20 €. www.beefeatergin.com

WHISKY, SUPER NIKKA (JAPON)
Créé par Masataka Taketsuru (l'un des pères fondateurs du whisky japonais), en hommage à sa femme Rita, disparue en 1962, le whisky Super Nikka est embouteillé comme un armagnac, dans un élégant flacon rond. Riche et malté, c'est un assemblage équilibré, aux notes d'orange, avoine, fruits cuits et épices douces.
46 €. www.nikkawhisky.eu/fr

WHISKEYS, MICHTER'S (ÉTATS-UNIS)
L'une des plus vieilles distilleries américaines (1753), relancée en 2011, Michter's élabore ses *single casks* (whiskys issus de fûts uniques) en microcuvées. Un travail

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur

d'orfèvre au pays des distilleries industrielles. Notre favori : l'US*1 Kentucky Straight Rye (à base de seigle) aux notes de fruits rouges, épices, tabac et caramel.
Environ 75 €. www.michters.com

MEZCALS, DEL MAGUEY (MEXIQUE)
Depuis vingt ans, la marque Del Maguey commercialise des mezcals artisanaux 100 % bio, élaborés par des familles de « Palenqueros » dans la région d'Oaxaca. Pour leurs goûts comme pour leurs modes de confection traditionnels, ces breuvages sont devenus la coqueluche des barmen. Notre sélection : l'entrée de gamme Vida (San Luis del Rio), aux arômes de gingembre, banane et mandarine, et Chichicapa (du village du même nom), aux saveurs d'agrumes, chocolat et fumé.
A partir de 45 €. www.delmaguey.com

TEQUILAS, CALLE 23 (MEXIQUE)
Créée par la Française Sophie Decobecq, cette boisson se démarque par l'absence de sucre ajouté, quand la plupart des tequilas commercialisées en contiennent plus de 40 %. Chauffées au soleil des altitudes (los Altos de Jalisco), les agaves mûrissent pendant près de dix ans. Trois tequilas fruitées et vives : Blanco, aux arômes doux et herbacés, Reposado, vieillie huit mois en fûts de bourbon, aux notes épicées et rôties, ou Añejo, maturée seize mois pour des goûts boisés et torréfiés.
De 27 € à 35 €. www.tequilacalle23.com

RHUMS, PLANTATION (FRANCE)
Epicés ou arrangés, jeunes ou vieux, la catégorie rhum explose. Marque de la Maison Ferrand (gin Citadelle, cognac Ferrand), les rhums Plantation, élaborés à la Barbade, sont en tête de peloton. Le rhum Plantation XO, créé pour le vingtième anniversaire de la maison, est un superbe assemblage de rhums vieillis, ronds et veloutés, aux arômes exotiques, vanille boisée, noix de coco grillée, cacao, orange confite.
A partir de 30 €. www.plantationrum.com

WHISKYS, KAVALAN (TAÏWAN)
L'un des meilleurs whiskys au monde aujourd'hui provient de la région d'Yilan, à Taïwan. Baptisés d'après le nom du peuple indigène, ces whiskys vieillis en fûts de xérès ou de bourbon sont riches et parfumés. Mention spéciale pour le Solist Vinho, maturé dans des barriques de vin, aux notes complexes d'épices et de fruits exotiques.
99 €. www.kavalanwhisky.com

LE RETOUR AUX SOURCES

SUZE SAVEUR D'AUTREFOIS (FRANCE)
Un apéritif à l'ancienne, dont raffolent les barmen d'aujourd'hui. Titrant à 20 %, cette Suze se distingue par ses notes de gentiane intense, ses saveurs d'agrumes et son amertume fraîche et longue en bouche.
19 €. www.suze.com

CHARTREUSES VERTE ET JAUNE V.E.P. (FRANCE)
Hors du temps et loin des tendances, cette recette secrète date du XVIIIe siècle, et son élaboration est toujours contrôlée par les Pères chartreux. Pas moins de 130 herbes entrent dans sa confection. En version VEP (vieillissement exceptionnellement prolongé), la chartreuse prend encore plus d'ampleur, le sucre laissant place à une explosion d'herbes.
125 €. www.chartreuse.fr

PORTOS, NIEPOORT ET DOW'S (PORTUGAL)
Héritages d'un savoir-faire ancestral de la vallée du Douro, les portos de Niepoort et de Dow's rivalisent d'excellence. Parmi leurs joyaux : les Garrafeira de Niepoort, flacons de 8 à 12 litres vieillis depuis 1977 et le millésime 2004 de Dow's.
De 20 € à 300 € (garrafeira). www.niepoort-vinhos.com, www.dows-port.com

GRAPPA, CAPOVILLA (ITALIE)
Grand maître distillateur, Vittorio Gianni Capovilla élabore depuis 1979 des eaux-de-vie d'une pureté remarquable, riches et cristallines, mettant en avant la quintessence du fruit et du marc de raisin. Le fin du fin de la grappa.
49 €. www.capovilladistillati.it

AROMATIC BITTERS, PEYCHAUD'S (ÉTATS-UNIS)
Créé aux alentours de 1830 à La Nouvelle-Orléans et axé sur la gentiane, ce bitter est un incontournable pour conférer vivacité et profondeur aux cocktails. Son amertume se double de notes florales, fruitées, et épicées : anis, cannelle, girofle.
9 €. www.sazerac.com

LES PROMESSES

DISTILLERIE DE PARIS (FRANCE)
Nicolas Julhès a inauguré sa micro-distillerie début 2015, en plein cœur de la capitale. Fasciné par la distillation et l'histoire des alambics parisiens, il a déjà créé un gin, des vodkas parfumées, un brandy et trois types de rhums. Des alcools pleins de fougue, et une histoire de passion à suivre.
www.distilleriedeparis.com

CHRISTIAN DROUIN (FRANCE)
Depuis les années 1960, Christian Drouin crée de superbes calvados, millésimés et vieillis en fûts de chêne, à partir des fruits de son verger. Egalement producteur de cidre, poiré, pommeau et blanche de Normandie (eau-de-vie issue de la distillation de cidres), il vient de créer un gin à base de pommes. Une nouveauté à découvrir.
www.calvados-drouin.com

OBLITUS PERIIT, EYGUEBELLE (FRANCE)
Elixir végétal aux notes de gingembre, miel et safran, voici une perle rare de la distillerie artisanale Eyguebelle, en Drôme provençale. L'histoire : en 1983, suite à une commande spéciale pour l'Extrême-Orient, les moines cisterciens confectionnent cette liqueur et attendent le client, qui décède entre-temps. Le fût unique (353 litres) sera oublié au fond de la cave jusqu'en 2007 – d'où son nom, « perdu dans l'oubli » en latin. Il vient tout juste d'être embouteillé, pour quelque 700 € le flacon.
www.eyguebelle.fr

Tous droits réservés à l'éditeur