

EINE

SPIRITS

LE MAGAZINE DES **SPRITUEUX FINS** | N°6

AVANT PREMIÈRE

WHISKY
LIVE
PARIS
2015



TENDANCE
L'explosion du pisco

PORTAIT
David Wondrich,
American bar

AFRIQUE DU SUD
La déferlante cognac

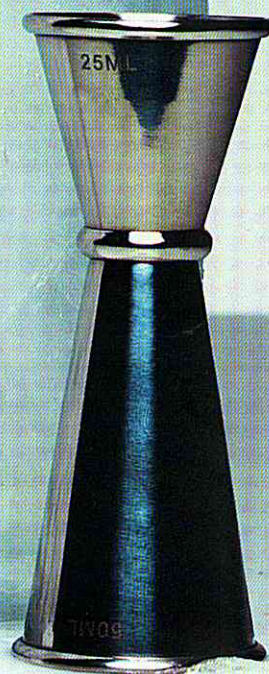
GINMANIA
À quand la France ?

COMBIER
Les paris gagnés

SAINT JAMES
À la recherche
de la récolte 1885

SPÉCIAL COCKTAIL

Jusqu'où ira **la mixo** ?
La galerie des glaces
La folie **Spritz**



NEWS SPIRITS

Par Christine Croizet, Cécile Fortis, Nicholas Sikorski et Michel Zerr

Rhum J.M en mode "Finish"

À l'occasion du dernier Rhum Fest, J.M, la célèbre signature martiniquaise, a dévoilé sa nouvelle collection baptisée "Finish". Cette nouvelle gamme se compose de trois rhums agricoles qui, après avoir passé 8 ans en fûts de bourbon, ont bénéficié d'un vieillissement supplémentaire de 10 mois dans des anciens fûts de cognac Delamain, d'armagnac Tariquet et de calvados Lecompte. Un finish 100 % franco-français! Ces trois rhums agricoles ont ainsi développé des personnalités uniques, influencées par les spiritueux précédemment élevés dans ces anciens fûts, et ne peuvent donc pas prétendre à l'AOC même s'ils ont été élaborés et vieillies en Martinique. Ils ont néanmoins eu droit à l'IGP mais l'essentiel n'est pas là: c'est à la dégustation qu'ils font toute la différence. Pour Emmanuel Becheau, directeur de J.M: «Il était important pour nous de marier notre savoir-faire martiniquais à l'excellence de ces maisons de renom. Ensemble, nous contribuons à véhiculer la diversité et le savoir-faire extraordinaire de la France en matière d'élaboration de spiritueux».

J.M. Calvados Cask Finish
(50 cl, 40,8%): env. 60 €

J.M Armagnac Cask Finish
(50 cl, 41,5%): env. 60 €

J.M Cognac Cask Finish
(50 cl, 40,5%): env. 60 €



COGNAC

Le bel "Été" de la Maison Hardy

La Maison Hardy vient de lancer L'Été, la deuxième carafe d'une série de quatre, fruit d'une collaboration avec la cristallerie Lalique. Tout est art dans ce second opus de la collection. Le flacon et son bouchon en cristal ambré qui évoque le raisin mûr et cette lumière dorée, si particulière d'une fin d'été, mais aussi les six eaux-de-vie presque centenaires qui composent l'assemblage. Armand Hardy connaissait la valeur du temps lorsqu'il a dégusté et sélectionné ces cognacs de Grande-Champagne, le cru le plus prestigieux du cognac, entre 1919 et 1940. La carafe, façonnée à la main, est éditée à 400 exemplaires seulement, au prix de 12 500 euros. Les collectionneurs devront attendre 2017 et 2019 pour découvrir L'Automne et L'Hiver, les deux dernières carafes des quatre saisons de la maison Hardy.

NOUVEAUTÉ

Crème de Mirabelle by Joseph Cartron

La gamme de crèmes de fruits de la maison Joseph Cartron, dirigée par Judith Cartron, s'étoffe avec l'arrivée de la mirabelle, l'une des plus belles prunes de nos vergers. Récoltées à pleine maturité entre mi-août et mi-septembre, elles macèrent à froid jusqu'à huit semaines pour dévoiler toute la quintessence de leurs arômes. De quoi offrir une vraie puissance aromatique et une belle longueur en bouche, la signature du distillateur liquoriste de Nuits-Saint-Georges. Selon Joseph Akhavan, propriétaire de Mabel (Paris 2^e) et ambassadeur de la marque: «La crème de Mirabelle Joseph Cartron, c'est une nouvelle opportunité de travailler un produit rare et fin, idéal pour les bartenders et les amateurs de saveurs oubliées».

Crème de Mirabelle Joseph Cartron (20%):
50 cl env. 20 € - 70 cl env. 26 €



GIN

Koval Dry gin

Avis aux amateurs du style London Dry: ce gin né aux États-Unis dévoile avec beaucoup de vivacité de jolies notes de genièvre, de citron et de poivre blanc. Une personnalité idéale pour élaborer un Dry Martini de compét'. On doit ce nouveau Dry gin à la plus ancienne distillerie de Chicago, fondée en 2008 par Robert and Sonat Birnecker, qui a parfait sa réputation grâce à son rye et son bourbon. Koval Dry gin est d'ailleurs élaboré, lui aussi, à partir d'un alcool de seigle 100 % bio, tout comme le White Rye whiskey, et produit en small batches.

Koval Dry gin
(50 cl, 47%): env. 50 €

