NOVA Spirit

CATALOGUE DES RÉFÉRENCES

Spiritueux, liqueurs & soft drinks



ÉDITION 2026 · 91 MAISONS · 331 RÉFÉRENCES

Spiritueux · liqueurs · vermouths · xérès · soft drinks

NOVA-SPIRIT.FR

Sommaire

14 familles · 91 maisons · 331 références

Globe de nos références 4

01 Vodkas 6

Pegasus VODKA 7
Pegasus Vodka · Pegasus « Shooting Star »

Bear Brothers VODKA 8
Vodka Bear Brothers Bio · Vodka gastronomique au caviar

FAIR Vodka VODKA 9
FAIR Quinoa Vodka

Tito's Handmade Vodka VODKA 10
Tito's Vodka

Manguin VODKA & GIN 11
Manguin Oli'Vodka · Manguin Oli'Gin

02 Gins 12

Bear Brothers GIN 13
Gin BB06 · Gin BB09 · Gin BB10 · Gin BB13 · Gin BB Microcitrus · Gin BB Juniperus

Citadelle GIN 14
Gin Citadelle

Christian Drouin GIN 15
Gin Christian Drouin

Orion GIN 16
Gin Orion · Gin Orion vieilli en amphore

Palmaráe GIN 17
Palmaráe Gin Premier Cru

Adamus GIN 18
Gin Adamus Organic

No. 3 London Dry Gin GIN 19
No. 3 London Dry Gin

Akayane GIN 20
Akayane Haru — printemps · Akayane Natsu — été · Akayane Aki — automne · Akayane Snow — hiver

Condesa GIN 21
Condesa Clásica

Romeo's Gin GIN 22
Romeo's Gin · Romeo's Gin V · Romeo's Gin X

03 Tequilas 23

Calle 23 TEQUILA 24
Calle 23 Blanco · Calle 23 Reposado · Calle 23 Añejo · Calle 23 Blanco « Garrafa »

Mijenta TEQUILA 25
Mijenta Blanco · Mijenta Reposado · Mijenta Cristalino · Mijenta Añejo

Casa Dragones TEQUILA 26
Casa Dragones Joven · Casa Dragones Blanco · Casa Dragones Reposado · Casa Dragones Añejo

Fortaleza TEQUILA 27
Fortaleza Blanco · Fortaleza Reposado · Fortaleza Añejo

Casa Don Ramón TEQUILA 28
Don Ramón Lavender Infused · Don Ramón Punta Diamante Plata · Don Ramón Punta Diamante Reposado

Teremana TEQUILA 29
Teremana Blanco · Teremana Reposado · Teremana Añejo

Vecindad TEQUILA 30
Vecindad Blanco · Vecindad Reposado

Buen Amigo TEQUILA 31
Buen Amigo Silver · Buen Amigo Gold

04 Mezcals & sotol 32

Buen Amigo Salmiana MEZCAL 33
Buen Amigo Salmiana

Madre Mezcal MEZCAL 34
Madre Espadín

Ramo de Rosas MEZCAL 35
Espadín Joven · Espadín Capón · Tobalá Capón · Cuixe · Madrecuixe

Bandida MEZCAL 36
Bandida Blanco · Bandida Reposado · Bandida Black · Bandida Cristal

Contraluz MEZCAL 37
Contraluz Cristalino Original

Nocheluna SOTOL 38
Nocheluna Sotol

05 Rhums & cachaça 39

Planteray RHUM 40
Planteray Original Dark · Planteray 3 Stars · Planteray Stiggins' Fancy Pineapple · Planteray Cut & Dry Coconut

Smith & Cross RHUM 41
Smith & Cross Traditional Jamaica Rum

Brugal RHUM 42
Brugal 1888 · Brugal Colección Visionaria 02

Paranubes RHUM 43
Paranubes Blanco

Flor de Caña RHUM 44
Flor de Caña 12 ans · Flor de Caña 14 ans · Flor de Caña 18 ans · Flor de Caña 25 ans · Flor de Caña Coco

Tepuy RHUM 45
Tepuy Ron Destino · Tepuy Ron Monumento

Engenho da Vertente CACHAÇA 46
Engenho da Vertente Tradicional

06 Whiskies 47

Laphroaig SINGLE MALT 48
Laphroaig 10 ans

The Glenrothes SINGLE MALT 49
The Glenrothes 15 ans

Bunnahabhain SINGLE MALT 50
Bunnahabhain 12 ans · Bunnahabhain Stiùireadair

The Macallan SINGLE MALT 51
The Macallan 12 ans Double Cask · The Macallan 15 ans Double Cask · The Macallan 18 ans Double Cask · The Macallan 12 ans Sherry Oak · The Macallan 25 ans Sherry Oak · The Macallan 30 ans Sherry Oak · The Macallan 30 ans Double Cask

Black Bottle BLENDED SCOTCH 53
Black Bottle

Highland Park SINGLE MALT 54
Highland Park 12 ans Viking Honour · Highland Park 15 ans Viking Heart · Highland Park 18 ans Viking Pride

Bear Brothers WHISKY 55
Bear Brothers 2B Blended Malt 3 ans · Bear Brothers 2B Blended Double Malt

Nikka WHISKY 56
Nikka From the Barrel

Suntory Toki BLENDED WHISKY 57
Suntory Toki

Buffalo Trace BOURBON 58
Buffalo Trace · Eagle Rare 10 ans

Willett BOURBON 59
Willett Pot Still Reserve

Weller BOURBON 60
Weller 12 ans

Michter's BOURBON & RYE 61
Michter's US★1 Kentucky Straight Bourbon · Michter's US★1 Kentucky Straight Rye

Sazerac Rye RYE WHISKEY 62
Sazerac Rye

WhistlePig RYE WHISKEY 63
WhistlePig PiggyBack 6 ans · WhistlePig 10 ans · WhistlePig 12 ans · WhistlePig 15 ans

Abasolo WHISKY 64
Abasolo Whisky Mexicain

07 Cognacs & armagnacs 65

Camus COGNAC 66
Camus VS Intensely Aromatic · Camus VSOP Intensely Aromatic · Camus VSOP Borderies · Camus XO Borderies · Camus Île de Ré Fine Island · Camus XO Carafe Prestige

Dartigalongue ARMAGNAC 67
Un-Oaked Armagnac · Dry-Cellar Armagnac · Double-Oaked Armagnac · Dartigalongue 15 ans d'âge · 1992 Fûts d'exception · Carafe Yogi 20 ans

Merlet COGNAC 68
Merlet Cognac VS · Merlet Cognac VSOP

08 Pisco, aquavit & eaux-de-vie 69

Cuatro Gallos PISCO 70
Cuatro Gallos Puro Quebranta · Cuatro Gallos Puro Acholado · Cuatro Gallos Puro Italia

BOWS — FIBA EAU-DE-VIE 71
FIBA

Nordic EtOH DISTILLERIE BIO 72
Nordic EtOH London Dry Gin · Nordic EtOH Aquavit · Nordic EtOH Amaro · Nordic EtOH Rum

Metté EAU-DE-VIE 73
Poire Williams · Framboise sauvage · Kirsch · Mirabelle · Quetsche · Abricot · Pêche · Coing · Fraise · Mûre sauvage · Cassis · Baie de houx · Marc de Gewurztraminer · Gingembre · Melon

09 Liqueurs 74

Pegasus Distillerie LIQUEURS 75
Eau d'Or · Liqueur Royale · Minty

Manguin LIQUEURS 76
Melon · Clémentine corse · Citron bergamote · Mandarine · Farigoule (thym provençal) · Lavande · Abricot

Ferrand Dry Curaçao LIQUEUR 77
Ferrand Dry Curaçao

Skinos LIQUEUR 78
Skinos Mastiha · Skinos Dark

Kota LIQUEUR 79
Kota Pandan Liqueur

Gabriel Boudier LIQUEURS 80
Guignolet de Dijon · Crème de framboise · Crème de cassis · Crème de figue · Liqueur de châtaigne · Algue nori · Matcha · Moutarde · Rhubarbe · Kaffir lime leaf · Litchi · Curcuma · Banane · Vanille · Fleur de sureau · Maracuja (passion)

Edmond Briottet LIQUEURS 81
Ananas · Banane · Bergamote · Cacao blanc · Cactus, piment & figue de Barbarie · Cassis de Dijon · Châtaigne · Coing · Curaçao bleu · Triple sec · Fraise des bois · Figue · Fruit de la passion · Litchi · Mandarine · Marasquin · Menthe verte · Mirabelle · Pêche · Rhubarbe · Sureau · Tonka · Framboise · Kirsch · Mirabelle · Poire emprisonnée · Poire Williams · Quetsch · Vieille prune

Strato LIQUEUR 82
Strato

Luxardo LIQUEURS 83
Luxardo Maraschino Originale · Luxardo Triplum Triple Sec · Luxardo Angioletto Hazelnut · Luxardo Amaretto di Saschira · Luxardo Espresso · Luxardo Cherry Sangue Morlacco · Luxardo Limoncello · Luxardo Sour Apple · Luxardo Sour Cherry Gin · Luxardo Del Santo · Luxardo Apricot · Cerises Luxardo Maraschino

Adriatico LIQUEURS 85
Amaretto Adriatico Roasted · Amaretto Adriatico Bianco · Amaretto Adriatico Zero

FAIR LIQUEURS 86
Coco · Concombre · Kumquat Triple Sec · Café · Gingembre · Passion · Sureau · Açaí · Piment chipotle · Mangue

Arty Spirits LIQUEURS 87
Citroncello · Tomato Spirit · Une Menthe

Merlet & Fils LIQUEURS 88
Merlet Crème de framboise · Merlet Crème de pêche de vigne · Merlet Crème de fraise des bois · Merlet Sœurs Cerises · Merlet Lune d'Abricot

Juliette LIQUEUR 89
Juliette Liqueur de pêche de vigne

Chinola LIQUEURS 90
Chinola Passion Fruit · Chinola Mango

Nixta LIQUEUR 91
Nixta Liqueur au maïs

Asahara Shuzo LIQUEURS 92
Nigori Umeshu · Nigori Yuzushu · Nigori Anzushu · Nigori Mikanshu

10 Vermouths 93

Dolin VERMOUTH 94
Dolin Vermouth Blanc · Dolin Vermouth Dry · Dolin Vermouth Rouge · Bitter de Chambéry

Azaline VERMOUTH 95
Azaline Vermouth

Valdespino VERMOUTH 96
Valdespino Vermouth Origen · Valdespino Vermouth Herencia

11 Amers & apéritifs 97

Bitter Fusetti BITTER 98
Bitter Fusetti · Bitter Fusetti Cacao · Bitter Fusetti Mexique

Dola Dira APERITIVO 99
Dola Dira

12 Xérès & vins doux 100

Sherries de Jerez SHERRY 101
Fino La Ina · Amontillado Tabanco · Oloroso Río Viejo

Valdespino VIN DOUX 102
Valdespino Pedro Ximénez « El Candado »

13 Bitters aromatiques 103

The Bitter Truth BITTERS 104
Bogart's Bitters · Aromatic Bitters · Cerise noire Bitters · Chocolate Bitters · Lemon Bitters · Orange Bitters · Pamplemousse Bitters · Pêche Bitters · Créole Bitters · Concombre Bitters · Céleri Bitters · Olive Bitters

Fee Brothers BITTERS 105
Old Fashioned Aromatic · West Indian Orange · Whiskey Barrel-Aged · Gin Barrel Orange · Cherry · Peach · Plum · Cranberry · Rhubarb · Grapefruit · Lemon · Lime · Mint · Celery · Habanero · Cardamom (Boker's style) · Aztec Chocolate · Mole · Molasses · Black Walnut · Toasted Almond · Turkish Tobacco

14 Soft drinks & sans alcool 106

Franklin & Sons MIXERS 107
Indian Tonic Water · Pink Grapefruit & Bergamot Tonic Water · Rhubarb & Hibiscus Tonic Water · Rosemary & Black Olive Tonic Water · Elderflower & Cucumber Tonic Water · Mallorcan Tonic Water · Sicilian Lemon Tonic Water · Ginger Beer · Original Ginger Ale · Pineapple & Almond Soda · Pink Grapefruit Soda · Rhubarb Lemonade · Raspberry Lemonade

Drims MIXERS 108
Tonic Water · Ginger Beer · Ginger Ale · Soda Pamplemousse · Soda Géranium rosat

Henri Marie SANS ALCOOL 109
Noix Verte · Bourgeon de Pin · Gingembre · Feuille de Menthe · Fleur de Sureau · Baie de Genièvre · Feuille de Sauge (25 cl)

Citadelle 0.0 SANS ALCOOL 111
Citadelle 0.0

Maïa SANS ALCOOL 112
Maïa Fleur de sureau

Verjus du Siorac VERJUS 113
Verjus du Siorac

Sūpāsawā SOUR MIX 114
Sūpāsawā

Apona MOUSSANT VÉGÉTAL 115
Apona

Contact 116

NOS ORIGINES

Le tour du monde de nos références

De la Bourgogne à Kagoshima, de Jalisco aux Orcades : une invitation au voyage, pays par pays.

Pays 12

Chaque étiquette indique le nombre de références issues du pays ; l'intensité dorée suit le volume de la sélection. Le détail des maisons, avec leurs pages, figure ci-contre.



AMÉRIQUES

EUROPE · AFRIQUE DU NORD



ASIE



20 PAYS

91 MAISONS

331 RÉFÉRENCES

France — 32 MAISONS · 150 RÉF.

Pegasus VODKA 7
Bear Brothers VODKA 8
FAIR Vodka VODKA 9
Manguin VODKA & GIN 11
Bear Brothers GIN 13
Citadelle GIN 14
Christian Drouin GIN 15
Orion GIN 16
Palmaráe GIN 17
Planteray RHUM 40
Bear Brothers WHISKY 55
Camus COGNAC 66
Dartigalongue ARMAGNAC 67
Merlet COGNAC 68
BOWS — FIBA EAU-DE-VIE 71
Metté EAU-DE-VIE 73
Pegasus Distillerie LIQUEURS 75
Manguin LIQUEURS 76
Ferrand Dry Curaçao LIQUEUR 77
Kota LIQUEUR 79
Gabriel Boudier LIQUEURS 80
Edmond Briottet LIQUEURS 81
FAIR LIQUEURS 86
Arty Spirits LIQUEURS 87
Merlet & Fils LIQUEURS 88
Juliette LIQUEUR 89
Dolin VERMOUTH 94
Azaline VERMOUTH 95
Drims MIXERS 108
Henri Marie SANS ALCOOL 109
Citadelle 0.0 SANS ALCOOL 111
Maïa SANS ALCOOL 112

Mexique — 18 MAISONS · 42 RÉF.

Condesa GIN 21
Calle 23 TEQUILA 24
Mijenta TEQUILA 25
Casa Dragones TEQUILA 26
Fortaleza TEQUILA 27
Casa Don Ramón TEQUILA 28
Teremana TEQUILA 29
Vecindad TEQUILA 30
Buen Amigo TEQUILA 31
Buen Amigo Salmiana MEZCAL 33
Madre Mezcal MEZCAL 34
Ramo de Rosas MEZCAL 35
Bandida MEZCAL 36
Contraluz MEZCAL 37
Nocheluna SOTOL 38
Paranubes RHUM 43
Abasolo WHISKY 64
Nixta LIQUEUR 91

États-Unis — 8 MAISONS · 34 RÉF.

Tito's Handmade Vodka VODKA 10
Buffalo Trace BOURBON 58
Willett BOURBON 59
Weller BOURBON 60
Michter's BOURBON & RYE 61
Sazerac Rye RYE WHISKEY 62
WhistlePig RYE WHISKEY 63
Fee Brothers BITTERS 105

Venezuela — 1 MAISON · 2 RÉF.

Tepuy RHUM 45

Royaume-Uni — 8 MAISONS · 28 RÉF.

No. 3 London Dry Gin GIN 19
Laphroaig SINGLE MALT 48
The Glenrothes SINGLE MALT 49
Bunnahabhain SINGLE MALT 50
The Macallan SINGLE MALT 51
Black Bottle BLENDED SCOTCH 53
Highland Park SINGLE MALT 54
Franklin & Sons MIXERS 107

Italie — 5 MAISONS · 20 RÉF.

Strato LIQUEUR 82
Luxardo LIQUEURS 83
Adriatico LIQUEURS 85
Bitter Fusetti BITTER 98
Dola Dira APERITIVO 99

Allemagne — 1 MAISON · 12 RÉF.

The Bitter Truth BITTERS 104

Japon — 4 MAISONS · 10 RÉF.

Akayane GIN 20
Nikka WHISKY 56
Suntory Toki BLENDED WHISKY 57
Asahara Shuzo LIQUEURS 92

Nicaragua — 1 MAISON · 5 RÉF.

Flor de Caña RHUM 44

Danemark — 1 MAISON · 4 RÉF.

Nordic EtOH DISTILLERIE BIO 72

Espagne — 2 MAISONS · 6 RÉF.

Valdespino VERMOUTH 96
Sherries de Jerez SHERRY 101
Valdespino VIN DOUX 102

Rép. dominicaine — 2 MAISONS · 4 RÉF.

Brugal RHUM 42
Chinola LIQUEURS 90

Canada — 1 MAISON · 3 RÉF.

Romeo's Gin GIN 22

Pérou — 1 MAISON · 3 RÉF.

Cuatro Gallos PISCO 70

Grèce — 1 MAISON · 2 RÉF.

Skinos LIQUEUR 78

Belgique — 1 MAISON · 1 RÉF.

Sūpāsawā SOUR MIX 114

Brésil — 1 MAISON · 1 RÉF.

Engenho da Vertente CACHAÇA 46

Chili — 1 MAISON · 1 RÉF.

Apona MOUSSANT VÉGÉTAL 115

Jamaïque — 1 MAISON · 1 RÉF.

Smith & Cross RHUM 41

Portugal — 1 MAISON · 1 RÉF.

Adamus GIN 18

01

Vodkas

Pureté, texture et précision : des vodkas d'artisans, de la Bourgogne au Texas.

Pegasus	7	Tito's Handmade Vodka	10
Bear Brothers	8	Manguin	11
FAIR Vodka	9		



VODKA · FRANCE

Pegasus

La vodka des étoiles, distillée au cœur de la Bourgogne

LA DISTILLERIE

Véritable ode à la modernité et à la nature, la distillerie a été entièrement éco-conçue et pensée pour être économe en énergie. Distillés en « small batches », les spiritueux Pegasus respectent les plantes pour en extraire le meilleur de leurs saveurs et de leurs parfums. Avec un protocole d'assemblage proche de la parfumerie, chaque ingrédient est distillé séparément avant l'assemblage final, gage de spiritueux précis et savoureux.

MEURSAULT, EN BOURGOGNE

Pegasus Distillerie est installée au cœur de Meursault, l'un des villages les plus célèbres de Bourgogne, réputé pour sa tradition viticole. Son fondateur et maître distillateur, Maxime Girardin, est convaincu que la Bourgogne recèle de nombreuses ressources inexploitées et explore toutes les facettes de ce terroir.

ISTILL : UNE NOUVELLE GÉNÉRATION D'ALAMBIC

Au cœur de la distillerie, sous une cathédrale de zinc et de verre ouverte sur le ciel étoilé, trône un alambic à la forme cubique unique. Il améliore considérablement le mélange des extractions et capte des arômes très raffinés. Sa technologie repousse les limites de l'extraction aromatique, avec une automatisation et une régularité inégalées.





Pegasus Vodka

70 CL · 1,5 L · 1,75 L — 40 % VOL.

Ultra-pure, pour une sensation de douceur incomparable. Arôme végétal subtil, parfum légèrement épicé, notes douces et pâtissières. Se déguste comme de la soie.



Pegasus « Shooting Star »

70 CL — 42 % VOL.

Issue des meilleures productions de vodka de la maison, vieillie en amphore en infusion avec une véritable météorite.

PROFIL Léger « gras » de l'alcool, côté suave et délicate sensation de céréale torréfiée.

FINALE Fraîche, douce et minérale.





VODKA · FRANCE

Bear Brothers

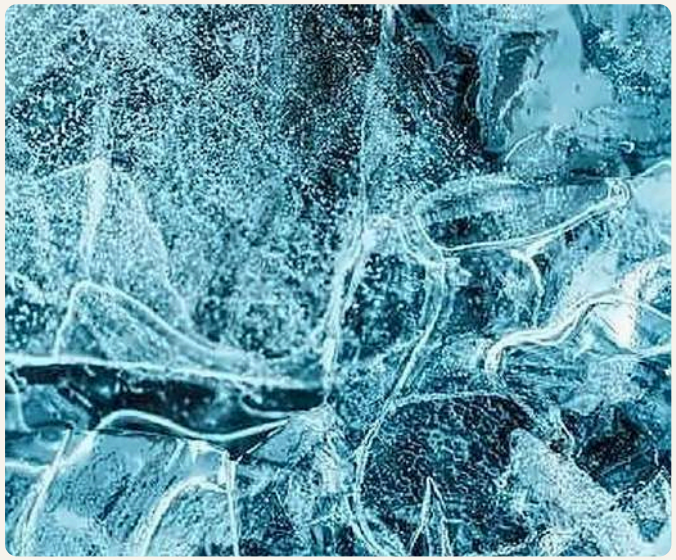
Vodka bio française, née d'un savoir-faire artisanal

Née d'un savoir-faire artisanal et d'un profond respect pour la nature, la vodka bio Bear Brothers incarne l'équilibre parfait entre pureté, authenticité et caractère. Distillée à partir de blé 100 % biologique soigneusement sélectionné, elle est élaborée en petites quantités pour préserver toute la richesse aromatique de sa matière première.

Sa texture veloutée et sa rondeur naturelle témoignent d'une distillation lente et précise, qui donne un spiritueux d'une grande limpidité. Pensée pour les amateurs d'élégance simple et sincère, elle se déguste aussi bien pure et glacée qu'en cocktails premium.

ENGAGEMENT DURABLE

Bear Brothers s'inscrit dans une démarche éthique et respectueuse de l'environnement : circuits courts, matières premières françaises et production à faible empreinte carbone.





Vodka Bear Brothers Bio

70 CL — 40 % VOL.

Aussi en bidons de 5 L, 10 L et 25 L

NEZ Pur et délicat : céréales fraîches, fleurs blanches, subtile touche de miel et d'herbes sèches.

PALAIS Texture soyeuse et équilibrée ; la douceur du blé rencontre le pain chaud, la vanille et la noisette.

FINALE Longue et cristalline, légèrement minérale et végétale, d'une fraîcheur pure.

INGRÉDIENTS Blé 100 % biologique français, eau de source pure, distillation en petits lots.



Vodka gastronomique au caviar

70 CL — 43 % VOL.

Vodka gastronomique au caviar d'esturgeon, issu d'une aquaculture durable et raisonnée.

INGRÉDIENTS Alcool de blé et eau de source des Pyrénées.

FABRICATION Distillation en série limitée dans un alambic Stupfler.

VODKA · FRANCE

FAIR Vodka

Au service d'une consommation équitable

FAIR est la première marque de spiritueux équitables. Engagée dans le commerce équitable, elle développe une collection de spiritueux autour du monde en garantissant la juste rémunération de chaque acteur du parcours du produit, de la matière première jusqu'à la bouteille.

Cette vodka est élaborée selon ces standards à partir de quinoa bio cultivé en Bolivie par plus de 1 200 agriculteurs réunis au sein de la coopérative Anapqui. Une part de maïs bio lui apporte davantage d'onctuosité. Le résultat : une vodka riche, céréalière et très fruitée, un bonheur en cocktail comme en dégustation pure.

2020	Gold — Beverage Testing Institute, Chicago
2018	Gold — Beverage Testing Institute, Chicago
2014	Double Gold — Asia Spirits Masters
2013	Platinum — Beverage Testing Institute, Chicago
2012	Best Tasting Vodka — Fifty Best Imports, New York
2011	Silver — San Francisco World Spirits Competition
2009	Gold — Beverage Testing Institute, Chicago
2009	Best Vodka — New York Spirits Awards





FAIR Quinoa Vodka

70 CL · BIB 5 L — 40 % VOL.

NEZ
Minéral, céréales, fruits juteux et agrumes.

PALAIS
Équilibré, végétal et fruité, notes d'agrumes et de lait d'amande.

FINALE
Chaude et persistante, sur le lait d'amande.

VODKA · ÉTATS-UNIS

Tito’s Handmade Vodka

Handmade vodka from the U.S.A.

La vodka Tito’s Handmade est élaborée à Austin, au Texas. Elle est distillée à partir de maïs, une originalité certaine quand d’autres céréales sont habituellement utilisées pour la vodka à travers le monde. Cette spécificité donne à la recette de Tito Beveridge une douceur subtile qui lui permet de se démarquer.

La distillation s’opère par lots, dans des alambics au charme d’antan, selon des méthodes proches de celles employées pour le cognac. Tito’s séduira les curieux comme les connaisseurs grâce à sa douceur généreuse.





Tito’s Vodka

70 CL — 40 % VOL.

NEZ

Propre, avec de légères notes de maïs doux et parfois une pointe de poivre noir.

BOUCHE

Très douce et onctueuse, sensation crémeuse ; maïs subtil, légère douceur, notes de poivre noir et d’épices.

FINALE

Propre et nette, légèrement chaleureuse ou poivrée, sans brûlure.



VODKA & GIN · FRANCE

Manguin

L'olive dans toute sa splendeur

Les olives subissent d'abord une longue macération avant d'être distillées de manière artisanale dans des alambics charentais en cuivre. Pour préserver la délicatesse des arômes et l'onctuosité végétale, le distillat connaît des réductions alcooliques très progressives et une maturation lente dans un atelier soumis à des températures contrastées.

Ce processus exigeant permet d'extraire la sucrosité naturelle, les notes salines et la touche « umami » caractéristiques du fruit, ensuite mariées au genièvre pour l'Oli'Gin, ou à un alcool de blé 100 % français pour l'Oli'Vodka.





Manguin Oli'Vodka

70 CL · 5 L — 42 % VOL.

NEZ Étonnant et frais : blé tendre, pomme verte, zeste de citron frais et tapenade.

PALAIS Alliance unique de la fraîcheur du blé français et de l'onctuosité de l'olive ; subtile sensation « umami », entre sucré et salé.

FINALE Fraîche, ronde et saline, belle persistance gourmande d'olive.



Manguin Oli'Gin

70 CL · 5 L — 41 % VOL.

NEZ Olive et fleurs blanches délicates, notes secondaires surprenantes de mangue et d'ananas.

PALAIS Attaque sur le genièvre, vite relayée par l'olive ; sucrosité naturelle, tonalités iodées et salines.

FINALE Longue sur l'olive, élégante amertume végétale et retour du genièvre.



02

Gins

Des botaniques du monde entier : Bourgogne, Charente, Bairrada, Kagoshima ou Mexico.

Bear Brothers	13	Adamus	18
Citadelle	14	No. 3 London Dry Gin	19
Christian Drouin	15	Akayane	20
Orion	16	Condesa	21
Palmaráe	17	Romeo’s Gin	22



GIN · FRANCE

Bear Brothers

Six gins inspirés par la nature, toujours sur une trame d'agrumes

Tous les gins Bear Brothers sont élaborés avec des baies de genièvre, des agrumes d'exception, de la coriandre et l'eau de source des Pyrénées, puis distillés en alambic Stupfler®. Chacun a son caractère, toujours porté par une trame d'agrumes.





Gin BB06

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Genièvre, agrumes frais, citron, poivre sauvage.

PALAIS Finesse, agrumes, citron frais, poivre sauvage ; équilibré.

FINALE Douce, longue et grasse, acidité d'agrume.



Gin BB09

70 CL — 41 % VOL.

NEZ Bergamote, poivre de Timut, thym ; élégant.

PALAIS Bergamote, citron, herbes méditerranéennes, floral.

FINALE Poivre de Timut, bouquet méditerranéen.



Gin BB10

70 CL — 43 % VOL.

NEZ Bigarade, notes douces de fleur d'oranger ; chaleureux.

PALAIS Onctueux, attaque fraîche et poivrée, amande délicate en milieu de bouche.

FINALE Nette, douceur du genièvre, bigarade (orange amère).



Gin BB13

70 CL — 43 % VOL.

NEZ Généreux et vibrant : anis, zestes d'agrumes, garrigue.

PALAIS Franc, herbacé, rondeur réglissée, anis.

FINALE Longue et solaire, anis et réglisse.



Gin BB Microcitrus

70 CL — 45 % VOL.

NEZ Flatteur : agrumes, genièvre d'altitude, coriandre fraîche.

PALAIS Rond, gras et suave : yuzu, citron caviar, équilibre précis.

FINALE Très élégante, dominée par le citron caviar.



Gin BB Juniperus

70 CL — 43 % VOL.

NEZ Franc : genièvre intense, notes résineuses et herbacées.

PALAIS Ample et harmonieux : plantes alpines, zestes frais.

FINALE Longue et pure, genièvre persistant, élégance montagnarde.

GIN · FRANCE

Citadelle

Le premier gin artisanal français

Le gin Citadelle est une référence. Il voit le jour en juillet 1996 au Château de Bonbonnet, en Charente, lorsqu'Alexandre Gabriel a l'envie d'encapsuler le soleil et la douceur du climat dans une recette unique.

Il doit son caractère singulier à l'association de 19 aromates, dont le genièvre cultivé au château. Infusés individuellement dans un alcool neutre de blé français, ils sont ensuite distillés dans de petits alambics en cuivre. Le résultat est d'une grande délicatesse : fleurs fraîches et agrumes, le genièvre en toile de fond. Agréable pur, il fera aussi de vous le roi du gin tonic.





Gin Citadelle

70 CL · ÉCOPOCHE 2,8 L — 44 % VOL.

NEZ Délicat : fleurs fraîches (jasmin, chèvrefeuille), agrumes marqués, genièvre et anis intenses, cannelle gourmande.

PALAIS Genièvre en attaque, puis fragrance complexe et voluptueuse, florale, équilibrée et douce.

FINALE Longue, ronde et épicée (poivre, muscade, cannelle), raffinée.



Citadelle — écopoche

2,8 L — 44 % VOL.

Le même gin en format éco-conçu pour les bars : moins d'emballage, plus de service.



GIN · FRANCE

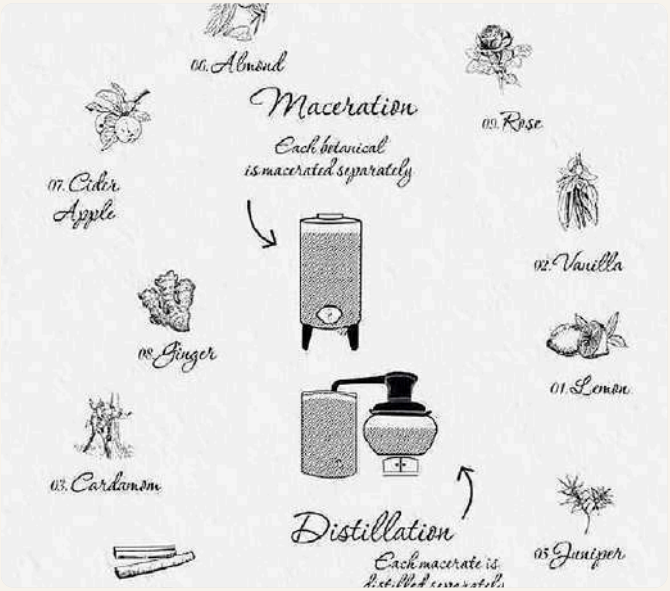
Christian Drouin

Un gin élaboré à partir de plus de 30 variétés de pommes

L'expertise d'une famille d'artisans distillateurs et éleveurs de grands calvados, mise au service d'un gin de dégustation.

Le point de départ fut de chercher les aromates capables de compléter et de sublimer l'équilibre entre le genièvre et la pomme à cidre. Après avoir distillé séparément de nombreux aromates, une sélection finale de 8 plantes a été retenue, toutes issues, à l'exception du genièvre, de l'univers aromatique d'un grand calvados.

Restait à faire naître l'harmonie entre ces 8 parfums, comme on prépare un grand assemblage : chercher les proportions, ajuster la recette, et comprendre que ce mode opératoire ne permettrait de travailler qu'en « small batches », chaque distillation plante par plante imposant d'ajuster les proportions.





Gin Christian Drouin

70 CL · BIB 3 L — 42 % VOL.

NEZ

Onctueux et moelleux : bois précieux (cèdre, chêne) enrobant café grillé, abricots confits et menthe poivrée ; évolue sur les épices, le sirop d'érable et le potiron.

PALAIS

Rond et miellé : agrumes et chocolat noir en attaque, fleurs capiteuses (pivoine, rose) et fruits secs (pruneau, abricot), tenus par une acidité fruitée (brugnon, melon).

FINALE

Longue : abricot, pêche, mirabelle ; confite, végétale (foin coupé) et épicée (gingembre). Le verre vide révèle mimosa et fleur de soufre.



GIN · FRANCE

Orion

Un voyage entre ciel et terre — Pegasus Distillerie

Le gin Orion est la parfaite combinaison entre l'authenticité des terroirs et le savoir-faire français. Il naît de l'union de 5 botaniques sélectionnées avec soin. Sa distillation en « small batch », chaque botanique étant distillée séparément avant l'assemblage final, révèle la singularité de chaque ingrédient.

Sublimé par un flacon bleu nuit inspiré des ciels étoilés et scellé d'un bouchon carré en bois et liège, Orion est le premier produit créé par Pegasus Distillerie. Fidèle aux idées d'évasion et de rêve, il incarne l'esprit raffiné et premium de la marque.

LES INGRÉDIENTS

Céréales françaises distillées au cœur du vignoble bourguignon · Orange amère de Menton, issue d'une agrumeraie familiale replantée sur les terrasses des collines · Thym, verveine citronnelle, menthe orangée et monarde des Alpes suisses, cultivés en très haute altitude · Eau de Meursault, puisée à plus de 150 m sous la distillerie.





Gin Orion

70 CL — 43 % VOL.

NEZ Très discret : lavande, fleurs et concombre ; le genévrier apparaît avec une intéressante note d'agrumes.

BOUCHE Puissante, aromatique et explosive : eucalyptus, genévrier et pin, poivre, melon et pomme verte.

FINALE Légèrement épicée et persistante.



Gin Orion vieilli en amphore

70 CL — 43 % VOL.

Pegasus est pionnier du vieillissement en amphore pour les spiritueux blancs. Dans cette terre cuite unique venue du nord de l'Italie, le gin Orion développe un goût et une structure inédits. Parfait pour des services soignés.

GIN · FRANCE

Palmarée

The spirit of oasis — un gin « Premier Cru »

HISTOIRE ET CRÉATION

Palmaráe est née d'une quête de sanctuaire au cœur de Marrakech, ville vibrante dont les couleurs et les arômes ont inspiré un « gin Premier Cru ». Pensée pour une génération de nomades modernes et d'esthètes en quête d'expériences uniques, imaginée au Maroc mais façonnée par le savoir-faire français, la marque ambitionne d'élever le gin au rang d'icône de célébration, à l'instar des plus grandes tequilas de prestige.

LES SECRETS DE LA MATIÈRE PREMIÈRE

Son profil repose sur un assemblage audacieux de botaniques issues de fournisseurs artisanaux du Maroc et d'Afrique du Nord : menthe marocaine, fleur d'oranger, mandarine, dattes Medjool et une pincée de sel de Marrakech pour une finale sophistiquée.

L'EXCELLENCE DE LA DISTILLATION

Ce spiritueux ultra-premium est distillé à Cognac, à la Distillerie de la Tour, reconnue depuis 1989. Les alambics en cuivre traditionnels garantissent une finesse exceptionnelle. Sous la direction du maître distillateur Miko Abouaf, le liquide reste non vieilli, préservant toute sa pureté.





Palmarée Gin Premier Cru

70 CL — 44 % VOL.

Genévrier, fleur d'oranger, menthe marocaine, mandarine, dattes Medjool, sel de Marrakech

NEZ

Bouquet complexe dominé par la fraîcheur de la fleur d'oranger et la vivacité de la menthe.

GOÛT

Attaque franche sur le genévrier, rapidement rejointe par la mandarine.

FINALE

Texture soyeuse qui s'étire sur les dattes confites, relevée d'une pointe de sel.







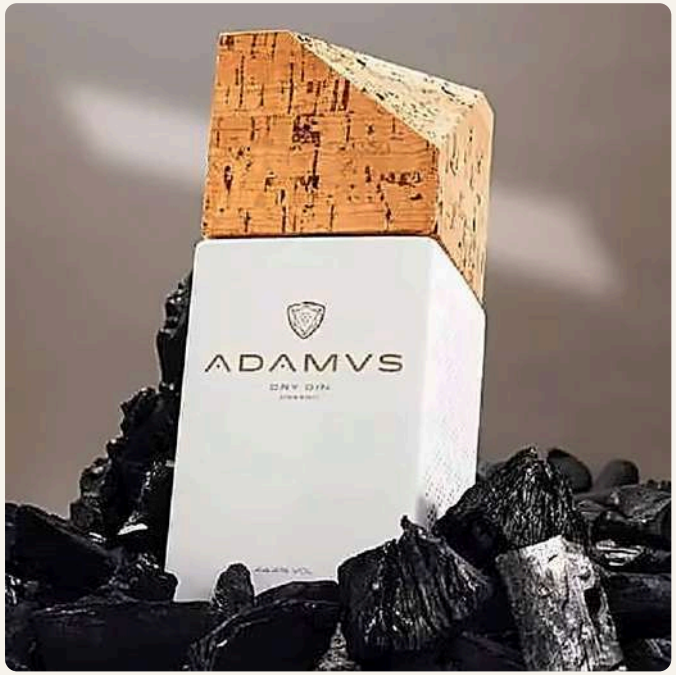
GIN · PORTUGAL

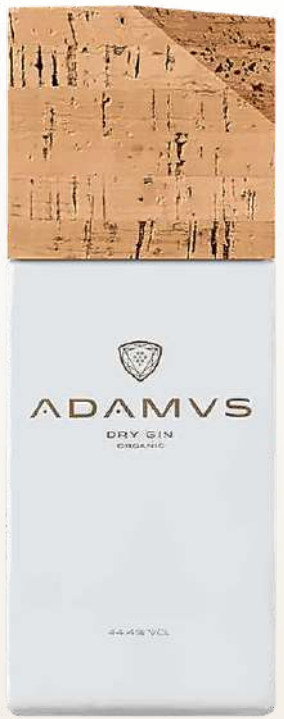
Adamus

L'éveil de la Bairrada

Le gin Adamus est une œuvre de haute joaillerie spiritueuse née au Portugal ; son nom dérive du mot grec signifiant « diamant ». Il est le fruit d'une recherche intensive : 86 botaniques biologiques testées pour n'en retenir que les 18 plus exceptionnelles. Sa signature : le raisin Baga, cépage emblématique de la Bairrada, qui lui confère une structure et une élégance dépassant les codes du London Dry.

La distillerie privilégie une approche artisanale : production en petites quantités, distillation dans des alambics en cuivre traditionnels. L'engagement se lit jusque dans la bouteille, ornée d'un imposant bouchon en liège naturel, symbole du savoir-faire portugais.





Gin Adamus Organic

70 CL — 44,4 % VOL.

NEZ

Vif et printanier : agrumes et fleurs, épices douces ; le raisin apporte une dimension fruitée et délicate.

PALAIS

Attaque franche et épicée : genièvre, coriandre et lavande, équilibrés par une touche de citron ; fruits rouges légers issus du Baga.

FINALE

Longue, douce et rafraîchissante, retour sur les agrumes et pointe saline atlantique.



GIN · ANGLETERRE

No. 3 London Dry Gin

L'équilibre absolu du style britannique

L'histoire du No. 3 est indissociable de celle de Berry Bros. & Rudd, le plus ancien marchand de vins et spiritueux de Londres, installé depuis 1698 au mythique 3, St James's Street. C'est dans ce sanctuaire du goût qu'est née l'ambition de créer le gin « parfait », équilibre traditionnel entre genièvre, agrumes et épices.

Distillé aux Pays-Bas par De Kuyper dans un alambic en cuivre centenaire, il repose sur six botaniques seulement : genièvre d'Italie, écorces d'orange et de pamplemousse, racine d'angélique, cardamome et coriandre, sans aucun additif, selon la stricte tradition London Dry. La clé qui orne chaque bouteille reproduit celle de la boutique d'origine. Sacré quatre fois « meilleur gin au monde ».





No. 3 London Dry Gin

70 CL — 46 % VOL.

NEZ
Grande fraîcheur portée par les baies de genièvre, puis agrumes zestés et pointe d'épices florales.

BOUCHE
Pleine et complexe : le genièvre domine, équilibré par la chaleur de la cardamome et la vivacité de la menthe fraîche.

FINALE
Nette, propre et persistante, d'une fraîcheur élégante.



GIN · JAPON

Akayane

Les quatre saisons du Japon en bouteille

Installée à Kagoshima, à l'extrême sud du Japon, la distillerie Sata Souji Shoten (fondée en 1908) est une institution dans l'art du shochu. Pour sa gamme de gins Akayane, le maître distillateur utilise une base de shochu de patate douce de première qualité, distillée dans des alambics en cuivre artisanaux. Chaque édition capture une saison japonaise avec des botaniques locales d'une grande pureté.





Akayane Haru — printemps

70 CL — 46 % VOL.

BOTANIQUES Fleur de cerisier (sakura), thé vert, agrumes.

NEZ Floral et aérien, pétales de fleurs fraîches.

BOUCHE Très élégante, texture soyeuse portée par le thé vert.

FINALE Persistance sur le végétal noble.



Akayane Natsu — été

70 CL — 46 % VOL.

BOTANIQUES Concombre, gingembre, agrumes verts.

NEZ Explosion de fraîcheur, notes zestées et croquantes.

BOUCHE Vive et désaltérante, kick épicé du gingembre.

FINALE Nette, sur le poivre blanc et le citron.



Akayane Aki — automne

70 CL — 46 % VOL.

BOTANIQUES Champignon shiitake, patate douce, poivre de sansho.

NEZ Terreux et umami, sous-bois et épices chaudes.

BOUCHE Ronde et chaleureuse, légumes racines et poivre citronné.

FINALE Longue et complexe, céréales grillées.



Akayane Snow — hiver

70 CL — 46 % VOL.

BOTANIQUES Yuzu, kumquat, cannelle, gingembre séché.

NEZ Agrumes d'hiver très aromatiques.

BOUCHE Puissante et épicée, structure charpentée.

FINALE Très longue, amertume élégante des zestes.

GIN · MEXIQUE

Condesa

Les racines mexicaines du Condesa Clásica

Le gin Condesa Clásica est né de la volonté de la distillerie, créée en 2021 dans le quartier vibrant de La Condesa à Mexico, de fusionner la tradition du London Dry avec l'immense richesse botanique du pays, en rendant hommage à un héritage ancestral souvent méconnu.

Il est le fruit du travail de Hillhamn Salome, la Maestra Destiladora, dont la formule s'inspire des rituels des curanderas, guérisseuses traditionnelles méso-américaines. Le genièvre y est accompagné de trésors locaux : palo santo (bois sacré), sauge et jasmin. Distillé à la main dans des alambics en cuivre fabriqués dans l'État de Michoacán.





Condesa Clásica

70 CL — 43 % VOL.

NEZ

Frais, délicat et floral : genévrier, fleur de sureau et jasmin ; fond légèrement résineux de palo santo.

PALAIS

Doux et soyeux : sauge, coriandre, zestes de citron vert et d'orange ; amertume délicate des résines (myrrhe, palo santo).

FINALE

Sèche et nette, floralité persistante, rappel de sauge et d'agrumes mûrs.



GIN · CANADA

Romeo’s Gin

L’art du gin, imaginé à Montréal

Imaginé à Montréal, ce gin célèbre la créativité. Une eau-de-vie conçue pour les non-conformistes, ceux pour qui les limites n’existent pas. 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 à l’honneur Mo’z, une œuvre de Stikki Peaches, exposé notamment au Musée national des beaux-arts du Québec. Son slogan, « What if Art Ruled the World? », résonne à Montréal, Paris, Londres, Berlin et Stockholm depuis 2009.





Romeo’s Gin

70 CL — 46 % VOL.

PALAIS De style London Dry, végétal et printanier : lavande et genièvre, puis aneth et amande.

FINALE Citronnée et délicate.



Romeo’s Gin V

70 CL — 41 % VOL.

Une nouvelle dimension de dégustation : un gin unique et surréaliste à base de citron vert, melon, miel et raisin vert.

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



Romeo’s Gin X

70 CL — 41 % VOL.

Plus qu’un simple gin rose : une œuvre de MissMe, activiste féministe et artiste parmi les plus reconnues d’Amérique du Nord. Aux parfums signature s’ajoute une exquise touche de pastèque.

PALAIS Genièvre, citron, amande, aneth, lavande et concombre, avec une touche de pastèque.

03

Tequilas

L'agave bleu de Jalisco, des Altos à la vallée du volcan Tequila.



Calle 23	24	Casa Don Ramón	28
Mijenta	25	Teremana	29
Casa Dragones	26	Vecindad	30
Fortaleza	27	Buen Amigo	31

TEQUILA · MEXIQUE

Calle 23

La tequila de Sophie Decobecq, au cœur des Altos

Calle 23 est l'œuvre de Sophie Decobecq. Installée au Mexique depuis 15 ans, elle a su gagner la confiance et le respect des Mexicains eux-mêmes. Elle a choisi l'agave bleu des Altos, épicé et très fruité : il pousse en altitude sur une terre rouge riche en minéraux, au rythme de l'alternance entre saison des pluies et saison sèche. Les cœurs d'agave (piñas) sont ainsi gorgés de sucre et d'arômes.

BLANCO

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

REPOSADO & AÑEJO

Le Reposado vieillit 8 mois en petits fûts de chêne américain ayant contenu du bourbon du Kentucky ; l'Añejo, 16 mois dans les mêmes fûts : les saveurs boisées se mêlent au parfum de l'agave.





Calle 23 Blanco

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Agave en sortie de cuisson, notes herbacées.

PALAIS Doux et moelleux, saveur authentique de l'agave ; fin de bouche sur la pomme Granny Smith et la poire.



Calle 23 Reposado

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Explosion d'agave cuit, relevée de délicates nuances boisées.

PALAIS Lumineux et équilibré ; le bois apporte une touche épicée, poivre toasté et figue fraîche.



Calle 23 Añejo

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Notes de chêne mariées à des touches raffinées de vanille et de café.

PALAIS Parfaitement équilibré : ouverture boisée éclatante, café moulu et tabac frais.



Calle 23 Blanco « Garrafa »

4 L — 40 % VOL.

La Calle 23 Original Blanco prend du volume : 4 litres de tequila audacieuse et éco-responsable. Moins de bouteilles, plus de plaisir (toujours avec modération).



TEQUILA · MEXIQUE

Mijenta

« Mi Gente » — l'éthique et l'artisanat

Mijenta est une tequila ultra-premium fondée sur les valeurs de communauté et de durabilité. Son nom, dérivé de « Mi Gente » (« les miens »), célèbre les femmes et les hommes — fermiers, artisans — et le terroir mexicain. Cofondée par l'ancien PDG de Bacardi Mike Dolan et élaborée sous la direction d'Ana María Romero Mena, l'une des Maestras Tequileras les plus respectées, elle utilise exclusivement de l'agave bleu mature des Altos, sans additifs.

UN ENGAGEMENT UNIQUE

Première tequila au monde certifiée B Corp · Neutre en carbone sur l'ensemble de la gamme · Emballages fabriqués à partir de déchets d'agave et de verre recyclé · Soutien actif aux communautés locales de Jalisco.





Mijenta Blanco

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Intense : agave cuit, vanille et caramel de cuisson lente, notes florales et fruitées (melon, pêche).

PALAIS Douceur beurrée, agave, fruits frais, miel et épices douces (cannelle).

FINALE Généreuse et ronde, sur les épices douces et les agrumes.



Mijenta Reposado

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Délicat : vanille, bergamote, fruits confits et fleur d'oranger.

PALAIS Équilibré et complexe : cacao, vanille, miel et agave cuit, fût bien intégré.

FINALE Longue et harmonieuse ; fûts de chêne américain, français et d'acacia.



Mijenta Cristalino

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Complexe mais doux : sirop d'érable, caramel, café, noix de coco et miel.

PALAIS Extrêmement soyeux : caramel, toffee, puis miel et agave cuit.

FINALE Longue et propre, la complexité d'un añejo sans sa lourdeur.



Mijenta Añejo

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Très mature : vanille, caramel et cacao.

PALAIS Souple et velouté : fruits secs, épices chaudes, café, douceur enveloppante.

FINALE Très longue, sur le caramel à l'orange et les épices chaudes.

TEQUILA · MEXIQUE

Casa Dragones

Une tequila de dégustation unique

Casa Dragones est un producteur de tequila indépendant qui élabore des produits d'exception en petites quantités et en éditions limitées. Sa mission : révolutionner l'industrie avec un liquide d'une douceur unique, sublimant la plus pure expression de l'agave.

- **LA MAIN DE L'HOMME**

La récolte se fait entièrement à la main, ce qui permet à la Maestra Tequilera de ne sélectionner que les agaves arrivés à parfaite maturité.

- **TERROIR & EAU VOLCANIQUES**

Les agaves sont sélectionnés au cœur de la vallée du volcan Tequila, à Jalisco, sur des sols chargés en minéraux volcaniques. La source volcanique fournit une eau naturellement minérale de la plus haute qualité.





Casa Dragones Joven

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Frais et chaleureux, arômes floraux et d'agrumes, agave grillé.

PALAIS Doux et onctueux, vanille et épices, délicates notes de poire.

FINALE Douce et précise, sur la noisette.



Casa Dragones Blanco

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Frais et herbacé, pamplemousse et pomme verte.

PALAIS Équilibre entre la douceur de l'agave et le piquant du poivre et du clou de girofle.

FINALE Vive et légère, amandes et fruits secs.



Casa Dragones Reposado

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Fleur d'oranger, magnolia, bois de santal et miel.

PALAIS Chêne, caramel au beurre salé et abricot.

FINALE Longue, café torréfié et épices douces.



Casa Dragones Añejo

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Frais et floral : poire, figue et amande.

PALAIS Noix de macadamia, noix de muscade et mûre.

FINALE Vive et légère, sur les fruits secs.





TEQUILA · MEXIQUE

Fortaleza

Une maison familiale depuis 1873

La maison familiale date de 1873. L'agave bleu, qui pousse à plus de 1 200 mètres d'altitude, est récolté après 7 à 8 ans. Sucré et riche en minéraux, il est cuit dans un four en briques puis broyé à la meule de pierre.

La fermentation se fait à l'air libre, sans adjuvant. Fortaleza bénéficie d'une double distillation en alambics traditionnels en cuivre, avec une eau de source naturelle de la vallée de Tequila. Les bouteilles sont soufflées à la bouche au Mexique.

Blanco : une véritable tequila d'aficionado. Reposado : 8 mois en fût de chêne américain, pour les débutants comme pour les initiés. Añejo : 18 mois en fût de chêne américain, un régal pour tout amateur.





Fortaleza Blanco

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Agrumes et agave cuit ; beurre, olive, terre, poivre noir et complexité végétale envoûtante.

PALAIS Agrumes, agave cuit, vanille, basilic, olive, citron vert.

FINALE Longue, profonde et complexe.



Fortaleza Reposado

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Agrumes, caramel, beurre, agave cuit et sauge.

PALAIS Agave, agrumes, vanille, pomme cuite, terre et cannelle.

FINALE Longue et riche, délicatement épicée, texture huileuse.



Fortaleza Añejo

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Caramel, vanille, beurre et agave cuit ; ananas, pêche, fleur d'oranger, muscade et raisins secs.

PALAIS Texture épaisse et enveloppante : caramel au beurre, agrumes et noisette.

TEQUILA · MEXIQUE

Casa Don Ramón

Un ancrage 100 % mexicain depuis 1996

Fondée en 1996 dans l'État de Jalisco grâce à des capitaux entièrement mexicains, Casa Don Ramón est devenue une référence de la tequila haut de gamme.

UNE RÉCOLTE D'ORFÈVRE

La maison utilise exclusivement l'agave bleu de la région des Altos. Les jimadores le récoltent à son point de maturité absolu, juste avant l'apparition de la fleur, pour une concentration aromatique optimale.

ENGAGEMENT & DESIGN

Pour certaines productions, la distillerie plante deux agaves pour chaque agave récolté. La gamme « Punta Diamante » porte bien son nom : bouteilles travaillées au jet de sable, surmontées d'un lourd bouchon taillé en diamant.





Don Ramón Lavender Infused

70 CL — 35 % VOL.

NEZ Délicatement parfumé, profil botanique inédit : lavande apaisante et fruits frais.

PALAIS Tequila vive et franche, mariée à la douceur florale de la lavande et à des agrumes sucrés.

FINALE Rafraîchissante et élégante, persistance florale originale.



Don Ramón Punta Diamante Plata

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Vif et lumineux : notes florales, herbes fraîches, agave cru.

PALAIS Saveur herbacée prononcée (agave pressé avant cuisson), pointe de douceur fruitée.

FINALE Agréable et chaleureuse, belle minéralité.



Don Ramón Punta Diamante Reposado

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Bouquet clair et floral, vanille délicate et soupçon de chocolat.

PALAIS Onctueux : agave cuit, agrumes, épices douces et boisé subtil du chêne blanc.

FINALE Longue et séduisante, herbes fraîches et retour d'agrumes.



TEQUILA · MEXIQUE

Teremana

Small batch tequila, créée par Dwayne Johnson

Créée par Dwayne « The Rock » Johnson, Teremana s'appuie sur le savoir-faire local pour produire une tequila d'exception. Elle utilise l'agave bleu des hautes terres, épicé et fruité, qui se développe sur des sols rouges et minéraux.

Blanco : 100 % agave, production limitée, double distillation en alambics traditionnels et choix minutieux des levures. Reposado : levures spécifiques et 8 mois en petits fûts de chêne américain ex-bourbon. Añejo : les mêmes fûts, pour un vieillissement prolongé à 16 mois.





Teremana Blanco

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Agrumes frais (citron vert, zeste de citron), agave cuit, nuances florales et herbacées.

BOUCHE Franche, vive et très fraîche : agave, douceur délicate, pointe de vanille et de poivre noir.

FINALE Douce, nette et vive, sur les agrumes et l'agave.



Teremana Reposado

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Caramel, vanille et chêne grillé enveloppant l'agave.

BOUCHE Douce et ronde : miel, caramel au beurre, épices douces, touche d'agrumes.

FINALE Moyennement longue et crémeuse, fraîcheur épicée et boisée.



Teremana Añejo

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Intensément complexe : chêne, vanille, caramel et agave rôti.

BOUCHE Veloutée : fruits secs, cannelle, muscade, cacao et toffee.

FINALE Riche et longue, chaleur du chêne et douceur complexe.



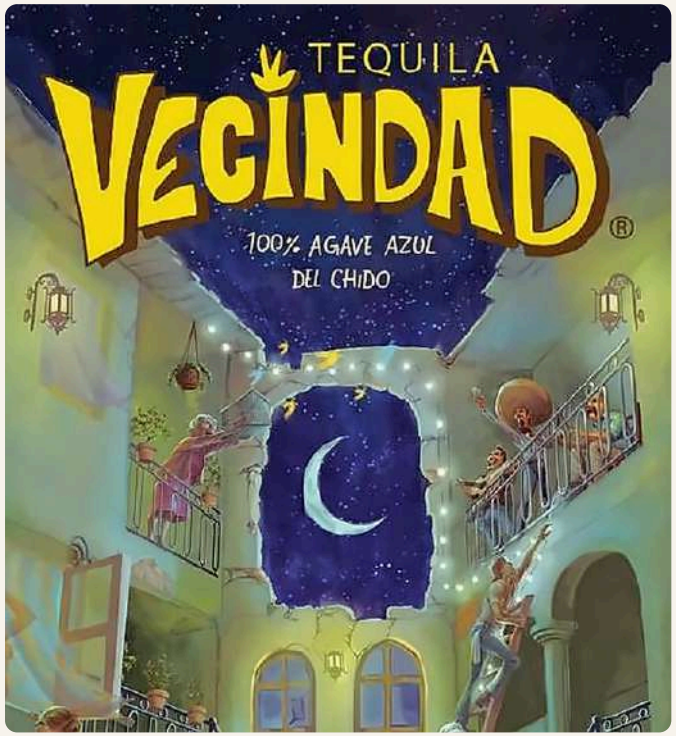
TEQUILA · MEXIQUE

Vecindad

Tequila de barrio : l'esprit du quartier, le cœur de l'agave

Vecindad célèbre l'authenticité et la solidarité des « vecindades », ces cours communes emblématiques du Mexique où les voisins deviennent une famille. Élaborée à partir d'agaves bleus (Weber) cultivés sur les terres rouges des Altos de Jalisco, elle est doublement distillée en alambic en inox, pour privilégier la pureté du fruit et une texture cristalline.

Une tequila « de barman pour les barmen », pensée pour sublimer les cocktails classiques tout en restant assez complexe pour être dégustée seule.





Vecindad Blanco

70 CL — 43 % VOL.

La pureté de l'agave des hautes terres

NEZ Très frais et herbacé : agave cuit, zeste de citron vert, poivre blanc.

BOUCHE Franche et soyeuse : menthe fraîche, basilic, touche saline volcanique.

FINALE Nette et vibrante, fraîcheur citronnée.

USAGE Margarita d'exception ou Paloma équilibrée.



Vecindad Reposado

70 CL — 43 % VOL.

L'équilibre entre caractère et douceur

NEZ Gourmand : vanille, caramel blond, fruits à coque grillés.

BOUCHE Structure de l'agave et douceur du bois : miel, cannelle, pointe de chocolat noir.

FINALE Longue, épices douces et bois précieux.

USAGE Pure sur un gros glaçon ou en « Tequila Old Fashioned ».



TEQUILA · MEXIQUE

Buen Amigo

Bien plus qu'une tequila : l'énergie du Jalisco

Buen Amigo est une invitation vibrante à la fête, issue du cœur palpitant du Mexique. Son nom, « bon ami », n'est pas un hasard : cette tequila est conçue pour être la complice des moments joyeux et des amitiés sincères.

Née sur les terres fertiles de Jalisco, elle est élaborée par des artisans qui célèbrent le terroir, grâce à une double distillation qui préserve l'âme pure et fougueuse de l'agave. Une tequila qui honore l'artisanat tout en restant accessible : un verre à partager pour trinquer à la vie.





Buen Amigo Silver

1 L — 38 % VOL.

L'étincelle : la fraîcheur intense de l'agave brut, relevée d'agrumes pétillants.

NEZ Très frais : agave cru, citron vert, touches herbacées et fleurs blanches.

BOUCHE Douce et équilibrée, agave vif, pointe de poivre, finale légèrement fruitée ; texture soyeuse.

IDÉALE POUR Margarita et cocktails rafraîchissants, ou bien frappée.



Buen Amigo Gold

1 L — 38 % VOL.

La caresse après l'explosion : un court passage en fût pour une chaleur réconfortante.

NEZ Doux et gourmand : vanille, agave caramélisé, touche boisée.

BOUCHE Riche et arrondie : caramel, vanille, léger boisé ; douceur accessible.

FINALE Longue et onctueuse, délicatement sucrée et épicée.

IDÉALE POUR La dégustation pure ou les cocktails qui aiment la rondeur.

04

Mezcals & sotol

Oaxaca, Matatlán et le désert de Chihuahua : l'âme fumée — ou non — des plantes sauvages du Mexique.

Buen Amigo Salmiana	33	Bandida	36
Madre Mezcal	34	Contraluz	37
Ramo de Rosas	35	Nocheluna	38



MEZCAL · MEXIQUE

Buen Amigo Salmiana

L'expression herbacée d'un mezcal d'exception

UNE IDENTITÉ SAUVAGE, 100 % AGAVE SALMIANA

Buen Amigo Salmiana repose sur l'agave salmiana, variété sauvage récoltée après plus de dix ans sur les hauts plateaux mexicains. Surnommé « maguey verde », il offre une alternative raffinée aux mezcals classiques, ancrée dans un terroir minéral.

UNE FUMÉE DISCRÈTE

Contrairement aux mezcals plus intenses, Buen Amigo propose une fumée légère qui laisse s'exprimer les nuances botaniques de l'agave : grande fraîcheur, poivron vert, piment frais et fleurs blanches. Chaque cocktail reste clair et gagne en profondeur.

ÉQUILIBRE ET PARTAGE

Avec ses 35 % vol., il allie intensité et accessibilité, des cocktails modernes aux dégustations lentes.





Buen Amigo Salmiana

75 CL — 35 % VOL.

NEZ

Herbacé : écorce de pamplemousse, agave frais après la pluie, fumée subtile, fleurs blanches.

BOUCHE

Texture équilibrée : poivron vert, herbes séchées et agrumes, entre douceur végétale et minéralité.

FINALE

Longue et élégante, retour fruité délicat, touche épicée, grande fraîcheur minérale.

MEZCAL · MEXIQUE

Madre Mezcal

L'authenticité du mezcal de Matatlán

Produit à Santiago Matatlán, capitale mondiale du mezcal, Madre Espadín incarne la pure tradition d'Oaxaca. Sous la maîtrise du maestro mezcalero Carlos Méndez Blas, il est distillé en cuivre à partir de l'agave espadín, variété emblématique reconnue pour son caractère fumé et ses notes terreuses. Héritier d'une histoire remontant aux années 1970, il symbolise l'essence même de cette eau-de-vie traditionnelle.

UN PROJET ENGAGÉ ET RESPONSABLE

Fondé il y a une dizaine d'années par Tony et Stefan, Madre Mezcal se distingue par son approche éthique : bouteilles et étiquettes en matériaux recyclés, collaboration avec des ONG locales (Sikanda, Giraa', Consorcio) qui soutiennent les femmes isolées et les jeunes sans emploi. Chaque gorgée unit tradition, écologie et solidarité.





Madre Espadín

70 CL — 43 % VOL.

NEZ
Fumé, terreux et herbacé : agave cuit, légère minéralité, pointe d'agrumes.

BOUCHE
Soyeuse : bois brûlé, épices douces et fruits secs, entre puissance et fraîcheur.

FINALE
Longue et persistante, retour fumé, touche végétale et subtile douceur.

MEZCAL · MEXIQUE

Ramo de Rosas

Un mezcal presque sans fumée, fidèle à la méthode « capón »

Margarito, 62 ans, a hérité son savoir-faire de son grand-père, qui ouvrit son palenque en 1950. Il l'a transmis à son fils Iván, qui le transmettra sans doute à son propre fils, Ángel Sebastián.

RAMO DE ROSAS

Depuis 1950, en hommage à la Vierge du Rosaire, patronne de Matatlán, un bouquet de roses — « ramo de rosas » — est brûlé dans le feu qui cuit les agaves à chaque nouvelle production. Cette tradition a donné son nom au mezcal.

UNSMOKED ?

La fumée fait partie du processus, mais en cuisant les agaves plus longtemps, à plus basse température, avec quatre types de bois, puis en distillant très lentement, la maison atteint un très faible niveau de fumé, qui laisse place à une vaste palette de saveurs.

LA MÉTHODE « CAPÓN »

Avec des producteurs de 4e et 5e génération, Ramo de Rosas préserve une méthode de récolte presque éteinte : à maturité, on coupe le quiote (la tige florale) et l'on laisse l'agave 12 mois de plus en terre. Minéraux et sucres se concentrent dans le cœur, pour un distillat plus subtil et complexe.





Espadín Joven

70 CL — 42,1 % VOL.

Santiago Matatlán · Angustifolia · 8 ans

NEZ Herbe, mandarine.

PALAIS Rond, profond, texturé.

FINALE Poivre, cassis.



Espadín Capón

70 CL — 45,3 % VOL.

Santiago Matatlán · Angustifolia · 9 ans

NEZ Frais.

PALAIS Très belle longueur, rond, amical.

FINALE Légèrement anisée.



Tobalá Capón

70 CL — 45,4 % VOL.

Santiago Matatlán · Potatorum · 12 ans

NEZ Fruits du verger (pêche, poire).

PALAIS Notes subtiles de fruits caramélisés (poire, ananas).

FINALE Vanillée, pimentée.



Cuixe

70 CL — 47 % VOL.

San Dionisio Ocotepec · Karwinskii · 16 ans

NEZ Fleurs blanches, herbes, notes poivrées.

PALAIS Sans fumée, grande élégance florale : myrtille, violette, fenouil.

FINALE Chocolatée.



Madrecuixe

70 CL — 48 % VOL.

Santiago Matatlán · Karwinskii · 17 ans

NEZ Herbes fraîches, notes florales et minérales.

PALAIS Végétal et délicatement épicé (poivron vert, cacao).

FINALE Soyeuse, persistante, subtilement poivrée.

MEZCAL · MEXIQUE

Bandida

L'esprit rebelle de Santiago Matatlán

Né à Santiago Matatlán, Bandida — « la mauvaise fille » — est un hommage à l'indépendance. Ce mezcal ultra-premium est façonné par un maestro mezcalero de 4e génération qui refuse la mécanisation pour préserver un art purement manuel.

MAYAHUEL

La bouteille en céramique s'inspire des formes organiques de l'agave et dissimule à sa base, à la feuille d'or, un hommage à Mayahuel, déesse aztèque de l'agave.

MÉTHODE CAPÓN & SLOW BURN

L'espadín n'est récolté qu'après 11 ans (contre 8 habituellement), puis laissé en terre après la coupe de la tige florale. Cuisson en four de pierre volcanique, broyage à la tahona (vieille de 70 ans) et distillation étirée sur 14 heures au lieu de 8 : seul le cœur le plus pur est conservé.

BLACK MAGIC

Le Bandida Black infuse des grains de café bio d'Oaxaca dans le mezcal après la seconde distillation : un « smoky espresso martini » naturel, sans additif.





Bandida Blanco

70 CL — 43 % VOL.

Espadín single estate · 11 ans (capón)

NEZ Frais, herbacé, légère touche fumée.

PALAIS Complexe et fruité, abricot et agave cuit, issu de la distillation la plus lente d'Oaxaca.



Bandida Reposado

70 CL — 40 % VOL.

Espadín · 10 ans + 6 mois en fût

NEZ Profond, minéralité de la cuisson traditionnelle.

PALAIS Structuré et élégant ; le chêne blanc américain apporte rondeur et complexité.

FINALE Chaude, typique d'un reposado ultra-premium.



Bandida Black

70 CL — 35 % VOL.

Espadín infusé au café · double distillation

NEZ Gourmand : chocolat, café torréfié, noix.

PALAIS Riche et pur : café intense, chocolat, épice chaude (cannelle).

FINALE Douceur délicate, sans lourdeur sucrée.



Bandida Cristal

70 CL — 40 % VOL.

Espadín single estate · 9 ans

NEZ Distingué, d'une grande pureté.

PALAIS Exquisément doux et soyeux, pour la dégustation ou les cocktails raffinés.

FINALE Cristalline, sans agressivité.

MEZCAL · MEXIQUE

Contraluz

Cristalino mezcal

Les agaves espadín, cultivés jusqu'à pleine maturité, sont récoltés par des producteurs réputés de la vallée centrale et de Tlacolula, à Oaxaca. Ils sont cuits dans des fours de pierre souterrains puis broyés pour en extraire les sucres. La fermentation peut durer jusqu'à 10 jours avant la distillation en alambics de cuivre.

Le mezcal vieillit ensuite environ 6 mois en fûts de chêne américain toasté, trouvant l'équilibre entre vanille, cèdre, miel et fruits secs et la légère fumée de la cuisson. Il est enfin filtré au charbon actif pour en retirer la couleur et rehausser ses saveurs : un liquide cristallin, élégant et distinctif.





Contraluz Cristalino Original

70 CL — 36 % VOL.

NEZ
Agave vert, agrumes, fleur d'oranger.

PALAIS
Vanille, cèdre, miel et fruits secs en équilibre.

FINALE
Douce et longue : agave cuit, clou de girofle et cacao.



SOTOL · MEXIQUE

Nocheluna

La distillerie du désert de Chihuahua

Le sotol tire son nom du nahuatl « tzotolin », « palmier ». Protégé par une appellation d'origine depuis 2002, il exige une grande expertise. Nocheluna est produit avec le maestro vinatero de 4e génération Don Eduardo Arrieta (« Don Lalo »), fin connaisseur des variétés de sotol, et le maître distillateur Iván Saldaña.

Récolté à partir de sotol 100 % sauvage, Nocheluna offre un goût frais, équilibré par une minéralité et des notes herbacées d'agrumes, de cacao et de menthe : les couches de saveurs se forment au fil des années dans la nature et incarnent l'esprit résilient du désert.





Nocheluna Sotol

70 CL — 43 % VOL.

NEZ
Herbes sauvages, fruits secs, caramel et miel, minéralité profonde et chêne brûlé.

PALAIS
Doux et sucré d'abord, fruité et herbacé, puis fumé et caramel.

FINALE
Minérale, notes subtiles de bois de nogal (noyer).



05

Rhums & cachaça

Canne, mélasse et volcans : de São Paulo à la Jamaïque, du Nicaragua aux nuages d'Oaxaca.

Planteray	40	Flor de Caña	44
Smith & Cross	41	Tepuy	45
Brugal	42	Engenho da Vertente	46
Paranubes	43		



RHUM · FRANCE

Planteray

L'histoire d'un rhum qui voyage

Planteray est née de la Maison Ferrand (Cognac), fondée par Alexandre Gabriel. Son nom — anciennement Plantation — honore la canne à sucre (« plante ») et le soleil (« rayons »).

DOUBLE ORIGINE, DOUBLE VIEILLISSEMENT

Le rhum est d'abord distillé et vieilli dans son pays de naissance (Barbade, Jamaïque…), capturant l'identité de son terroir. Il est ensuite affiné au Château de Bonbonnet, près de Cognac, souvent dans d'anciens fûts de cognac. Cette double maturation lui confère richesse aromatique et finesse : l'authenticité tropicale enrichie du savoir-faire français.





Planteray Original Dark

70 CL · ÉCOPOCHE 2,8 L — 40 % VOL.

NEZ Intense et riche : banane mûre, pruneau, mélasse, cannelle et clou de girofle.

BOUCHE Puissante mais crémeuse : caramel, fruits tropicaux séchés, poivre noir.

FINALE Longue, épicée et chaleureuse, bois toasté et cannelle.



Planteray 3 Stars

70 CL · ÉCOPOCHE 2,8 L — 41,2 % VOL.

NEZ Frais et complexe : fleurs (géranium), canne fraîche, banane mûre.

BOUCHE Souple : vanille, sucre de canne, anis étoilé et poivre.

FINALE Courte et nette, notes florales et noix de coco.



Planteray Stiggins' Fancy Pineapple

70 CL · ÉCOPOCHE 2,8 L — 40 % VOL.

NEZ Ananas rôti, pêche flambée, touche de massepain.

BOUCHE Riche et onctueuse : ananas caramélisé, cannelle, miel, voile de fumée.

FINALE Longue et fruitée, agrumes et ananas.



Planteray Cut & Dry Coconut

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Pulpe et lait de coco frais, vanille.

BOUCHE Légère et souple : coco séchée, chocolat au lait, banane, gingembre.

FINALE Très longue sur la coco et la vanille, pointe de poivre.



RHUM · JAMAÏQUE

Smith & Cross

Navy Strength — l'authentique tradition du rhum jamaïcain

Smith & Cross est une immersion dans l'histoire navale et sucrière de la Jamaïque. Ce rhum ambré assemble deux styles de distillats de mélasse particulièrement riches : Wedderburn (puissant) et Plummer (élégant), classifications héritées du système anglais du XIXe siècle.

« Navy Strength » rend hommage à la Royal Navy : 57 % vol., le degré qui garantissait que la poudre à canon, même mouillée de rhum, s'enflammerait encore. Distillé en pot still et vieilli en fûts de chêne, c'est une référence absolue pour les mixologues.

STYLE	Exotique, épicé, robuste
DISTILLATION	Alambic à repasse (pot still)
MATIÈRE PREMIÈRE	Mélasse de canne de Jamaïque





Smith & Cross Traditional Jamaica Rum

75 CL — 57 % VOL.

NEZ
Puissant et immédiat : mélasse, raisins secs, fruits exotiques mûrs.

BOUCHE
Explosion de saveurs : douceur fruitée, puis chêne, miel et épices chaudes.

FINALE
Persistance exceptionnelle sur les raisins secs et les bois précieux.



RHUM · RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Brugal

Doblemente Añejado — l'héritage d'Andrés Brugal

En 1868, Don Andrés Brugal débarque en République dominicaine avec une ambition : devenir le maître du vieillissement sous les tropiques. Vingt ans plus tard, en 1888, il fonde sa distillerie à Puerto Plata. Cet héritage est aujourd'hui préservé par la cinquième génération de Maestros Roneros de la famille.

Le Brugal 1888 rend hommage à cette date fondatrice. Distillé en colonne à partir de mélasses locales, il repose d'abord 6 à 8 ans en fûts de chêne américain ex-bourbon, puis jusqu'à 6 ans en fûts de chêne espagnol ayant contenu du sherry oloroso : un pont entre la force du terroir dominicain et l'élégance des chais européens.





Brugal 1888

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Intense et boisé : fruits secs, vanille, caramel, délicate note de cacao.

BOUCHE Douce et beurrée : toffee, raisins secs, cannelle, muscade, café torréfié.

FINALE Longue, chaude et élégante, fruits confits et signature vineuse du sherry.



Brugal Colección Visionaria 02

70 CL — 45 % VOL.

Édition limitée

NEZ Caramel et café fraîchement moulu, chocolat noir et vanille.

BOUCHE Explosion d'épices douces (cannelle, girofle, muscade), raisins secs et café profond.

FINALE Persistante, évoluant vers des notes boisées et légèrement fumées.

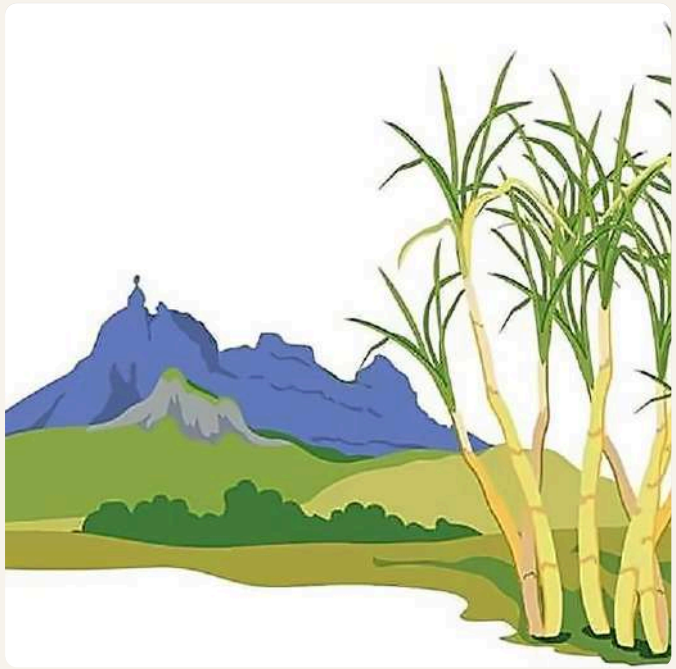
RHUM · MEXIQUE

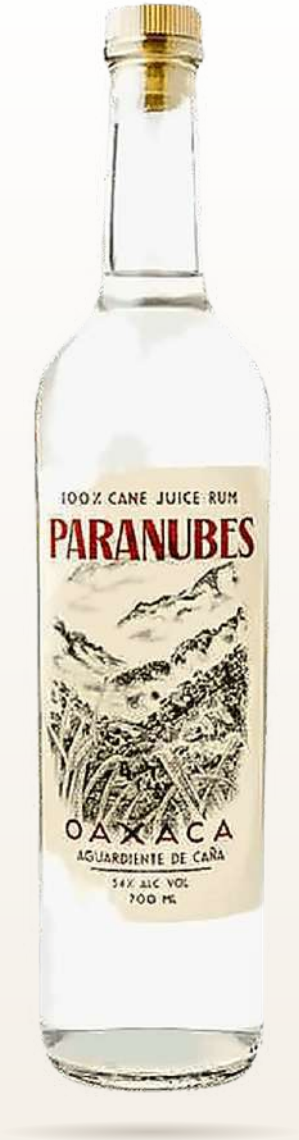
Paranubes

Aguardiente de caña — le joyau distillé des nuages d'Oaxaca

Dans les canyons brumeux de la Sierra Mazateca, José Luis Carrera perpétue une tradition familiale séculaire. Paranubes est un véritable rhum de pur jus, né de la fermentation sauvage de quatre variétés de cannes cultivées en bio sur la propriété, coupées à la main et transportées à dos d'âne.

Le jus fermente naturellement dans des foudres de pin, sans eau ni levures ajoutées, avec une macération d'écorces de mesquite. La distillation s'opère dans une colonne rustique en cuivre chauffée à la bagasse, sans réduction : José Luis assemble lui-même les lots pour atteindre 54 %. Un spiritueux « funky », entre cachaça et rhum agricole, à l'identité volcanique.





Paranubes Blanco

70 CL — 54 % VOL.

NEZ
Souple et gourmand : canne fraîchement pressée, maïs doux, menthe, abricot mûr, zeste de citron vert, pointe poivrée.

BOUCHE
Dense, fraîche et terreuse : olive noire, cuir, papaye et goyave ; texture soyeuse.

FINALE
Éthérée et persistante, voile poivré, notes végétales et résineuses.

RHUM · NICARAGUA

Flor de Caña

Les rhums du volcan San Cristóbal

Les rhums Flor de Caña viennent d'un domaine familial situé au pied du volcan San Cristóbal, au Nicaragua. Le volcan nourrit le sol et la canne, offrant un terroir unique.

Très engagée en RSE et certifiée Fair Trade, la distillerie produit 100 % de ses rhums avec une énergie renouvelable. Plus de 200 récompenses saluent sa qualité, dont le titre de « Meilleur producteur de rhum de l'année » à l'IWSC 2017.





Flor de Caña 12 ans

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Fruits rouges, miel et noix grillées.

PALAIS Bois, vanille et pomme au four.

FINALE Bien équilibrée.



Flor de Caña 14 ans

70 CL — 43 % VOL.

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 % VOL.

NEZ Subtil : noix, caramel.

PALAIS Vanille et épices intenses.

FINALE Longue et délicate.



Flor de Caña 25 ans

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Vanille, bois et cacao noir.

PALAIS Amande, fruits à coque.

FINALE Ample, longue et délicate.



Flor de Caña Coco

70 CL — 17 % VOL.

Liqueur

Une liqueur élégante et onctueuse aromatisée à la noix de coco, parfaite pour les cocktails tropicaux.



RON TEPUY

RHUM · VENEZUELA

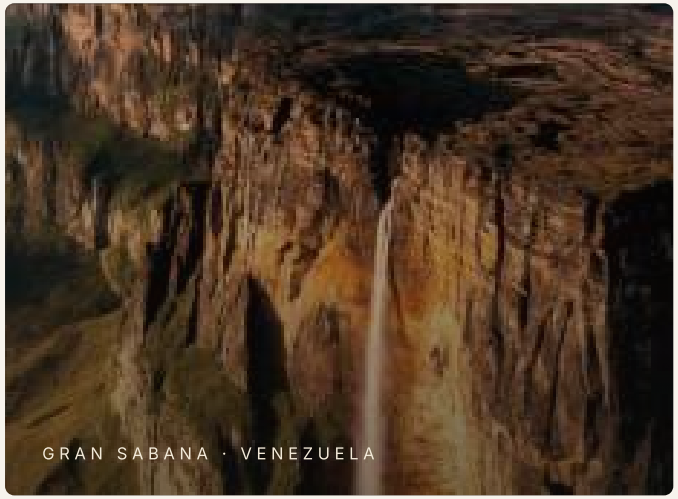
Tepuy

Le rhum des tepuys, entre ciel et roche

Les tepuys sont ces montagnes tabulaires aux parois vertigineuses qui dominent la Gran Sabana, au sud-est du Venezuela. C'est du haut de l'un d'eux, l'Auyantepui, que se jette le Salto Ángel, la plus haute chute d'eau du monde. Ron Tepuy rend hommage à ces paysages hors du temps.

Les rhums Tepuy sont produits par Destilerías Unidas, à La Miel, dans l'État de Lara. Vieillis en fûts de chêne américain ex-bourbon puis affinés en fûts de xérès, ils conjuguent rondeur, profondeur aromatique et finesse. Leurs flacons sculptés, à la texture minérale, évoquent la roche des tepuys.

STYLE	Riche, rond, finition xérès
VIEILLISSEMENT	Chêne américain ex-bourbon, puis xérès
ORIGINE	La Miel, État de Lara



GRAN SABANA · VENEZUELA



Tepuy Ron Destino

70 CL — 40 % VOL.

Rhum premium · jusqu'à 8 ans · finition xérès Amontillado

NEZ Intense et chaleureux : chêne toasté et vanille, touches de cacao et d'épices douces.

BOUCHE Notes chaudes de fruits secs grillés, avec du chêne et des épices subtiles.

FINALE Persistante, sur le chêne toasté, la vanille et une touche épicée.



Tepuy Ron Monumento + étui

70 CL — 40 % VOL.

Super premium · jusqu'à 12 ans · triple finition xérès PX, Amontillado et Oloroso

NEZ Équilibre entre cerise noire et épices, évoluant vers le pruneau et le chêne toasté.

BOUCHE Pruneau velouté et fruits secs grillés, chêne, épices profondes et une touche de chocolat noir.

FINALE Longue et profonde, sur le pruneau, le chocolat noir et les épices boisées.

CACHAÇA · BRÉSIL

Engenho da Vertente

Le grand cru de São Paulo

Produite artisanalement à seulement 10 000 litres par an, Engenho da Vertente est considérée comme l'une des meilleures cachaças de la région de São Paulo. Véritable spiritueux de « fazenda », elle est élaborée à partir de cannes cultivées exclusivement sur la propriété qui entoure la distillerie.

Distillée dans de minuscules alambics en cuivre, elle n'est pas filtrée avant la mise en bouteille : un choix radical qui préserve son caractère, sa richesse aromatique et sa texture huileuse. Un hommage pur et sans artifice à la canne à sucre brésilienne.





Engenho da Vertente Tradicional

70 CL — 42 % VOL.

Traditionnelle · non filtrée · huileuse

NEZ

Riche et charnu : canne gorgée de jus, fruits mûrs, basilic velouté et tomate très mûre ; à l'aération, herbes aromatiques et légumes en saumure.

BOUCHE

Attaque souple et fluide, milieu plus vif, vert et poivré, légère acidité rafraîchissante.

FINALE

Très fine et tendre, canne moelleuse et sucre de canne onctueux.

06

Whiskies

Islay, Speyside, Orcades, Hokkaido ou Kentucky : la grande route du malt et du grain.

Laphroaig	48	Suntory Toki	57
The Glenrothes	49	Buffalo Trace	58
Bunnahabhain	50	Willett	59
The Macallan	51	Weller	60
Black Bottle	53	Michter's	61
Highland Park	54	Sazerac Rye	62
Bear Brothers	55	WhistlePig	63
Nikka	56	Abasolo	64



SINGLE MALT · ÉCOSSE

Laphroaig

L'héritage sacré de l'île d'Islay

Fondée en 1815 par les frères Johnston sur la côte sud d'Islay, la distillerie Laphroaig tire son caractère d'une situation unique : bordée par l'océan, elle bénéficie d'une eau pure, d'une tourbe dense et d'un climat humide propice à une maturation lente.

Son histoire est celle d'une indépendance farouche. À la fin du XIXe siècle, la maison refuse de céder l'exclusivité de son malt aux assembleurs pour défendre son identité de single malt. Ian Hunter la modernise au XXe siècle, puis Elizabeth « Bessie » Williamson devient en 1954 la première femme à diriger une distillerie écossaise et lui offre sa reconnaissance internationale.

STYLE	Marin, iodé, médicinal, tourbé
ROBE	Vieil or aux reflets verdâtres
ORIGINE	Islay single malt





Laphroaig 10 ans

70 CL — 40 % VOL.

Un mythe pour les amateurs de sensations fortes, l'expression la plus fidèle du style médicinal et sauvage de la distillerie.

NEZ

Ample et complexe : tourbe sauvage, camphre et iode, embruns de la baie de Laphroaig.

BOUCHE

Fluide et vigoureuse : réglisse, fruits rouges, nuances plus grasses.

FINALE

Nette et saline, empreinte fumée persistante.



SINGLE MALT · ÉCOSSE

The Glenrothes

L'équilibre entre audace et délicatesse

Nichée au cœur du Speyside depuis 1879, The Glenrothes se distingue par une quête perpétuelle de précision. Son caractère provient d'une distillation exceptionnellement lente dans de hauts alambics en cuivre, qui capture les esters les plus fins pour un distillat léger, vif et intensément fruité.

« The 15 » marque l'étape où les fruits du verger de la maison gagnent en profondeur. Sous la direction de Laura Rampling, Master Whisky Maker, il est intégralement vieilli en fûts de sherry, avec une préférence pour le chêne européen de premier remplissage (first fill).





The Glenrothes 15 ans

70 CL — 43 % VOL.

Single malt · ex-fûts de sherry

NEZ

Sucre brun, praliné noisette, sirop d'érable ; fruits du verger rôtis, orange confite, cannelle, anis étoilé et cuir.

BOUCHE

Poire caramélisée et marmelade d'orange, chocolat noir, girofle, cardamome et gingembre confit ; texture riche de noix de pécan.

FINALE

Longue et soyeuse, richement épicée.

SINGLE MALT · ÉCOSSE

Bunnahabhain

Élégance et caractère marin

Située sur l'île d'Islay, la distillerie Bunnahabhain se distingue par des whiskies moins tourbés que la plupart de ses voisines. Le 12 ans, vieilli en fûts de sherry et de bourbon, incarne l'équilibre entre douceur et caractère marin.

Le Stiùireadair (« barreur » en gaélique) affirme la même identité côtière avec une influence plus marquée du sherry : rondeur, épices et fruits secs. Deux expressions de l'âme d'Islay, entre fraîcheur marine et douceur maltée.





Bunnahabhain 12 ans

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Fruits secs, caramel, sel marin, noisette.

BOUCHE Malt doux, sherry, notes boisées et légèrement salines.

FINALE Longue et onctueuse, entre fruits et épices.



Bunnahabhain Stiùireadair

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Sherry, fruits confits, vanille, pointe de sel.

BOUCHE Ronde et crémeuse : fruits rouges, noix, miel.

FINALE Persistante, chaleureuse, légèrement épicée.



SINGLE MALT · ÉCOSSE

The Macallan

Double Cask — l'union parfaite de deux mondes

Chaque expression de The Macallan est le fruit d'une maîtrise absolue du bois. L'aventure Double Cask commence dans les forêts de chêne d'Amérique et d'Europe du Nord. Les deux bois voyagent jusqu'à Jerez de la Frontera pour y être façonnés en fûts et imprégnés de sherry pendant plusieurs mois.

Le chêne américain apporte vanille et caramel ; le chêne européen, les épices et la structure classique de la maison. Ce mariage donne un single malt plus frais, riche et arrondi : la rencontre des bodegas espagnoles et des chais du Speyside.



The Macallan 12 ans Double Cask

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Fudge, orange et citron confits, vanille et épices douces.

BOUCHE Onctueuse : raisins au chocolat au lait, toffee crémeux, amertume noble de l'écorce d'orange.

FINALE Moyenne et harmonieuse, douceur naturelle du chêne.



The Macallan 15 ans Double Cask

70 CL — 43 % VOL.

NEZ Fruits secs, caramel et vanille ; pomme au four, miel, chocolat, chêne lisse.

PALAIS Riche et onctueux : raisins secs et sultanines, vanille, épices boisées, zestes d'agrumes.

FINALE Chaude et persistante : gingembre, caramel et agrumes, sensation crémeuse.



The Macallan 18 ans Double Cask

70 CL — 43 % VOL.

NEZ Sophistiqué : fruits secs, gingembre, caramel, orange riche, girofle et muscade.

PALAIS Riche et velouté : raisins secs, caramel, vanille, gingembre, cacao, agrumes acidulés.

FINALE Longue et très élégante, épices chaudes et orange douce.

SINGLE MALT · ÉCOSSE

The Macallan

Sherry Oak & grands âges

La gamme Sherry Oak réunit des whiskies riches et intenses, vieillis exclusivement dans des fûts de chêne façonnés à la main à Jerez et ayant contenu du xérès Oloroso : une couleur naturelle remarquable et une palette aromatique ample et complexe.

Les 25 et 30 ans incarnent l'héritage de la distillerie, fondée en 1824 au cœur du Speyside : des fûts soigneusement sélectionnés, une quête absolue d'équilibre et de richesse aromatique.



The Macallan 12 ans Sherry Oak

70 CL — 40 % VOL.

PROFIL Riche et complexe : fruits secs et gingembre.

ÉLEVAGE 12 ans en fûts de sherry Oloroso, principalement européens, venus de Jerez.

BOUCHE Fruits secs, gingembre et épices de chêne, couleur naturelle.



The Macallan 25 ans Sherry Oak

70 CL — 43 % VOL. · COFFRET BOIS

PROFIL Opulent : fruits secs, pain d'épices, bois toasté.

ÉLEVAGE 25 ans en fûts de sherry principalement européens de Jerez.

FINALE Longue, sur les fruits secs, le chocolat noir et le chêne.



The Macallan 30 ans Sherry Oak

70 CL — 43 % VOL. · COFFRET BOIS

PROFIL Complexe et délicat : orange, muscade, bois précieux.

ROBE Acajou foncé, profondément marquée par le sherry.

BOUCHE Fruits confits et agrumes, puis épices, encens et pointe de bois précieux.



The Macallan 30 ans Double Cask

70 CL — 43 % VOL. · COFFRET BOIS

PROFIL Riche et complexe : épices douces, fruits confits.

ÉLEVAGE Au moins 30 ans en fûts de chêne américain et européen ayant contenu du xérès.

BOUCHE Doux et chaleureux, gingembre et vanille.

BLENDED SCOTCH · ÉCOSSE

Black Bottle

Ingenious alchemy

Black Bottle est un blended Scotch emblématique, fondé en 1879 à Aberdeen par les frères Graham — Gordon, Charles et David — qui assemblaient d'abord… du thé ! Il doit son nom à sa bouteille en verre noir, initialement importée d'Allemagne et réintroduite en 2013.

L'INFLUENCE D'ISLAY

Son cœur tire son caractère d'une forte proportion de malts fumés et tourbés d'Islay, qui apportent cette note marine typique, tout en conservant un équilibre qui le rend accessible.





Black Bottle

70 CL — 40 % VOL.

NEZ

Frais et floral : chêne, épices légères, soupçon de fumée de tourbe.

PALAIS

Soyeux : fruits, vanille, miel de bruyère, tourbe délicate.

FINALE

Longue et chaleureuse, élégamment épicée, fine trace de fumée.

SINGLE MALT · ÉCOSSE

Highland Park

L'âme des Orcades

Fondée en 1798 à Kirkwall, Highland Park est l'une des distilleries les plus septentrionales d'Écosse, sur l'archipel des Orcades. Son caractère provient d'un terroir balayé par les vents salins et d'une tourbe locale rare, exceptionnellement riche en bruyère.

Ce savoir-faire bicentenaire, combiné à un vieillissement en fûts de chêne ex-sherry européen et américain, crée l'équilibre légendaire de la maison : douceur florale et fumée délicate.





Highland Park 12 ans Viking Honour

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Bruyère sauvage, miel de sherry, vanille, légère fumée de sous-bois.

BOUCHE Corpulente et fraîche : orge grillée, fruits secs, boisé vanillé gourmand.

FINALE Élégante, cendre fine et douceur maltée.



Highland Park 15 ans Viking Heart

70 CL — 45 % VOL.

PROFIL Complexe et riche : ananas confit, cannelle grillée, vanille crémeuse.



Highland Park 18 ans Viking Pride

70 CL — 43 % VOL.

PROFIL Ample et affiné : cerise noire confite, miel salin, chocolat noir.

WHISKY · FRANCE

Bear Brothers

Les blended malts de la distillerie

Fidèle à sa philosophie — matières premières soigneusement choisies, eau de source des Pyrénées et distillation en alambic Stupfler® — Bear Brothers signe deux blended malts français, du plus léger au plus intense.





Bear Brothers 2B Blended Malt 3 ans

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Léger et fruité : pomme verte, poire, céréales maltées, touche de vanille.

BOUCHE Douce : miel, biscuit aux céréales, poivre blanc ; corps léger et rond.

FINALE Courte, douce et maltée, pointe de gingembre.



Bear Brothers 2B Blended Double Malt

70 CL — 46 % VOL.

NEZ Riche : abricot sec, pêche, caramel au beurre, profondeur boisée.

BOUCHE Texturée et puissante : chêne toasté, cannelle, muscade ; intensité sans agressivité.

FINALE Moyennement longue : épices, bois sec, miel et fruits secs.



WHISKY · JAPON

Nikka

Le rêve d'un homme et l'âme de deux nations

Nikka naît en 1934 grâce à Masataka Taketsuru, père du whisky japonais. Parti en Écosse en 1918 percer les secrets de la distillation, il en revient avec un savoir-faire inestimable et l'amour de sa vie, son épouse écossaise Rita.

DEUX DISTILLERIES

Yoichi, née en 1934 sur l'île d'Hokkaido, affronte un climat rude et salin rappelant les Highlands. Miyagikyo, nichée depuis 1969 dans les montagnes de Honshu, offre la douceur de ses eaux pures. À Yoichi, les alambics sont encore chauffés au feu de charbon, tradition presque oubliée.

UN FLACON INTEMPOREL

Dessinée en 1985 par Taku Satoh, la petite bouteille carrée a été pensée comme un « bloc de whisky » : lignes brutes et col court racontent la concentration du nectar.





Nikka From the Barrel

50 CL — 51,4 % VOL.

NEZ
Riche mosaïque : lilas et fruits du verger, cuir patiné et vieux bois.

PALAIS
Intense et majestueux : poivre chaud, fruits d'automne caramélisés, vanille généreuse.

FINALE
Longue et chaleureuse, fruits à noyau, bois noble et lointains embruns fumés.



BLENDED WHISKY · JAPON

Suntory Toki

L'harmonie du temps, entre tradition et innovation

« Toki » signifie « temps » en japonais, concept au cœur de la philosophie Suntory : respect de la tradition et énergie tournée vers l'avenir.

Toki est un blend né de l'alliance des trois distilleries historiques de la maison : Yamazaki, Hakushu et Chita. Il met en avant l'élégance florale du single malt Hakushu et la finesse du grain de Chita, relevées par la profondeur du malt Yamazaki. Un whisky authentiquement moderne, distillé, vieilli et assemblé au Japon.

STYLE	Frais, floral, équilibré
USAGE	Pur ou en highball, avec eau gazeuse et beaucoup de glace





Suntory Toki

70 CL — 43 % VOL.

NEZ
Frais et printanier : pomme verte, basilic coupé, miel d'acacia.

BOUCHE
Soyeuse et équilibrée : pamplemousse rose, raisin blanc, grande finesse.

FINALE
Nette et persistante, poivre blanc et gingembre.

BOURBON · ÉTATS-UNIS

Buffalo Trace

Un savoir-faire intemporel

Depuis plus de 200 ans, la distillerie Buffalo Trace se consacre à un seul métier : l'élaboration d'un excellent bourbon. Inondations, incendies, tornades, Prohibition : elle n'a jamais fait de concession, respectant le passé tout en innovant sans crainte.

Il y a plus de deux siècles, des pionniers suivirent le chemin tracé par les bisons sur les rives de la Kentucky River, là où se trouve aujourd'hui la distillerie la plus médaillée du monde. Lancé en 1999, Buffalo Trace est distillé à base de maïs, seigle et orge : miel, vanille et fruits confits, touche d'épices et de chêne.





Buffalo Trace

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Épicé : caramel, toffee, cannelle, vanille, agrumes et menthe.

PALAIS Boisé et épicé : sucre brun, pomme, maïs, fruits confits.

FINALE Longue et douce, cannelle et toffee.



Eagle Rare 10 ans

70 CL

ROBE Ambre profond aux reflets cuivrés.

NEZ Caramel, vanille, écorce d'orange, noix grillées, chêne discret.

GOÛT Corsé, doux et épicé : caramel, miel, fruits noirs, légère fumée, amandes grillées.

FINALE Longue.



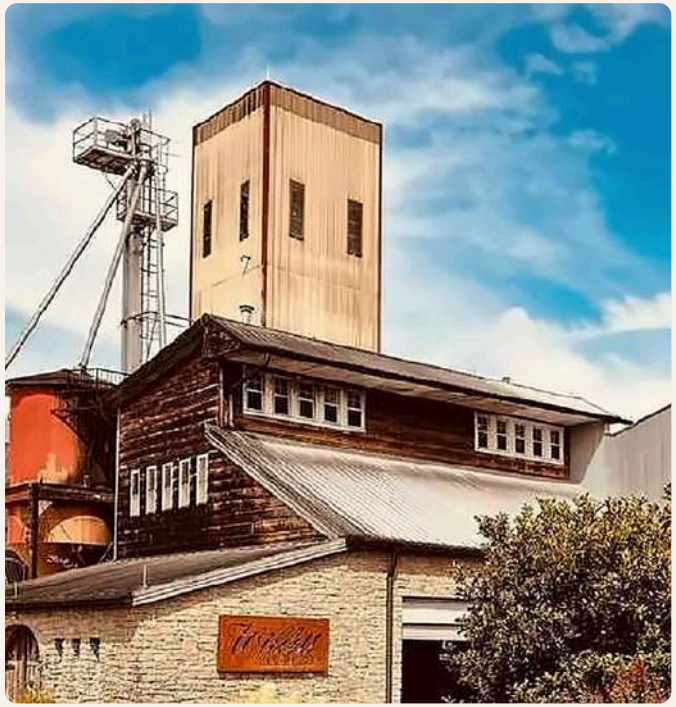
BOURBON · ÉTATS-UNIS

Willett

Une maison familiale et indépendante du Kentucky

Au printemps 1936, à 27 ans, Thompson Willett fonde la Willett Distillery, icône de l'après-Prohibition, près de la ferme familiale de Bardstown, dans le Kentucky. Le premier lot de bourbon est produit en 1937 ; les chais sont bâtis sur les terrains les plus élevés du comté. Les premières distillations familiales remontent à la fin des années 1800.

En 2012, 32 ans après la fermeture de l'ancienne distillerie, les familles Willett et Kulsveen refondent la Willett Distilling Company. La 5e génération perpétue la tradition de bourbons et de ryes d'excellence — Johnny Drum, Rowan's Creek, Noah's Mill, Old Bardstown — dans l'esprit d'hospitalité du Sud.





Willett Pot Still Reserve

70 CL — 47 % VOL.

Small batch bourbon · 65 % maïs, 20 % blé, 15 % orge

Introduit en 2008, ce « wheated bourbon » vieilli 8 à 10 ans est embouteillé dans sa célèbre carafe en forme d'alambic.

NEZ

Vanille, agrumes et notes florales (jasmin, fleur d'oranger) façon lemon cake ; gingembre, cannelle, touche de banane.

PALAIS

Riche et complexe : vanille, caramel beurré, épices, agrumes, thé noir et fruits à coque.

FINALE

Herbacée : eucalyptus, épices et poivre, soutenus par le toffee et la noix de pécan.



BOURBON · ÉTATS-UNIS

Weller

Le bourbon au blé originel

Weller est un pan de l'histoire du bourbon. William Larue Weller distille pour la première fois en 1849 à Louisville et remplace le seigle par du blé dans le « mashbill », aux côtés du maïs : une recette qui apporte rondeur et gourmandise.

Le Weller 12 ans vieillit douze années en fûts neufs de chêne blanc américain, bien plus longtemps que la plupart des bourbons. Il est aujourd'hui élaboré par Buffalo Trace, la distillerie la plus médaillée au monde.





Weller 12 ans

70 CL — 45 % VOL.

NEZ

Onctueux : céréales torréfiées, amande, crème pâtissière, menthe fraîche.

PALAIS

Rond et délicat : boisé toasté, chocolat, café torréfié, cannelle, caramel, vanille.

FINALE

Persistante et chaleureuse : chêne, chocolat noir, épices douces, retour de vanille.

BOURBON & RYE · ÉTATS-UNIS

Michter's

Un héritage américain depuis 1753

L'histoire de Michter's remonte à 1753, lorsque John Shenk, fermier mennonite d'origine suisse, fonde une distillerie de rye à Schaefferstown, en Pennsylvanie. Rebaptisée Bomberger's au XIXe siècle, elle prend le nom de Michter's dans les années 1950, lorsque Lou Forman associe les prénoms de ses fils, Michael et Peter.

Après la faillite et l'abandon du site de Pennsylvanie en 1989, Joseph J. Magliocco et Richard « Dick » Newman relancent la marque dans les années 1990 et l'installent à Louisville, dans le Kentucky. Michter's y possède aujourd'hui la distillerie de Shively, la distillerie de Fort Nelson et une ferme de 205 acres à Springfield.

UNE EXIGENCE SANS COMPROMIS

Fûts de chêne blanc américain neufs, séchés à l'air libre au moins 18 mois puis brûlés à la flamme ; lots de 20 fûts au plus pour la gamme US★1 ; aucune sortie sans l'accord du maître distillateur et du comité de dégustation. En 2023, Michter's devient la première marque américaine élue « World's Most Admired Whiskey » par Drinks International.

BOURBON & RYE

Michter's

États-Unis



Michter's US★1 Kentucky Straight Bourbon

70 CL — 45,7 % VOL.

Small batch · fûts de chêne blanc américain neufs

PROFIL Nuancé, doux et terreux.

ARÔMES Caramel riche, vanille équilibrée, fruits à noyau et profondeur légèrement fumée.

FINALE Sur le chêne.



Michter's US★1 Kentucky Straight Rye

70 CL — 42,4 % VOL.

Single barrel · seigle américain sélectionné

PROFIL Épicé et poivré.

ARÔMES Agrumes, caramel au beurre (butterscotch).

FINALE Sur le chêne.

RYE WHISKEY · ÉTATS-UNIS

Sazerac Rye

Le rye de La Nouvelle-Orléans

L'histoire du Sazerac Rye est tissée avec celle de La Nouvelle-Orléans et de son cocktail emblématique, inventé au Sazerac Coffee House. Préparé à l'origine avec du cognac, il adopta le rye whiskey américain lorsque le vignoble français connut la crise du phylloxéra.

Le nom a été conservé pour ce whiskey de seigle, ingrédient phare de la recette classique. Produit par Buffalo Trace dans le Kentucky, il reste la référence pour ce célèbre cocktail.





Sazerac Rye

70 CL — 45 % VOL.

NEZ

Ample, dominé par les épices du seigle : girofle, anis, poivre noir, vanille et agrumes.

GOÛT

Velouté et légèrement acidulé : poivre, cannelle, miel, vanille et sucre brun.

FINALE

Longue, épicée et boisée, chêne et réglisse.



RYE WHISKEY · ÉTATS-UNIS

WhistlePig

Le rye de la ferme, dans le Vermont

Installée sur une ferme de Shoreham, dans le Vermont, WhistlePig a fait du seigle sa raison d'être depuis sa fondation en 2007. En moins de deux décennies, la maison s'est imposée comme l'une des références du rye whiskey américain.

Sa gamme explore toutes les facettes du rye : vif et épicé en mixologie avec PiggyBack, franc et structuré avec le 10 ans, gourmand avec le 12 ans affiné en fûts de vins du Vieux Monde, ample et profond avec le 15 ans fini en chêne du domaine.

CÉRÉALE	Seigle (rye)
LA GAMME	PiggyBack 6 ans · 10 · 12 · 15 ans
ORIGINE	Shoreham, Vermont





WhistlePig PiggyBack

70 CL — 48,3 % VOL.

6 ans · 100 % seigle · chêne américain neuf

NEZ Épicé : cannelle, poivre noir et agrumes.

BOUCHE Structurée, épices du seigle, touches de cacao et de cardamome.

FINALE Longue, sur les épices douces et une légère note de vanille.



WhistlePig 10 ans

70 CL — 50 % VOL.

Small Batch Rye · le rye emblématique

NEZ Piment de la Jamaïque, zeste d'orange, anis, chêne, notes toastées et caramel.

BOUCHE Douce : caramel et vanille, puis épices du seigle et une touche de menthe.

FINALE Longue, sur le caramel chaleureux.



WhistlePig 12 ans

70 CL — 43 % VOL.

Old World Rye · fûts de Madère, Sauternes et Porto

NEZ Caramel, vanille et fruits d'hiver.

BOUCHE Épices de seigle, abricot, prune, raisin sec, datte et miel.

FINALE Chocolat noir, fruits d'hiver, caramel et vanille.



WhistlePig 15 ans

70 CL — 46 % VOL.

Estate Oak Rye · fini en chêne du Vermont

NEZ Profond : caramel, vanille et chêne, piment de la Jamaïque et orange brûlée.

BOUCHE Chaleureuse et crémeuse : caramel, épices pâtissières, cuir et tabac.

FINALE Très longue, riche et chaleureuse.

WHISKY · MEXIQUE

Abasolo

L'âme du maïs ancestral mexicain

Abasolo est un whisky 100 % maïs, distillé à partir de cacahuazintle, une variété ancestrale aux gros grains blancs cultivée depuis des générations sur les hauts plateaux du centre du Mexique.

Élaboré par Destilería y Bodega Abasolo à Jilotepec, dans l'État de Mexico, il est distillé en alambic de cuivre après nixtamalisation du grain. Ses notes de maïs grillé, de miel, de vanille et de thé noir offrent une expérience gustative inédite et célèbrent l'héritage du maïs mexicain.

CÉRÉALE	100 % maïs cacahuazintle
DISTILLATION	Alambic de cuivre (pot still)
ORIGINE	Jilotepec, État de Mexico





Abasolo

70 CL — 43 % VOL.

Whisky mexicain · 100 % maïs cacahuazintle nixtamalisé

NEZ
Maïs torréfié, vanille, miel.

BOUCHE
Ronde et complexe, touches de cuir et de thé noir.

FINALE
Longue et chaleureuse, avec une pointe boisée.

UN SAVOIR-FAIRE DE 4 000 ANS

La nixtamalisation

Héritée des civilisations précolombiennes, cette technique consiste à cuire le maïs dans une eau alcaline à base de chaux avant de le moudre. L'enveloppe du grain s'assouplit et libère des arômes profonds et riches : c'est ce qui donne à Abasolo sa rondeur et ses notes de maïs grillé, uniques dans l'univers du whisky.

07

Cognacs & armagnacs

Les grandes eaux-de-vie de vin françaises, des Borderies au Bas-Armagnac.



Camus 66

Merlet 68

Dartigalongue 67

COGNAC · FRANCE

Camus

La dernière grande maison de cognac entièrement familiale

Camus est aujourd'hui la dernière maison de cognac de dimension internationale à être restée entièrement familiale : presque un acte de foi, en tout cas un manifeste. Depuis 1863 et forte de cinq générations, elle défend son indépendance et cherche à sublimer la richesse de ses terroirs dans des cognacs qui sont la plus parfaite expression de leurs origines.

BORDERIES

Camus possède le plus vaste vignoble des Borderies, le plus petit cru de l'appellation, entouré de forêts et de zones préservées. Ces cognacs sont reconnus pour leur intensité aromatique.

ÎLE DE RÉ

Sur l'île, les sols calcaires et sablonneux sont fertilisés depuis des siècles par les algues, et les embruns balaient les vignes : des raisins plus iodés et un climat idéal pour une maturation stable. D'où les notes marines uniques du Fine Island.

INTENSELY AROMATIC

Le cœur de gamme bénéficie du procédé breveté Intensity, fruit de quinze ans de recherche : vins non filtrés et sélection des premiers litres de distillation, les plus riches en esters.





Camus VS Intensely Aromatic

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Frais : ananas, minéral, épicé.

PALAIS Mangue fraîche, poire.

FINALE Tanins fins et délicats, amande douce.



Camus VSOP Intensely Aromatic

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Tanins précieux, fruits frais estivaux et tropicaux, fleurs blanches.

PALAIS Riche, fruité.

FINALE Intense, épicée, vanille.



Camus VSOP Borderies

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Gousse de vanille, écorce d'orange, épices douces, floral.

PALAIS Ample, crémeux, structure soutenue, boisé fin.

FINALE Longue et équilibrée, remarquable fraîcheur.



Camus XO Borderies

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Riche et complexe : fruité, floral, pâtisserie, vanille.

PALAIS Puissant et crémeux : arômes pâtissiers, cannelle, fruits secs.

FINALE Florale (violette), persistante.



Camus Île de Ré Fine Island

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Élégant et frais : pêche, abricot.

PALAIS Pomme et poire juteuses, caramel, amande, cacao, cannelle, minéral.

FINALE Iodée, persistante.



Camus XO Carafe Prestige

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Abricot amer, orange, fruits exotiques, cacao.

PALAIS Soyeux : miel, floral, épices et notes grillées.

FINALE Longue et intense, vanille et cannelle.

ARMAGNAC · FRANCE

Dartigalongue

Des armagnacs d'exception, maison fondée en 1838

Ghislain Laffargue (maître de chai) et Benoît Hillion (directeur) ont imaginé cette gamme pour répondre aux attentes des bartenders : des armagnacs fruités, au-dessus de 40 % vol. pour plus d'intensité, qui révèlent la typicité de la distillation armagnacaise en petits alambics artisanaux.

ORGANIC ARMAGNAC

La gamme « Expérience » s'enrichit d'un bas-armagnac labellisé Agriculture Biologique : accompagnement des viticulteurs partenaires dans leur démarche environnementale, élevage sur mesure pour le fruit et la rondeur, eaux-de-vie issues de vins très « nature » fermentés avec des levures indigènes.

CHAIS SECS

Dartigalongue fait partie des rares maisons à posséder des chais « secs », en hauteur sous les toits, soumis à de fortes variations de températures (40 °C l'été, 3 °C l'hiver) : des eaux-de-vie pures, tendues, au caractère affirmé.

CÉPAGES	Baco 22A, ugni blanc, folle blanche
DISTILLATION	Alambic armagnacais à colonne, à 58 % vol.
TERROIR	Sols sablo-limoneux du Bas-Armagnac

Dartigalongue
MAISON FONDÉE EN 1838
BAS-ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE



Un-Oaked Armagnac

70 CL — 43,2 % VOL.

Blanche Armagnac · non vieilli

ÉLEVAGE Réduction progressive sur 3 mois en cuve inox.

NEZ Subtil : poire, pomme, fleurs blanches.

PALAIS Très ample, texture onctueuse.

FINALE Amande douce.



Dry-Cellar Armagnac

70 CL — 43,4 % VOL.

Bas-Armagnac · élevé en chai sec

ÉLEVAGE Minimum 2 ans en fûts de chêne gascon, en chai sec.

NEZ Délicat : vanille, prune, pêche.

PALAIS Très intense et droit, finale épicée.



Double-Oaked Armagnac

70 CL — 43,3 % VOL.

Deux passages en fûts neufs

ÉLEVAGE Minimum 3 ans : fût neuf gascon à chauffe forte, puis à chauffe spécifique.

PALAIS Pain grillé, cacao, torréfaction, épices.



Dartigalongue 15 ans d'âge

70 CL — 40 % VOL.

ÉLEVAGE 100 % en fûts de chêne gascon à chauffe forte.

PALAIS Vanille, orange confite, raisin de Corinthe, bois de santal ; rond, généreux et fruité.

ACCORDS Tarte Tatin, cannelés de Bordeaux.



1992 Fûts d'exception

70 CL — 46 % VOL.

Série limitée · 498 bouteilles

NEZ Bois de santal, agrumes, pointe florale.

PALAIS Très ample, tanins intégrés, fruits confits et cuir.

FINALE Légèrement fumée, très longue.



Carafe Yogi 20 ans

50 CL — 40 % VOL.

Minimum 20 ans d'âge

Carafe en cadre bois, remplie et habillée à la main.

PALAIS Fruits confits, épices, fleurs blanches et fruits exotiques ; pureté et finesse.

ACCORDS Orange confite, tarte aux pommes.

COGNAC · FRANCE

Merlet

Le cognac de la famille Merlet, à Saint-Sauvant

Vignerons en Saintonge depuis plusieurs générations, les Merlet installent leur premier alambic vers 1850 à Saint-Sauvant, au cœur du vignoble de Cognac. Gilles Merlet relance la maison dans les années 1970, avant que ses fils Pierre et Luc n'en reprennent les rênes.

- **UN SAVOIR-FAIRE DE DISTILLATEURS**

Les eaux-de-vie sont distillées et vieillies par la famille, puis assemblées à partir de plusieurs crus de l'appellation pour offrir des cognacs précis, fruités et d'une grande buvabilité, aussi à l'aise en dégustation qu'en cocktail.

MERLET depuis 1850



Merlet Cognac VS

70 CL — 40 % VOL.

Léger, boisé et délicatement fruité

CRUS Majoritairement Fins Bois, une part de Bons Bois et une touche de Petite Champagne ; au moins 2 ans de vieillissement.

NEZ Délicat, porté par l'eau-de-vie : vanille subtile et poire.

BOUCHE Légère, avec un boisé tout en finesse.

FINALE Longue et fruitée.



Merlet Cognac VSOP

70 CL — 40 % VOL.

Un VSOP élégant et équilibré

VIEILLISSEMENT Assemblage de crus vieilli au moins 4 ans en fûts de chêne.

NEZ Cacao, fleurs, orange grillée et cuir neuf.

BOUCHE Sèche et fruitée, ronde : tarte à la pêche, brioche, épices beurrées.

FINALE Chaleureuse, de longueur moyenne. Idéal en Vieux Carré ou Side Car.

08

Pisco, aquavit & eaux-de-vie

Du Pérou au Danemark, en passant par l'Occitanie : des distillats d'auteurs singuliers.



Cuatro Gallos	70	Nordic EtOH	72
BOWS — FIBA	71	Metté	73

PISCO · PÉROU

Cuatro Gallos

Sour ! Vous entendez ?

LA DISTILLERIE DE DON LUIS

Des sols d'alluvions et de sables, semblables à ceux des grands vignobles français : 360 hectares, dont 80 consacrés à des raisins de très haute qualité. Il n'en faut pas plus pour produire des merveilles.

DES CÉPAGES OUBLIÉS

Variétés aromatiques — albilla, italia, moscatel, torontel — et non aromatiques — mollar, negra criolla, quebranta. Dans cette bodega familiale et artisanale, la distillation soignée a été initiée par un maître de chai français. En bouche, une belle concentration de jus, sans compromis !





Cuatro Gallos Puro Quebranta

70 CL — 40 % VOL.

PALAIS Doux, consistant, sucré, fruits secs.

FINALE Persistance modérée, agréable.



Cuatro Gallos Puro Acholado

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Floral, notes d'agrumes.

PALAIS Doux, rond.

FINALE Persistance moyenne, complexe.



Cuatro Gallos Puro Italia

70 CL — 40 % VOL.

NEZ Élégant, notes d'agrumes.

PALAIS Doux.

FINALE Persistance moyenne, très agréable.



EAU-DE-VIE · FRANCE

BOWS — FIBA

Brave Occitan Wild Spirit : le territoire au cœur de l'innovation

UN PARI FOU D'EXPÉRIMENTATIONS

Fondée en 2016 à Montauban par Benoît Garcia, véritable « sorcier de l'alambic », la distillerie BOWS est aujourd'hui installée à Laure-Minervois. Valorisant les circuits courts et ses agriculteurs partenaires, elle développe une gamme expérimentale qui transforme des matières premières atypiques. FIBA est le fruit de cette quête : un « ovni » 100 % français entre nature méditerranéenne et savoir-faire artisanal.

DES INGRÉDIENTS TYPIQUES

FIBA puise sa force dans les raquettes du figuier de Barbarie (Opuntia ficus-indica), récoltées à maturité puis fumées au bois d'olivier, et dans l'eau pure de la Montagne Noire.

LA MAGIE DE LA PRÉPARATION

Récoltées, coupées et fumées, les raquettes sont macérées puis distillées. Une réduction lente sur un mois donne un spiritueux cristallin, soyeux, dont la précision rappelle la tequila tout en restant profondément occitan.



FIBA

50 CL · 10 L — 45 % VOL.

Raquettes de figuier de Barbarie fumées au bois d'olivier

NEZ

Végétal marqué, évoquant les paysages arides et ensoleillés du Sud.

GOÛT

Floral et soyeux, entre fraîcheur et profondeur.

FINALE

Délicatement fumée et boisée, entre maquis méditerranéen et tequila.

DISTILLERIE BIO · DANEMARK

Nordic EtOH

Une distillerie artisanale 100 % biologique à Copenhague

Nordic Ethanol est une distillerie 100 % biologique qui honore l'artisanat, l'authenticité et les traditions de sa région nordique, tout en gardant un œil sur le monde des saveurs qui l'entoure.

À PROPOS

Les maîtres distillateurs Nicolai et Jonas, tous deux chefs de formation, ont débuté dans les restaurants étoilés du Danemark avant de fonder Nordic Ethanol à Copenhague en 2018, avec leurs fournisseurs et leur approche intransigeante. Le barman et associé Emil les a rejoints en 2021, après avoir vendu son bar « de la ferme au verre » du Meatpacking District de Copenhague.





Nordic EtOH London Dry Gin

70 CL — 44 % VOL.

100 % bio

Un gin sec, facile et soyeux, distillé avec des airelles et des framboises scandinaves mûres : doux et élégant, avec une touche fraîche et légèrement amère de zeste de pamplemousse rose.



Nordic EtOH Aquavit

70 CL — 40 % VOL.

100 % bio

Dominé par l'aneth — sommités et graines —, rehaussé de concombre frais et d'algues cueillies à la main sur la côte danoise.



Nordic EtOH Amaro

70 CL — 35 % VOL.

100 % bio

Amaro d'inspiration nordique : l'amertume des feuilles, tiges et fleurs (millepertuis, myrte des marais, épicéa, fenouil bronze, rose, lavande, feuille de framboisier, hibiscus), légèrement sucré et coloré à la betterave.



Nordic EtOH Rum

70 CL — 42 % VOL.

100 % bio

Un rhum blanc fermenté et distillé à Copenhague, exclusivement en alambics de cuivre, à feu nu et au bain-marie, pour préserver un maximum de goût et de caractère.



EAU-DE-VIE · FRANCE

Metté

Le jardin d'Alsace, distillé à Ribeauvillé

Au cœur du vignoble alsacien, à Ribeauvillé, la distillerie Metté façonne depuis les années 1960 des eaux-de-vie d'une grande pureté : plus de 85 références — fruits, baies, fleurs, épices et herbes.

UNE TRANSMISSION FAMILIALE

Jean-Paul Metté apprend l'art de l'alambic auprès du distillateur du village avant d'acquérir le sien. Il forme dès 1985 son filleul, Philippe Traber, qui reprend la maison avec son épouse Nathalie en 1997. Leur fils Timothée la dirige aujourd'hui.

LA MÉTHODE METTÉ

Fruits fermentés sans ajout de sucre, double distillation dans de petits alambics en cuivre chauffés au bain-marie, long repos en cuve inox, puis réduction lente à 45 % avec l'eau de source locale. Les bouteilles sont remplies à la main, à la commande.

LA GAMME — 15 RÉFÉRENCES · 70 CL · 45 % VOL. (35 CL SUR CERTAINES RÉFÉRENCES)

Poire Williams Fruit à pépins 45 %	**Abricot** Fruit à noyau 45 %	**Cassis** Baie 45 %
Framboise sauvage Baie sauvage 45 %	**Pêche** Fruit à noyau 45 %	**Baie de houx** Baie sauvage 45 %
Kirsch Cerise noire 45 %	**Coing** Fruit à pépins 45 %	**Marc de Gewurztraminer** Marc de raisin 45 %
Mirabelle Fruit à noyau 45 %	**Fraise** Baie 45 %	**Gingembre** Spiritueux d'épice 45 %
Quetsche Fruit à noyau 45 %	**Mûre sauvage** Baie sauvage 45 %	**Melon** Spiritueux de fruit 45 %





09

Liqueurs

Fruits, plantes, agrumes et épices : la palette du bartender, de Dijon à Saitama.

Pegasus Distillerie	75	Adriatico	85
Manguin	76	FAIR	86
Ferrand Dry Curaçao	77	Arty Spirits	87
Skinos	78	Merlet & Fils	88
Kota	79	Juliette	89
Gabriel Boudier	80	Chinola	90
Edmond Briottet	81	Nixta	91
Strato	82	Asahara Shuzo	92
Luxardo	83		



LIQUEURS · FRANCE

Pegasus Distillerie

Eau d'Or, Liqueur Royale et Minty : les liqueurs de Meursault

EAU D'OR

Considérée comme un produit de luxe sous Louis XIV et réservée à la cour de Versailles, l'Eau d'Or tire son nom et sa couleur dorée de la macération des agrumes. Cette version moderne respecte la liste originale des ingrédients mais adapte les équilibres aux goûts du XXIe siècle. Chaque agrume est distillé séparément puis assemblé ; les agrumes de Menton lui confèrent une grande fraîcheur.

LIQUEUR ROYALE

Au plus proche de la table du Roi-Soleil, elle revisite les agrumes de Menton — citron, orange et fleur d'oranger — avec une touche de yuzu. Vieillie 18 mois en fûts de chêne français aux grains et chauffes variés, elle se sert à température ambiante ou sur glace, en fin de repas.

MINTY

Née d'une redistillation de l'alcool neutre dans les alambics iStill, qui lui donne gras et douceur. Chaque menthe et la monarde, reçues déshydratées, sont macérées puis distillées séparément, avant assemblage, ajout de sucre et d'eau, et trois mois de repos.

ORIGINES

Agrumes d'une agrumeraie familiale des collines de Menton · Menthes et monarde du Valais (Suisse) · Eau de Meursault puisée à plus de 150 m sous le vignoble.



Eau d'Or

70 CL — 23 % VOL.

Bio · citron, orange douce, orange amère, fleur d'oranger

NEZ Le citron exprime sa fraîcheur au nez et en première bouche.

BOUCHE Transition très douce vers l'orange, qui forme le corps de la liqueur.

FINALE La fleur d'oranger laisse une délicieuse sensation de douceur.



Liqueur Royale

70 CL — 44 % VOL.

Bio · nectar d'agrumes · 18 mois en fût de chêne

Les botaniques, distillées au préalable, intensifient la puissance aromatique, sublimée par le yuzu ; de délicates notes boisées signent la finesse du fût.



Minty

70 CL — 35 % VOL.

Menthes japonaise, marocaine et orangée, monarde

NEZ Très frais, notes de chlorophylle.

PALAIS Agrumes, puis longueur sur la menthe marocaine, comme un thé frais à la menthe.

GLOBAL La sensation de feuilles de menthe fraîches ; une douceur telle qu'on la croirait à 25 % au lieu de 35 %.





LIQUEURS · FRANCE

Manguin

La Provence en bouche

Entre le palais des Papes d'Avignon et la tour Philippe-le-Bel de Villeneuve, Claude Manguin, agronome talentueux, plante dans les années 1940 plusieurs dizaines d'hectares de poiriers et de pêchers et fournit les épiceries fines les plus réputées.

Depuis 2011, Béatrice et Emmanuel Hanquiez, nouveaux propriétaires animés par la passion de la quintessence, perpétuent ce savoir-faire et créent des spiritueux d'excellence.





Liqueur de lavande

50 CL — 24 % VOL.

NEZ Bouquet floral : un champ de lavande provençale fraîchement coupée.

PALAIS Délicat et rafraîchissant, fine sucrosité.

FINALE Persistante et parfumée, au cœur de la garrigue.



Liqueur de melon

70 CL · 5 L — 18 % VOL.

NEZ Très expressif, melon mûr gorgé de soleil.

PALAIS Franc et frais, la saveur du melon de Provence.

FINALE Longue, soyeuse et désaltérante.



Liqueur de mandarine

50 CL — 40 % VOL.

NEZ Zestes de mandarine fraîche, intenses et solaires.

PALAIS Voluptueux, rondeur équilibrée par une amertume rafraîchissante.

FINALE Puissante et tonique, fraîcheur d'agrume.



Liqueur d'abricot

50 CL — 24 % VOL.

NEZ D'une précision absolue : l'abricot très mûr.

PALAIS Douce et onctueuse, comme croquer dans le fruit.

FINALE Délicate et veloutée.

LA GAMME DE LIQUEURS

- Melon
- Clémentine corse
- Citron bergamote
- Mandarine
- Farigoule (thym provençal)
- Lavande
- Abricot

LIQUEUR · FRANCE

Ferrand Dry Curaçao

Hommage à l'orange Laraha

Inspirés par les curaçaos secs du XIXe siècle, Alexandre Gabriel et l'historien des cocktails David Wondrich ont uni leurs talents pour rendre hommage à l'orange Laraha, autrefois rare et précieuse.

L'élaboration est complexe, le résultat simple : une liqueur gourmande et acidulée où se mêlent l'orange infusée dans un vieux cognac, la fleur d'oranger et la douceur du zeste confit. Elle apporte une touche de sophistication aux punches, slings et fizzes, ou se savoure sur glace.





Ferrand Dry Curaçao

70 CL · ÉCOPOCHE 2,8 L — 35 % VOL.

NEZ

Précis et capiteux : orange amère et chocolat noir, comme une orangette ; mandarine, zeste de citron, café, puis abricot et mangue.

PALAIS

Gourmand et fin : cardamome, chocolat noir, amande, miel d'acacia, gingembre, lavande, violette, mûre et myrtille.

GLOBAL

Long et charnel ; lierre, chêne, cèpe et noyau d'abricot signent l'influence du cognac.



LIQUEUR · GRÈCE

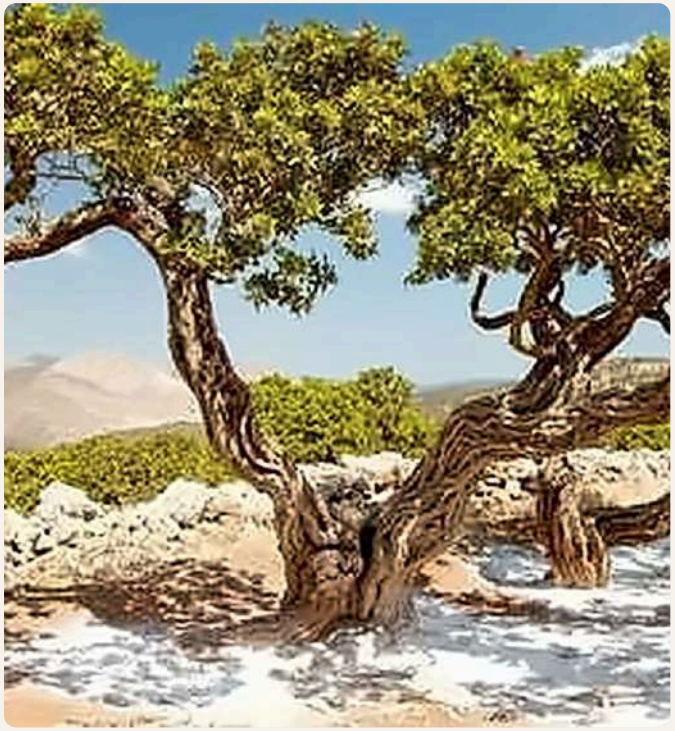
Skinos

Mastiha spirit : ingrédient millénaire, savoir-faire antique

Skinos, liqueur de mastiha, se distingue par son ingrédient phare : le mastic, résine récoltée à la main sur l'île de Chios, cœur de l'économie locale et protégé par une AOP. Le climat sec de l'île permet le développement de ces arbres uniques au monde.

- **UNE RESSOURCE RARE**

Riche en molécules aux vertus reconnues et en antioxydants, le mastic reste rare : un arbre n'en produit que 10 à 150 g par an, et 70 % du marché est réservé au domaine pharmaceutique.





Skinos Mastiha

70 CL — 30 % VOL.

NEZ Sève de pin, herbes fraîches et agrumes, douceur terreuse.

PALAIS Doux et équilibré, puis l'arôme unique, sucré et boisé, de la résine.

FINALE Longue et rafraîchissante.



Skinos Dark

70 CL — 35 % VOL.

NEZ Café torréfié, résine de mastiha et cacao.

PALAIS Riche : amertume de l'espresso et douceur de la sève.

FINALE Complexe, amertume de café sur fond végétal.



LIQUEUR · FRANCE

Kota

La vanille d'Asie qui va enflammer vos cocktails

Kota est une liqueur de pandan, plante aux longues feuilles parfumées profondément enracinée dans les cuisines d'Asie du Sud-Est. Vanille, amande et une touche de gazon fraîchement coupé : l'âme de l'Asie en bouteille. Surnommé « vanille d'Asie », le pandan compte quelque 750 espèces, de l'Indonésie à l'Inde, jusqu'en Afrique et en Océanie.

LES MAÎTRES DERRIÈRE KOTA

Nico de Soto, propriétaire des bars Mace (New York), Danico (Paris) et Wacky Wombat (Londres), fervent promoteur du pandan, et la distillerie Gabriel Boudier, gardienne à Dijon depuis 1874 d'un savoir-faire d'infusion et d'extraction botanique.

LE DESIGN

Verre teinté « Wildglass », bouchon en liège et verseur intégré pour un service précis.





Kota Pandan Liqueur

70 CL — 18 % VOL.

NEZ
Vanille douce, amande grillée, feuilles de pandan fraîchement coupées, touche beurrée.

PALAIS
Soyeux : vanille, amande et beurre, fraîcheur herbacée et soupçon d'épices douces.

FINALE
Douceur persistante de vanille et d'amande.



LIQUEURS · FRANCE

Gabriel Boudier

L'âme de Dijon dans un flacon

Fondée en 1874 à Dijon, la maison Gabriel Boudier est un pilier de l'art liquoriste français, transmis sur plusieurs générations par la famille Battault. Elle est mondialement réputée pour sa crème de cassis de Dijon, élaborée avec la seule variété Noir de Bourgogne.

Sa méthode repose sur la macération lente des fruits dans l'alcool, sans arôme ni colorant artificiel. « Artisan-industriel », la maison allie tradition et créativité, avec des recettes prisées par les plus grands mixologues. Plus de 150 ans d'excellence française.

UNE SÉLECTION DE LA GAMME

Guignolet de Dijon	70 cl · 18 %	Rhubarbe	50 cl · 15 %
Crème de framboise	70 cl · 20 %	Kaffir lime leaf	50 cl · 18 %
Crème de cassis	50 cl · 20 %	Litchi	50 cl · 20 %
Crème de figue	50 cl · 20 %	Curcuma	50 cl · 25 %
Liqueur de châtaigne	70 cl · 25 %	Banane	50 cl · 25 %
Algue nori	70 cl · 22 %	Vanille	70 cl · 18 %
Matcha	70 cl · 20 %	Fleur de sureau	70 cl · 5 L · 18 %
Moutarde	50 cl · 20 %	Maracuja (passion)	5 L · 20 %

Et bien d'autres références, selon disponibilités (voir grille tarifaire).



Crème de Cassis de Dijon

50 CL — 20 % VOL.

Le grand classique de la maison, élaboré avec le seul cassis Noir de Bourgogne, macéré lentement dans l'alcool, sans arôme ni colorant artificiel.

PROFIL Fruit intense et charnu, notes de bourgeon de cassis, belle longueur.

SERVICE L'indispensable du Kir, du Kir royal et des cocktails fruités.

LIQUEURS · FRANCE

Edmond Briottet

Une maison centenaire de liqueurs, fondée en 1836

Héritière d'une maison de vins créée en 1836, la maison se tourne vers la crème de cassis au début du XXe siècle, face à la popularité de l'apéritif « blanc-cassis ». En 1897, Juliette Theuriet épouse Edmond Briottet, qui reprend l'affaire et ne garde que son nom comme marque.

Les générations se succèdent : André, puis Jean, qui modernise l'outil (cuves inox, première chaîne d'embouteillage en 1983) et développe l'export, puis Gérard. Depuis 2014, Vincent et Claire, frère et sœur, codirigent la maison, entre innovation et savoir-faire artisanal. La gamme compte aujourd'hui une soixantaine de liqueurs.

Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

LIQUEURS — 70 CL (10 L SUR CERTAINES RÉFÉRENCES)

Ananas	18 %	Figue	16 %
Banane	25 %	Fruit de la passion	18 %
Bergamote	18 %	Litchi	18 %
Cacao blanc	25 %	Mandarine	25 %
Cactus, piment & figue de Barbarie	18 %	Marasquin	25 %
Cassis de Dijon	20 %	Menthe verte	21 %
Châtaigne	18 %	Mirabelle	18 %
Coing	18 %	Pêche	18 %
Curaçao bleu	25 %	Rhubarbe	18 %
Triple sec	40 %	Sureau	18 %
Fraise des bois	18 %	Tonka	18 %

EAUX-DE-VIE — 70 CL

Framboise	45 %	Poire Williams	45 %
Kirsch	45 %	Quetsch	45 %
Mirabelle	45 %	Vieille prune	45 %
Poire emprisonnée	40 %		



Crème de Cassis de Dijon Briottet

70 CL — 20 % VOL. · IG CASSIS DE DIJON

100 % cassis Noir de Bourgogne récolté en Bourgogne, deux mois de macération puis ajout de sucre blanc : la référence historique de la maison, sous indication géographique depuis 2012.

LIQUEUR · ITALIE

Strato

La force du sol volcanique et la douceur de la pistache

En Sicile, on l'appelle « l'or vert » : la pistache, cultivée depuis plus de mille ans sur les hauteurs rocheuses des volcans. Il Pistacchio Verde di Bronte, désormais protégé par une AOP, donne à Strato son parfum doux, sa couleur éclatante et son goût rafraîchissant.

Strato est un distillat de pistaches siciliennes bio à faible teneur en sucre, inférieure au seuil légal d'une liqueur. Son goût subtil accompagne de nombreux cocktails, à commencer par sa signature : le Stratonic.





Strato

70 CL — 25 % VOL.

NEZ
Fruits à coque.

PALAIS
Pistache, crémeux, rond et doux.



LIQUEURS · ITALIE

Luxardo

Depuis 1821, la maison du Maraschino

En 1821, Girolamo Luxardo et son épouse fondent leur distillerie à Zara (aujourd'hui Zadar, en Croatie), capitale vénitienne de la Dalmatie. Ils s'inspirent du « rosolio maraschino », liqueur médiévale élaborée à partir de cerises marasca, petites griottes âpres et acidulées. Il faudra près de 8 ans à Girolamo pour parfaire sa recette, qui conquiert les têtes couronnées puis l'Amérique du Nord.

Détruite pendant la Seconde Guerre mondiale, la distillerie semble condamnée. Mais Giorgio et Nicolò III, 4e et 5e générations, s'établissent en Italie, plantent en 1947 un verger de cerisiers marasca sur les collines de Torreglia, près de Padoue, et replacent Luxardo dans les plus beaux établissements du monde.





Luxardo Maraschino Originale

70 CL — 32 % VOL.

Toujours produit selon la recette de 1821 : cerises marasca infusées trois ans avec feuilles et branches, distillées puis élevées en fût de frêne. Kirsch, noisette grillée, cerise confiturée, poivre noir et marmelade d'orange.



Luxardo Triplum Triple Sec

70 CL — 39 % VOL.

Double distillation d'écorces d'oranges curaçao, d'oranges douces et de mandarines, avec fleur d'oranger (zagara), menthe pouliot et verveine. Agrumes intenses et amertume du curaçao.



Luxardo Angioletto Hazelnut

70 CL — 22 % VOL.

Infusion de vraies noisettes, avec extraits naturels de cacao et de vanille. Pure et fraîche, ou sur glace.



Luxardo Amaretto di Saschira

70 CL — 24 % VOL.

Amaretto raffiné aux notes de vanille plus marquées et au profil plus sec, issu des huiles essentielles de noyaux d'abricot, de pêche et de cerise.



Luxardo Espresso

70 CL — 27 % VOL.

Infusion de trente jours de cafés fins du Brésil, de Colombie et du Kenya, à dominante arabica.



Luxardo Cherry Sangue Morlacco

70 CL — 30 % VOL.

Créée en 1821, rebaptisée par Gabriele D'Annunzio en 1919 : cerises marasca fermentées et élevées en fût de chêne. Cerise pressée, confiture et poivre noir.

Luxardo *Liqueurs · Italie — suite*



Luxardo Limoncello

70 CL — 27 % VOL.

Recette familiale de 1905 : zestes, pulpe et jus de citron infusés. Citron puissant, touche de poivre blanc, finale longue sur les agrumes.



Luxardo Sour Apple

70 CL — 15 % VOL.

Liqueur légère de pomme verte aigre-douce, parfaite en Apple Martini ou servie fraîche.



Luxardo Sour Cherry Gin

70 CL — 37,5 % VOL.

Cerise marasca et genièvre intense, arrière-goût épicé et acidulé : idéal pour revisiter le Martinez ou le Gin Fizz.



Luxardo Del Santo

70 CL — 40 % VOL.

Liqueur herbacée sur base de grappa : achillée musquée, macis, galanga, cannelle, girofle… Sous-bois, génépi, basilic, thym citronné et menthe ; finale douce-amère miellée. Une alternative plus douce à la Chartreuse verte.



Luxardo Apricot

70 CL — 30 % VOL.

Primée en 1935 lors d'un concours de la ville de Rome — d'où son titre de « Liquore della Lupa » —, elle macère de la pulpe d'abricot. Abricot frais, touche de cannelle et d'amande.



Cerises Luxardo Maraschino

BOCAL 400 G

Confites dans un sirop de cerises marasca, sans conservateur ni épaississant. Se conservent jusqu'à 3 ans après ouverture.



Cocktail « Last Word » Del Santo

RECETTE

2 cl de Luxardo London Dry Gin, 2 cl de Maraschino Originale, 2 cl de Del Santo, 2 cl de citron vert frais. Shaker sur glace, filtrer dans une coupe glacée ; une cerise Luxardo et un zeste de citron vert.

LIQUEURS · ITALIE

Adriatico

L'amaretto des Pouilles, aux vraies amandes

Fabriqué uniquement dans les Pouilles, Adriatico réinvente l'amaretto à partir de véritables amandes « Filippo Cea » de la région, torréfiées puis distillées, relevées d'une pincée de sel de la mer Adriatique.

- **UN AMARETTO NOUVELLE GÉNÉRATION**

Ingrédients 100 % naturels et 100 % italiens, environ moitié moins de sucre qu'un amaretto traditionnel, certifié vegan et plusieurs fois primé : un amaretto pensé pour le bar, du Godmother Sour à l'Amaretto Spritz.

AMARETTO

ADRIATICO

Puglia · Italia



Adriatico Roasted

70 CL · ÉCOPOCHE 2,8 L — 28 % VOL.

L'amaretto ambré aux amandes torréfiées

INGRÉDIENTS Amandes « Filippo Cea » des Pouilles torréfiées et distillées, infusions de café, cacao et cannelle, pincée de sel de l'Adriatique.

PROFIL Amande grillée, cacao, épices ; environ moitié moins sucré qu'un amaretto classique.



Adriatico Bianco

70 CL · ÉCOPOCHE 2,8 L — 16 % VOL.

La liqueur d'amande blanche

INGRÉDIENTS Amandes blanches « Filippo Cea » des Pouilles concassées, extrait d'amande, touche de vanille.

PROFIL Doux et crémeux, amande fraîche et vanille ; sans lactose, certifié vegan.



Adriatico Zero

70 CL — 0 % VOL.

Le goût de l'amaretto, sans alcool

INGRÉDIENTS Amandes torréfiées des Pouilles distillées, pincée de sel de l'Adriatique, sucre de canne.

PROFIL Le profil d'un amaretto, avec moins de sucre : idéal en Amaretto Spritz Zero.

LIQUEURS · FRANCE

FAIR

L'éthique au sommet de l'élégance

Née en 2009 de la vision d'Alexandre Koiransky, FAIR est bien plus qu'une marque française de spiritueux : un manifeste. Première à avoir fait du commerce équitable une exigence de qualité pour des liqueurs haut de gamme, elle relie le savoir-faire français aux terroirs du monde.

Café, fruits exotiques ou épices sont sourcés auprès de communautés agricoles qui perçoivent une juste rémunération. Élaborées près de Cognac, ces liqueurs unissent saveur, raffinement et engagement éthique : l'excellence qui change le monde, un cocktail à la fois.

LA GAMME — 70 CL (PASSION, CAFÉ, SUREAU ET KUMQUAT AUSSI EN BIB 5 L)

Coco	18 %	Passion	22 %
Doux, exotique, noix de coco crémeuse		Fruité, acidulé, fruit de la passion	
Concombre	18 %	Sureau	20 %
Frais, végétal, concombre croquant		Floral, délicat, fleur de sureau	
Kumquat Triple Sec	22 %	Açaí	22 %
Agrumes vifs, zestes amers et sucrés		Baies sauvages, légèrement tannique	
Café	22 %	Piment chipotle	18 %
Torréfié, intense, café noir		Chaud, caramel, fumé	
Gingembre	35 %	Mangue	18 %
Épicé, piquant, gingembre frais		Mangue fraîche et touche de vanille	



PASSION · COCO · CONCOMBRE · KUMQUAT · CHIPOTLE · SUREAU · AÇAÍ · GINGEMBRE · MANGUE · CAFÉ

LIQUEURS · FRANCE

Arty Spirits

Des liqueurs artisanales, contemporaines et peu sucrées

ARTY Spirits est né du rêve de trois amis, Fred, Ju et Nico, venus de l'univers brassicole, qui ambitionnent de réinventer la liqueur : arômes puissants, sucrosité réduite, ingrédients locaux 100 % naturels, sans arôme artificiel.

UN ENGAGEMENT À CHAQUE ÉTAPE

Distillerie installée dans le Cognaçais, la « Spirit Valley » · production durable, déchets recyclés, énergies renouvelables · bouteilles en verre 100 % recyclé (−20 % d'empreinte carbone) · bag-in-box de 3 L pour le hors-domicile, qui divise l'empreinte par 4.





Citroncello

70 CL — 25 % VOL.

Écorce et jus de citron, alcool, sucre

Distillé à partir d'écorces et de jus de citron, deux fois moins sucré qu'un limoncello traditionnel : l'acidité vivifiante du citron en harmonie avec la douceur.



Tomato Spirit

70 CL — 25 % VOL.

Tomate, alcool, sucre

Une déclaration d'amour à la tomate, trop souvent oubliée des spiritueux : une aventure sensorielle pour les audacieux.



Une Menthe

70 CL — 27 % VOL.

Menthe poivrée, menthe verte, alcool, sucre

Pour qu'un jour, on commande simplement « une menthe ». Macération puis distillation minutieuse : menthe glaciale et chlorophylle.



LIQUEURS · FRANCE

Merlet & Fils

Une famille de cinq générations de distillateurs

Distillateurs de père en fils depuis cinq générations, les Merlet élaborent des liqueurs de fruits d'une grande pureté, où le fruit garde toujours le premier rôle, sans être écrasé par le sucre.



Merlet Crème de framboise

70 CL — 18 % VOL.

PROFIL Intensément fruité et naturel.

DÉGUSTATION Framboises fraîches et mûres, texture douce et légèrement acidulée, sans excès de sucre.



Merlet Crème de pêche de vigne

70 CL — 18 % VOL.

PROFIL Délicat, floral et fruité.

DÉGUSTATION Pêche de vigne, petite et parfumée, noyau légèrement amandé ; subtilement poivrée et fraîche.



Merlet Crème de fraise des bois

70 CL — 18 % VOL.

PROFIL Sucré, concentré et aromatique.

DÉGUSTATION Plus riche et terreuse que la fraise cultivée ; texture sirupeuse équilibrée par l'acidité du fruit.



Merlet Sœurs Cerises

70 CL — 24 % VOL.

PROFIL Puissant, riche et complexe.

DÉGUSTATION Cerises douces et acides, noyau d'amande et épices douces, profil audacieux.



Merlet Lune d'Abricot

70 CL — 25 % VOL.

PROFIL Ample, gourmand et vineux.

DÉGUSTATION Abricot mûr et confit, touche d'amande, base d'eau-de-vie de raisin ; corps rond, finale chaleureuse.

LIQUEUR · FRANCE

Juliette

La pêche de vigne, recette familiale

La liqueur de pêche de vigne Juliette est une création artisanale produite près de Bordeaux, pensée pour sublimer aussi bien les grands classiques que les cocktails les plus contemporains.

Sa douceur naturelle, héritée de la pêche de vigne — fruit emblématique de la vallée du Rhône —, en fait une base de choix pour les mixologues en quête d'une référence élégante et distinctive. Une recette familiale, faite à la main, présentée dans un flacon d'apothicaire au bouchon de verre.





Juliette

70 CL — 18 % VOL.

Liqueur de pêche de vigne · recette familiale, faite à la main

NEZ

Pêche fraîchement récoltée aux arômes floraux prononcés.

BOUCHE

Riche et élégante, avec une pêche intense et des notes de chèvrefeuille et de vanille.

FINALE

Moyenne-longue, sur la douceur de la pêche, avec une clôture nette et fraîche.



COCKTAIL SIGNATURE

Juliette et Champagne

Un accord simple et festif, où la pêche de vigne vient arrondir les bulles d'un brut bien frais.

3 cl de Juliette

15 cl de Champagne Brut

Servir bien frais dans une flûte à champagne.

LIQUEURS · RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Chinola

L'exubérance caribéenne, du champ à la bouteille

Née en 2014 sous le soleil de la République dominicaine, Chinola — « fruit de la passion » en créole — a créé la première liqueur stable au monde élaborée intégralement à partir de fruits frais.

Production locale, fruits frais cultivés sur les fermes de la côte nord, alcool neutre de canne à sucre et pratiques raisonnées : la marque incarne l'authenticité, la traçabilité et l'attachement aux communautés locales.



Chinola Passion Fruit

21 % VOL.

Le cœur sauvage

NEZ Exubérant et acidulé : fruit de la passion mûr, notes exotiques et florales.

PALAIS Vif et gourmand, entre acidité piquante et douceur veloutée.

FINALE Longue et complexe, fruitée et exotique.



Chinola Mango

21 % VOL.

La douceur tropicale

NEZ Mangues ultra-mûres, nuances de fruits tropicaux.

PALAIS Mangue fraîche et juteuse, équilibrée par une touche de passion.

FINALE Crémeuse puis douce, mangue confite et touche demi-sèche.

LIQUEUR · MEXIQUE

Nixta

Licor de elote : le maïs mexicain en liqueur

Nixta est une liqueur artisanale élaborée à Jilotepec, au pied du volcan Nevado de Toluca, dans l'État de Mexico, par la maison Abasolo. Elle est fabriquée à partir du maïs cacahuazintle, une variété ancienne non-OGM cultivée depuis plus de 200 générations par des fermes locales pour ses arômes uniques.

Le maïs est récolté avec soin, puis macéré dans un distillat de maïs sucré et mélangé à un moût clarifié. Infusée d'épis de maïs tendres, la liqueur dévoile des notes douces de fruits à noyau séchés, d'herbes parfumées et de compotée de rhubarbe : une expérience riche, authentique et profondément mexicaine.



Nixta

70 CL — 30 % VOL.

Liqueur au maïs · licor de elote

NEZ
Maïs doux rôti, fruits à noyau, touche de vanille et herbes fraîches.

BOUCHE
Ronde et gourmande, notes de caramel blond, crème de maïs et rhubarbe.

FINALE
Longue, douce, légèrement beurrée avec une pointe herbacée.



AU BAR

Le maïs, du champ au comptoir

À déguster pure sur glace en digestif, ou en cocktail pour apporter rondeur et notes de maïs grillé aux recettes à base d'agave, de rhum ou de whisky. Une signature singulière, à associer avec Abasolo, le whisky de la même maison.



LIQUEURS · JAPON

Asahara Shuzo

L'artisan du fruit japonais

Fondée en 1882 par Zenjiro Asahara dans les collines de Saitama, Asahara Shuzo est une maison familiale de plus de 140 ans. Aujourd'hui dirigée par la 5e génération, elle transforme des fruits locaux — prunes ume, mandarines mikan — en liqueurs japonaises.

Sa spécialité : les liqueurs nigori, riches et non filtrées, à la texture trouble, qui capturent l'essence du fruit avec douceur et intensité.





Nigori Umeshu

50 CL — 12,5 % VOL.

Prune japonaise (ume) : sucrée, fruitée et acidulée, rappelant l'amande et l'abricot.



Nigori Yuzushu

50 CL — 12,5 % VOL.

Yuzu : agrume intense et parfumé, acide comme le citron vert, floral comme la mandarine.



Nigori Anzushu

50 CL — 12,5 % VOL.

Abricot (anzu) : doux et moelleux, confiture d'abricot mûr ou pêche, texture veloutée.



Nigori Mikanshu

50 CL — 12,5 % VOL.

Mandarine satsuma (mikan) : fraîche et juteuse, très sucrée et légèrement acidulée.

10

Vermouths

Vins aromatisés aux plantes des Alpes et aux épices, de Chambéry au safran.



Dolin 94

Valdespino 96

Azaline 95

VERMOUTH · FRANCE

Dolin

Vermouth de Chambéry, maison fondée en 1821

En 1815, Joseph Chavasse, liquoriste distillateur diplômé, crée une liquoristerie-distillerie aux Échelles, en Savoie. En 1821, il invente une nouvelle recette de vermouth. En 1843, Marie Rosalie Chavasse épouse Louis-Ferdinand Dolin, qui installe une vermouterie à Chambéry, sur les rives de la Leysse : l'entreprise prend le nom de Dolin. Rachetée en 1919 par Joseph et Charles Sevez, elle perpétue depuis ce savoir-faire.

VERMOUTH

Ces macérations de plantes des Alpes et d'épices — pas moins de 32 — dans du vin blanc méritent bien leur appellation d'origine. La recette est connue par cœur… et gardée dans un coffre-fort.

BITTER

Issu de l'infusion de plantes, d'herbes et de fruits dans un mélange d'alcool neutre et de vin, le Bitter de Chambéry explore un registre fruité et floral, avec une amertume qui se transforme peu à peu en miel. Plus léger et subtil que la plupart de ses rivaux, il se déguste en cocktail ou frais avec un zeste d'orange.





Dolin Vermouth Blanc

75 CL · 5 L — 16 % VOL.

ROBE Brillante, limpide et fluide.

NEZ Complexe : plantes alpines froissées, camphre, puis agrumes.

PALAIS Harmonie végétale, texture soyeuse : genêt, fleur de sureau, amande fraîche et pêche.



Dolin Vermouth Dry

75 CL · 5 L — 17,5 % VOL.

ROBE Très pâle, légère teinte dorée.

NEZ Ample et intense : écorces d'agrumes, notes mentholées et balsamiques.

PALAIS Plantes alpines longues et veloutées ; amande et noyau sur une base d'agrumes légèrement amère.

FINALE Persistante et subtile.



Dolin Vermouth Rouge

75 CL · 5 L — 16 % VOL.

ROBE Brillante, ambrée, reflets cuivrés.

NEZ Fruits compotés, pruneau, noix, note herbacée, cannelle et poivre de Sichuan.

PALAIS Amande, noyau, agrumes, poire, cannelle, pain d'épices, tabac, origan et hysope.

FINALE Bouquet riche tenu par l'amertume.



Bitter de Chambéry

75 CL — 16 % VOL.

PROFIL Élégant et vif : airelles acidulées et amères, grenadine, fraise, fine note de chocolat noir et fleurs capiteuses (rose, pivoine).

VERMOUTH · FRANCE

Azaline

Vermouth au safran roux

Le vermouth Azaline est une expression sophistiquée du savoir-faire vermoutier, entre tradition et innovation. Selon des méthodes traditionnelles, des vins sélectionnés sont infusés avec des herbes, des épices et des plantes aromatiques : l'armoise, indispensable à tout vermouth, l'écorce d'orange, la cardamome, la vanille et le safran.

D'une couleur ambrée aux reflets dorés, il révèle au nez des herbes aromatiques et un subtil arrière-goût d'agrumes. En bouche, une douceur bien modulée alterne avec une amertume agréable ; la structure est enveloppante et invite à une seconde gorgée. À déguster seul, servi frais, ou dans un Martini ou un Negroni.





Azaline Vermouth

75 CL — 17 % VOL.

PROFIL

Herbacé, épicé, amer-doux.

VERMOUTH · ESPAGNE

Valdespino

Les vermouths de Jerez

L'une des plus anciennes bodegas de Jerez, propriétaire du Macharnudo Alto, l'un de ses plus prestigieux terroirs. Valdespino décline son savoir-faire du xérès dans deux vermouths élaborés à partir de ses vins de solera.

- **LE LIEN AVEC THE MACALLAN**

Origen naît des vins de xérès utilisés pour préparer les fûts de chêne vierge destinés au vieillissement du whisky The Macallan : un pont entre deux univers.





Valdespino Vermouth Origen

75 CL — 15 % VOL.

Une recette originale de 1920

PROFIL Profond et complexe, avec des notes épicées et d'agrumes.

ÉLABORATION À Jerez, à partir des vins de xérès ayant servi à préparer les fûts de chêne vierge de The Macallan.



Valdespino Vermouth Herencia

75 CL — 15 % VOL.

Le vermouth des vieux Oloroso

ÉLABORATION Très vieux Oloroso et Moscatel, macération d'armoise, coriandre, sureau, gentiane, quassia, camomille, girofle, cannelle, oranges de Séville et genièvre ; élevé en fûts d'Oloroso.

PROFIL Épicé, agrumé, élégant et légèrement amer, finale douce.

11

Amers & apéritifs

L'art italien de l'amertume et de l'aperitivo, des bars de Milan aux Dolomites.



Bitter Fusetti 98

Dola Dira 99

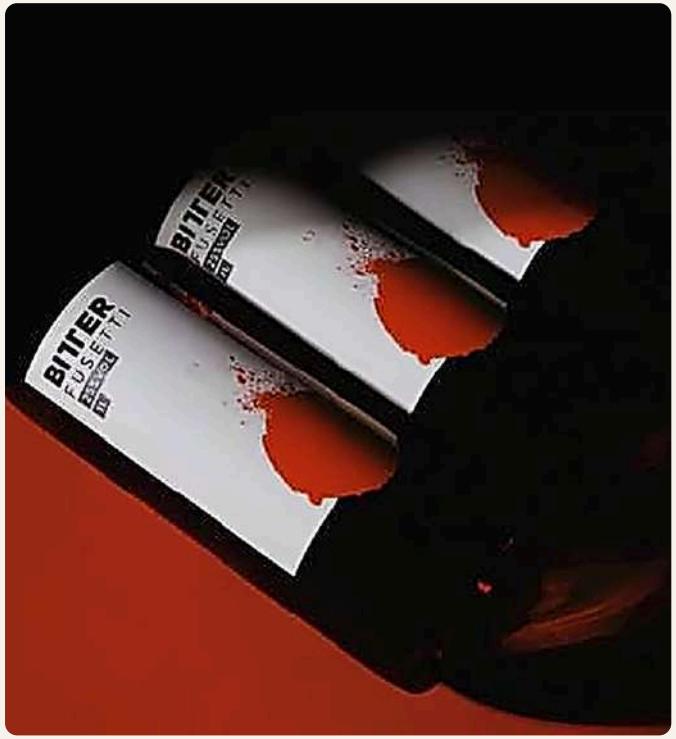
BITTER · ITALIE

Bitter Fusetti

Une alternative aux bitters historiques transalpins

Bitter Fusetti est né dans l'esprit de Flavio, Mattia et Niccolò, Italiens issus du bar et de la restauration. Convaincus qu'une alternative aux bitters historiques était possible, ils ont travaillé plusieurs années sur la recette en la testant continuellement auprès des clients de leur bar.

En abaissant le sucre à 26 g/L mais en augmentant les macérations d'oranges amères, avec du quassia, de la gentiane et de la rhubarbe, ils obtiennent une finesse sans pareille pour tous les classiques du bar. Attachés à la tradition de la distillerie familiale, ils innovent sans cesse avec des éditions spéciales.





Bitter Fusetti

100 CL · BIB 3 L — 25 % VOL.

ROBE Rouge intense.

NEZ Orange sanguine, gentiane, chinotto, légère trace de rhubarbe.

BOUCHE Équilibrée et complexe : attaque doucement amère, fraîche acidité, agrumes et arrière-goût légèrement épicé.



Bitter Fusetti Cacao

70 CL — 25 % VOL.

Édition limitée devenue permanente

Lancée en 2021, cette version a tant séduit les bartenders qu'elle a rejoint la gamme. Baies de café et écorce d'orange en infusion supplémentaire apportent des notes gourmandes et chaleureuses.



Bitter Fusetti Mexique

70 CL — 25 % VOL.

Édition limitée

Une édition spéciale de Bitter Fusetti aux couleurs du Mexique, disponible en quantité limitée.



APERITIVO · ITALIE

Dola Dira

L'aperitivo des Dolomites

Son nom évoque à la fois les Dolomites et l'« enrosadira », la lueur rosée qui baigne ces montagnes au coucher du soleil. « Aperitivo » vient du latin aperire, « ouvrir » : ouvrir la soirée, accueillir ses invités et ouvrir les esprits.

L'HISTOIRE

En 2019, Meredith Erickson publie Alpine Cooking, devenu la référence de la cuisine alpine, avec la recette d'un cocktail de printemps à la rhubarbe. Elle s'associe à Richard Betts, ancien Master Sommelier, pour en créer une version en bouteille : l'apéritif qu'ils rêvaient de déguster sans jamais le trouver. Plus de 30 versions plus tard naît Dola Dira.

DES INGRÉDIENTS ALPINS NATURELS

Prune, gentiane, fleur de sureau, pin et romarin s'unissent entre amertume, acidité, nuances herbacées et salinité. Sa couleur rose éclatante provient naturellement de la carotte noire et de la rhubarbe, sans aucun additif artificiel.





Dola Dira

70 CL — 22 % VOL.

Une infusion de rhubarbe aux notes de prune et de gentiane, rehaussée d'une pointe de romarin : un apéritif équilibré qui évoque une prairie alpine.

12

Xérès & vins doux

Fino, amontillado, oloroso et pedro ximénez : le soleil de Jerez en flacon.



Sherries de Jerez 101

Valdespino 102

SHERRY · ESPAGNE

Sherries de Jerez

Fino, amontillado, oloroso : trois visages du sherry

Du plus pâle et salin au plus riche et oxydatif, trois expressions emblématiques des vins de Jerez, élevées sous voile de flor ou par oxydation, toutes sèches.



Fino La Ina

75 CL — 15 % VOL.

PROFIL Sec, très pâle, élevé exclusivement sous voile de flor.

DÉGUSTATION Nez d'amande et de levure (pain frais). Bouche piquante, très sèche, saline et légère. Idéal en apéritif, servi très frais.



Amontillado Tabanco

75 CL — 18 % VOL.

PROFIL Complexe, à la fois biologique (fino) et oxydatif (oloroso). Sec.

DÉGUSTATION Nez de levure évoluant vers la noisette grillée et les épices. Bouche ronde, sèche et extrêmement longue.



Oloroso Río Viejo

75 CL — 20 % VOL.

PROFIL Sec et riche, élevé par oxydation, sans flor.

DÉGUSTATION Nez de noix, noisette, bois et café. Bouche puissante, structurée et très sèche : fruits secs et tabac.

VIN DOUX · ESPAGNE

Valdespino

Pedro Ximénez « El Candado », le trésor verrouillé de Jerez

Bodega Valdespino, l'une des plus anciennes et prestigieuses maisons de Jerez, cultive avec « El Candado » un véritable mythe. « Le cadenas » rappelle la tradition familiale de verrouiller les fûts les plus précieux de cette solera ; chaque bouteille est encore livrée avec un petit cadenas.

Le vin naît de l'« asoleo » : les raisins pedro ximénez de vignes centenaires sèchent au soleil d'Andalousie sur des claies, concentrant leurs sucres avant le pressurage. Le moût vieillit ensuite longuement selon le système de criaderas et solera en fûts de chêne américain.





Valdespino Pedro Ximénez « El Candado »

75 CL — 17 % VOL.

Robe acajou aux reflets rouges

NEZ

Raisins de Málaga, figues séchées, dattes, miel sauvage, caramel brun, vanille noble.

BOUCHE

Onctueuse et soyeuse : miel de romarin, fruits secs grillés, mélasse.

FINALE

Mémorable, légèrement toastée, nuances de chocolat noir.

13

Bitters aromatiques

Quelques gouttes qui changent tout : les bitters des grands classiques du cocktail.



The Bitter Truth 104

Fee Brothers 105

BITTERS · ALLEMAGNE

The Bitter Truth

For better drinks!

Après le Bar Show de 2006, Stephan Berg et Alexander Hauck créent The Bitter Truth, une gamme de bitters naturels pensée pour les bartenders, des recettes classiques aux plus originales. Elle s'est depuis étendue aux liqueurs.

BOGART'S BITTERS

Cités dans le premier livre de cocktails, publié en 1862 par Jerry Thomas, les Bogart's (ou Boker's) Bitters précédaient tous les autres. The Bitter Truth a enquêté pendant dix ans et possède l'une des rares bouteilles d'origine ayant conservé son contenu, embouteillée vers 1900. La formule a été analysée et reconstituée, flacon « lady leg » et étiquette compris, pour retrouver les bitters préférés de Jerry Thomas.





Bogart's Bitters

35 CL — 42,1 % VOL.

PALAIS Épices noires et café chocolaté ; robe brune.



Aromatic Bitters

20 CL — 39 % VOL.

PALAIS Amer et acidulé : cannelle, cardamome, anis, girofle ; évoque le pain d'épices.

COCKTAILS Manhattan, Old Fashioned.



Cerise noire Bitters

20 CL — 44 % VOL.

PALAIS Griotte, délicate aigreur, fève tonka, réglisse, gentiane, artichaut.

COCKTAILS Whiskey Sour, Old Fashioned, Hoffberger Highball.



Chocolate Bitters

20 CL — 44 % VOL.

PALAIS Chocolat amer, cannelle et vanille ; pour whisky, rhum, brandy, tequila.

COCKTAILS Martinez, Sherry Cobbler.



Lemon Bitters

20 CL — 39 % VOL.

PALAIS Le premier bitter au citron : frais, acidulé, coriandre et cardamome.

COCKTAILS Gin Fizz, Cosmopolitan, White Negroni.



Orange Bitters

20 CL — 39 % VOL.

PALAIS Écorce d'orange, cardamome, cumin, muscade ; douceur fruitée puis amertume.

USAGE Cocktails au vermouth, spiritueux vieillis.



Pamplemousse Bitters

20 CL — 44 % VOL.

PALAIS Pamplemousse dominant, fondu dans des saveurs végétales.

COCKTAILS Margarita, Paloma.



Pêche Bitters

20 CL — 39 % VOL.

PALAIS Frais et fruité, pêche intense, touche d'amande.

COCKTAILS Peach Old Fashioned, Fox River, Derby.



Créole Bitters

20 CL — 39 % VOL.

PALAIS Fruité et floral : anis, cumin, fenouil ; rouge, sucré et épicé.

COCKTAILS Créole Cocktail, Créole Swizzle, Caipirinha.



Concombre Bitters

20 CL — 39 % VOL.

PALAIS Concombre frais et herbes de Provence ; idéal avec les alcools blancs.

COCKTAILS Gaspacho, Garden Cocktail.



Céleri Bitters

20 CL — 44 % VOL.

PALAIS Céleri, citronnelle, écorce d'orange, gingembre.

COCKTAILS Corpse Reviver, Bloody Mary, Daiquiri, Gin Tonic.



Olive Bitters

20 CL — 39 % VOL.

PALAIS Salin et herbacé : olive verte, romarin, zeste d'agrumes.

COCKTAILS Martini, Negroni, Bloody Mary.

BITTERS · ÉTATS-UNIS

Fee Brothers

Rochester, depuis 1883

Fondée au XIXe siècle à Rochester, l'entreprise familiale devient Fee Brothers en 1883. Elle traverse la Prohibition en développant des arômes destinés à masquer le goût de l'alcool clandestin, posant les bases de son expertise en mixologie. Les générations successives modernisent la production, popularisent les bitters et internationalisent la marque.

Après le décès de l'emblématique Joe Fee en 2020, son neveu Benjamin Fee Spacher prend en 2021 la direction de la maison, qui compte plus de cent références. Tous les bitters ci-dessous sont proposés en flacons de 150 ml.



Old Fashioned Aromatic 17,5 % VOL.

Intensément aromatique, à base des meilleurs ingrédients du monde : quelques gouttes suffisent pour de nombreux cocktails et mets.

West Indian Orange 9 % VOL.

Sa finesse provient d'écorces d'oranges cultivées aux Antilles.

Whiskey Barrel-Aged 17,5 % VOL.

Vieillis dans des fûts de chêne toastés tout juste vidés par les meilleurs distillateurs américains.

Gin Barrel Orange 9 % VOL.

Des orange bitters vieillis dans des fûts ayant contenu de l'Old Tom Gin.

Cherry 4,8 % VOL.

De la famille des bitters fruités : une intensité fruitée incomparable.

Peach 1,7 % VOL.

Pêche juteuse relevée d'une note d'amande amère ; sans allergènes.

Plum 12 % VOL.

Prune et épices, rappelant le plum pudding britannique.

Cranberry 4,1 % VOL.

Une note de fond originale et savoureuse.

Rhubarb 4,5 % VOL.

Inspirés des saveurs de l'Amérique des années 1800.

Grapefruit 17 % VOL.

Huiles amères de zestes de pamplemousse, fraîches et acidulées.

Lemon 27,7 % VOL.

Zeste de citron et citronnelle pour dynamiser les cocktails.

Lime 21,1 % VOL.

Citron vert éclatant et notes botaniques typiques du gin.

Mint 35,8 % VOL.

D'un vert éclatant, fraîcheur de menthe poivrée.

Celery 1,3 % VOL.

Notes d'ail et de gingembre, l'allié du Bloody Mary et des cocktails salés.

Habanero 7 % VOL.

Frais et végétal, bien au-delà du piquant.

Cardamom (Boker's style) 8,4 % VOL.

Incontournable de nombreux cocktails d'avant la Prohibition.

Aztec Chocolate 2,6 % VOL.

Cacao, piment et épices, en hommage à la boisson amère des Aztèques.

Mole 0,5 % VOL.

Jus de cacao, café, girofle ; valorise des ingrédients recyclés.

Molasses 2,4 % VOL.

Mélasse noire, muscade et café : parfait pour les cocktails au rhum.

Black Walnut 6,4 % VOL.

Notes de vermouth rouge pour enrichir Manhattan et Old Fashioned.

Toasted Almond 6,6 % VOL.

Amande, légère amertume : idéal en cocktails tropicaux ou façon amaretto.

Turkish Tobacco 2,4 % VOL.

Tabac séché au soleil, café, muscade, girofle : bourbon, rhum, mezcal.

14

Soft drinks & sans alcool

Tonics, sodas, alternatives 0 % et ingrédients de bar sans alcool.

Franklin & Sons	107	Maïa	112
Drims	108	Verjus du Siorac	113
Henri Marie	109	Sūpāsawā	114
Citadelle 0.0	111	Apona	115



MIXERS · ANGLETERRE

Franklin & Sons

L'art du mixage depuis 1886

Fondée à Londres en 1886 par les frères Franklin, la marque est née de la volonté de créer des boissons rafraîchissantes et innovantes, à commencer par sa célèbre ginger beer. Elle reste aujourd'hui un pionnier des mixers et softs haut de gamme.

LA RÈGLE D'OR : NATURE ET QUALITÉ

Ingrédients 100 % naturels, sans conservateur ni édulcorant artificiel · eau de source, quinine de qualité, agrumes siciliens, fleurs anglaises · une bulle fine, conçue pour exalter le spiritueux sans le dominer. Le chaînon entre un bon spiritueux et un cocktail exceptionnel.





Rhubarb Lemonade

12 × 27,5 CL

Une limonade printanière à la rhubarbe, vive et désaltérante, idéale en long drink ou en mocktail.

LA GAMME

Indian Tonic Water	24 × 20 cl · 8 × 50 cl	Ginger Beer	24 × 20 cl · 8 × 50 cl
Pink Grapefruit & Bergamot Tonic Water	24 × 20 cl	Original Ginger Ale	24 × 20 cl
Rhubarb & Hibiscus Tonic Water	24 × 20 cl	Pineapple & Almond Soda	24 × 20 cl
Rosemary & Black Olive Tonic Water	24 × 20 cl	Pink Grapefruit Soda	24 × 20 cl
Elderflower & Cucumber Tonic Water	24 × 20 cl	Rhubarb Lemonade	12 × 27,5 cl
Mallorcan Tonic Water	24 × 20 cl	Raspberry Lemonade	12 × 27,5 cl
Sicilian Lemon Tonic Water	24 × 20 cl		

MIXERS · FRANCE

Drims

Des mixers français, bio et calibrés pour le cocktail

Pour renouveler la catégorie des mixers premium, Drims mise avant tout sur le goût naturel des ingrédients : production artisanale française certifiée bio, recettes originales 100 % naturelles, parfums intenses et équilibrés, bulle persistante et sucrosité maîtrisée. La promesse de délicieux moments.





Drims Soda Pamplemousse

24 × 20 CL · 8 × 50 CL

Pamplemousse rose bio, amertume fine et bulle persistante : le partenaire idéal d'une Paloma ou d'un spritz.

PROFIL
Fruité, acidulé, sucrosité maîtrisée.

Drims Tonic Water

24 × 20 CL · 8 × 50 CL

Tonic bio et artisanal à l'amertume nette, bulle fine et persistante : le partenaire idéal du gin tonic.

PROFIL
Amer, frais, sucrosité maîtrisée.

LA GAMME — 24 × 20 CL · 8 × 50 CL

- Tonic Water
- Ginger Beer
- Ginger Ale
- Soda Pamplemousse
- Soda Géranium rosat

SANS ALCOOL · FRANCE

Henri Marie

Boissons végétales bio, depuis 1905

Frère de la Sainte Famille à Belley et botaniste pendant plus de 30 ans, Henri-Marie (1839-1925) met au point en 1905 des recettes de plantes du Bugey, du Dauphiné et de la Savoie, encore utilisées aujourd'hui par la distillerie.

- **UNE DISTILLERIE HISTORIQUE**

Implantée à Belley depuis les années 1950 et rachetée par Chartreuse® en 2023, elle élabore ses boissons selon les recettes historiques et les fait vieillir dans des foudres centenaires.

- **100 % VÉGÉTAL, SANS ALCOOL**

Infusions, décoctions et macérations de plantes aromatiques et médicinales : bio, finement pétillantes et peu caloriques, créées avec le chef étoilé Édouard Loubet.



Noix Verte

Miel de tilleul

25 CL · CARTON DE 12 — 0 % VOL. · BIO

La recette originale du frère Henri Marie

INGRÉDIENTS Noix verte de Grenoble AOP macérée (6 %), miel de tilleul, citron.

DÉGUSTATION Vin de noix et épices fines, notes résineuses ; miel fleuri, écorces et thé blanc, fins amers toniques. Robe jaune ambre.

COCKTAIL « Le Saint Jean » : 3 cl liqueur de noix, 1 cl whisky single malt, 10 cl Noix Verte.

ACCORDS Filet mignon aux pommes caramélisées, bleu de Sassenage, beaufort.



Bourgeon de Pin

Myrtille

25 CL · CARTON DE 12 — 0 % VOL. · BIO

Une promenade en forêt

INGRÉDIENTS Myrtille (2,7 %), cassis, bourgeons de pin sylvestre et d'épicéa, citron, épices.

DÉGUSTATION Myrtille et cassis, puis sève, santal, poivre et résine ; citron et bois cendré. Bouche fraîche et complexe. Robe framboise.

COCKTAIL « Alpinette » : 2 cl Gentiane des Pères Chartreux, 2 cl crème de cassis, 8 cl Bourgeon de Pin.

ACCORDS Tataki de bœuf au miso, saumon rôti au balsamique, carré d'agneau en croûte d'herbes.



Gingembre

Achillée millefeuille

25 CL · CARTON DE 12 — 0 % VOL. · BIO

La plus épicée de la gamme

INGRÉDIENTS Jus et racine de gingembre (3,8 %), achillée millefeuille, citrons jaune et vert, épices.

DÉGUSTATION Gingembre suave, citron-yuzu, violette, curcuma et estragon ; amers frais et piment doux en finale. Robe jaune nankin.

COCKTAIL « Chartreuse Mule » : 3 cl Chartreuse Verte, 1 cl citron, 10 cl Gingembre.

ACCORDS Cabillaud en croûte d'herbes, velouté de patate douce, curry thaï.



Feuille de Menthe

Verveine · citron vert

25 CL · CARTON DE 12 — 0 % VOL. · BIO

Rafraîchissante et désaltérante

INGRÉDIENTS Menthe douce (1,25 %), citron vert, verveine (0,7 %).

DÉGUSTATION Menthe, citrons vert et jaune, notes miellées ; verveine fraîche, camomille. Fraîcheur et gourmandise. Robe beige vert.

COCKTAIL « Chartreus'ito » : sucre roux, 2 cl citron vert, menthe fraîche, 4 cl Chartreuse Verte, 10 cl Feuille de Menthe.

ACCORDS Guacamole, ceviche lime-coco, tacos au poivron jaune.



Fleur de Sureau

Sève de bouleau · framboise

25 CL · CARTON DE 12 — 0 % VOL. · BIO

Subtile, florale et détox

INGRÉDIENTS Fleur de sureau (1,5 %), sève de bouleau (1 %), verjus, framboise, noix verte.

DÉGUSTATION Chèvrefeuille, litchi et miel, framboise fraîche ; notes séveuses et thé vert, finale acidulée. Robe jaune aurore.

COCKTAIL « Douceur des Alpes » : 3 cl Chartreuse Jaune, 1,5 cl vodka, 1 cl citron, sirop de cerise, 10 cl Fleur de Sureau.

ACCORDS Chèvre frais et pain aux noix, magret aux fruits rouges, tatin de rhubarbe.



Baie de Genièvre

Racine de gentiane

25 CL · CARTON DE 12 — 0 % VOL. · BIO

Une authentique recette de montagne

INGRÉDIENTS Baies de genièvre (1 %), racine de gentiane, pamplemousse, citrons, épices.

DÉGUSTATION Pin, cèdre et racine fraîche, absinthe et orange amère ; amers maltés et poivre blanc, équilibre amer-acide. Robe jaune de naples.

COCKTAIL « Chartreuse Tonic » : 3 cl Chartreuse Verte, 10 cl Baie de Genièvre.

ACCORDS Gravlax de saumon aux agrumes, terrine de volaille, tarte aux agrumes.



Feuille de Sauge

Cardamome · coriandre

25 CL · CARTON DE 12 — 0 % VOL. · BIO

La signature du chef Édouard Loubet

INGRÉDIENTS Sauge (2 %), orange, citrons, menthe et coriandre fraîches, cardamome.

DÉGUSTATION Giroflée, menthol et miel, orange ; rose de cardamome, notes séveuses et touche saline en bouche. Robe jaune olive.

COCKTAIL « Génépi Tonic » : 2 cl génépi, trait de citron, 10 cl Feuille de Sauge.

ACCORDS Omble chevalier fumé, volaille au serpolet, brebis et confit de cerise.

SANS ALCOOL · FRANCE

Citadelle 0.0

Le meilleur compromis

La Maison Ferrand, pionnière du gin artisanal français, réussit le tour de force de capturer l'âme de son gin dans une version totalement sans alcool.

L'HYDROMACÉRATION

L'alcool fixe normalement les arômes. Pour s'en passer, les botaniques infusent délicatement dans l'eau avant d'être distillées, afin d'en extraire la quintessence des huiles essentielles : c'est ce qui préserve rondeur et texture.

UNE RICHESSE INTACTE

Fidèle à la recette originale, l'assemblage de 19 botaniques offre structure et complexité pour la mixologie contemporaine.



Citadelle 0.0

70 CL — 0 % VOL.

NEZ

Aérien et vibrant : genièvre, herbes sauvages, touches florales.

PALAIS

Étonnamment généreux : genièvre résineux, menthe, puis la force du piment.

FINALE

Longue et piquante, fraîcheur et poivre, l'illusion d'un vrai spiritueux.

SANS ALCOOL · FRANCE

Maïa

Fleur de sureau, une recette de famille

Maïa est l'œuvre d'Alissone et Damien Bertrand, mariés dans la vie et associés dans ce projet. Loin d'une création de laboratoire, c'est la renaissance d'une recette familiale transmise depuis plusieurs générations.

Maïa
FLEUR DE SUREAU



Maïa Fleur de sureau

70 CL — 0 % VOL.

NEZ
Explosif et doux : un bouquet printanier, solaire, floral et fruité.

PALAIS
Délicat et lumineux, gourmandise naturelle du sureau, sucre et floral en équilibre.

FINALE
Douce et rafraîchissante.

VERJUS · FRANCE

Verjus du Siorac

Verjus bio du Périgord

Le verjus est le jus de raisins verts, vendangés avant maturité : forte acidité, faible teneur en sucre. En cocktail, il remplace le jus de citron jaune ; en cuisine, il se substitue à la moutarde ou au vinaigre pour les sauces, marinades, pickles et déglaçages.

VERJUS
du Siorac



Verjus du Siorac

75 CL · 5 L — SANS ALCOOL

INGRÉDIENTS

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

SOUR MIX · BELGIQUE

Sūpāsawā

Le citron, à côté, c'est du beurre !

Sūpāsawā est un sour mix premium, indispensable derrière chaque bar. Composé d'eau distillée, de cinq acides organiques, de sucre et d'une pincée de sel, il est prêt à verser et permet de réaliser facilement ses cordials.

Plus besoin de presser — ni d'acheter — citrons et citrons verts : il réduit considérablement le coût des boissons et fait gagner un temps précieux. Une bouteille équivaut à 35 citrons verts.



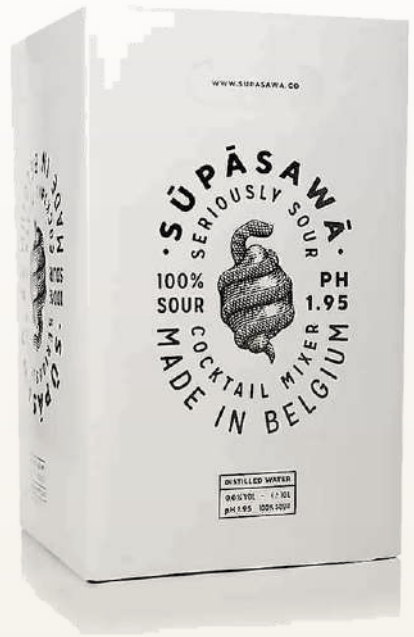


Sūpāsawā

70 CL · 10 L

SUCRE 0,5 g pour 100 ml.

CONSERVATION 3 semaines au réfrigérateur après ouverture.



Sūpāsawā — bag-in-box

10 L

MOUSSANT VÉGÉTAL · CHILI

Apona

Le moussant magique pour cocktails, 100 % végétal

L'essence d'Apona réside dans le Quillaja saponaria, arbre endémique de la forêt chilienne dont la saponine était traditionnellement utilisée par les peuples autochtones. Une alternative vegan, économique et efficace au blanc d'œuf, pour les cocktails, la mousse des coffee shops et la cuisine.

2 à 3 gouttes suffisent pour un sour : une mousse dense, stable et sans goût. Sa pipette doseuse garantit précision et économie ; il se conserve plus d'un an après ouverture.

PAS DE GOÛT · PAS D'ODEUR · PAS DE DÉCHETS

Neutre en goût comme en odeur, contrairement aux œufs, il laisse le cocktail exactement tel que vous le souhaitez, avec un dosage précis et sans gaspillage.





Apona

10 CL — 0 % VOL.

COCKTAILS

Sours, fizzes, cocktails tiki et grands classiques.



NOVA Spirit

CONTACT

info@nova-spirit.fr
+33 4 92 97 03 06

TARIFS ET DISPONIBILITÉS SUR DEMANDE · L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.