

Fine Bordeaux A.O.R, Brandy & Vodka from the Bordeaux region
Fine Bordeaux A.O.R, Brandy & Vodka du Bordelais

SIMON THOMPSON, UN ANGLAIS À BORDEAUX...

« Alors que toutes les grandes régions viticoles françaises ont « leur » eau-de-vie, j'ai toujours été étonné que la prestigieuse région de Bordeaux en soit démunie », constate Simon Thompson (en photo), qui a lancé sa gamme Thompson's, eaux-de-vie bordelaises, à l'occasion du dernier salon VINEXPO Bordeaux. « J'ai eu l'opportunité de découvrir l'unique réserve de Fine Bordeaux A.O.R (appellation d'origine réglementée) encore en activité à ce jour ! », poursuit ce créateur de concept qui oeuvre pour faire revivre cette appellation d'eau-de-vie à une plus grande échelle avec une labellisation européenne (IGP ou AOP comme la Fine de Bourgogne récemment reconnue). Car si quelques châteaux bordelais pro-

posent quelques bouteilles (à l'instar du Marc de Châteauneuf-du-Pape), cette production reste hyper-anecdotique. Comme pour le Cognac, les eaux-de-vie Thompson's sont issues de la double distillation (dite « à repasse ») des vins blancs provenant ici des cépages Ugni blanc et Colombar de la région de Bordeaux dans des alambics traditionnels en cuivre. L'eau ardente vieillit ensuite de longues années en fûts de chêne : 25 ans ou 30 ans pour la Fine Bordeaux. Le « Brandy Thompson's » est distillé à partir de raisins sélectionnés, avec un ajout de Fine Bordeaux. Quant à la Vodka de raisins bordelais, c'est un produit unique, rehaussé d'une pointe de rose, celle que l'on retrouve au début des allées des vignes, jouant son rôle d'alerte pour les insectes nuisibles et les maladies végétales. La gamme Thompson's allie savoir-faire viticole, racines historiques et clins d'œil contemporains. « Ce sont des produits français avec un « twist » anglo-saxon ou à l'anglaise... », résume parfaitement Simon Thompson, « Englishman in Bordeaux », qui s'appuie

sur les nombreux liens historiques entre Bordeaux, l'Aquitaine et l'Angleterre pour proposer des spiritueux à la fois contemporains et ancrés dans l'histoire. Amis gastronomes, retrouvez la gamme chez Thierry Verrat, chef étoilé (voir photo), dans son restaurant « La Ribaudière » à Bourg-Charente (16200)... près de Cognac ! Visitez aussi la page Facebook (Thompson's Spirits).

INFO : Pour 2013, des millésimes rares seront dévoilés à Prowein et Vinexpo : le 1979 brut de fût et limité à 1750 exemplaires numérotés et le 1986 brut de fût en 350 flacons seulement.

AN ENGLISHMAN IN BORDEAUX...
All French wine producing regions have their own « eaux-de-vie » distilled from the local wines and I had always wondered why one did not seem to exist in the prestigious Bordeaux region, one of the largest the world. During one of many strolls through the « bordelais » I was lucky enough to discover the only stock of "Fine Bordeaux" A.O.R (appellation d'origine réglementée) remaining in existence today. White wines from

Thompson's
An Englishman in Bordeaux

Ugni blanc and Colombar varieties from the Bordeaux region are first double distilled (« à repasse ») in traditional copper pot-stills and the set down to mature in oak casks, only to be woken from a deep slumber, like a sleeping beauty, by a subject of Her Royal Majesty, who has fallen in love with this absolutely unique elixir from Bordeaux. Inspired by the region's wine making craftsmanship and rich history, resolutely contemporary, the Thompson's range offers unique selected « eaux-de-vie », exclusively from the Bordeaux region. The shared history between Bordeaux, Aquitaine and England is long and rich. The discovery of this forgotten treasure will add a new page to that special relationship. Let's hope so! Available at Thierry Verrat's Michelin Star « La Ribaudière » (see picture). Visit Facebook (Thompson's Spirits).

INFO : For 2013, two very rare vintages will be presented at Prowein and Vinexpo : 1750 numbered bottles of the 1979 cask strength vintage and only 350 numbered bottles of the cask strength 1986 vintage.



www.thompsons.fr

Samples and photos available on request / Échantillons et photos sur demande
Simon Thompson + 33 (0)6 29 90 48 90 - contact@thompsons.fr

La gamme au banc d'essai !



De droite à gauche :

FINE BORDEAUX 30 ANS

Nez : On est directement sur du fruit confit, des fruits cuits avec à côté des notes de fruits d'automne (noisette, noix), de sous-bois, de bois sec et un rancio délicat qui sous-tend l'ensemble.
Bouche : Attaque suave, le milieu de bouche est marqué par une fraîcheur poivrée style poivre de Szechouan. La fin de bouche est boisée et réglisse.

FINE BORDEAUX 25 ANS

Nez : Boisé, crémeux, le caractère fruité « fruits confits » arrive juste derrière. Le rancio est présent tout en restant discret.
Bouche : Attaque soyeuse. En milieu de bouche, le fruité enrobe le palais avec volupté. La finale est souple, moelleuse.

VODKA

Nez : Une fraîcheur mentholée précède un ensemble de notes florales parmi lesquelles on distingue la rose toutefois très discrète.

Bouche : Attaque suave conférant une certaine rondeur. La rose est ressentie avec discrétion en milieu de bouche. Finale

brève mais douce.

BRANDY

Nez : Bonne intensité aromatique, fruité (raisin sec), poivré (noix de muscade) avec en notes de fond un boisé vanillé. Bouche : attaque très légèrement sucrée. Milieu de bouche épice, fruité. Finale boisée accompagnée d'une note originale et plaisante de châtaigne grillée.

BRANDY drapeau anglais :

c'est le même brandy que le précédent, mais en pack événementiel produit en série limitée. Avis aux amateurs !

NOTE : Ces commentaires de dégustation ont été formulés et validés le 6 mai 2011 par le Centre international des spiritueux (CIDS) situé à 16130 Segonzac.

FINE BORDEAUX 30 YEARS

Nose : Woody, creamy and fruity aroma immediately preceded by preserved fruits. Discreet, yet lasting "rancio" aroma.

Mouth : Silky attack, with luscious fruity flavours then enveloping the palate. Soft, smooth finish.

FINE BORDEAUX 25 YEARS

Nose : preserved fruits, cooked fruits, with hints of autumn fruits (hazelnut, walnut), undergrowth and dry wood, underpinned by delicate "rancio" notes.

Mouth : Smooth attack then fresh, peppery mid-palate, redolent of Szechuan pepper, and a woody, liquorice finish.

VODKA

Nose : Fresh menthol aroma that gives way to floral notes, among them a highly discreet hint of rose.

Mouth : Soft attack and full body. Discreet hints of rose on the mid-palate. Short but soft finish.

BRANDY

Nose : Aromatically intense, fruity (raisins) and peppery (nutmeg) with woody vanilla undertones.

Mouth : Slightly sugary attack. Spicy, fruity mid-palate. Woody finish accompanied by pleasantly original grilled chestnut hints.

ACTU : plusieurs médailles remportées lors de concours internationaux ! Coup double : la Fine Bordeaux 25 ans et la Fine Bordeaux 30 ans ont chacune décroché deux médailles d'argent en 2012 : à l'Internationaler Spirituosen Wettbewerb (ISW) en Allemagne et à l'International Wine and Spirit Competition (IWSC), tandis que le Brandy a remporté la médaille d'argent de l'IWSC.

