

Dix gins qui parlent terroir

Si le gin était un moyen d'interroger la notion de terroir ? Sous-entendu, peut-on interpréter de manière esthétique et unique un lieu à travers les aromates locaux composant in ? Son alcool "neutre" à base de raisin ou de céréales locales a-t-il que chose à nous dire ? Et lorsque le *finish* d'une barrique de vin t apporte davantage de singularité au gin, ne s'enracine-t-on pas davantage dans le vignoble ? Passionnantes questions !

ici une sélection de gins créés par ou avec de grands vignerons revisitent le gin sous l'angle des terroirs ! **Alexandre Vingtier**

Vous trouverez l'essentiel de cette sélection dans les boutiques en ligne des producteurs ou auprès des sites spécialisés tels que gin.fr, whisky.fr ou encore urban-drinks.fr

1 MAXIME CHAPOUTIER

Sothis, Rhône, 42%

Distillé à Tain-l'Hermitage à partir d'alcool vinique et d'aromates du couloir rhodanien, ce gin bio est remarquable de finesse et de fondu pour mieux mettre à l'honneur le serpolet, le cade, la camomille, l'achillée millefeuille, l'immortelle, la verveine et le mélilot. Le résultat prend des accents herbacés, d'agrumes et de fruits tropicaux. Un gin exceptionnel à apprécier rafraîchi à 8° C. 50 € les 70 cl

2 SALCOMBE GIN

Voyager Series Phantom Château Climens, Gironde, 46%

Le génial distillateur anglais Angus Lugsdin a créé sa série Voyager pour partir à la rencontre de grands crus ou de chefs. Ici, c'est le grenier à plantes dédié à la biodynamie du célèbre château de Barsac qui a été sa source d'aromates : fleur de souci, fenouil, ortie, fruit du cyprès et laurier. Le gin a ensuite séjourné dans des fûts de vins botrytisés pour exprimer encore davantage cet illustre terroir. Une pure merveille ! 75 € les 50 cl



3 GROUPE BERNARD

Ahoy Gin, Gironde, 41,2%

Champion européen du brandy, spécialiste de la vente en ligne avec Millesima et négociant bordelais propriétaire, entre autres, du domaine de Chevalier (Pessac-Léognan), ce groupe familial s'illustre dans les spiritueux à travers Valdronne. Il propose ce très original gin Ahoy au piment d'Espelette et au pin notamment, qui séjourne plusieurs mois dans les fûts de leur vin blanc sec de Graves, cela lui apporte rondeur et complexité. 39 € les 70 cl

LES AUTRES GINS

4 SORGIN FRANÇOIS LURTON

Yellow Gin, Gironde, 43%

Un gin original mettant en avant le sauvignon et vieilli en fûts de vins blancs de Pessac-Léognan et de Graves ce qui lui apporte beaucoup de complexité sans atténuer sa fraîcheur caractéristique. 59 € les 70 cl

5 LA GRAPPE DE MONTPELLIER

Gin Fût de Banyuls Grand Cru, Languedoc-Roussillon, 45%

Douze mois en demi-muids de vin doux naturel ont transformé ce gin à base d'alcool vinique de cépages régionaux et d'aromates méditerranéens pour le parfumer de notes de fruits confits et de noix. 40 € les 50 cl

6 ANAË GIN

Gin, Charentes, 43%

C'est au sein du groupe familial Bollinger que Pauline Raffaitin a créé ce gin bio à base d'alcool vinique aux aromates sourcés dans tout l'Hexagone : thym-citron, verveine citronnée, camomille, baie de maceron et fleur de bleuet lui confèrent une rare élégance. 45 € les 70 cl

7 MISTRAL

Gin, Provence, 40%

Après ses côtes-de-provence blancs et rosés, Mistral propose ici un dry gin rosé triple distillé dont six aromates sont provençaux : thym et fleur de thym, basilic, fenouil, eucalyptus, menthe et pamplemousse rose. 44 € les 70 cl

8 DISTILLERIE PEGASUS

Orion Premium Gin, Bourgogne, 43%

Produit à Meursault avec de l'eau puisée à 120 mètres, ce gin bio de Maxime Girardin est élaboré à partir de céréales cultivées en Bourgogne (blé et orge) et met à l'honneur le citron de Menton, trois plantes et une fleur des Alpes suisses. 45 € les 50 cl

9 THOMPSON'S

Le Gin du Sommelier Série n°1, Gironde, 42,6%

Connu pour ses Fines Bordeaux, Simon Thompson a collaboré avec le sommelier Andreas Larsson pour créer ce gin aquitain à base de raisins vieillis en fûts de sauternes du château La Bouade. 47 € les 70 cl

10 FOUR PILLARS

Bloody Shiraz Gin, Australie, 37,8%

Cette distillerie de la Yarra Valley a eu l'idée de faire macérer dans du gin à fort degré des raisins de shiraz qui sont ensuite pressés pour obtenir une décoction des plus originales ! Idéal avec du lemon tonic. 45 € les 70 cl

