



NOVA*Spirit*

LA DISTILLERIE

La majestueuse distillerie, en termes de conception est une ode à la modernité et à la nature,

entièrement éco-conçue et économe en énergie. Distillé en "small batches", nous nous efforçons de respecter nos plantes et d'extraire le meilleur de leurs saveurs et de leurs senteurs. À avec un protocole d'assemblage proche de la parfumerie, chaque ingrédient est distillé séparément avant un assemblage final, garantissant des spiritueux précis et savoureux.

LA DISTILLERIE - LA BOURGOGNE

Pegasus Distillerie est située au cœur d'un des villages les plus célèbres de Bourgogne, Meursault, réputé pour sa tradition viticole.

Le fondateur et maître distillateur, Maxime Girardin, est convaincu que la Bourgogne a beaucoup de ressources inexploitées à offrir et cherche à explorer toutes les facettes de ce terroir.

iStill: NOUVELLE GENERATION D'ALAMBIC

Cet alambic majestueux est situé au cœur de la distillerie, sous une cathédrale de zinc et de verre ouverte sur le ciel étoilé. Sa forme cubique unique améliore considérablement le mélange de nos extractions permettant de capter des arômes très raffinés lors de la distillation.

Le nouveau design et la nouvelle technologie concentrés dans ces alambics repoussent les limites des extractions aromatiques précises avec une automatisation et une régularité inégalée.



PEGASUS
70 cl • 40°

Ultra pur pour une sensation de douceur incomparable. Arôme subtil végétal. Parfum légèrement épicé. Notes douces et pâtissière. Se déguste comme de la soie.



PEGASUS "SHOOTING STAR"
70 cl • 42°

Léger "gras" de l'alcool et un côté suave accompagnés d'une légère sensation de céréale torréfiée. Finale fraîche, douce et minérale.



REMYX VODKA

“Nous croyons que l’art, l’artisanat et les spiritueux sont des piliers essentiels de notre culture. Ils nous invitent à découvrir, à ressentir, à rêver.

Les artistes ont le pouvoir de changer le monde.

Les artisans, celui de le façonner.

L’art, la faculté de sans cesse se réinventer.

Forts de ces convictions, notre ambition est de donner carte blanche à l’artiste, qui vient s’approprier la marque puis y pose son regard singulier, rencontre la bouteille telle une toile sur laquelle s’exprimer.

La vodka, eau-de-vie qui a traversé les âges et différentes contrées, est devenue aujourd’hui le fruit d’un savoir-faire français.

Par sa matière transformée, raffinée, elle tend vers la pureté.

Chaque nouvelle formule est un accord surprenant, une expression de finesse, un songe distillé.

Chaque création, une exception.

Un regard, une saveur, un équilibre en suspension.

Ces touches de couleurs vives, ces quelques gouttes d’elixir, que sauront-elles vous révéler ? ”

Rémy GUIZERIX - Fondateur



AQUATIQUE

70 cl • 40°

Ultra pur pour une sensation de douceur incomparable. Arôme subtil végétal. Parfum légèrement épicé. Notes douces et pâtissière. Se déguste comme de la soie.

NOUVEAU

Existe aussi au format BIB de 3 L



RENAISSANCE VODKA

Vodka française

RENAISSANCE VODKA

70 cl • 37,5°

Renaissance Vodka est le fruit d'une distillation traditionnelle de blé 100% français dans la région de Cognac. La distillation se fait dans un alambic à colonne en Charente-Maritime pour obtenir un alcool neutre de blé Français à 96,4%. La vodka sera réduite à 37,5% avec l'eau de source de Gensac-la-Pallue.

RENAISSANCE VODKA VANILLE

70 cl • 40°

Renaissance Vodka Vanille est le fruit d'une distillation traditionnelle de blé 100% français et d'arômes naturels de vanille. Nous avons travaillé pour élaborer un produit répondant à la mixologie et aux barmen les plus exigeants. Grâce à l'arôme naturel de vanille, notre vodka possède une puissance aromatique riche qui ne nécessite pas d'ajout de sirop de vanille dans le célèbre cocktail Porn Star Martini. Elle permettra également un très beau twist de l'Espresso Martini et d'offrir un parfait équilibre entre puissance et délicatesse, afin de sublimer toutes vos créations.

RENAISSANCE VODKA THÉ À LA MENTHE

70 cl • 40°

Renaissance Vodka Thé à la Menthe est le fruit d'une distillation traditionnelle de blé 100% français associée aux arômes naturels de menthe. Notre vodka Renaissance se caractérise par une grande finesse et c'est à celle-ci, que nous avons décidé d'apporter des notes de menthe bien connues de tous afin de proposer une version aromatique unique en France.

Une attaque gourmande, ronde et un bel équilibre se concluant par une longueur en bouche rafraîchissante et peu sucrée.

RENAISSANCE
VODKA



NOUVEAU

Existe aussi au format BIB de 5 L

ARBORY GIN

Gin / Italie



De la profondeur des arômes à l'explosion des notes d'agrumes, The Arbory Gin est un voyage émotionnel à travers l'histoire, les senteurs et les couleurs de la magnifique Riviera dei Fiori.

Le soin apporté à la recherche des matières premières, l'attention portée au design de la bouteille et de l'étiquette : tout est conçu pour offrir une excellente expérience.

Giardini Hanbury

Le Gin Arbory s'inspire de la figure de Sir Thomas Hanbury et de son célèbre jardin botanique situé dans la splendide Riviera dei Fiori, en Ligurie.

Un hommage à la vision et à la passion d'un homme qui a consacré sa vie à créer un paradis vert.

Au XIXe siècle, en effet, Sir Thomas Hanbury, avec son frère Daniel et le jardinier Ludwig Winter, créèrent l'un des jardins les plus renommés au monde, aujourd'hui célèbre pour sa variété de plantes tropicales et subtropicales et pour son importance scientifique.

Chaque bouteille d'Arbory Gin contient l'héritage de cette histoire extraordinaire, apportant avec elle l'essence d'un territoire riche de charme et de merveilles naturelles.

10 Plantes uniques pour un goût céleste

Notre mission est de célébrer la biodiversité unique des Hanbury Gardens à travers une sélection méticuleuse de dix plantes exclusives, qui confèrent à notre Arbory Gin une saveur paradisiaque et inimitable.

Du myrte local à la rose bulgare, chaque ingrédient est soigneusement choisi pour offrir une expérience sensorielle inégalée, qui capture l'essence même de la Riviera des Fleurs.

La cohérence avec l'histoire et le territoire est évidente dans les saveurs fraîches et vibrantes du gin, tandis que la qualité est garantie par la distillerie Santa Teresa des frères Marolo, une excellence italienne.

L'eau de fleurs d'oranger

La Riviera dei Fiori est une terre d'une beauté et d'une richesse extraordinaires, et nous avons misé sur les meilleurs produits qu'elle a à offrir.

Chaque bouteille d'Arbory Gin contient en son sein l'essence de notre territoire. Nous utilisons des ingrédients d'origine certifiée, comme l'eau de fleur d'oranger de Vallebona, un présidium de la slow food, qui donne à notre gin une nuance gustative unique.

Chaque gorgée d'Arbory Gin est un voyage à travers les arômes et les saveurs de cette terre généreuse et authentique.



ARBORY
70 cl · 42°

Style : Épicé et complexe

Arôme : Figues, prunes et dattes, fumée de narguilé fruitée et mûre

Saveur : Identique aux arômes avec des accents de figues, de dattes, pâte d'orange, d'épices de cuisson, de genièvre et de poivre, et de fleurs pourpres.



tamar

Gin / Luxembourg  tamar
EXCLUSIVE
DATES
GIN

Voici "Tamar Gin" - une expérience exotique et inoubliable qui capture l'essence du palmier vénéré, "Tamar".

Niché dans les paysages luxuriants de cette région, le palmier de Tamar symbolise la vie et la fertilité, et porte les dattes les plus délicieusement parfumées.

Avec beaucoup de soin et de savoir-faire, nous avons mélangé l'essence de ces dattes savoureuses avec de l'orange amère, dix plantes médicinales méticuleusement sélectionnées et un éventail d'épices pour créer le Tamar Gin. Le résultat est un gin sans pareil, une fusion harmonieuse de goûts qui promet de vous transporter dans le monde enchanteur des Mille et une nuits.

Il était une fois, dans le vaste et mystique désert des Émirats arabes, un groupe d'aventuriers luxembourgeois embarqués pour un voyage qui allait changer à jamais leur perception des saveurs et des spiritueux. Parmi eux se trouvait un explorateur passionné, doté d'une curiosité insatiable pour les nouveaux goûts et d'un amour pour les dattes succulentes qui poussaient en abondance dans la région.

Animés par l'excitation, les aventuriers ont entrepris de créer le gin TAMAR, un spiritueux qui incarnerait l'essence de cette date divine.

D'innombrables heures ont été consacrées à des discussions, à des tests de distillation et à des mélanges astucieux afin de trouver l'harmonie parfaite entre les plantes classiques du gin et le goût captivant du Medjool.



TAMAR

50 cl · 42°

Style :

Épicé et complexe

Arôme:

Figues, prunes et dattes, fumée de narguillé fruitée et mûre

Saveur:

Identique aux arômes avec des accents de figues, de dattes, pâte d'orange, d'épices de cuisson, de genièvre et de poivre, et de fleurs pourpres.

A savourer :

en cocktails, pur et/ou sur glaçons

Cocktails:

Gin Martini, Gimlet, French 75, Negroni...



G'VINE FLORAISON

70 cl • 40°

Gin your way



G'Vine est unique et original : un gin de raisin et de fleur de vigne, élaboré en France et tout droit sorti de l'imagination du maître distillateur Jean-Sébastien Robicquet.

DOUX & FLORAL

G'Vine est un gin français élaboré à partir de raisin, ingrédient noble rarement utilisé dans l'élaboration du gin. Le raisin est la toile idéale pour que s'expriment la complexité et la délicatesse des onze plantes et épices qui composent le Gin G'Vine. Parmi celles-ci figure un ingrédient inédit : la fleur de vigne.

LA DÉLICATE FLEUR DE VIGNE

La floraison est le cycle de la vigne où la fleur éphémère apparaît seulement quelques jours au mois de juin.



NOUAISON GIN

70 cl • 45°

Intense et audacieux

Intensément aromatique tout en gardant la douceur issue du raisin, Nouaison Gin ambitionne d'ouvrir de nouveaux horizons en sublimant les cocktails classiques grâce à un équilibre unique associant l'élégance du raisin et un profil aromatique épicé, riche et complexe.

ASSEMBLAGE

Pensé et créé par Jean Sébastien Robicquet, Nouaison Gin est élaboré à partir de raisin et parfaitement complété par un ensemble de 14 plantes et épices. Parmi elles : les baies de genièvre, la cardamome, le gingembre et certaines plus sophistiquées comme le bois de santal, la bergamote, la prune, le poivre de Java et le vétiver. Nouaison Gin possède ainsi un profil unique et végétal, épicé et boisé, particulièrement intéressant.

NOUAISON
GIN
— by G'VINE —



NOUVEAU

Existe aussi au format BIB de 5 L



La República

Gin / Bolivie



Gin artisanal bolivien peu conventionnel

au goût et parfum puissants, résultant de l'emploi de botaniques fraîches, en partie autochtones.

Ses différentes recettes (non, on ne dira rien !) s'inspirent de la méthode London Dry, et offrent de belles saveurs sud-américaines, en lien avec la région de production.

Révétons seulement les botaniques communes aux 2 recettes :
genévrier, coriandre, cardamome, orange, citron, anis,
cannelle et gingembre.



GINEBRA ANDINA ARTESANAL

70 cl • 42°

Nez : Envoûtant, équilibré entre le genévrier et les herbes fraîches, avec une grande présence de fruit

Palais : Corps ample et subtil, herbacé, aux notes d'agrumes, d'épices et de fruit mûr

Finale : Large et noble, fraîche et mentholée, exotique avec des notes de cardamome et de gingembre

Botaniques : Tumbo (agrumes jaunes), Huacataya (herbe aromatique), Chérimole, Ulupica (petit piment), Molle, K'hoa, Locoto (grand piment) et Quirquinã (herbe aromatique)



GINEBRA AMAZONICA ARTESANAL

70 cl • 42°

Nez : Agrumes, notes fumées

Palais : Gras, herbacé et notes de bois brûlé

Finale : Délicate et très persistante, avec notes d'orange et de gingembre

Botaniques : Açai, Copoazú, Sacha Culantro (Eryngium foetidum), Ají gusano (petit piment), Cacao, Chuchuwuasi (Maytenus laevis), Canellon, Bois Sacré



ROMEO'S

L'ART DU GIN

Imaginé à Montréal, ce gin célèbre la créativité. Voilà une eau-de-vie conçue pour les non-conformistes; ceux pour qui les limites n'existent pas et qui créent ce qui nous fait réfléchir et avancer. Ensemble, nous pouvons faire une différence, démocratiser l'art et se faire entendre. Chaque édition limitée met en valeur des artistes urbains sélectionnés, de Montréal et d'ailleurs.

C'est la grande fête des cinq sens !

ÉDITION 01 : STIKKI PEACHES

La première édition met en valeur Mo'z, une œuvre de Stikki Peaches. Plusieurs collaborations avec l'artiste ont eu lieu, dont une exposition au Musée National des Beaux-Arts du Québec. Le slogan de Stikki Peaches, "What if Art Ruled the World?" résonne à Montréal, mais aussi à Paris, Londres, Berlin et Stockholm depuis 2009.

Levons nos verres à l'Art du Gin !

ROMEO'S GIN X

Plus qu'un simple gin rose, cette édition spéciale du gin Romeo met en vedette une œuvre de MissMe : activiste, féministe et l'une des artistes hors-la-loi les plus reconnues d'Amérique du Nord. Une alliance plus que parfaite, non ? Aux savoureux parfums de genièvre, de citron, d'amande, d'aneth, de lavande et de concombre qui font la renommée du gin Roméo, s'ajoute une exquise touche de melon d'eau pour le propulser à un niveau d'originalité inégalé. Amateurs de gin, il vous faut cette bouteille dans votre collection !

ROMEO'S GIN V

Romeo's gin ouvre les portes vers une nouvelle dimension de dégustation avec romeo's gin V. Un gin unique et surréaliste à base de citron vert, de melon, de miel et de raisin vert.



ROMEO'S GIN

70 cl · 46°

Palais : De style London dry, Romeo's est végétal, printanier, avec des notes de lavande et de genièvre suivies par l'aneth et l'amande

Finale : citronnée et délicate



ROMEO'S GIN V

70 cl · 41°

Palais : Miel, citron vert, raisin vert et subtile touche de melon jaune.



ROMEO'S GIN X

70 cl · 41°

Palais : Genièvre, citron, amande, aneth, lavande et concombre, avec une exquise touche de pastèque



AMARULA GIN

L'histoire d'Amarula est intimement liée à celle du majestueux éléphant d'Afrique, dont les migrations estivales passent par les marulas sauvages d'Afrique du Sud. C'est en 1983 que l'aventure d'Amarula démarre avec un spiritueux distillé à partir du fruit de marula.

D'où vient-il ?

Après plusieurs années de recherche, Amarula a trouvé la combinaison parfaite de plantes et d'alcool de fruit du marula qui a donné naissance à ce gin haut de gamme et totalement unique, célébrant les saveurs exotiques du fruit du marula indigène. Des plantes de grande qualité sont infusées puis distillées doucement dans un alambic.

Le résultat ?

Un gin complexe et rafraîchissant aux saveurs sud-africaines.

Quelles sont ses particularités ?

- Baies de genièvres
- Fleur d'oranger
- Graines de paradis
- Écorce d'orange



AMARULA GIN

70 cl - 43°

Palais : Baies de genièvre, fleur d'oranger, fruit du marula, écorce d'orange.

Finale : équilibré, frais et intense.



ALMAVE

Spiritueux non alcoolisé élaboré à partir d'agave bleu

HISTOIRE

Lewis Hamilton, septuple champion du monde de F1, souhaitait développer un spiritueux sans alcool à base d'agave, en utilisant l'agave bleu mexicain de Jalisco. Il s'est associé au maître distillateur Iván Saldaña afin d'explorer de nouveaux territoires au-delà du degré d'alcool.

PRODUCTION

Almave redéfinit la catégorie des boissons non alcoolisées en tant que spiritueux non alcoolisé élaboré à partir de la plante d'agave bleu très convoitée et utilisant le même processus traditionnel que la tequila pour presser et cuire l'agave. Tout d'abord, les piñas d'agave sont récoltées, cuites et broyées. Mais surtout, Almave saute l'étape de fermentation au cours de laquelle le liquide devient de l'alcool. La multiple distillation permettra de concentrer et capturer la complexité, les arômes délicats et les saveurs de l'agave.

ALMAVE ÁMBAR

70 cl • 0°

Avec des notes de d'agave bleu grillé, de caramel doux et de bois grillé, Almave Ámbar est parfait pour siroter ou dans votre cocktail préféré.

ALMAVE BLANCO

70 cl • 0°

Capture l'équilibre naturel entre la douceur, l'herbacé et l'acidité pour créer un spiritueux sans alcool plein de caractère. Le résultat est une expression complexe de la saveur pure de l'agave bleu. Parfait pour mélanger dans une margarita ou votre cocktail de tequila préféré.



La productrice de cette beauté est Sophie Decobecq. Installée au Mexique depuis 15 ans, elle a su conquérir la confiance et le respect des Mexicains eux-mêmes. Elle a choisi l'Agave bleu de los altos, épicée et très fruitée. Cet agave pousse sur les hauteurs, sur un sol rouge, riche en minéraux, associé au climat mexicain où alternent saison de pluies et saison sèche. Ainsi les cœurs d'agaves (piñas) sont gorgés de sucre et d'arômes.



BLANCO

100 % agave, ça reste une production limitée, mise en bouteille après une double distillation en alambics traditionnels. Sophie choisit méticuleusement les levures pour obtenir la meilleure fermentation possible.

REPOSADO

Les levures de fermentation sont différentes et la durée de son vieillissement est de 8 mois dans des fûts de chêne américain de petite taille ayant contenu du bourbon du Kentucky.

AÑEJO

Ce sont les mêmes types de fûts qui sont utilisés, mais le vieillissement est de 16 mois. Les saveurs boisées se mêlent au parfum de l'agave.



Blanco

70 cl · 40°

Nez : Agaves en sortie de cuisson, notes herbacées

Palais : Doux et moelleux. Saveur caractéristique et authentique de l'agave, complétée en fin de bouche par des notes de fruits, notamment de Granny Smith et de poire.



Reposado

70 cl · 40°

Nez : Explosion de saveurs d'agaves cuits, relevées de délicieuses nuances de bois.

Palais : Lumineux et équilibré, le bois apporte la touche épicée révélant sa personnalité. Des notes de poivre toasté et de figues fraîches.



Blanco

400 cl · 40°

La Calle 23 Original Blanco a pris du volume avec sa Garrafa !

4 litres de tequila audacieuse et écoresponsable : moins de bouteilles, plus de plaisir (toujours avec modération, évidemment).



Añejo

70 cl · 40°

Nez : Agréables notes de chêne mariées à des touches raffinées de vanille et de café.

Palais : Parfaitement équilibré. Ouverture éclatante de bois, auréolée de multiples variations de goûts en bouche, avec entre autres des pointes de café moulu et de tabac frais.



FORTALEZA

Téquila / Mexique



La maison familiale date de 1873, vous n'étiez pas nés.
L'agave bleu qui pousse à 4000 pieds au-dessus de la mer est récoltée après 7 à 8 ans. Sucrée et riche en minéraux, on la cuit dans un four en briques puis elle est broyée à la pierre...
Attention aux mains !

La fermentation se fait en plein air avec levure, sans adjuvant extérieur.
Fortaleza mérite une double distillation dans des alambics traditionnels en cuivre.
L'eau de source naturelle vient de la vallée de Tequila !
Et les bouteilles sont soufflées bouche au Mexique.

BLANCO

La Fortaleza Blanco est une véritable tequila d'aficionado

REPOSADO

Vieillessement 8 mois en fût de chêne américain
Elle convient aussi bien aux débutants qu'aux initiés.

AÑEJO

Vieillessement 18 mois en fût de chêne américain
L'Añejo est un régal prisé pour tout amateur de tequila.



Blanco

70 cl • 40°

Nez : Notes d'agrumes et d'agave cuit. Également présents : beurre, olive, terre, poivre noir et une complexité végétale envoûtante.

Palais : agrume, agave cuit, vanille, basilic, olive, citron vert.

Finale : longue et profonde, complexe.



Reposado

70 cl • 40°

Nez : Notes d'agrumes, de caramel, de beurre, d'agave cuit et de sauge.

Palais : Agave, agrumes, vanille, pomme, terre et cannelle cuits.

Finale : Longue et riche, délicatement épicée à la texture huileuse.



Anejo

70 cl • 40°

Nez : Notes de caramel, de vanille, de beurre et d'agave cuit. Riche et complexe, notes d'ananas, pêche, fleur d'oranger, noix de muscade et raisins secs

Palais : Texture épaisse et grasse enveloppante. Notes de caramel au beurre, agrumes et noisettes.



EXCELLIA

Une réinterprétation audacieuse de la tequila

HISTOIRE

Son élaboration, fruit de l'authenticité mexicaine et du savoir-faire à la française de Maison Villevert, illustre parfaitement la singularité de cette tequila de dégustation. Excellia sublime l'univers de la tequila avec audace au travers d'une expérience gustative hors du commun et d'une histoire humaine portée par des passionnés : Doña Leticia Hermosillo Ravelero et Jean-Sébastien Robicquet. Doña Leticia Hermosillo Ravelero, pionnière dans l'industrie de la tequila, est l'une des rares femmes à la tête d'un Domaine de 400 hectares d'agaves et d'une distillerie gérée par son fils le Maestro Tequilero Don Alberto Partida. Très attachés à leurs terroirs, ils partagent des valeurs communes : le respect de l'héritage, des savoir-faire ancestraux et de leurs cultures.

TERROIR

Produite de manière artisanale dans une seule distillerie, "Cava de Oro", Excellia est une tequila sans additif, 100% agave issu de la variété Blue Weber, cultivé jusqu'à maturité, soit environ 8 ans d'âge.

PRODUCTION ARTISANALE

Une attention toute particulière est accordée à chacune des étapes de sa fabrication : les agaves sont récoltés manuellement, cuits traditionnellement dans des fours à bois en brique puis broyés dans un moulin à roues pour extraire délicatement le jus de l'agave. Les jus et les bagasses sont ensuite soumis à une fermentation naturelle. Intervient alors une double distillation, effectuée selon les règles de l'art cognaçais. Puis opère la magie du vieillissement dans des fûts ayant élevé des grands crus de sauternes et du cognac de plus de 20 ans d'âge.



Blanco

70 cl • 40°

Nez : Puissant, vif et complexe

Bouche : Authentique, en parfait accord avec les perceptions ressenties au nez. Avec des notes épicées dominées par les poivrons

Palais : Persistante et subtilement marquée par des notes boisées

Reposado

70 cl • 40°

Nez : Complexe et intense

Palais : Les notes de Sauternes et la fleur de sureau apportent une belle rondeur qui évolue vers des nuances subtiles d'épices

Finale : Puissante et longue, les notes épicées demeurent en arrière-plan révélées par le vieillissement en fûts de cognac



THE LOST EXPLORER

Mezcal traditionnel & artisanal élaboré au rythme de la nature.

HISTOIRE

The Lost Explorer est le mezcal le plus primé à l'international en 2021. Une histoire de famille avant tout : Fortino & Xitlali. Basé à Oaxaca, Le « Maître du Mezcal » Don Fortino Ramos est l'un si ce n'est le producteur de mezcal le plus primé et reconnu au monde. Il a perfectionné son art pendant plus de deux décennies. Sa fille, Xitlali Ramos, travaille étroitement à ses côtés et s'entraîne à devenir « una Maestra Mezcalera ». C'est cet esprit de famille, d'amour et d'histoire qui se retrouve dans chaque bouteille de The Lost Explorer au travers de trois déclinaisons.

ÉLABORATION

L'élaboration de notre Mezcal suit trois lois fondamentales :

- Célébrer la terre : fabriqué à la main à partir de 100% d'agave traditionnelle selon les méthodes artisanales, avec au moins trois plantes d'agave. Pour chaque plant consommé trois sont replantés. Les bouteilles sont en verre recyclé et chacune d'entre elle est scellée avec de la cire d'abeille naturelle.
- Vivre curieusement : la curiosité est au cœur de The Lost Explorer Mezcal — guidant la fabrication de notre produit mais aussi en imaginant chaque jour un avenir durable pour notre travail et notre marque.
- Communauté : le mezcal The Lost Explorer est profondément attaché à mettre en avant les communautés de Oaxaca à travers des projets locaux qui auront un impact durable pour inscrire la marque et la région dans le temps.

Mezcal / Mexique



ESPADÍN 70 cl · 40°

Agave : 8 ANS

Nez : Herbes fraîches avec des notes fumées issues du foyer

Bouche : Agave fraîche, pomme rouge et fruits mûrs

Finale : Douce et fruité, légèrement fumée et boisée en bouche

TOBALA 70 cl · 40°

Agave : 10 ans

Nez : Tabac, bois et cacao

Bouche : Vanille avec des notes de cuir et d'argile

Finale : Lisse, agricole avec des notes d'agrumes et d'herbe fraîche

SALMIANA 70 cl · 40°

Agave : 12 ans

Nez : Piment vert, pamplemousse frais et agave par temps de pluie

Bouche : Doux avec des notes de fruits frais et herbes séchées

Finale : Épicée avec des notes minérales et agricoles



TEQUILA CASA DRAGONES

UNE TEQUILA DE DÉGUSTATION UNIQUE

Casa Dragones est un producteur de Téquila indépendant, confectionnant des produits d'exception en petite quantité et en édition limitée afin d'assurer la meilleure qualité. Sa mission est de révolutionner l'industrie de la Téquila avec un liquide d'une douceur unique, sublimant la plus pure expression de l'agave.

L'EXPRESSION DE L'AGAVE

Une téquila d'exception prend vie dans un terroir d'exception. Les agaves sont méticuleusement sélectionnés au cœur même de la vallée du volcan Téquila, dans la région de Jalisco. Les sols y sont particulièrement chargés en minéraux volcaniques et confèrent à Casa Dragones son caractère absolument unique.



LA MAIN DE L'HOMME

La production de petites quantités permet à Casa Dragones d'apporter le maximum d'attention à chacune des étapes de production. La récolte des agaves se fait entièrement à la main, ce qui permet à notre Mastra Téquila de sélectionner uniquement les meilleurs agaves qui ont atteint le stade de maturité parfaite.

L'EAU AU COEUR DE LA VIE

L'eau est également primordiale dans la production d'un spiritueux d'exception. La source volcanique procure une eau naturellement minérale de la plus haute qualité.



Joven

70 cl · 40°

Nez : Frais et chaleureux, de subtils arômes floraux et d'agrumes avec des notes d'agave grillée.

Palais : Douce et onctueuse avec des notes de vanille et d'épices, équilibrée par de délicates notes de poires.

Finale : Douce et précise avec des notes de noisettes.



Blanco

70 cl · 40°

Nez : Frais et herbacée avec des notes de pamplemousse et pomme verte.

Palais : Un équilibre parfait entre les notes douces de l'agave et la touche épicée du poivre et du clou de girofle.

Finale : Vive et légère avec des notes d'amandes et de fruits secs.



Reposado

70 cl · 40°

Nez : Fleurs d'oranger, magnolia, bois de santal et notes douces de miel.

Palais : Notes équilibrées de chêne, caramel au beurre salé et d'abricot.

Finale : Longue et persistante, notes de grains de café torréfié et d'épices douces.



Anejo

70 cl · 40°

Nez : Frais, floral, notes de poire, figues et amandes.

Palais : Notes de noix de macadamia, noix de muscade et mûres.

Finale : Vive et légère avec des notes de fruits secs.

CONTRALUZ MEZCAL

CRISTALINO

Le Mezcal Cristalino est élevé pendant environ 6 mois dans des fûts de chêne américains et filtré au charbon actif.

Le résultat est un liquide cristallin avec un élégant mélange d'arômes et de saveurs raffinés qui fait de ce Mezcal signature un caractère unique.

Nos agaves Espadin sont cultivées à pleine maturité et récoltées par des producteurs locaux réputés dans la vallée centrale et à Tlacolula dans la zone de Oaxaca au Mexique. Les agaves sont cuites dans des fours en pierres souterrains avant d'être broyés pour extraire leurs sucres.

Selon la période de l'année, la fermentation du liquide peut prendre jusqu'à 10 jours avant de distiller dans des alambics en cuivre.

Le Mezcal a maturité est ensuite vieillit pendant 6 mois dans des fûts de chêne américains toastés. Ce qui permet de trouver un équilibre entre les notes subtiles de vanille, de cèdre, miel, et de fruits secs avec cette note légère de fumée délivrée par la cuisson de l'agave.

Le Mezcal, une fois à maturité après vieillissement, est filtré à travers du charbon actif pour extraire la couleur et réhausser les saveurs résultant d'un mélange élégant d'arômes et de goûts qui sont à la fois uniques et distinctifs tout en capturant le caractère signature du Mezcal.



II : II
70 cl • 36°

Nez : Douce intensité d'agave, vanille et notes florales de fleurs de cerisier

Palais : Gourmande et touche d'agave, vanille, agrumes et fleurs de cerisier

Finale : Notes légères de bois fumé et finale fruitée

Mezcal / Mexique

CONTRALUZ[®]
CRISTALINO MEZCAL



CONTRALUZ MEZCAL

II : II

CONTRALUZ II:II est le premier distillat de Mezcal à être vieilli dans des fûts de Sakura Japonais, l'un des bois les plus iconiques et emblématique du pays, le bois de cerisier Japonais.

Un processus de maturation méticuleux de 11 mois et 11 jours en fûts de Bourbon et de Sakura. Le résultat est un équilibre unique entre les notes légères fumées de l'agave cuite et la gourmandise du bois de cerisier Japonais.

Une série exclusive et limitée de CONTRALUZ II : II soutenue par une presse et publication sociale de : MALUMA.

Un effort promotionnel visant à accroître la notoriété en continu du Mezcal CONTRALUZ Cristalino tout en élargissant sa portée aux spiritueux de luxe.



ORIGINAL
70 cl • 36°

Nez : Agave verte, agrumes, fleur d'oranger

Palais : Notes équilibrées de vanille, cèdre, miel et fruits secs.

Finale : Douce et longue, équilibrée par le goût de l'agave cuite, clou de girofle et cacao.



LA DISTILLERIE DU DESERT DE CHIHUAHUA

Le Sotol tire son nom du mot Nahuatl "Tzotolin", qui signifie "palmier". Le Sotol est un produit unique qui est protégé par une appellation d'origine depuis 2002. La production de Sotol est un art qui nécessite une grande expertise et un savoir-faire exceptionnel. Nocheluna est produit en collaboration avec le Maestro Vinatero de quatrième génération, Don Eduardo Arrieta (Don Lalo), qui a une connaissance exceptionnelle des différentes variétés de Sotol. Il est accompagné du Maître Distillateur Iván Saldaña, qui apporte son savoir-faire en matière de distillation de spiritueux mexicains. Ensemble, ils créent un spiritueux exceptionnel qui capture l'essence même du désert mexicain.

Récolté à partir de Sotol 100 % sauvage, Nocheluna a un goût frais équilibré par une minéralité et des notes herbacées d'agrumes, de cacao et de menthe. Les couches de saveurs uniques du liquide se forment au fil des années dans la nature, incarnant les éléments naturels, l'esprit résilient et la culture dynamique qui y prospèrent.



SOTOL
70 cl • 43°

Nez : Un équilibre sophistiqué entre les herbes sauvages, les fruits secs, le caramel et le miel, une profonde minéralité et des notes de bois de chêne brûlé.

Palais : Première impression douce et sucrée avec des notes fruitées et herbacées, suivi de notes fumées et de caramel.

Finale : Minérale avec des notes subtiles de bois de nogal.





RAMO... DE ROSAS ?

Margarito (62 ans, au centre) a hérité de son savoir-faire de son grand-père qui a commencé son palenque en 1950, et a à son tour transmis ses secrets à son fils Iván (à gauche), qui les transmettra sans doute à son propre fils Angel Sebastián (aujourd'hui âgé de 3 ans).



THE ROSARY

Si vous venez à Matatlán, vous apprécierez certainement sa majestueuse église, sur la place principale. Vous y rencontrerez l'élégante Vierge du Rosaire, patronne du village.

RAMO DE ROSAS

Depuis 1950, en hommage à la Vierge du Rosaire nous brûlons un bouquet de roses (« ramo de rosas » en espagnol) dans le feu qui cuit les agaves à chaque démarrage d'une nouvelle production. Cette tradition a donné son nom à notre mezcal, Ramo de Rosas.



UNSMOKED ?

Il est presque impossible de se débarrasser de la goût fumé (tourbe) d'un mezcal car la fumée fait partie du processus. Cependant, en faisant cuire les agaves plus longtemps et à une température plus basse en utilisant 4 types de bois et en distillant très lentement également, nous parvenons à atteindre un très faible niveau de goût fumé, qui à son tour cède la place à une vaste gamme d'autres saveurs plus complexes.



La différence ?

Nous travaillons avec des producteurs de 4e et 5e génération et nous sommes les derniers à préserver et transmettre la méthode « Capón », une méthode de récolte presque éteinte aujourd'hui.

Lorsque l'agave arrive à maturité (après 12 ans, par exemple dans le cas d'un agave tobalá), nous coupons le « quiote » (la tige de la fleur) et au lieu de commencer la production immédiatement, nous laissons l'agave 12 mois supplémentaires dans le sol.

Cela permet à tous les minéraux et sucres destinés à nourrir la fleur de se concentrer dans le cœur de l'agave, ce qui donne un distillat beaucoup plus subtil et complexe qu'un mezcal classique.

Espadín JOVEN

70 cl • 42.1°



Origine : Santiago Matatlán
Agave : Angustifolia (espadín)
Maturité : 8 ans

Nez : Herbe, mandarine.
Palais : Rond, profond, texturé.
Finale : Poivre, cassis.

Espadín CAPÓN

70 cl • 45.3°



Origine : Santiago Matatlán
Agave : Angustifolia (espadín)
Maturité : 9 ans

Nez : Frais.
Palais : Très bonne longueur, rond, amical.
Finale : Légèrement anisée.

TOBALÁ CAPÓN

70 cl • 45.4°



Origine : Santiago Matatlán
Agave : Potatorum (tobalá)
Maturité : 12 ans

Nez : Fruits du verger (pêche, poire).
Palais : Note subtils de fruits caramélisés (poire, ananas).
Finale : Vanillée, pimentée.

CUIXE

70 cl • 47°



Origine : San Dionisio Ocotepec
Agave : Karwinskii (cuixe)
Maturité : 16 ans

Nez : Fleurs blanches et herbacées, notes poivrées.
Palais : Absence de goût fumé, grande élégance florale, myrtille, violette, fenouil.
Finale : Chocolatée.



CONVITE

À 1900 MÈTRES TOUT EST PLUS PUR

HISTOIRE

C'est dans les montagnes de San Baltazar Guelavila, district de Tlacolula, dans la Sierra Madre del Sur, que le mezcal Convite est produit. C'est un haut lieu de biodiversité, entouré de montagnes, de cascades et de sources d'eau à 1900 mètres d'altitude. San Baltazar Guelavila est un endroit fertile où différents types d'agaves sauvages se sont développés naturellement. Ainsi, la géographie, l'environnement et les facteurs humains jouent tous un rôle important dans la qualité et les caractéristiques de ce mezcal, comme le reconnaît l'appellation d'origine.

TERROIR

Convite est fière d'être une industrie 100% Oaxaca, héritière de connaissances transmises depuis plus de cinq générations dans la distillation d'agaves et la mise en bouteille de boissons locales. La distillerie s'engage à protéger les traditions, tout en offrant une boisson artisanale de la plus haute qualité. Convite soutient la durabilité environnementale, le commerce équitable et le développement communautaire ; c'est pourquoi toutes les activités sont menées exclusivement à Oaxaca.

PRODUCTION ARTISANALE

La sélection des agaves sauvages et la distillation minutieuse selon les anciennes méthodes donnent à ces mezcals leur saveur particulière. Lors de la récolte, les feuilles et les racines des agaves sont coupées, pour ne laisser que le cœur. Elles sont ensuite cuites avec du bois de chêne. Puis le cœur est broyé avec un moulin circulaire en pierre. Vient ensuite la fermentation naturelle avec de l'eau de source des montagnes de la Sierra Madre del Sur. Enfin, la distillation discontinue se fait dans un alambic en cuivre. Quel travail, mais quel bonheur ! Minéralité et légèreté.



Essencial Joven

70 cl • 40°

Matière première : agave sauvage Espadin

Maturité moyenne de l'agave : 8 ans

Palais : Délicat avec un arôme herbacé et subtilement fumé.

Doux et élégant, ce mezcal se consomme seul ou en cocktail.



Ensemble Silvestre

(ASSEMBLAGE SAUVAGE)

70 cl • 46°

Matière première : Agave sauvage (Tepextate, Tobala, Madrecuishe, Coyote et Tobasiche)

Maturité moyenne de l'agave : 15 ans

Palais : Chaque agave vante sa saveur dans ce mélange parfait. Ce sont des nuances douces et rafraîchissantes, ainsi qu'une intense tonalité de lavande.



ESPADIN CON MADRECUISHE

70 cl • 46°

Matière première : Espadin et Madrecuishe

Maturité moyenne de l'agave : 12 ans

Palais : Notes d'agave et une sensation de fraîcheur herbacée, un léger arôme de cacao avec des notes complexes et sèches. C'est une agréable combinaison de l'agave Espadin qui met en valeur ses attributs pour souligner l'arôme du Madrecuishe.



MAGNIFICA DE FARIA

NÉE DU TRIPLE ALAMBIC UNIQUE AU BRÉSIL

LE DISTILLATEUR

João Luiz de Faria achète sa ferme la Fazenda do Anil en 1985 : une distillerie au milieu d'un parc naturel de 500 ha, située à 115 km de Rio de Janeiro. Une bonne raison de lever son verre !

Classée 2ème meilleure cachaça au Brésil par un jury d'experts indépendants. Deuxième bonne raison João Luiz !

LA RÉCOLTE

La canne à sucre est récoltée manuellement dans la plantation appartenant à Magnifica. Elle est pressée le jour même, pour garder sa fraîcheur et ses propriétés d'origine.

La fermentation se fait avec la levure locale naturelle, dans des réservoirs en acier inoxydable.

Le processus dure 18 heures.

La distillation en Triple Alambic « Alegria » est unique au Brésil. Effectuée par lots, elle permet de séparer la meilleure cachaça. Cette production limitée nécessite une surveillance humaine constante. Tant mieux, on n'est pas des robots !



Cachaça / Brésil



TRADICIONAL

70 cl • 40°

Vieillie un an en fûts d'Ipê, essence de bois noble brésilien

Couleur : Ambre claire

Palais : Forts arômes de canne à sucre fraîche et fruits exotiques (banane, goyave)

Dégustation : Idéale pour cocktails, caipirinha



RUM BLACKWELL

L'esprit de la Jamaïque

HISTOIRE

Le rhum Blackwell est un rhum jamaïcain premium produit dans la plus pure tradition de cette île mystique et emblématique.

Lorsque l'on parle d'emblème et de Jamaïque on pense immédiatement à un certain Bob... Chris Blackwell était le producteur de M. Bob Marley. C'est donc au travers de son rhum qu'il nous transmet toute la magie et l'histoire de son île.

ASSEMBLAGE

Blackwell est un authentique rhum jamaïcain unique qui saura satisfaire l'exigence des meilleurs barmen et le goût du plus grand nombre de consommateurs grâce à une sélection rigoureuse des matières premières locales.

PRODUCTION

Blackwell est un rhum audacieux et qualitatif dont la recette et l'équilibre ont été élaborés par J. Wray & Nephew (la référence jamaïcaine) et l'assemblage par Joy Spence directement en Jamaïque. Un rhum authentique vieilli dans de véritables fûts de bourbons américains.

L'ÎLE ET BLACKWELL FONT LEUR CINÉMA

L'île a également été le théâtre de la saga légendaire James Bond 007, initiée par Ian Flemming en 1962, où des scènes de "Vivre et laisser mourir" et "James Bond 007 contre Dr No" ont été tournées. À l'occasion de la sortie du nouveau James Bond "Mourir peut attendre", Chris Blackwell lance une cuvée spéciale 007 de son Blackwell Rum.



RUM BLACKWELL

70 cl • 40°

Nez : Frais et fruité sur la banane mûre, l'ananas et la crème vanillée. Quelques notes végétales

Palais : Notes vanillées, caramélisées, épicées puis boisées du au vieillissement

Finale : Longue et tendue sur le bois sec et carbonisé avec une conclusion sucrée et délicate



TEN TO ONE CARIBBEAN

Authentique | Versatile | Naturel

HISTOIRE

Fondée par Marc Farrell en 2019, Ten To One est une marque originaire des Caraïbes. Inspiré par l'origine de la Fédération des Indes occidentales, qui comprenait 10 pays, le nom de la marque fait référence à une citation célèbre du premier ministre de Trinité-et-Tobago, le Dr Eric Williams « One from ten leaves zero » - Reflétant l'idée que nous sommes plus forts ensemble que séparés.

Il évoque également le fait de surmonter de grandes difficultés et la "beauté du mélange". De cet héritage, la marque apporte une manifestation authentique et contemporaine de la culture caribéenne. Ten To One réimagine l'expérience et bouleverse les codes de la catégorie rum en façonnant de nouveaux moments de dégustations.

ASSEMBLAGE

Ten To One Caribbean White Rum est un blend, non vieilli, issu de rum de distillation à colonne de la République Dominicaine et rum de distillation à haute ester de la Jamaïque. 100% rum, il est sans sucre, colorant ou arômes ajoutés.

UN RUM AUX MULTIPLES FACETTES

Récompensé à de multiples concours, Ten To One Caribbean White Rum renforce la catégorie grâce à son profil de saveurs uniques. Il offrira une pleine expression de nombreux cocktails, avec ses notes herbacées, fruitées, combinées à une note finale douce et propre.



TEN TO ONE CARIBBEAN WHITE RUM

70 cl • 45°

Ten To One Caribbean White Rum est un blend, non vieilli, issu de rum de distillation à colonne de la République dominicaine et rum de distillation à haute ester de la Jamaïque. 100% rum, il est sans sucre, colorant ou arômes ajoutés.



TEN TO ONE CARIBBEAN DARK RUM

70 cl • 40°

Ten To One Caribbean Dark Rum est un blend de rhums de la Barbade, de la République dominicaine de 8 ans d'âge, de la Jamaïque de haute qualité et de Trinidad. Il est vieilli dans des fûts de chêne blanc américain exbourbon. 100 % rum, il est sans sucre, colorant ou arômes ajoutés.

TEN TO ONE FIVE ORIGIN SELECT

70 cl • 46°

Five Origin Select est le fruit d'un assemblage dédié à l'excellence du rum. Avec l'envie de créer un rum de dégustation, cet assemblage associe des rhums de qualité mettant en avant le profil aromatique de chaque île sélectionnée des Caraïbes.



PARANUBES

RUM UNDISTURBED

SIERRA MAZATECA

Paranubes est produit dans une petite distillerie familiale de l'État d'Oaxaca au sud du Mexique. Ce rhum agricole provient d'une canne bio cultivée sur le domaine de 14 hectares.

Jose Luis Carrera est la troisième génération de producteur d'aguardiente au pied des hauteurs de Huautla de Jimenez. La Sierra Mazateca est une chaîne de montagnes dont les villages restent considérés comme indigènes, et dont l'espagnol est la seconde langue.

Huautla de Jimenez est ancrée au milieu d'un climat frais dans une forêt de nuages, au Nord Est de l'Etat de Oaxaca, grande région productrice de café et de cannes à sucre, à 8h de route de Oaxaca Ciudad.

Huautla de Jimenez s'élève entre 1000m et 2000m d'altitude, et la ville la plus proche est à 4h de voiture. La distillerie de José Luis s'élève à 1100m d'altitude.



LA FERMENTATION

Le jus de la canne fraîchement coupée à la main fermente pendant 48 heures dans 2 cuves de 1100 litres en pin. La cuve n'est jamais totalement vidée une fois le vin de canne fermenté : seule la moitié est distillée tandis que l'autre est laissée dans la cuve que l'on remplit de nouveau avec du jus de canne frais, et ce sont les levures naturelles qui font le travail sans qu'il y ait besoin d'en ajouter. Quand un nouveau cycle de fermentation commence, deux poignées d'écorce bouillie de mezquite (ou prosopis, un arbre connu pour ses vertus thérapeutiques que l'on trouve dans les zones arides mexicaines) permettent de démarrer le processus de fermentation.

LA DISTILLATION

La distillation s'effectue dans une colonne en cuivre. Les têtes et les queues ne sont pas retirées (compte tenu de l'absence de méthanol).

Aucune réduction à l'eau n'est faite : le Maître Distillateur Jose Luis Carrera assemble le cœur, les têtes et les queues du distillat de manière à obtenir les 54 % souhaités. 85 litres de ce rhum peuvent être produits par jour au maximum.



BLANCO

70 cl • 54°

Nez : Très souple, arômes doucement végétaux rappelant le maïs doux, soyeux et sucré. Jus de canne tout juste pressé épais, consistant, trouble et gorgé en sucre. Vivacité poivrée.

Palais : Frais, lourd et terreux, avec quelques notes subtiles d'olive noire. Saveurs de poivre et de cuir, bonne texture, fruits exotiques (papaye et goyave), canne parfumée.

Finale : Quelques notes éthérées, voile poivré sur les papilles, soupçon végétal et résineux



CAÑA MORADA

70 cl • 54,4°

Édition limitée : seulement 60 bouteilles disponibles !

Matière première : 100% pur jus de canne Mono-variétal Caña Morada, cannes à sucre biologiques et récoltées à la main

Palais : Profil aromatique plus léger et plus sec à la fois, avec de belles notes de cannelle. Pure concentration du goût de la canne à sucre dans un distillat.



AÑEJO

70 cl • 53,8°

Vieillessement : 18 mois

Fûts : New American Oak

Matière première : 100% pur jus de canne à sucre biologique récoltée à la main

4 variétés de cannes à sucre utilisées : Caña Criollo, Caña Dulce, Caña Duro, et Caña Morada

Palais : Notes terreuses de Paranubes Blanco maintenues et accentuées par des notes riches de vanille, de cacao et de tabac vert.



FLOR DE CAÑA

Les rhums Flor de Caña sont originaires d'un domaine familial qui se trouve au pied du volcan San Cristobal au Nicaragua. Ce volcan lui permet de bénéficier d'un terroir unique, en nourrissant le sol et la canne à sucre et donc de produire un rhum de grande qualité.

La distillerie, très engagée en RSE et certifiée Fair Trade (commerce équitable) depuis plusieurs années, montre aussi l'exemple en distillant 100% de ses rhums avec une énergie renouvelable. La qualité de ses rhums est reconnue dans le monde entier avec plus de 200 récompenses et titres obtenus depuis sa création, notamment celui de « Meilleur Producteur de Rhum de l'année » à l'IWSC 2017.



Tomàs Cano, Maestro Ronero de Flor de Caña



FLOR DE CAÑA 4 ANS

70 cl • 40°

Nez : Amande douce, Vanille

Palais : Chocolat blanc, Essence d'orange

Finale : Florale et sèche



FLOR DE CAÑA 7 ANS

70 cl • 40°

Nez : Noix de coco grillée, Vanille et Figue

Palais : Miel et Chocolat noir

Finale : Longue et douce



FLOR DE CAÑA 12 ANS

70 cl • 40°

Nez : Fruits rouges, Miel et Noix grillées

Palais : Bois, Vanille et Pommes au four

Finale : Bien équilibrée





FLOR DE CAÑA 14 ANS

70 cl • 43°

Nez : Vanille, Fruits à coque, Frangipane

Palais : Miel doux, Crème caramel,
Noix de coco, Nougat

Finale : Longue, Fruits mûrs, Réglisse,
Épices



FLOR DE CAÑA 18 ANS

70 cl • 40°

Nez : Subtil, Noix, Caramel

Palais : Vanille et Épices intenses

Finale : Longue et délicate



FLOR DE CAÑA 25 ANS

70 cl • 40°

Nez : Vanille, Bois et Cacao noir

Palais : Amandes, Fruits à coque

Finale : Ample, Longue et Délicate



FLOR DE CAÑA 130ÈME ANNIVERSAIRE
70 cl • 45°

Nez : Noix de muscade, Poivre, Noisette, avec une touche de Caramel

Palais : Ample, Chocolat noir, Caramel, Noix grillées

Finale : Longue, Chêne toasté et Vanille



FLOR DE CAÑA V GENERACIONES
70 cl • 45°

Nez : Bois, Fruits tropicaux, Cacao et Noix de muscade

Palais : Attaque ronde et raffinée, Bois, Cacao et Vanille douce

Finale : Agréable et délicate



LIQUEUR FLOR DE CAÑA



SPRESSO
70 cl • 25°

Flor de Caña Spresso est une liqueur de café haut de gamme réalisée à base de rhum de mélasse de 7 ans d'âge du Nicaragua et produite de manière durable. Elle est sans caféine, légère et d'une couleur noire intense.



COCO
70 cl • 17°

Flor de Caña Coco est une élégante et onctueuse liqueur aromatisée à la noix de coco (17°). Elle est parfaite pour les cocktails tropicaux



WHISKEY LAMBAY

Le whiskey Lambay est le fruit de l'association de deux esprits entrepreneuriaux, ceux de Cyril Camus et d'Alexander Baring, 7ème Baron de Revelstoke. Partageant des valeurs communes, ce partenariat prometteur autour du whiskey irlandais est tout indiqué pour rencontrer le succès, la catégorie ayant la croissance la plus rapide au monde.

Joyau acquis par la famille Baring en 1904, situé à seulement quelques kilomètres des côtes irlandaises et de Dublin, l'île de Lambay constitue le cadre idéal pour ce partenariat.

Ce whiskey se distingue par sa triple distillation et une finition unique en fût de cognac, alliant le terroir irlandais du whiskey au savoir-faire séculaire de la maison Camus.



ON AIME SA PALETTE AROMATIQUE ET SA RONDEUR
70 cl • 40°

Nez : Floral, Agrumes, Épices

Palais : Amandes Concassées, Poivre noir, Malt, Floral

Finale : Épicée, Longue et Sucrée

On dit de lui qu'il se marie très bien avec des plats asiatiques ou autour d'une planche de fromages choisis avec quelques amis.



ON AIME SA TOUCHE EXOTIQUE ET SES NOTES GOURMANDES
70 cl • 43°

Nez : Malt, Floral, Banane mûre, Figue

Palais : Noix de Coco, Baies séchées, Noix de Muscade et Cardamome

Finale : Longue, Notes maltées et Épicées, Légère sucosité

On dit de lui qu'il accompagne très bien une planche de charcuterie ou des gâteaux aux fruits pour les plus gourmands.

BUFFALO TRACE

UN SAVOIR-FAIRE INTÉMPIREL

Depuis plus de 200 ans, la distillerie Buffalo Trace se définit par son dévouement à un seul métier : la fabrication d'un excellent whisky bourbon. En honorant la tradition et en acceptant le changement, Buffalo Trace Distillery a gagné sa place de leader parmi les fabricants de spiritueux légendaires du monde entier.

HONORER LA TRADITION, ACCEPTER LE CHANGEMENT

Malgré les inondations, les incendies, les tornades et même la Prohibition, la distillerie familiale américaine Buffalo Trace n'a jamais fait de concessions. Depuis plus de deux siècles, ils s'attachent à respecter le passé tout en innovant sans crainte pour l'avenir. Les collaborateurs de la distillerie ont fait partie de l'histoire qui a façonné l'Amérique et l'industrie des spiritueux.

Il y a plus de 200 ans, des pionniers américains ont suivi le chemin tracé par les bisons sur les rives de la Kentucky River, où se trouve la distillerie la plus médaillée du monde, Buffalo Trace. Lancé en 1999, Buffalo Trace est aujourd'hui un whiskey renommé. Distillé à base de maïs, seigle et orge, il révèle des notes de miel, de vanille et de fruits confits, avec une touche d'épices et de chêne pour une profondeur parfaite.



Bourbon / États-Unis



BUFFALO TRACE
70 cl · 40°

Nez : Epicé. Caramel, toffee, cannelle.
Vanille, agrumes et menthe.

Palais : Boisée et épicée. Sucre brun.
Pommes. Maïs. Fruits confits.

Finale : Longue et douce. Cannelle, toffee.





CUATRO GALLOS

PISCO SOUR ! VOUS ENTENDEZ ?

LA DISTILLERIE DE DON LUIS

Les sols : des alluvions et des sables.
Semblables aux grands vignobles français. Il y en a 360 hectares dont 80 hectares dédiés à la culture de raisins de très haute qualité.
Il n'en faut pas plus pour produire des merveilles...

DES CÉPAGES OUBLIÉS

Mais pas oubliés pour tout le monde !
Il y a les variétés aromatiques : Albilla, Italia, Moscatel et Torontel.
Et les variétés non aromatiques : Mollar, Negra criolla, Quebranta.
C'est une bodega familiale et artisanale où vous serez bien accueillis... Vous y verrez la distillation soignée initiée par le maître de chais français.
Il vous fera goûter son Pisco : en bouche, une belle concentration de jus sans compromis !

Pisco / Pérou



PURO QUEBRANTA
70 cl · 40°

Palais : Doux, consistant, sucré, fruits secs
Finale : Persistance modérée, agréable



PURO ACHOLADO
70 cl · 40°

Nez : Floral, notes d'agrumes
Palais : Doux, rond
Finale : Persistance moyenne, complexe



PURO ITALIA
70 cl · 40°

Nez : Élégant, notes d'agrumes
Palais : Doux
Finale : Persistance moyenne, très agréable



MOSTO VERDE MOSCATEL

70 cl · 40°

Nez : Floral
Palais : Doux, équilibré, très floral
Finale : Persistance moyenne, agréable



MOSTO VERDE TORONTEL

70 cl · 40°

Nez : Fraîcheur, miel, pêche
Palais : Doux, équilibré, complexe
Finale : Persistance moyenne à longue, agréable



NORDIC EtOH

Nordic Ethanol est une distillerie artisanale 100 % biologique, qui accorde une grande importance à l'artisanat et honore l'authenticité et les traditions de notre région d'origine nordique. Garder un œil sur le monde des saveurs qui nous entoure reste une source d'inspiration essentielle et constante.

À PROPOS ...

Les maîtres distillateurs Nicolai et Jonas ont commencé leur carrière dans les restaurants Michelin du Danemark, avant de s'associer en 2018 pour créer leur propre distillerie, Nordic Ethanol, à Copenhague. Tous deux chefs cuisiniers de formation, ils ont apporté avec eux toute leur passion, leur expertise et leur approche intransigeante de la production, ainsi que leurs fournisseurs.

Le barman maison et partenaire Emil a rejoint l'établissement en 2021 après avoir vendu son bar, une auberge de cocktails de la ferme au bar, axée sur l'agriculture biologique et située à proximité du quartier de meetpackin à Copenhague.

NORDIC EtOH / Danemark

NORDIC
EtOH



LONDON DRY GIN

100% Organic
70 cl · 44°



Un gin sec 100% biologique, facile et soyeux, distillé à partir d'aireselles et de framboises scandinaves mûres - doux et élégant avec une touche d'écorce de raisin rose fraîche mais légèrement amère.

AQUAVIT

Aquavit 100% bio
70 cl · 40°



Un aquavit 100% biologique dominé par l'aneth, avec des notes vertes provenant des pointes et des graines d'aneth, rehaussé par du concombre frais et diverses algues cueillies à la main sur la côte danoise.

AMARO

100% Bio
70 cl · 35°



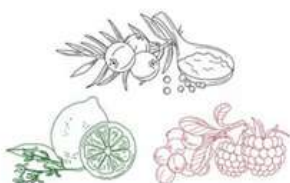
Amaro d'inspiration nordique, 100% biologique avec l'amertume des feuilles, des tiges et des fleurs - comprenant le millepertuis, le myrte des marais, l'épicéa, le fenouil bronze, le pétale de rose, la lavande, la feuille de framboisier et l'hibiscus - légèrement sucré et coloré avec une réduction de betterave.

RUM & NAVY STRENGTH

100% Bio
70 cl · 42°



Un rhum blanc 100% biologique, fermenté et distillé à Copenhague. Distillé exclusivement dans des alambics en cuivre, à la fois à feu ouvert et au bain-marie pour plus de complexité et pour préserver autant de goût et de caractère que possible.



AMARO SANTONI

L'aperitivo né à Florence,

C'est au plein cœur de la Toscane et plus précisément à Florence, célèbre pour sa richesse culturelle qui a inspiré l'art de vivre italien, que son créateur Gabriello Santoni puise son inspiration et élabore Amaro Santoni. Cette liqueur contemporaine et délicieusement savoureuse rend hommage au célèbre "Elixir Amaro", apéritif favori des Medici.

PRODUCTION

Constituée de 34 botaniques, sa composition s'inspire d'une des recettes les plus confidentielles et intimes de la famille Santoni, datant de 1961. Le mélange unique de plantes précieuses emblématiques de la région réunit dans un même flacon la vivifiante racine de rhubarbe, la délicate fleurs d'iris, l'essence de feuille d'olivier ou encore la fameuse eau des termes de Chianciano, créant ainsi un apéritif dolce-amaro délicieux et 100% italien.

L'EXCELLENCE DE LA TOSCANE

Amaro Santoni est l'expression même de la Toscane, sa région d'origine. Une région célèbre dans le monde entier pour son patrimoine artistique et la qualité exquise de ses nombreux produits artisanaux et spécialités culinaires. Florence est le lieu de naissance du comte Negroni et du célèbre cocktail qui porte son nom.

DÉGUSTATION

Avec sa teneur modérée en alcool de 16%, les saveurs parfumées et légères d'Amaro Santoni se révéleront parfaitement avec un tonic et sublimeront l'incontournable cocktail Negroni.



AMARO SANTONI

70 cl · 40°

Nez : Un large bouquet d'épices, de racines et de plantes aromatiques

Bouche : Des saveurs délicates et complexes, subtilement épicées, révèlent des notes herbacées et florales

Finale : Des touches sapides d'agrumes et d'amertume

En 1815, Joseph Chavasse, titulaire du diplôme de liquoriste distillateur, crée une liquoristerie-distillerie dans la commune Les Échelles en Savoie. Il débute par l'élaboration de liqueurs. Six ans plus tard, en 1821, il est l'inventeur d'une nouvelle recette de vermouth.

En 1843, Marie Rosalie Chavasse épouse Louis-Ferdinand Dolin qui devient vermoutier. Aidé financièrement par son oncle, un révérend, Louis-Ferdinand s'installe à Chambéry sur les rives de la Leysse en vue d'y ouvrir une nouvelle vermoutherie. L'entreprise prend dès lors le nom de Dolin. En 1919, l'entreprise est achetée par Joseph et Charles Sevez. Ces commerçants chambériens dans l'agroalimentaire conservent le nom de la société et perpétuent le savoir-faire acquis au sein de la vermoutherie. Vous voyez ce qu'ils voient quand ils en sortent ?

VERMOUTH

Ces macérations de plantes des Alpes et d'une variété d'épices (pas moins de 32) dans du vin blanc, méritent bien leur Appellation d'Origine. Ils les connaissent par cœur, mais c'est écrit quelque part et sauvegardé dans un coffre fort, ouf !

BITTER

Issu de l'infusion de plantes, d'herbes et de fruits dans un mélange d'alcool neutre et de vin, ce bitter de Chambéry explore tout un registre fruité et floral aux couleurs toutes plus rouges les unes que les autres. Il possède aussi une texture en bouche dont l'amertume se transforme progressivement en miel. Un amer plus léger et plus subtil que la plupart de ses rivaux, qui se déguste en cocktail ou tout simplement frais avec un peu d'orange. Il paraît que ça rend les dames de bonne humeur, précieux ça !



VERMOUTH BLANC
75 cl · 16°

Couleur : Robe brillante, limpide et fluide

Nez : Complexe avec cet arôme de plantes alpines qu'on aurait froissées, le camphre puis les agrumes.

Palais : Belle harmonie de notes végétales, texture soyeuse. Arômes de genêt et de fleurs de sureau puis d'amandes fraîches et de pêche.



VERMOUTH DRY
75 cl · 17.5°

Couleur : Très pâle, une légère teinte dorée

Nez : Ample et intense. Écorces d'agrumes soutenues par la fraîcheur de notes mentholées et balsamiques.

Palais : Plantes alpines longues et veloutées. Les parfums d'amande et de noyau dominant la base légèrement amère des agrumes et apportent l'équilibre à cet ensemble fin et nerveux.

Finale : Persistante et subtile



VERMOUTH ROUGE
75 cl · 16°

Couleur : Brillante, ambrée, avec des reflets de cuivre.

Nez : Très doux, de fruits compotés, de pruneau et de noix avec une petite note herbacée tempérée par les arômes épicés de la cannelle et du poivre de Sichuan.

Palais : Impressions complexes avec des arômes d'amande et de noyau, d'agrumes, de poire et de cannelle avec des notes de pain d'épices et de tabac, d'origan et d'hysope

Finale : Bouquet riche, tenu par une base d'amertume



BITTER DE CHAMBERY
75 cl · 16°

Profil : Élégant, vif. Les aïrelles apportent juste ce qu'il faut d'acidité et d'amertume au premier nez. Grenadine et fraise. Fine note de chocolat noir et fleurs capiteuses (rose, pivoine)



BALDORIA

Vermouth / Italie

BALDORIA
VERMOUTH

L'histoire de Baldoria en 100 mots

Il était une fois trois(5) amis, deux jeunes, un vieux(10) qui se rencontrèrent derrière une petite porte rouge(15) à Paris. Ils parlèrent(20) de la vie et de leur passion pour les spiritueux(25) et exprimèrent leurs frustrations(30) face à l'inaccessibilité de la bonne(35) production artisanale. Pourquoi ne pas produire(40) nos propres spiritueux et les rendre(45) accessibles à tous ? Le vermouth(50) s'avéra un point de départ(55) passionnant, ils se dirigèrent donc vers(60) l'Italie pour trouver un partenaire.(65) Trois amis devinrent cinq. Ils(70) plantèrent de l'absinthe et des plantes, partirent(75) à la recherche de bons vins et(80) commencèrent à bricoler. Ils bricolèrent,(85) goûtèrent, bricolèrent et goûtèrent encore(90) jusqu'à ce qu'ils aient un(95) produit étonnant.

Baldoria est née !! (100)

Baldoria est dirigée par une équipe d'entrepreneurs, de fondateurs et de vétérans de l'industrie expérimentés, admirés localement et internationalement, connectés de manière constructive à un réseau mondial de personnalités de l'industrie.



VERMOUTH DRY
75 cl · 18°

Ingédients essentiels : Absinthe, sauge, iris, génépi, fenouil, gingembre, orange douce, lavande

Lumineux, frais et herbacé, avec des notes de sauge, de romarin et de gingembre. Historiquement le « style français » du vermouth, le Baldoria Vermouth Dry est plus léger, plus herbacé et moins sucré que le Rosso.



VERMOUTH BIANCO
75 cl · 18°

Ingédients essentiels : Absinthe, cannelle, clou de girofle, macis, génépi, gentiane, orange douce, lavande

Placé sur l'étagère entre le Baldoria Dry herbacé (pensez à la sauge) et la saveur fraîche d'épices à pâtisserie du Baldoria Rosso (pensez à la cannelle), le Bianco fait le pont entre les deux en étant blanc et herbacé comme le Dry et doux et épicé comme le Rosso.



VERMOUTH DRY ROSSO
75 cl · 18°

Ingédients essentiels : Absinthe, Anis étoilé, Romarin, Fenouil, Sureau, Hibiscus.

Le Rosso sec est le prolongement logique de l'esprit Baldoria. Le profil aromatique du Rosso est maintenu sous forme d'amertume et de tannins pleins et doux, renforcés par le Nebbiolo, mais transformés en vermouth sec en réduisant le sucre. L'ajout de baies de sureau complète le vermouth rouge sec.



VERMOUTH ROSSO
75 cl · 18°

Ingédients essentiels : Absinthe, orange douce et amère, d'ariette, malt, anis étoilé, cannelle

Elaboré à partir de vins de Chardonnay et de Nebbiolo, il équilibre ses notes fraîches et amères de thym et de sarriette d'été avec des notes sucrées de fruits rouges et d'écorce d'orange. L'amertume provient de l'absinthe, typique du vermouth italien.



VERMOUTH DRY UMAMI
75 cl · 18°

Ingédients essentiels : Absinthe, sauge, génépi, fenouil, gingembre, orange douce, algue, romarin, champignon

Le Baldoria Vermouth Dry Umami est posé sur un piédestal. Unique en son genre, le Dry Umami est basé sur la base sèche Baldoria mélangée à des cèpes, rehaussée d'algues. (Imaginez que la forêt rencontre l'océan). L'umami est l'un des cinq goûts de base, aux côtés du sucré, de l'amer, du salé et de l'aigre : la saveur est mieux décrite comme savoureuse, pleine de saveur et délicieuse.



BITTER FUSETTI

Bitter Fusetti est né dans l'esprit de Flavio, Mattia et Niccolo, des italiens tous issus du monde du bar et de la restauration. Convaincus qu'une alternative aux bitters historiques transalpins est envisageable, ils mettent plusieurs années à travailler sur la recette de leur bitter, tout en testant continuellement sur la clientèle de leur bar ce qui fera le succès du produit final.

En abaissant le taux de sucre jusqu'à 26g/L mais en augmentant les macérations d'oranges amères et en utilisant des ingrédients comme le quassia, la gentiane et la rhubarbe ; ils parviennent à obtenir un résultat d'une finesse sans pareille pour la réalisation de tous les classiques du bar moderne et traditionnel.

A la fois associé à la tradition de la distillerie familiale qui produit Bitter Fusetti, les fondateurs tentent sans cesse d'innover, ainsi sont nées des éditions spéciales comme Fusetti Cacao, Fusetti Banane.



BITTER CACAO
Édition limitée
70 cl · 25°

La version Cacao de Bitter Fusetti, en premier lieu une édition limitée fut tellement appréciée par le monde du bar lors de son lancement en 2021 que la recette est maintenant un permanent de la gamme de la distillerie. En utilisant des baies de café et de l'écorce d'orange en infusion supplémentaire, des notes gourmandes et chaleureuses viennent en complément de l'amertume ce qui en fait un bitter plus versatile dans la création de cocktails.



BITTER
100 cl / 3L · 25°

Couleur : rouge intense.

Nez : on distingue des arômes d'orange sanguine, de gentiane, de chinotto et une légère trace de rhubarbe, créant un bouquet riche et persistant qui invite à la première gorgée.

Bouche : le Bitter Fusetti se révèle équilibré et complexe. Son attaque est doucement amère, typique du style des bitters italiens classiques, suivie par une fraîche acidité qui dévoile des couches d'arômes d'agrumes et un arrière-goût légèrement épicé.



BITTER BANANA
Édition limitée
70 cl · 25°

Un lot spécial de 9813 bouteilles de Fusetti Banane a été fabriqué pour célébrer le troisième anniversaire de la marque. En hommage de la coutume des cocktails caribéens. Un mélange d'épices et de banane ont été ajoutés à la recette originale, l'alcool de base a été changé d'un spiritueux de grain à un rhum blanc. Le bitter idéal pour les cocktails Tiki est né!



BITTER MARE
Édition limitée
70 cl · 25°

Bitter Mare est une édition limitée d'été de Fusetti. C'est une réinterprétation du distillat classique avec l'ajout d'un bouquet 100% méditerranéen de thym, de romarin et d'agrumes, et d'une pointe de sel pour lui donner une touche salée rappelant la mer.



Bitter / Italie

BITTER
FUSETTI





CASTRO / Grèce

CASTRO

FOLLOW YOUR SPIRIT!

La distillerie Castro est une authentique entreprise grecque, réputée pour son savoir-faire traditionnel et sa notoriété dans la région de Patras. L'histoire de cette distillerie familiale remonte au XIXe siècle et trouve ses origines sur l'île de Chios, terre reconnue dans le monde entier pour sa prestigieuse production de mastic. Tous ces beaux liquides ci-dessous vous regardent droit dans les yeux comme ce beau visage ci-dessus. Inutile de résister.

BITTERANEO, MEDITERRANEAN BITTERS

10 cl · 40 °

Élaborées traditionnellement avec 100% d'ingrédients naturels



BERGAMOT BITTERS

Aromatique, fruité, à partir de zestes de bergamote du Péloponnèse, préparés à la main. L'artémisia et le miel équilibrent l'amertume.



MASTIHA BITTERS

Chaque goutte est une larme précieuse du mastic unique de l'île de Chios, avec une note discrète de bois de mastic.



TENTOURA BITTERS

À base de Tentoura, la liqueur grecque traditionnelle contenant des extraits naturels de cannelle, de clous de girofle, de fruits et d'épices



THYME BITTERS

Les feuilles et les fleurs de thym sont soigneusement cueillies à la main dans les îles de Crète et de Chios.

DR YANNI'S/ Pays-Bas



DR. YANNI'S

LE MOUSSANT MAGIQUE POUR COCKTAILS À BASE DE PLANTES

UNE MOUSSE 100 % VÉGÉTALE

Dr. Yanni's Magic Foamer (D.Y.M.F) n'est pas juste une solution moussante, c'est une révolution dans le shaker. Avec elle, fini les blancs d'œufs, bonjour la magie végétale ! Quelques gouttes suffisent pour transformer n'importe quel cocktail en une œuvre d'art mousseuse. Une texture aérienne, un résultat impeccable, sans effort.

COMMENT ÇA MARCHE ?

D.Y.M.F. est un mélange audacieux de 4 ingrédients : un extrait de racine végétale, un émulsifiant à base de maïs, de l'acide citrique et un soupçon d'alcool. Ensemble, ils orchestrent la symphonie parfaite pour une mousse spectaculaire.

En 7 gouttes chrono, vos cocktails passent de « sympa » à « waouh ». Plus besoin de jongler avec des œufs crus, de gérer les déchets ou de stresser sur la consistance.

D.Y.M.F. vous fait gagner du temps, réduit le gaspillage et garantit une mousse digne des meilleurs bars à cocktails.

PAS DE GOÛT

Cette solution moussante neutre garantit que votre cocktail a exactement le goût que vous souhaitez. Elle n'ajoute aucun parfum ou arôme supplémentaire.

PAS D'ODEUR

Contrairement aux œufs, cette solution moussante inodore garantit que votre cocktail a l'odeur que vous souhaitez.

PAS DE DÉSORDRE NI DE DÉCHETS

Notre doseur facile à utiliser minimise les déchets et permet un contrôle précis de la quantité utilisée.



DR. YANNI'S

10 cl · 18°

Composition : Extrait de racine végétale, émulsifiant à base de maïs, acide citrique et alcool

Distillerie : The Bottle Distillery, Eindhoven

Cocktails : Sours, Fizzes, Tiki style cocktails et classiques



THE BITTER TRUTH

FOR BETTER DRINKS!

Suite au Boutique Bar Show en 2006, Stephan Berg et Alexander Hauck créent The Bitter Truth, une gamme de bitter conçue pour répondre aux besoins des barmen et leur proposer une gamme de produits naturels pour réaliser des recettes classiques ou plus originales. Cette gamme s'est progressivement étendue à des liqueurs. Tant mieux les amis, et ne vous arrêtez pas en si bonne route !

BOGART'S BITTER

Les bitters Bogart's ont été mentionnés dans le premier livre de cocktails publié en 1862, écrit par le plus célèbre barman de l'époque, Jerry Thomas une figure de l'âge d'or du cocktail. Avant que d'autres bitters apparaissent dans les recettes de cocktails à travers le monde, il y avait Bogart's / Boker's, un cocktail amer magnifiquement équilibré et polyvalent. Pour obtenir ces notes aromatiques, The Bitter Truth utilise une herbe très chère, un ingrédient que d'autres utilisent avec parcimonie en raison du coût, mais aussi au détriment du produit final. The Bitter Truth a passé beaucoup de temps à enquêter sur le sujet au cours des 10 dernières années et se trouve en possession d'une bouteille originale très rare l'une des seules bouteilles connues à avoir survécu avec du contenu authentique, embouteillé autour de 1900.

À l'origine, vendues dans des flacons emblématiques Lady leg en verre brun, ces bouteilles ont été défectives depuis environ un siècle et ont été reproduites pour cette édition spéciale. Il en va de même pour les étiquettes, qui ont été redessinées à partir de cette bouteille qui a survécu. La formule a été analysée, interprétée et les changements de profil de saveur, dus à l'âge, ont été soustraits. Le liquide a été formulé de la manière dont il ressemble authentiquement aux bitters préférés de Jerry Thomas il y a plus d'un siècle. Imaginez une « Lady leg » aujourd'hui, une bouteille en forme de jambe de femme... Shocking ! Comme les temps changent !



CERISE NOIRE BITTER

20 cl · 44°

Un hommage à un célèbre bitters du XIXe siècle

Palais : Cerise griotte, délicate algreur, notes de fève Tonka, de réglisse, de gentiane et d'artichaut

Cocktails : Whiskey Sour, Cornelius Collins, Old Fashioned, Hoffberger Highball, Down By Fire...



CHOCOLATE BITTER

20 cl · 44°

Apporte du piquant et des saveurs chocolatées aux cocktails et long drinks.

Dégustation : Fonctionne avec les alcools vieillies (Whisky, Rhum, Brandy et Tequila)

Palais : Les notes de chocolat amer, épices chaudes de cannelle et de vanille

Cocktails : Martinez Cocktail, Sherry Cobbler...



LEMON BITTER

20 cl · 39°

1er bitter au citron sur le marché

Dégustation : apporte fraîcheur et longueur du citron à tous les cocktails. En priorité avec des alcools blancs, vodka, gin, tequila

Palais : Frais et acidulé, amertume au goût, coriandre, cardamome en arrière-plan

Cocktails : Gin Fizz, Cosmopolitan, White Negroni...



CONCOMBRE BITTER

20 cl · 39°

Dégustation : enrichit les cocktails de saveurs végétales, idéal avec les alcools blancs.

Palais : Notes de concombre frais et d'herbes de Provence

Cocktails : Gaspacho, Garden Cocktail



CRÉOLE BITTER

20 cl · 39°

Dégustation : Idéal pour les spiritueux blancs et vieillies, dans les Caipirinha, couleur rouge teinté, sucré et épicé.

Palais : Arômes fruités et floraux, anis, cumin et fenouil

Cocktails : Créole Cocktail, Créole Swizzle



ORANGE BITTER

20 cl · 39°

Mélange d'écorces d'oranges, d'herbes et d'épices

Dégustation : cocktails à base de vermouth. S'associe parfaitement avec des spiritueux vieillies.

Palais : Douceur fruitée puis amertume. Écorce d'orange, cardamome, cumin et muscade.



PAMPLEMOUSSE BITTER

20 cl · 44°

Dégustation : Un excellent bitter pour les boissons riches en agrumes qui peuvent autrement sembler terne ou trop sucrées.

Palais : Saveur dominante de pamplemousse se fondant dans des saveurs végétales

Cocktails : Margarita, Paloma



PÊCHE BITTER

20 cl · 39°

Palais : Frais et fruité, notes de pêche intenses, soutenues par une touche d'amande

Dégustation : Fonctionne bien avec des spiritueux clairs et vieillies comme le cognac et le whisky bourbon.

Cocktails : Peach Old Fashioned, Fox River, Derby Cocktail



BOGART'S BITTER

35 cl · 42,1°

Couleur : Brune

Palais : Épices noires et café chocolaté



AROMATIC BITTER

20 cl · 39°

Dégustation : Idéal pour les cocktails à base de whisky ou de rhum (Manhattan, old Fashioned)

Apporte structure et complexité aux cocktails

Palais : Amer et acidulé au goût avec une touche de cannelle, cardamome, anis et clous de girofle, rappelle le pain d'épices



CÉLÉRI BITTER

20 cl · 44°

Dégustation : Idéal pour les corps reviver, les cocktails Bloody Mary, Margarita, Daiquiris et Gin Tonic.

Palais : Note complexe et exotique, avec un bel équilibre entre le céleri, la citronnelle, l'écorce d'orange et le gingembre.



DARTIGALONGUE

DES ARMAGNACS D'EXCEPTION

Ghislain Laffargue (maître de chai) et Benoît Hillion (directeur) ont créé cette marque afin de répondre aux attentes des bartenders : des Armagnacs fruités, à un degré supérieur à 40° pour leur donner plus d'intensité. Cette gamme révèle la typicité de la distillation armagnacaise, réalisée dans de petits alambics artisanaux.

Cépages : Baco 22A, Ugni Blanc, Folle blanche

Distillation : alambic armagnacais à colonne à 58 % vol.

ORGANIC ARMAGNAC

La maison Dartigalongue complète sa gamme « Expérience » avec un bas-Armagnac labellisé « Agriculture Biologique ».

- Volonté d'accompagner les viticulteurs partenaires dans leur démarche environnementale.
- Un armagnac sur le fruit et la rondeur grâce à un élevage sur-mesure
- Un clin d'œil aux amateurs de vin nature ! Les eaux-de-vie sélectionnées proviennent de vins au parcours simple, très « nature » : après la récolte des raisins, une simple fermentation alcoolique est réalisée à l'aide de levures indigènes.
- Aspect éco-responsable à tous les niveaux

UN-OAKED ARMAGNAC

Appellation « Blanche Armagnac »

La richesse aromatique de l'armagnac provient du système de distillation continue en petite colonne, inventé au XIXe siècle dans le Gers. Celui-ci donne des eaux-de-vie très fruitées et généreuses, qui s'apprécient blanches, avant même leur vieillissement en fût de chêne.

DRY-CELLAR ARMAGNAC

Appellation « Bas Armagnac »

Dartigalongue fait partie des rares maisons d'armagnac à avoir des chais dits « secs », situés en hauteur sous les toits. Ces chais sont soumis à de fortes variations de températures entre été (40°C) et hiver (3°C). Ils donnent des eaux-de-vie pures, tendues, au caractère bien affirmé.



UN-OAKED ARMAGNAC
NON VIEILLI
70 cl - 43,2°

Terroir : Sols sablo-limoneux du Bas-Armagnac
Maturation : réduction progressive du degré sur une période de 3 mois en cuve inox, d'où le nom Un-oaked : non vieilli en fût de chêne
Nez : Subtil, poire, pomme et fleurs blanches
Palais : Très ample, texture onctueuse.
Finale : Amande douce



DRY-CELLAR ARMAGNAC
ÉLEVÉ EN CHAI SEC
70 cl - 43,4°

Terroir : Sols sablo-limoneux du Bas-Armagnac
Élevage : Minimum 2 ans en fûts de chêne gascon, exclusivement en chai sec en hauteur sous nos toits, d'où le nom de Dry cellar
Nez : Délicat, vanille, prune et pêche
Palais : Très intense et droit, finale marquée par les épices



DOUBLE-OAKED ARMAGNAC
2 PASSAGES EN FÛTS NEUFS
70 cl - 43,3°

Cépages : Baco 22A, Ugni blanc, Folle blanche
Distillation : Alambic armagnacais à colonne à 58 %
Élevage : Minimum 3 ans de vieillissement avec 2 passages en fûts neufs, d'où le nom de Double oaked.
1er passage en fût neuf gascon à chauffe forte et 2ème passage en fût neuf gascon à chauffe spécifique
Palais : Pain grillé, cacao, torréfaction, épices



15 ANS D'ÂGE
MINIMUM 15 ANS D'ÂGE
70 cl - 40°

Élevage : 100% en fûts de chêne gascons à chauffe forte.
Palais : Arômes pâtisseries de vanille, orange confite, raisin de Corinthe, bois de santal. Cet assemblage est rond, généreux, fruité, et a une superbe complexité pour son âge.
Accords : Tarte Tatin, cannelés de Bordeaux



1992 FÛTS D'EXCEPTION
SÉRIE LIMITEE
70 cl - 46°

Nombre de bouteilles : 498
Nez : bois de santal, agrumes, pointe florale
Palais : très ample, les tanins sont bien intégrés, et donnent du volume. Arômes de fruits confits, de cuir
Finale : Légères notes fumées
Un armagnac généreux et très long en bouche



CARAFE YOGI 20 ANS
MINIMUM 20 ANS D'ÂGE
70 cl - 40°

Carafe « Yogi » 50 cl en cadre bois remplie et habillée manuellement.

Palais : Fruits confits, épices, notes subtiles de fleurs blanches et de fruits exotiques. Cet assemblage surprend par sa pureté et sa finesse, à la hauteur du flacon
Accords : Orange confite, tarte aux pommes

Camus est aujourd'hui la dernière Maison de cognac de dimension internationale à être encore entièrement familiale. Dans cette actualité, il s'agit presque d'un acte de foi, en tout cas un manifeste pour la quête qu'elle s'est fixée : sublimer la richesse et les typicités du terroir par la création de cognacs qui sont la plus parfaite expression de leurs origines.

C'est cette philosophie combinant raffinement, expertise et maîtrise du temps qu'elle s'efforce de faire passer aux générations suivantes. Camus défend son indépendance dans un monde trop standardisé. La Maison célèbre une tradition vivante, forte de cinq générations à travers ses cognacs qui sont le reflet fidèle du meilleur de ses terroirs. Guidée par la passion du goût, elle recherche toujours l'exceptionnel.

BORDERIES

Depuis 1863, la Maison Camus, première maison familiale et indépendante de Cognac, se distingue par ses cognacs exceptionnels. Elle possède un vignoble qui est le plus vaste du cru des Borderies le plus petit cru de l'appellation Cognac dont sont issus exclusivement les cognacs de sa gamme Borderies. Les vignes sont entourées de forêts et de zones naturellement préservées. Les cognacs des Borderies sont reconnus pour leur intensité aromatique. Ils invitent à une expérience de dégustation hors du temps.

ÎLE DE RÉ

Bienvenue sur l'île de Ré. Profitez de ce cadre exceptionnel et appréciez des cognacs aux notes marines distinctives, liées à leur provenance insulaire. Ici les sols calcaires et sablonneux ont été naturellement fertilisés depuis des siècles avec des algues. Les embruns de l'Atlantique balayent souvent les vignobles, en raison de leur proximité avec l'océan. Les raisins cultivés sur l'île contiennent ainsi bien plus d'iode que ceux récoltés sur le continent. De plus, le climat insulaire unique, venteux mais chaud, crée l'environnement parfait pour une maturation en fûts stable et constante. Nous vous invitons à savourer les arômes frais et marins de ce cognac Fine Island, unique en son genre.

INTENSELY AROMATIC

Le cœur de gamme Camus offre une intensité d'arômes inégalée grâce à un processus de production unique breveté Intensity qui a nécessité plus de quinze ans de recherche basée sur l'utilisation exclusive de vins non filtrés et sur une sélection des premiers litres, avec la plus forte teneur en esters, lors de la distillation. Ce processus permet d'obtenir des cognacs qui peuvent exprimer toute leur palette aromatique. Découvrez les Cognacs les plus intenses de la catégorie.



VSOP BORDERIES
70 cl · 40°

Nez : Gousse de vanille, Écorce d'orange, Épices douces, Floral
Palais : Ample, Crémeux, Structure soutenue, Boisé fin
Finale : Longue, Équilibrée, Remarquable Fraîcheur



**VERY SPECIAL
INTENSELY AROMATIQUE**
70 cl · 40°

Nez : Frais, Ananas, Minéral, Épicé
Palais : Mangue fraîche, Poire
Finale : Tanins fins et délicats, Amande douce



XO BORDERIES
70 cl · 40°

Nez : Riche, Complexe, Fruité, Floral, Notes de pâtisserie(s), Vanille
Palais : Puissant, Riche, Crémeux, Arômes pâtisseries, Cannelle et Fruits secs
Finale : Florale (Violette), Persistante



**VSOP
INTENSELY AROMATIQUE**
70 cl · 40°

Nez : Tanins précieux, Fruits frais estivaux et tropicaux, Fleurs blanches
Palais : Riche, Fruité
Finale : Intense, Épicée, Vanille



ÎLE DE RÉ FINE ISLAND
70 cl · 40°

Nez : Élégant, Frais, Fruits blancs (Pêche et Abricot)
Palais : Fruits de verger juteux (Pomme et Poire), Caramel, Amandes, Cacao, Cannelle, Minéral
Finale : Iodée, Persistante



XO CARAFE PRESTIGE
70 cl · 40°

Nez : Abricot amer, Orange, Fruits exotiques et Cacao
Palais : Soyeux, Miel, Floral, Arômes épicés et grillés
Finale : Longue et Intense, Vanille, Cannelle



Au cœur de la Manufacture de la Maison CAMUS,

Les Ateliers Camus sont le lieu ultime de la naissance des cognacs les plus rares et les plus exclusifs.

La Cuvée 4.186 Electrum s'inscrit dans la continuité d'une longue tradition d'excellence qui fait l'unicité et la singularité de la Maison CAMUS.

Avant elle, en 15 ans, seulement 6 éditions ont été réalisées, en quantité très limitée.

Mélant eaux de vie florales et gourmandes, eaux-de-vie fruitées et épicées, Julie Landreau, maître de chai de la Maison CAMUS élabore ses recettes avec minutie. Chaque goutte est comptée, mariée, pour que naissent les cognacs les plus expressifs, les plus exceptionnels : condition sine qua

non à l'élaboration de nos cuvées. Pour magnifier cet assemblage unique, Cyril Camus a souhaité mettre en avant la longue histoire du terroir où croît

l'entreprise familiale depuis 1863, enjambant les siècles et reliant le passé et le présent.

La culture de la vigne dans les Borderies remonte à l'antiquité gallo-romaine, époque où les hommes et les femmes, les marchandises et les pièces d'électrum circulaient sur la Via Agrippa.

C'est donc tout naturellement que les orfèvres des Ateliers Camus, en collaboration avec des artisans français, ont dessiné un coffret s'ouvrant selon une ligne reproduisant le tracé de la Via Agrippa, de Lyon à Saintes. Faisant le choix audacieux de mêler plusieurs matériaux mêler les uns aux autres, ici le métal, matériau au service de la modernité, rencontre cristal et pierre, matériaux ancestraux par excellence.

RÉSUMÉ

Avec la Cuvée 4.186, 7ième du nom, l'excellence et la rareté s'allient pour tendre vers l'exceptionnel puisque seulement 315 carafes numérotées sont marquées de l'emblématique « Electrum ».

315 carafes, et pas une de plus, enfermant un assemblage unique de cognacs rares à la provenance garantie, en quantité limitée et non reproductible.

Pour magnifier cet assemblage unique, Cyril Camus a souhaité mettre en avant la longue histoire du terroir où croît l'entreprise familiale depuis 1863, enjambant les siècles et reliant le passé et le présent. 22 siècles d'histoire en héritage à transmettre aux générations futures.

UNE CUVÉE UNIQUE

Cette cuvée, la septième du nom baptisée 4.186, est un assemblage de 4 eaux-de-vie à la fois puissantes, complexes et élégantes. Le mystérieux 186 de sa dénomination correspondant à la somme des années de vieillissement de ces cognacs.

Cette année, comme jamais, nous touchons l'empyrée où séjournent les dieux. Notre Cuvée 4.186 est la plus rare jamais produite car seules 315 carafes numérotées sont marquées de l'emblématique « Electrum ».

Electrum comme l'alliage d'or et d'argent utilisé par les Romains pour frapper leur monnaie. Appelé or vert, lorsqu'il est issu de la main de l'homme, l'alliage se compose alors de 58,3% d'or, 32,5% d'argent, 9% de cuivre et 0,2 % de zinc.

Guidée par cette composition, Julie Landreau, notre Maître de chai, a créé un assemblage unique dont les proportions s'apparentent à celles du précieux alliage.

UN ÉCRIN & UNE CARAFE

Le coffret abrite la carafe iconique dessinée par Serge Mansau pour CAMUS et fabriquée par BACCARAT. Pour la Cuvée 4.186, elle est ornée d'une frette dorée qui rappelle la couleur de l'électrum. Elle s'insère parfaitement à l'intérieur du coffret, dans un emplacement conçu comme un moule à son empreinte.

Le coffret de la Cuvée 4.186 Electrum est orné d'une face en pierre gravée d'une citation de Virgile (70- 19 avant notre ère).

QUID FACIAT LAETAS SEGETES,
QUO SIDERE TERRAM VERTERE,
ULUMISQUE ADJUNGERE VITES.

"Je chante les moissons, je dirais sous quel signe,
il faut ouvrir la terre et marier la vigne"



Carte du vignoble du Domaine Camus
LA VIA AGRIPPA

70 cl • 41,7°

AU NEZ : Complexe et riche, se révèlent des notes de noix et de fruits secs. Viennent ensuite des notes gourmandes et beurrées accompagnées de rancio pour un voyage olfactif exceptionnel.

AU PALAIS : L'attaque ronde de cet assemblage aux 4 cognacs laisse la place à des notes de bois et d'épices et nous offre une merveilleuse longueur en bouche pour prolonger ce voyage historique et organoleptique.



EDMOND BRIOTTET

Une marque centenaire de liqueurs

Héritière d'une maison de vins, notre maison fut créée en 1836. Dans les années 1900, face à la popularité croissante de l'apéritif « blanc-cassis », Edmond Briottet délaissa peu à peu le négoce de vins pour se concentrer sur la fabrication de Crème de Cassis. Depuis, les générations de Briottet se sont succédé et la gamme de liqueurs s'est enrichie d'une soixantaine de références.

En 1897, Juliette Theuriet épouse Edmond Briottet. L'entreprise s'appelle alors « Maison E. Briottet-Theuriet ».

Edmond Briottet reprend l'affaire de son beau-père et délaissera le nom de Theuriet. Il garde uniquement « Edmond Briottet » comme marque.

André Briottet, la 3ème génération continue l'aventure familiale. Jean modernise l'entreprise et remplace les cuves béton et émail par des cuves en inox. Il achète la première chaîne d'embouteillage en 1983. Il initie notamment l'international et exporte la Crème de Cassis.

La dernière génération en place innove. Elle forme un duo de frère et sœur.

Vincent et Claire, les enfants de Gérard intègrent la maison en 2010.

Pendant 4 ans, ils occupent différents postes au sein de l'entreprise. Ils apprennent aux côtés de leur papa la partie production ainsi que la partie administrative.

Depuis 2014, Vincent et Claire co-dirigent Briottet.

Ils ont à cœur de poursuivre le travail de leurs aïeux. Leur ambition est de développer l'entreprise tout en conservant authenticité et savoir-faire artisanal.



LIQUEURS

70 cl / 10L

Abricot 25%
Ananas 18%
Aneth 18%
Arquebuse 40%
Banane 25%
Basilic 18%
Bergamote 18%
Cacao Ambré 25%
Cacao Blanc 25%
Cactus Piment & Figue de Barbarie 18%
Caramel 18%
Cassis de Dijon 20%
Cerise Griotte 18%
Châtaigne 18%
Coing 18%
Coquelicot 18%
Curaçao Bleu 25%
Triple Sec 40%
Figue 16%
Fraise des bois 18%
Framboise 18%
Fruit de la Passion 18%
Kumquat 18%
Litchi 18%
Mangue 18%
Mandarine 25%
Marasquin 25%
Melon 16%
Mirabelle 18%
Mûre 18%
Myrtille 18%
Noisette 25%
Pamplemousse 18%
Pêche 18%
Pêche de Vigne Sanguine 18%
Poire Williams 25%
Prune 18%
Prunelle 40%
Ratafia 16%
Rhubarbe 18%
Rose 18%
Sureau 18%
Sapin 40%
Triple Sec 40%
Thé Vert Hibiscus 18%
Tonka 18%
Violette 18%

EAU-DE-VIE

70 cl

Framboise 45%
Kirsch 45%
Mirabelle 45%
Poire Emprisonnée 40%
Poire Williams 45%
Quetsch 45%
Vieille Prune 45%

Liqueur / France



LIQUEUR EAU D'OR

Le nom de cette liqueur "Eau d'Or" est le même qu'à l'origine.
Elle tire son nom et sa couleur dorée issue de la macération des agrumes.
Le citron est la note initiale exprimée, suivie par les oranges qui forment le cœur de la liqueur, avant de laisser place à la fleur d'oranger qui prolonge sa saveur unique.
Chaque agrume est distillé séparément puis assemblé pour former cet élixir.

Portée par un savoir-faire ancestral, la liqueur "Eau d'Or" s'inscrit dans la lignée des nectars d'exception. Cette liqueur était considérée comme un produit luxueux sous Louis XIV au XVIIème siècle, initiateur de cette liqueur réservée à la Cour de Versailles, notamment par l'utilisation des agrumes: citron, orange et fleur d'oranger.

Issue d'une recette originale, cette version moderne de l'Eau d'Or respecte la liste originale des ingrédients mais adapte les équilibres aux goûts du XXIe siècle.

Cette recette souligne l'expression aromatique des agrumes de Menton lui conférant une grande fraîcheur et une longueur en bouche unique sublimée par la fleur d'oranger.



EAU D'OR
70 cl • 23°

Ingédients : citron, orange douce, orange amère et fleur d'oranger.

Nez : Le citron exprime sa fraîcheur au nez et à la première bouche.

Bouche : S'ensuit une transition très douce vers l'orange qui constitue le corps de cette liqueur.

Finale : La fleur d'oranger porte la fin de bouche afin de laisser une délicieuse sensation de douceur dans le palais.



KOTA

LA VANILLE D'ASIE QUI VA ENFLAMMER VOS COCKTAILS !

Découvrez Kota, la liqueur de pandan qui réinvente les codes de la mixologie !

Cette liqueur tire son essence du pandan, une plante aux feuilles longues et parfumées, profondément enracinée dans les cultures culinaires de l'Asie du Sud-Est. Imaginez la vanille, l'amande et une touche herbacée de gazon fraîchement coupé. C'est l'âme de l'Asie, capturée en bouteille, prête à sublimer vos créations cocktail.

POURQUOI KOTA ?

Le pandan est une plante aromatique unique : il est célébré à travers l'Asie, de l'Indonésie à l'Inde, en passant par le Sri Lanka, la Thaïlande, le Vietnam et bien d'autres. C'est la «vanille d'Asie», avec ses 750 espèces qui prospèrent également en Afrique et en Océanie.

Il a un parfum inimitable : les feuilles du pandan offrent un arôme délicat et raffiné, parfait pour rehausser vos plats et boissons.

LES MAÎTRES DERRIÈRE KOTA

Nico de Soto - L'Ambassadeur Globetrotter

Propriétaire des bars emblématiques Mace (New York), Danico (Paris) et Wacky Wombat (Londres), Nico de Soto est un explorateur audacieux de saveurs et un fervent promoteur du pandan. Il incarne l'essence même de Kota à travers des créations cocktails audacieuses.

Gabriel Boudier - L'Artisan Distillateur

Depuis 1874, la distillerie Gabriel Boudier à Dijon est le gardien d'un savoir-faire exceptionnel en matière d'infusion et d'extraction botanique. Renommée pour son excellence et ses nombreuses distinctions, la distillerie garantit que chaque flacon de Kota marie avec brio l'héritage traditionnel et l'innovation contemporaine.

LE DESIGN DE KOTA

Sa bouteille est une véritable œuvre d'art, avec son verre teinté «Wildglass», son bouchon en liège et son verseur intégré pour une utilisation précise. L'étiquette complète ce design raffiné, garantissant que Kota attire tous les regards.



KOTA
70 cl · 18°

Nez : Vanille douce, amande grillée et feuilles de pandan fraîchement coupées avec une légère touche beurrée.

Palais : Texture soyeuse avec des saveurs équilibrées de vanille, d'amande et de beurre, enrichies par une fraîcheur herbacée et un soupçon d'épices douces.

Finale : Douceur persistante de vanille et d'amande, avec une touche herbacée.



STRATO

STRATO émane toute la force du sol volcanique et la douceur de la pistache.

En Sicile, on l'appelle : l'Or vert.

Cultivé depuis plus de mille ans sur les hauteurs rocheuses de ses (strato) volcans.

IL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE

Bénéficie désormais d'une appellation d'origine protégée (AOP), c'est ce qui donne à STRATO son parfum doux, sa couleur éclatante et son goût rafraîchissant unique !

STRATO est un distillat de pistaches à faible taux de sucre, inférieur à la teneur légale d'une liqueur. Il utilise uniquement des pistaches Siciliennes bio, réputées pour leur saveur unique et leur qualité supérieure.

STRATO évoque des notes fraîches de pistaches et présente un goût très subtil qui peut accompagner de nombreuses compositions de cocktails, notamment son cocktail signature: le Stratonic.

Sa couleur verte lumineuse, et son parfum tout en rondeur, apportent une saveur de pistache fraîche, inédite dans l'industrie des spiritueux.



STRATO
70 cl • 25°



Nez : Fruits à coques

Palais : Pistache



Liqueur / Italie



DENOIX

MAÎTRES LIQUORISTES DEPUIS 1839

Liqueur / France

DENOIX
BRIVE-LA-GAILLARDE
MAÎTRES LIQUORISTES DEPUIS 1839

Quatre générations se sont transmises les secrets de fabrication des spécialités de la maison Denoix. Jamais la moindre fuite vers la concurrence qui s'agace...

Cette distillerie a été fondée en 1839 par Pierre Lacoste à Brive la Gaillarde, en Corrèze.

Louis Denoix se joint ensuite à lui, l'histoire peut commencer,

la célèbre « Suprême de noix » est inventée.

En élaborant ses recettes comme au XIXe siècle, la distillerie Denoix préserve un patrimoine, un savoir-faire, une qualité et le vrai goût de la nature.

Les apéritifs et liqueurs Denoix sont garantis sans colorant et sans arôme ajouté.

Pierre Lacoste repose en paix.



SUPRÊME DENOIX

70 cl • 30°

Au pays de la noix, cette liqueur ou Eau de Noix mérite bien son nom de Suprême. Le jus de noix vertes de la Saint Jean vieilli 5 ans en fûts de chêne, l'armagnac et le sirop de sucre cuit au feu de bois la rendent unique.

Couleur : Café orangé

Nez : Intense, noix grillées, caramélisées, notes de chocolat et de pralin

Palais : Arôme de noix délicat et prenant

Finale : Très longue



FENOUILLETTE DE BRIVE

70 cl • 25°

La graine de fenouil est connue depuis longtemps pour ses vertus digestives.

Ingrédients : Alcool, distillation de graines de fenouil et autres plantes, sirop de sucre cuit au feu de bois.

Palais : Frais, profond



ARTY SPIRIT

La création d'ARTY Spirits est née du rêve de 3 amis désireux de se faire plaisir en créant des spiritueux uniques alliant passion et innovation.

Après avoir œuvré plusieurs années dans l'univers brassicole, passionnés par l'univers des boissons et l'art de la dégustation, Fred, Ju et Nico se sont donnés pour ambition de réinventer la catégorie des liqueurs en visant l'excellence.

Des liqueurs artisanales, authentiques et contemporaines, aux arômes puissants et à la sucrosité réduite. Chacune d'elle est élaborée en France avec des ingrédients locaux 100% naturels. À travers ARTY Spirits, ils souhaitent partager bien plus qu'une expérience gustative. Ils aspirent à créer des moments de partage et de convivialité, où chaque verre révèle un monde de saveurs et d'émotions.

EMPREINTE CARBONE RÉDUITE

"Inconcevable pour nous de privilégier l'économie au détriment de l'écologie. Notre distillerie utilise des techniques de production durables, des ingrédients locaux pour minimiser les transports, recycle ses déchets de production et investit dans les énergies renouvelables."

PACKAGING RESPONSABLE

"Nos bouteilles Craft sont fabriquées à partir de verre 100% recyclé. Elles sont aussi uniques avec leurs petites imperfections et leurs subtiles différences de couleur. Cela permet de réduire de 20% leur empreinte carbone par rapport à la moyenne des spiritueux. Nous allons encore plus loin grâce à un "Bag-in-box" de 3 litres pour le circuit Hors-domicile qui permet de diviser par 4 notre empreinte carbone."

UN SAVOIR -FAIRE ARTISANAL ET LOCAL

Notre distillerie est située dans le cognaçais, également appelé la Spirit Valley, le sanctuaire des spiritueux. Notre production est artisanale, derrière chaque bouteille se cachent des femmes et des hommes passionnés par l'art de la distillation.

INGRÉDIENTS NATURELS ET FRANÇAIS

Le sourcing de nos matières premières se fait exclusivement en France avec des producteurs les plus locaux possible. De la même façon nos liqueurs sont 100% naturelles, jamais nous ne rajouterons d'arômes artificiels pour concentrer les goûts.



TOMATO SPIRIT
70 cl · 25°

Oubliez tout ce que vous pensiez savoir sur les spiritueux, cette liqueur unique met la tomate sur le devant de la scène avec une intensité et une saveur inédite. TOMATO Spirit est une déclaration d'amour à ce fruit trop souvent oublié dans l'univers des spiritueux. Une véritable provocation pour les papilles, une aventure sensorielle pour les audacieux prêts à explorer l'inconnu.

Ingrédients : Tomate, alcool, sucre



Liqueur / France



CITRONCELLO
70 cl · 25°

Distillée à partir d'écorces et de jus de citrons, notre liqueur de citron se distingue par une teneur en sucre deux fois plus faible que les limoncellos traditionnels.

Citroncello offre un équilibre parfait, une harmonie subtile entre l'acidité vivifiante du citron et la douceur du sucre.

Ingrédients : Ecorce de citron, jus de citron, alcool, sucre



UNE MENTHE
70 cl · 27°

UNE MENTHE pour une seule raison : dans quelques années, quand quelqu'un commandera une liqueur de menthe, il n'y aura plus de questions de marque ni de goût. On demandera simplement UNE Menthe. Issue d'une macération puis d'une distillation minutieuse, elle offre des notes intenses de menthe glaciale et de chlorophylle.

Ingrédients : Menthe poivrée, menthe verte, alcool, sucre





Eau distillée / Belgique

Verjus / France

MERLET & FILS
DISTILLERIE

SûPâSAWâ

LE CITRON, À CÔTÉ, C'EST DU BEURRE !

Sûpâsawâ est un premium sour mix, indispensable dans chaque bar. Un vrai bonheur pour tout barman. Obtenir vos cordials pour vos cocktails, rien de plus facile ! Composé d'eau distillée, de 5 types d'acides organiques, de sucre et une pincée de sel. Sûpâsawâ, prêt à verser, réduit considérablement le coût de vos boissons. Vous n'avez pas à passer votre temps précieux à extraire des jus de citrons et de citrons verts, que vous n'avez plus besoin d'acheter.

1 bouteille = 35 citrons verts

Sûpâsawâ, l'ingrédient irremplaçable pour vos cocktails !



supasawa
70 cl / 10 L

DISTILLERIE

MERLET & FILS

UNE FAMILLE DE CINQ GÉNÉRATIONS DE DISTILLATEURS

VERJUS

Le verjus est le fruit de raisins verts, vendangés avant maturité, avec une forte acidité et une faible teneur en sucre.

Il est utilisé comme ingrédient acidulé dans la composition de cocktails en remplacement du jus de citron jaune. Il peut aussi se substituer à la moutarde ou au vinaigre pour la réalisation de sauces, marinades, pickles, déglacage de plats de viande ou de poisson.



VERJUS

75 cl / 5 l • Sans alcool

Cépage : Ugni blanc

Vendange : Manuelle

Ingrédients : 100 % jus de raisin vert, sans additif, acidité naturelle.

pH : 2.7

Teneur en sucre : 70 g/l

Conservation : 3 semaines au réfrigérateur après ouverture



LONDON ESSENCE

Fondée en 1896 puis renouvelée en 2016.

Le parcours débute en 1896, à Londres, sur les bords de la Tamise, où les fondateurs de The London Essence Company travaillaient à l'époque pour créer des essences botaniques destinées aux parfumeries de la capitale.

ESSENCES BOTANIQUES

Ayant développé un processus de distillation inédit et maîtrisé l'art subtil du mariage des arômes, ils inventèrent des parfums concentrés et délicats, aux saveurs et aux bouquets sans précédent.

Le patrimoine est fondé sur l'innovation et forme la base de leur expertise actuelle.

The London Essence Company tire son inspiration du savoir-faire ancestral et de l'imagination ambitieuse dont faisaient preuve les fondateurs. C'est ce qui leur permet, encore aujourd'hui, de créer des boissons de prestige aux saveurs pures et aux ingrédients de qualité. Leurs spécialistes sélectionnent soigneusement des extraits botaniques avant de les distiller délicatement afin de capturer leur essence.

Le résultat

Une boisson aux arômes exceptionnels, qui accompagnera et accentuera vos spiritueux sans les masquer.



London Essence / Angleterre



La Collection Tonics



ORIGINAL INDIAN TONIC WATER

Colis de 24 x 20cl

Colis de 8 x 50 cl



PAMPLEMOUSSE & ROMARIN

Colis de 24 x 20cl



POMELO & POIVRE ROSE

Colis de 24 x 20cl

Colis de 8 x 50 cl



La Collection Sodas

London Essence / Angleterre



GINGER BEER

Colis de 24 x 20cl

Colis de 8 x 50 cl



GINGER ALE

Colis de 24 x 20cl



PECHE & JASMIN

Colis de 24 x 20cl

Colis de 8 x 50 cl



LIMONADE

Colis de 24 x 20cl



PAMPLEMOUSSE ROSE

Colis de 24 x 20cl



THREE CENTS

Créé par des barmen, pour des barmen

THREE CENTS / Grèce



Composée de 7 sodas et 4 tonics, Three Cents est une gamme artisanale sans conservateurs, sans arômes et colorants artificiels. Créé par des bartenders passionnés à la recherche d'excellence pour satisfaire les exigences du métier et de leurs pairs, Three Cents est le moyen le plus simple de créer des cocktails les plus savoureux et équilibrés, en quelques secondes.

LA PALOMA

En 2014, un groupe de barmen avant-gardistes grecs créa le premier mixer au pamplemousse rose pour la réalisation de leur cocktail Paloma au sein de leur établissement. De cette recherche de qualité et face à l'engouement de leurs pairs un peu partout en Europe pour leur produit, naîtra une gamme complète de sodas et tonics artisanaux, conçue sur mesure pour les bartenders les plus exigeants.

GAZÉIFICATION

Three Cents est gazéifié à pression maximale en utilisant la température la plus basse possible pour produire des sodas particulièrement pétillants offrant une effervescence de longue durée, tout en maintenant un niveau parfait de gazéification malgré le processus de dilution naturel d'un cocktail.

INSPIRATION

La gamme Three Cents est inspirée de la gazéification des fontaines à sodas des années 1930 aux USA. Lors de la Grande Dépression, ces boissons rafraîchissantes à base d'eau gazeuse coûtaient Two Cents, Three Cents lorsque l'on rajoutait du sirop.

Uniquement en colis de 24 x 20cl :

- 3 Cents Pink Grapefruit
- 3 Cents Ginger Beer
- 3 Cents Tonic Water
- 3 Cents Aegean Tonic
- 3 Cents Cherry Soda
- 3 Cents Mandarin & Bergamot
- 3 Cents Pineapple Soda
- 3 Cents Fig Leaf





NOVA*Spirit*

Contact :
Tel : 06.89.55.50.82