En association avec

VIGNERONS
de nature

ESPRITS
de terroir

Collectif de producteurs



Bienvenue chez « Esprits de terroir » !

Esprits de terroir est né dans le prolongement naturel de l'aventure initiée avec '**Vignerons de nature**'.

Toujours guidés par les mêmes **valeurs de respect**, d'**exigence** et d'**authenticité**, nous faisons évoluer notre collectif afin de donner davantage de visibilité à nos **producteurs de spiritueux, de bières, de cidres, de poirés, et même d'eau minérale naturelle.**

En scindant nos catalogues, nous souhaitons offrir à nos clients un **outil plus clair** et plus adapté, permettant de mieux mettre en avant la **richesse et la singularité** de chaque **artisan** et de chaque **terroir**.
Cette nouvelle étape répond à notre volonté commune : **valoriser le savoir-faire** de **passionnés** qui travaillent avec **sincérité et engagement**, dans le **respect de la nature** et des **traditions**.

Comme pour nos vins, notre Collectif propose toujours de **panacher** vos **commandes** avec le catalogue 'Vignerons de nature' au **prix direct producteur**, afin d'**optimiser vos achats, vos transports et votre trésorerie**.
Notre ambition reste la même : vous **donner accès à des produits vivants**, porteurs d'histoire, et vous **offrir une véritable diversité de découvertes gustatives**.

Nous vous souhaitons de beaux voyages sensoriels en parcourant ce nouveau catalogue, et une longue vie à nos collectifs de Producteurs !

Les « Esprits de terroir »



SOMMAIRE

Spiritueux

Granier - Liqueurs (Annecy) 4
Distillerie Entropie - Gins / Vodkas (Vercors) 5
NEW **Domaine des Hautes Glaces** - Whiskies (Trièves Isère) 6
Le Champ des Possibles (Distillerie Les Feux de Saint Jean) - Whiskies (Ardèche) 7
Les Îles d'Ardèche (Distillerie Les Feux de Saint Jean) - Rhums (Ardèche) 8
Esprits des Monts (Distillerie Les Feux de Saint Jean) - Eaux de vie / Liqueurs (Ardèche) 9
Distillerie Garagaï - Spiritueux anisés et de plantes fraîches (Aix-en-Provence) 10
NEW **Parcelle** - Gin (Charente Maritime) 11
NEW **Folle envie** - Apéritif (Charente Maritime) 11
NEW **The Old Alliance** - Whiskies Single malt (Charente) 12
NEW **Méry Melrose** - Cognacs / Pineau des Charentes / Liqueurs de Cognac (Cognac) 13

Les spiritueux de Vignerons 14

Brasserie & Cidrerie

Les Acolytes - Luzech (Lot) 15
Domaine Julien Thurel - Loury (Loiret) 16

Les sans-alcool

Apéritifs

NEW **Archibald** - Cuvées sans alcool / Tonic (Charente Maritime) 18

Eaux minérales naturelles d'Ardèche

Volcan - Pétillante 19
NEW **Aizac** - Plate 19

Les sans-alcool de Vignerons 20

GRANIER

Annecy / Liqueurs

ECOCERT

Il y a des histoires qui naissent d'un geste simple. La leur commence avec une idée un peu folle : créer une liqueur qui ait une âme.

Il y a plus de cinq ans, Vincent Granier ne trouvait pas ce qu'il cherchait dans les bouteilles qu'il dégustait. Trop sucré, trop lourd, pas assez fin… Alors il s'est mis en tête de fabriquer la leur. Une liqueur bio, artisanale, sincère - une liqueur qui raconte quelque chose.

Il a passé des mois à observer, goûter, comprendre. À apprendre un métier dont on ne parle presque jamais mais qui demande autant d'intuition que de précision : celui de liquoriste. Là, il a découvert la magie de l'infusion, le pouvoir de la lumière, la patience des macérations, la valeur du millimètre et de la minute. Il a compris que dans une liqueur, **chaque détail est un choix, et chaque choix change tout**.

Puis un jour, son grand frère Stéphane est entré dans l'histoire.
Ancien basketteur professionnel, amateur de belles choses et de bons moments, il est arrivé avec son énergie de compétiteur et son envie de faire grand. Il est devenu le moteur de la Maison Granier, celui qui transforme les idées en réalité.

Le premier confinement, inattendu et silencieux, leur a offert ce que personne ne possède jamais : du temps. Du temps pour réfléchir, construire, affiner, goûter encore. En octobre 2020, la première production est sortie de leur atelier.
La Maison Granier est née.

Une maison où tout est fait à la main.
Une maison où le bio n'est pas un argument mais une évidence.
Une maison où l'on travaille avec des producteurs, des cueilleurs, des récoltants, des amis.
Une maison où l'on garde la tête haute, les mains dans les plantes, et où chaque bouteille porte un peu d'eux.







Les Liqueurs

« Verveine de Stéphane » : **L'Élevage qui change tout.**
Un soir, Stéphane partage un verre avec Cédric, le créateur des Rhums de Ced'. Une conversation, un sourire, et quelques jours plus tard… des fûts arrivent à l'atelier.
Des fûts de rhums arrangés. La même recette que celle de Vincent, mais six mois de repos, puis un passage en bois. La verveine se teinte de vanille, de caramel, de rhum agricole.
Une nouvelle personnalité naît : plus profonde, plus puissante, plus libre

« Menthe » : **La Fraîche.**
Des feuilles de menthe poivrée ramassées en Auvergne.
Une infusion lente, précise. Une finale légèrement poivrée, comme une brise fraîche qui se repose sur la langue. À la fois simple et élégante, toujours désaltérante.

« Gentiane » : **La Montagne.**
Cueillie par les « gentianaires », gardiens d'un savoir-faire ancestral, la racine de gentiane raconte les hauteurs, la terre, la robustesse des massifs.
C'est une liqueur de caractère, droite, franche, presque sauvage. Une liqueur qui ne triche pas.



DISTILLERIE L'ENTROPIE

Vercors / Gin, Vodka

ECOCERT

L'Entropie : des spiritueux forts du terroir du Vercors, réalisés dans le respect de l'humain et de l'environnement. Le parti-pris de la distillerie est de sublimer les plantes locales par le biais de la distillation et de la macération.

Après un diplôme d'ingénieur à Strasbourg et 8 ans exercice dans l'industrie, Léa Verrier trouve que sa vie ne correspond pas à ses valeurs que sont le respect de la nature et du vivant, la protection de l'environnement, l'égalité, le partage, la tolérance… Ajoutez à ces valeurs une belle envie d'entreprendre, une passion des plantes, du glanage en montagne, l'amour des bons produits et des découvertes : c'est ainsi que le projet de la distillerie éclot en 2021. Au cœur du Vercors, terre d'agriculture et de montagne, riche de botaniques et aux terroirs variés, l'Entropie fabrique des spiritueux inspirés par son environnement.

Si Léa a à cœur de proposer des spiritueux de qualité, la réflexion environnementale est également au cœur des flacons : ils sont consignables et en verre 100% recyclé. L'utilisation d'une colle hydrosoluble facilite le lavage, et donc le réemploi, de la bouteille. Les résidus de distillation sont compostés avec la méthode du bokashi. L'énergie utilisée pour la chauffe de l'alambic est 100% verte. Les botaniques sont sélectionnées au plus proche de la distillerie, en cueillette sauvage et chez des productrices partenaires.

Le cœur de la distillerie est l'alambic. Il s'agit d'un alambic de type mixte, charentais à colonne, entièrement en cuivre et réalisé sur mesure en Allemagne selon le cahier des charges de l'Entropie. C'est cette distillation en petits lots qui apporte leur rondeur et leur subtilité aux spiritueux.
Toutes les opérations : mise au point des recettes, distillation, réduction lente, embouteillage, étiquetage… sont réalisées à la main à la distillerie à Autrans.







Les classiques

« Gin 'Merlin' » : london dry gin - argousier & poivre de Sichuan
Le gin de Merlin est un hommage au jardin de Magali, productrice de plantes iséroises. Dans son « jardin de Merlin » poussent des espèces surprenantes et méconnues que Léa a eu envie d'assembler, le côté piquant du poivre du Sichuan répondant au côté fruité et acidulé de la baie d'argousier. Un gin chaud, poivré, aromatique et surprenant puis fruité et acidulé avec la persistance aromatique du genièvre.

« Gin 'jeunes pousses & vieilles branches' » : london dry gin
Au nez : une dominance de genièvre adoucie par un bouquet floral chaleureux.
En bouche : les arômes promis par le nez ainsi que des notes herbacées et une légère amertume.
De l'alcool de blé, de l'eau du Vercors, des plantes méticuleusement choisies, une juste macération, une distillation attentive et une réduction douce : voilà le mode opératoire de ce gin !

« Vodka de fleurs » : vodka aromatisée
Au nez : léger parfum d'herbes sèches ainsi que des notes de pollen et de mauve.
En bouche : une douce harmonie florale avec la persistance aromatique du sureau.
Cette vodka est naturellement aromatisée par distillation d'une macération de six fleurs des prairies du Vercors : mauve, reine des prés, sureau, achillée millefeuille, thym citron et lavandin.
Quatre autres botaniques communes contribuent à l'arôme délicat du spiritueux.

Les spécialités régionales

« Lucette » : l'anisette du Vercors
Lucette est une anisette pensée par et pour ceux qui n'aiment pas le pastis. Elle est singulière car sans badiane ni réglisse. Elle est proche d'une absinthe, avec moins d'amertume, plus fraîche et avec un faible louchissement. Distillation d'anis et de fenouil suivie d'une macération longue de racines d'angélique et de graines de coriandre, finalisée par une brève infusion de plantes tenues secrètes qui apportent une touche mentholée et résineuse.

« Liqueur Alpine 'Flore du Vercors' » : liqueur alpine
Au nez : la puissance de la verveine citronnée est adoucie par un bouquet printanier.
En bouche : le tonique de la menthe poivrée est suivi de notes herbacées riches et d'une persistance aromatique sur le miel et le pollen.
Cette liqueur est un assemblage de 13 plantes communes du Vercors aux proportions choisies afin de créer un mélange puissant et équilibré. Une base d'alcool de blé, des botaniques majoritairement iséroises, une macération optimale et du sirop de sucre de betteraves françaises justement dosé.

« Alpine » : liqueur 'Alpine' en fût de chêne
Elle est la grande sœur de la liqueur alpine : une version plus corsée pour les becs moins sucrés.
Ses 40%vol.,sa (très !) faible sucrosité et sa profondeur aromatique boisée lui donnent du caractère.
Au nez : notes de chêne soutenues par un bouquet herbacé porté par la verveine citronnée
En bouche : attaque boisée, relevée par la verveine citronnée. Le fumé du fût de chêne donne une note profonde à la menthe poivrée. Une petite astringence finale appelle à la gorgée suivante.

« Suzanne » : liqueur de gentiane apéritive
Une gentiane apéritive à déguster seule, avec un glaçon ou allongée avec du tonic. Une distillation de bière de la brasserie du Slalom vieillie en fût de chêne, de la gentiane du Vercors, un peu de sucre (mais pas trop) et 29% d'alcool.

« Menthe du Vercors » : liqueur de menthe douce mais puissante, comme le Vercors
Macération courte de menthe nanah et de menthe poivrée, adoucie par l'achillée et la reine des prés : deux plantes sauvages ceuillies dans les prairies d'altitude.
Un nez fruité et rond, une bouche fraîche et vive et toujours une belle persistance aromatique !



DOMAINE DES HAUTES GLACES

Cornillon-en-Trièves / Whiskies

ECOCERT

À l'origine du Domaine des Hautes Glaces, il y a l'intention d'un homme (Frédéric Revol) qui souhaite réconcilier nature et culture, un agronome spécialisé dans la gestion du vivant, qui se met en tête de créer des whisky d'excellence qui favorisent la fertilité de sols et minimisent notre empreinte carbone.

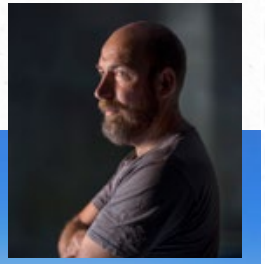
Un épicurien, amateur de goûts et de saveurs, qui fait le pari qu'en renouant avec leur écosystème, leur terroir, ces spiritueux vont développer un caractère propre, unique, et offriront des goûts et des plaisirs inédits.

Le Domaine des Hautes Glaces est ainsi le fruit d'une croyance intime : dans un monde aux ressources limitées, l'art de la distillation doit se réinventer du champ à la bouteille, pour le bonheur et l'avenir de tous. Le Domaine des Hautes Glaces sera le lieu de cette réinvention.

« Nos sens et nos émotions offrent le chemin le plus direct, le plus intime pour nous reconnecter au vivant. Une odeur de paille coupée dans un champ entouré de montagnes suffit parfois à rappeler, comme un souvenir perdu, les liens intimes qui nous unissent aux écosystèmes.

Au Domaine des Hautes Glaces ces voies sensibles sont celles que nous explorons, au fil des saisons, dans l'élaboration de nos whiskys, grâce à un outil de travail unique : la première ferme-distillerie bio au monde. »











Indigène

« Indigène » : single malt (100% Orge Maltée) conçu à partir d'une palette d'eaux-de-vie parcellaires, une photographie aromatique du chai des Hautes Glaces, une composition complexe, vivante et maltée. Indigène contient plus de 100 distillats, chacun le fruit d'une parcelle, d'un millésime, d'une variété d'orge biologique cultivées saison après saison dans leurs montagnes. Indigène est élevé en fûts de chêne français.
Robe : D'un or printanier. **Nez** : Un soupçon de boisé avec des notes de fruits confits, de pêches blanches et de poires légèrement acidulées. Une grande fraîcheur se dégage, la clarté d'une fragrance. Peu à peu, l'amande typique de nos single malt se profile, et à sa suite des arômes suaves et pâtissiers. **Bouche** : Entrée confortable avec une amertume distinguée et de belle tenue qui soutient en souplesse les premières notes, céréalières, avant de dévoiler un univers sensuel, aérien et floral; un champ de céréales, la floraison d'un verger, des effluves discrètement salines. La bouche se prolonge entre terre et ciel, un verger d'altitude offrant peu à peu d'autres promesses, gourmandes et complexes. **Finale** : Une sensation de fine sucrosité, une texture onctueuse, presque crémeuse, étoffe et étire la fin de bouche sur laquelle se déploient des aromatiques à la fois exotiques (citron, chocolat) et montagnardes...

Épistémè

Épistémè est le nom de la collection exploratoire des Hautes Glaces. Un voyage gustatif sans cesse renouvelé à la découverte des savoir-faire propres du Domaine. Influence des parcelles, du grain, de la levure, du fût ou du chai, céréales nouvelles ou saisonnalité…

Les 2 expressions de B17P25 sont quasiment jumelles : ces deux Single Malt sont issus de deux lots distincts d'orge transformés selon des savoir-faire d'élaborations identiques.

Céréale : 100% orge maltée. Cultivée en agriculture biologique et régénérative. **Maltage** : Recette domestique. **Brassage** : En 3 eaux selon les principes de la cérémonie du thé. Fermentation prolongée (140h), ensemencement en levain naturel. **Distillation** : Double distillation au feu de bois, alambic à repasse 25 hectolitres. **Élevage** : Roux de Cognac. **Réduction** : Ouillage progressif à l'eau au fil des ans pour un degré d'équilibre final à 45°.

« B17P25 / parcelle Gabert » : parcelle au sol argileux et profond de la ferme Gabert des frères Ailloud-Perraud située à Clellessur un promontoire à 752m d'altitude.
La ferme Gabertest une ferme familiale, centenaire, convertie en agriculture biologique depuis 1998.
Agrumes - Cardamome - Minéral - Végétal - Céréalier
Robe : Or pâle et lumineux. **Nez** : L'ouverture révèle un caractère médicinal intrigant, rapidement enrichi de notes d'agrumes fraiches délicatement réhaussées de touche de pierre à fusil qui souligne la minéralité de ce whisky. **Bouche** : L'attaque est plus ronde et confortable que ne laissait présager le nez. La bouche se déploie d'abord sur une rondeur enveloppante, puis évolue vers des notes épicées de cardamome. Le milieu de bouche révèle un caractère minéral et terreux. **Finale** : La finale est marquée par des notes végétales et céréalières, en hommage à la délicatesse du grain.

« B17P25 / parcelle Vulson » : parcelle sur les flancs du serre Vulson, le puy rhyolitique d'où jaillissent leurs sources d'eau. Une toute petite parcelle de 5000m² environ. Elle se situe dans la combe que les sources ont créée. Elle est entourée de haies et bénéficie ainsi d'un havre de montagne protégé. Cette parcelle est cultivée dans une logique agroécologique biologique et régénérative depuis sa reprise par Frédéric Revol en 2009.
Frais - Fruits d'été - Beurré - Brioché - Malté - Soyeux - Harmonieux
Robe : Or pâle et lumineux. **Nez** : L'attaque olfactive est surprenante, avec une première sensation de menthol frais qui cède rapidement la place à une salade de pêches gourmande et fruitée. L'évolution se poursuit vers une ouverture maltée, aux notes montantes de crème pâtissière. **Bouche** : L'entrée en bouche est marquée par une salinité plaisante et un caractère sapide qui met en éveil les papilles. Une salivation douce se développe, annonçant l'arrivée d'une texture soyeuse et onctueuse. Les saveurs se déploient ensuite sur des notes beurrées, briochées et maltées, révélant un whisky d'une grande finesse. **Finale** : La finale est complexe et élégante, avec des notes de pavot, une amertume délicate et des nuances végétales subtiles. Une invitation au voyage poétique et champêtre à travers les champs d'orge et de coquelicots.

ECOCERT

DISTILLERIE LES FEUX DE SAINT JEAN
LE CHAMP DES POSSIBLES
Ardèche / Whiskies

La Distillerie « Les Feux de Saint-Jean » est implantée au cœur du Parc Naturel des Monts d'Ardèche dans un milieu préservé sur l'exploitation agricole de 10ha. C'est un projet familial qui se veut ambitieux dans la production de whiskys certifiés Bio et hautement qualitatifs.
La distillerie dispose de sa propre rivière, de trois sources et de plusieurs lacs collinaires pour ses besoins en eau de préparation et de refroidissement.
Nicolas Angenieux, le distillateur, travaille artisanalement ses whiskies, depuis la matière première jusqu'à la mise en bouteille, garantissant ainsi une traçabilité totale des produits et un approvisionnement écoresponsable en circuit court.
Les distillations de Nicolas s'inspirent du Manifeste des Gnôles Naturelles dont il est signataire.

Le « Champ des Possibles », fait référence aux champs de céréales et aux multitudes de possibilités et de combinaisons de saveurs offertes aux whiskies par le terroir et les variétés d'orges.
Les whiskies font la part belle aux orges bio 100% françaises.
Les fermentations de moût sont effectuées « sous-bois » dans un foudre de chêne Français de 34hl ayant contenu un grand vin de Bourgogne.
Les levures indigènes Ardéchoises confèrent un caractère unique aux préparations.
La distillation est réalisée de manière traditionnelle et à repasse sur deux alambics à flamme nue et au feu de bois : un gros alambic Charentais de 25hl et un ancien alambic ambulant de 5hl de 1923, fabriqué à Clermont-Ferrand. Bien que complexe à maîtriser, le feu de bois apporte un caractère certain et recherché aux distillats et permet de jouer avec des phénomènes de compotage ou de caramélisation.
Le vieillissement des spiritueux s'exprime tout d'abord dans des fûts neufs confectionnés spécialement pour la distillerie par la Tonnellerie de Jarnac (Cognac). Le vieillissement se poursuit en fûts roux ayant contenus de grands Cognacs pour les gardes plus longues.





Les classiques

Nicolas réalise toutes les étapes de la production à la distillerie : sélection des céréales, brassage, filtration, fermentation, distillation, maturation et mise en bouteille.
Fermentation sous-bois avec levures indigènes. Distillation traditionnelle à repasse au feu de bois.
Les Pur-Malt sont mis à vieillir en petits fûts neufs de 55L de la tonnellerie de Jarnac, puis mis en bouteilles avant trois ans sous-bois. Ils préfigurent ainsi les futurs whiskies de la distillerie. Une partie de la production est destinée à devenir des whiskies de garde.

« Pur Malt Classic »
100% orges bio Drôme-Ardèche. Les céréales proviennent de la malterie des Monts d'Ardèche, située à seulement 9 km de la distillerie. Variétés anciennes, orges d'hiver, de printemps, orges à deux rangs ou six rangs permettent la réalisation de différentes expressions de spiritueux ou la céréale est reine.
Il est mis en bouteille sans coloration ni filtration afin de préserver son originalité.
Dégustation : belle couleur ambrée. Une explosion de céréales maltées en bouche, un côté rond et beurré, bel équilibre de boisés et de tanins.

« Pur Malt Tourbé »
L'orge maltée tourbée (45ppm) est de nouveau humidifiée puis soumise à une fumaison à froid avec des essences de bois locales (aulnes et bruyère de l'exploitation) afin d'apporter une typicité fumée unique.
Il est mis en bouteille sans coloration ni filtration afin de préserver son originalité.
Dégustation : magnifique couleur or pâle. Une tourbe légère au nez qui s'exprime par la suite longuement en bouche avec des notes de cuir, de tabac et un boisé fumé exceptionnel.

Whisky « Saint-Jean » Single Cask
Orge d'Ardèche : Orge d'hiver à 6 rangs, variété Joyau, Malterie « Art Malt Bio ». Levures Indigènes, fermentation en foudre de bois
Distillation traditionnelle à repasse au feu de bois. Elevage : Fût neuf (tonnellerie de Jarnac), Fût roux ex-Cognac, Fût roux châtaignier
Dégustation : Belle couleur ambrée et profonde, nez de céréale fraîche. Première bouche vive et intense, se terminant sur un fort boisé légèrement fumé caractéristique de nos fût en châtaigniers.

Les 6 ans d'âge

Ces whiskies d'exception sont brassés, distillés en France à partir d'orge maltée bio 100% Française.
En tant qu'embouteilleur, Nicolas sélectionne de grands whiskies français chez ses amis distillateurs indépendants ou partenaires Gnôles Naturelles. Les jus ainsi sélectionnés sont mis à vieillir dans son chai d'Ardèche, où ils sont soumis à un affinage d'exception. Chaque année, différents fûts ayant contenu les vins bio d'un vigneron ou d'une vigneronne engagés sont sélectionnés et utilisés pour produire des finishs et expressions qui ne vous laisseront pas indifférents.
Le whisky final est alors assemblé (sauf pour les Single-Malt), et soumis à un collège d'experts avec qui la distillerie partage une même vision qualitative du produit fini, pour validation avant réduction et mise en bouteille.

Whisky 6 ans d'âge « Finish Côte Rôtie »
Vieillissement en fût ex-Cognac, finish en ex-fût de vin rouge Côte-Rôtie bio de la maison Clusel-Roch à Ampuis.
Dégustation : une robe rubis unique. Une bouche toute en céréales arrondies par des arômes intenses de fruits rouges, de beaux tanins et de tabac.

Whisky 6 ans d'âge « Finish Condrieu »
Vieillissement en fût ex-Cognac, finish en fût de vin blanc Condrieu bio de la maison Clusel-Roch à Ampuis.
Dégustation : un nez frais, approche minérale se transformant en notes profondes tirant sur des aromatiques d'abricots, de pêche et de miel du Viognier.

Whisky 6 ans d'âge « Finish Rhum St Jean »
Vieillissement en fût ex-Cognac, finish en ex-fût de chêne français et acacia ayant contenu le rhum ambré bio de la Distillerie Les Îles d'Ardèche.
Dégustation : un nez extrêmement vif et prononcé. Suave, le finish en fût de rhum apporte une belle douceur et des notes de thé et d'épices.



DISTILLERIE LES FEUX DE SAINT JEAN

LES ÎLES D'ARDÈCHE

Ardèche / Rhums

ECOCERT

La Distillerie « Les Feux de Saint-Jean » est implantée au cœur du Parc Naturel des Monts d'Ardèche dans un milieu préservé sur l'exploitation agricole de 10ha. C'est un projet familial qui se veut ambitieux dans la production de rhums certifiés Bio et hautement qualitatifs.
La distillerie dispose de sa propre rivière, de trois sources et de plusieurs lacs collinaires pour ses besoins en eau de préparation et de refroidissement. Nicolas Angenieux travaille artisanalement ses rhums, depuis la matière première jusqu'à la mise en bouteille, garantissant ainsi une traçabilité totale des produits et un approvisionnement écoresponsable. Les fruits bio des Monts d'Ardèche (mirabelles, framboises) utilisés pour les rhums arrangés proviennent directement de l'exploitation agricole de la distillerie ou des exploitations agricoles voisines. Les distillations de Nicolas s'inspirent du Manifeste des Gnôles Naturelles dont il est signataire.

Le rhum des « Îles d'Ardèche » est produit à partir de mélasse pure canne à sucre bio fermentée. Nicolas a sélectionné une mélasse bio de Cuba et une autre du Paraguay en fonction des arômes souhaités. Un projet de culture de canne à sucre Ardéchoise est à l'étude.
La distillerie se distingue par une production de rhums dits « High-Esters » (Grand-Arôme) connus pour leur intensité aromatique et leur profil gustatif unique.
La fermentation de ce type de rhums est particulièrement longue, près d'un mois, et est effectuée « sous-bois » dans un foudre en chêne Français de 60hl.
Les levures indigènes Ardéchoises confèrent un caractère unique aux préparations.
La distillation est réalisée de manière traditionnelle et à repasse sur deux alambics à flamme nue et au feu de bois : un gros alambic Charentais de 25hl et un ancien alambic ambulant de 5hl de 1923, fabriqué à Clermont-Ferrand. Bien que complexe à maîtriser, le feu de bois apporte un caractère certain et recherché aux distillats et permet de jouer avec des phénomènes de compotage ou de caramélisation.
Le vieillissement des spiritueux s'exprime tout d'abord dans des fûts neufs confectionnés spécialement pour la distillerie par la Tonnellerie de Jarnac (Cognac). Le vieillissement se poursuit en fûts roux ayant contenus de grands Cognacs pour les gardes plus longues.







Les classiques

Rhum ambré « Saint-Jean »
Il s'agit du Rhum blanc Grand-Arôme de la distillerie qui est mis à vieillir les fûts mixtes en chêne Français et acacias spécialement conçus et toastés par la Tonnellerie de Jarnac.
Le chêne Français apporte des notes pâtissières de coco-vanille alors que les fonds d'acacias confèrent des aromatiques très élégantes et florales de thés, d'épices et de tabac.
Une couleur dorée, un nez puissant, pour une explosion de saveurs caribéennes intenses.
La réduction est réalisée très lentement à l'eau de source. Le rhum est mis en bouteille sans coloration, ni filtration afin de préserver son originalité.

Rhum blanc « Grand arôme »
La distillerie a sélectionné deux mélasses bio pur canne à sucre en provenance de Cuba et du Paraguay pour leurs arômes intenses. La fermentation particulièrement complexe dure plus d'un mois avec des levures indigènes dans un foudre de chêne français. Une distillation traditionnelle à repasse avec les alambics à flamme nue et feu de bois de la distillerie produit un rhum blanc d'exception.
Ce rhum se caractérise par un nez très vif et puissant qui évoque la jungle tropicale et les Caraïbes. Une saveur pleine de caractère, directe et franche, semblable à celle d'un rhum agricole mais avec l'apport supplémentaire des arômes puissants et complexes des esters (parfums de fruits très mûrs, d'olives, de saumure, et de bonbons anglais).
Dégustation : Grande longueur en bouche, une finale herbacée et gourmande.

Les rhums arrangés

Rhum arrangé « Framboise »
Rhum arrangé réalisé à partir du Rhum blanc « Grand Arôme » de la distillerie.
La star de ce spiritueux est bien évidemment la « Framboise » bio des Monts d'Ardèche.
Nicolas n'utilise que des fruits de bouche issus des exploitations agricoles voisines de la distillerie.
Les framboises sont mises à infuser plusieurs mois dans le rhum avec un peu de gingembre et de poivre noir.
Nicolas à choisi de ne pas laisser les fruits en bouteille afin de privilégier l'expérience de dégustation et éviter les dépôts disgracieux de fond de bouteilles.
Une légère filtration et réduction, et le rhum arrangé est directement mis en bouteille à 37%vol.
Dégustation : le rhum arrangé « Framboise » épicé présente une intense couleur rubis naturelle. Les arômes de framboise explosent dans la chaleur du rhum pour laisser place aux notes fraiches et épicées du gingembre et du poivre.

Rhum arrangé « Mirabelle »
Rhum arrangé réalisé à partir du Rhum blanc « Grand Arôme ».
La star de ce spiritueux est bien évidemment la « Mirabelle » bio des Monts d'Ardèche.
Pour cette préparation, Nicolas n'utilise que les fruits bio issus de sa propre exploitation agricole.
Les fruits sont ramassés à maturité, effeuillés et équeutés.
Les mirabelles sont mises à infuser plusieurs mois dans le rhum avec les épices bio sélectionnées, vanille de Madagascar et poivre noir.
Nicolas a choisi de ne pas laisser les fruits en bouteille afin de privilégier l'expérience de dégustation et éviter les dépôts disgracieux de fond de bouteilles.
Une légère filtration et réduction, et le rhum arrangé est directement mis en bouteille à 37%vol.
Dégustation : le rhum arrangé « Mirabelle » épicé présente une belle couleur dorée naturelle. Les arômes sucrés de la mirabelle explosent dans la chaleur du rhum pour laisser place aux notes épicées et réconfortante de la vanille et du poivre.



DISTILLERIE LES FEUX DE SAINT JEAN
ESPRITS DES MONTS
Ardèche / Eaux de vie, Liqueurs

ECOCERT

La Distillerie « Les Feux de Saint-Jean » est implantée au cœur du Parc Naturel des Monts d'Ardèche dans un milieu préservé sur l'exploitation agricole de 10 ha. C'est un projet familial qui se veut ambitieux dans la production d'Eau de vie de fruits et de plantes certifiés bio et hautement qualitatifs. La distillerie dispose de sa propre rivière, de trois sources et de plusieurs lacs collinaires pour ses besoins en eau de préparation et de refroidissement.

Nicolas Angenieux, travaille artisanalement ses Eaux de vie, depuis la matière première jusqu'à la mise en bouteille, garantissant ainsi une traçabilité totale des produits et un approvisionnement écoresponsable. Les fruits et plantes bio (mirabelles, framboises, absinthes, plantes aromatiques…) utilisés pour les spiritueux proviennent le plus souvent directement de l'exploitation agricole de la distillerie ou des exploitations agricoles voisines.

Les préparations de fruits sont fermentées de manières naturelles sans aucun ajout de levures.
La distillation très délicate des plantes et des fruits est réalisée exclusivement avec un ancien alambic ambulant de 5hl de 1923, fabriqué à Clermont-Ferrand par la maison Guillaume-Fils. Bien que complexe à maîtriser, le feu de bois apporte un caractère certain et recherché aux distillats et permet de jouer avec des phénomènes de compotage ou de caramélisation.
Les distillations de Nicolas s'inspirent du Manifeste des Gnôles Naturelles dont il est signataire.





Eaux de vie de fruits

« Eau de vie de Framboise »
Pure eau de vie de framboise biologique des Monts d'Ardèche. Les framboises sont issues de l'exploitation voisine à 300 mètres de la distillerie. Uniquement du fruit bio de première catégorie mis à fermenter avec un peu de sucre de canne.
Distillation traditionnelle à repasse sur l'alambic au feu de bois qui confère au distillat tout son caractère. Réduction lente, sans ajout ni filtration.
Dégustation : les essences de framboises s'expriment intensément au nez. Explosion de framboise en bouche, ronde et suave, de légères notes d'épices et de fumée.

« Eau de vie de Mirabelle »
Pure eau de vie de mirabelle biologique des Monts d'Ardèche. Les mirabelles proviennent de l'exploitation agricole de la distillerie, cueillies à maturité, effeuillées et dénoyautées. Uniquement des fruits biologiques fermentés avec un peu de sucre de canne.
Distillation traditionnelle sur l'alambic au feu de bois qui donne au distillat tout son caractère.
Réduction lente, sans ajout ni filtration.
Dégustation : beaucoup de rondeur et de douceur, explosion de prunes lorraines en bouche, légères notes d'épices teintées de fumée.

Eaux de vie de plantes

Absinthe « La Fée Verte d'Ardèche »
Magnifique absinthe bio, réalisée d'après une ancienne recette d'une « Blanche Suisse » du XIX^{ème} siècle. Une quinzaine de plantes aromatiques entrent dans les macérations nécessaires à sa préparation puis sont délicatement distillées au feu de bois. La fée verte s'exprimera d'autant mieux qu'une seconde macération est réalisée pour fixer la magnifique couleur vert émeraude de la « belle amère ». Cette absinthe ne louche pas même si elle comporte une belle part d'anis et fenouil, la distillerie a choisi pour des raisons écologiques et de circuit-court de ne pas ajouter de badiane (anis étoilée d'Asie) ni d'ajout d'anéthol industriel si commun aux anisés du commerce.
Dégustation : l'amère des absinthes est délicatement lié par la racine d'angélique à la fraicheur de la citronnelle. Les anis et les menthes s'expriment longuement et délicatement.

Pastis « Saint-Jean »
Pastis de caractère. Nicolas réalise le plus souvent ses macérations avec les plantes aromatiques issue de cultures voisines et de ses cueillettes sauvages. Pastis après pastis, Nicolas pilote l'assemblage des macérations-distillations uniquement au goût car l'influence des facteurs environnementaux sur l'intensité des arômes des botaniques ne sont pas prédictibles.
Dégustation : anis délicat soutenu par l'arôme profond des bourgeons de pin, une finale mentholée prolonge.

London Dry Gin « Gin Ardéchois »
Un gin authentique aux saveurs envoûtantes grâce à une recette bien établie sur la base d'une sélection sans concession de différentes baies de genévrier, associée à une trame complexe et fraîche d'agrumes et de différentes botaniques. Après assemblage des macérations, la distillation au feu de bois vient lier harmonieusement les aromatiques du spiritueux. La mention Dry est exigeante et signifie qu'aucun sucre, aucun arôme complémentaire ne sont ajoutés après distillation.
Dégustation : du parfum en bouteille. La genièvre est prédominante, les botaniques comme la lavande, le thym et romarin sont liées avec les agrumes par la racine d'angélique.

Liqueurs

« Liqueur de Châtaigne »
Au cœur de ses châtaigneraies centenaires, la Distillerie signe une liqueur de châtaigne au caractère unique, façonnée à partir des fruits issus exclusivement de la propriété.
Ces vergers abritent une variété endémique, la châtaigne « Comballe », dite *Castanea sativa*.
Une partie des châtaignes est épluchée manuellement, puis toastée à la torche et travaillée de manière à exalter les notes grillées, torréfiées et légèrement caramélisées du fruit.
Dégustation : une liqueur chaleureuse, gourmande et élégante à la robe ambrée aux reflets dorés. Un nez généreux, mêlant châtaigne fraîche, notes grillées et touches de caramel léger. Une bouche ample, douce, chaleureuse, avec une texture veloutée à la finale longue, légèrement boisée.

« La Framboisette »
Liqueur élaborée exclusivement à partir de framboises ramassées à la main. Les framboises sont cultivées par leurs soins et par de petites exploitations voisines à la distillerie, toutes certifiées AB et respectueuse de l'environnement. Ces framboises, cueillies à maturité optimale, offrent une intensité aromatique incomparable en infusant dans un alcool bio de céréales françaises. Un sirop de sucre de canne, parfois épicé et préparé par leurs soins est ajouté pour apporter la gourmandise.
La couleur rose-rubis est entièrement naturelle et liée aux fruit.

« Farandole de Menthe »
Une liqueur artisanale qui célèbre la diversité et la richesse des menthes. Les plantes sont cultivées par leur cueilleuse locale et par un collectif d'agriculteurs partenaires Ardéchois, spécialisés en Plantes Aromatiques et Médicinales.
Cette liqueur est un hommage à la fraîcheur végétale de la menthe fraîche et à la puissance aromatique de la menthe poivrée (complémentées avec l'Hysope douce et leurs Orties).

« La Verveine des Monts »
Une liqueur de verveine intense et fraîche, délicatement citronnée, élaborée à partir d'une selection rigoureuse de « verveine odorante » provenenant du même collectif d'agriculteurs que la menthe. Après infusion, les feuilles de verveines sont pressées à froid dans un pressoir manuel afin d'extraire la part essentielle des arômes (complémentées avec l'Hysope douce et leurs Orties).

DISTILLERIE GARAGAÏ

Aix-en-Provence / Spiritueux anisés et de plantes fraîches

ECOCERT

Tout d'abord passionné par le monde du vin et de la vigne, Maixent Dubois crée en 2019 la distillerie Garagaï en souhaitant conserver une approche agricole tout en valorisant le terroir provençal.

Chaque cuvée est l'expression d'un paysage méditerranéen qui est valorisé par des plantes aromatiques cultivées en agriculture biologique par la distillerie, ou récoltées en cueillette sauvage autour de la montagne Sainte-Victoire. Elles sont ensuite travaillées fraîches de manière indépendante par macération ou distillation pour élaborer des spiritueux anisés.
L'ADN de la distillerie Garagaï est caractérisé par beaucoup de fraîcheur et de buvabilité dans ses anisés. Chaque année, la récolte des plantes définit des recettes millésimées aux interprétations bien singulières.



Les Pastis

Les plantes sont généralement cueillies au moment de la floraison puis émondées avant d'être mises à macérer le jour même, chaque aromate indépendamment. Le temps de macération dépend de chaque plante, en fonction de la dégustation des macérats. Les macérations sont ensuite filtrées et les plantes restantes distillées. Ce processus de macération-distillation s'étale du printemps à l'automne.
Une fois toutes les macérations à disposition, le travail d'assemblage débute et concerne une quarantaine de macérations et distillats. Ne reste alors plus qu'un temps de réduction et de mariage des arômes avant une ultime filtration et la mise en bouteille.

« Pastis Garagaï » : La cuvée signature de la distillerie ! Une interprétation traditionnelle encadrée d'une trame fraîche aux notes végétales et florales permettent à tout amateur de pastis de se retrouver chaleureusement autour de sa dégustation.
Composition : anis étoilé, réglisse, thym sauvage thym citron, romarin, sarriette, fenouil, estragon, mélisse, basilic citron, basilic marseillais, absinthe, armoise, laurier, menthe poivrée, menthe verte, aneth, coriandre, anis vert, origan, hysope, agastache.

« Pastis Méditerrà » : L'idée de cette cuvée est de valoriser le safran cultivé par la distillerie en l'associant à l'immortelle (cueillie en sauvage) et ainsi réaliser un pastis méditerranéen à consonnance épicée. Une dizaine de plantes accompagnent ce duo pour maintenir fraîcheur et persistance en bouche.
Composition : fenouil (fleurs et feuilles), aneth, basilic marseillais, basilic citron, basilic verde, mélisse, menthe verte, menthe poivrée, thym citron, thym des collines, estragon, estragon du mexique, armoise, coriandre, marjolaine, agastache, verveine, anis réglisse, alcool de grain.

« Pastis du Baou » : Une véritable balade dans la colline qui exprime toute la richesse aromatique et l'opulence de la garrigue provençale. Une interprétation de caractère (uniquement composée de cueillette sauvage) qui révèle toute la personnalité d'un terroir aride, tout en conservant une belle fraîcheur.
Composition : fenouil fleur, thym, romarin, sarriette, sauge, armoise, hysope, menthe calament, lavande, mélisse, menthe poivrée, absinthe, laurier, thym citron, agastache, anis étoilé, réglisse.

L'Anisette

« L'Anisette Garagaï » : Une ode au fenouil sauvage. Il est travaillé frais et indépendamment sous toutes ses formes : en feuilles, fleurs et graines. Sa fraîcheur est renforcée par le distillat d'une dizaine de plantes supplémentaires.
Composition : fenouil feuilles, fenouil graines, fenouil fleurs, basilic citron, armoise, verveine citron, thym, anis vert, alcool de grain.

Les Plantus

« Tendres épices » : Eau de vie de rosé - safran, immortelle, basilic thaï, miel de garrigue

« Farigaï » : Eau de vie de vin rouge - thym, sarriette, lavande, sirop de romarin

« Fleur blanche » : Eau de vie de rosé - acacia, sureau, aubépine, sirop de sureau

« Genièvre ardent » : Eau de vie de bière genièvre - fenouil, estragon, basilic citronné

« Olive noire » : Eau de vie de vin rouge - olive (salonenque) maturée puis distillée

Le Gin

« Gin Garagaï » : Gin végétal avec des arômes de menthe et verveine en tête twistant avec le punchy des agrumes et la garrigue en fond. Finale sur une note anisée.
Composition : eau, alcool, genièvre, verveine, menthe verte, zeste d'orange, zeste de citron, fenouil, anis vert, carvi.

Les Absinthes

Deux recettes sont élaborées à partir de Grande Absinthe ainsi qu'une quinzaine de plantes fraîches. Chaque plante est cueillie puis émondée avant d'être macérée indépendamment dans l'alcool de blé sur un temps court de quelques jours puis redistillées. Un assemblage de ces distillats est réalisé à l'automne une fois que toutes les plantes de l'année sont façonnées.

« La Verte » : Une absinthe qui révèle beaucoup de fraîcheur grâce aux différents distillats qui la composent et notamment aux différentes menthes qui la font place. Une interprétation provençale de la fée verte avec une grande buvabilité.
Composition : absinthe, armoise, laurier, lavande, mélisse, fenouil, hysope, thym, menthe verte, menthe poivrée, menthe calament, basilic citron, agastache, anis étoilé, alcool de grain.

« La Blanche » : Une absinthe réalisée par assemblage d'une quinzaine de distillats, et qui met en lumière différentes variétés d'armoises. Cette recette révèle des notes florales tout en conservant persistance et vivacité en bouche. Une interprétation de l'absinthe jurassienne avec la signature Garagaï. **Composition** : absinthe, armoise annuelle, armoise commune, mélisse, basilic citron, verveine, menthe verte, menthe calamente, hysope, romarin, anis étoilé, alcool de grain.



PARCELLE

Charente Maritime / Gin

ECOCERT

GENTIANE FILIÈRE DURABLE

Le gin de la Distillerie Archibald
Élaboré dans la distillerie familiale fondée en 1830 entre Bordeaux et Cognac, Parcelle est le gin de la Distillerie Archibald. Il exprime le même goût de la précision, des amers et des botaniques que les cuvées Archibald, dans une interprétation épurée du gin français.

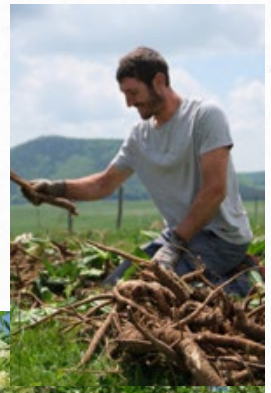
Un retour à l'essentiel
Seulement trois botaniques sauvages — gentiane, genévrier, fleur de sureau. Rien de plus. Rien à cacher. Une bouteille en verre recyclé à 96%, zéro plastique, bouchon en liège naturel, 100% bio, gentiane durable.

Le goût sauvage
Un gin porté par la gentiane sauvage — profondeur, amer discret, clarté lumineuse : une balade en forêt. Relevé par le genévrier sauvage et un souffle de fleur de sureau pour la rondeur. Un gin franc, précis, élémentaire — pour sommeliers, amateurs de gin et de vins.

Élaboré avec une grande précision
Trois botaniques sauvages, cueillies à la main en Auvergne (France), sur une même parcelle.

Une précision absolue requise dans les distillations et l'assemblage Distillation séparée des botaniques dans notre alambic en cuivre .

Trois botaniques. Un terroir. Une Parcelle













Parcelle

« Parcelle Gin Craft »
Le retour à l'essentiel : seulement trois botaniques sauvages et bio - baie de genièvre, gentiane sauvage et fleur de sureau - cueillies à la main sur une même parcelle en Auvergne.
Responsable : 100 % bio, bouteille en verre recyclé à 96 %, bouchon en liège et zéro plastique.
Dominé par la gentiane sauvage, Parcelle est un Gin pensé pour la dégustation et la gastronomie.

FOLLE ENVIE

Charente Maritime / Apéritif

ECOCERT

Un bel hommage
Inspirée d'une vieille recette de Zilda, une femme libre et un brin extravertie, Folle Envie était l'apéritif qu'elle préparait pour les clients de son épicerie, ceux du village et des villages voisins, tous les samedis, lorsque son commerce devenait buvette.

Près de 80 ans plus tard, Estelle, son arrière-petite-fille, a eu une Folle Envie de faire revivre cet apéritif en hommage à Zilda, qui aimait tant la vie, la vraie, celle que l'on partage.









Apéritif

« Folle envie Apéritif » - Un apéritif dans l'air du temps

Français & 100 % bio
Élaboré dans la distillerie familiale à partir de moûts de raisin fermentés et d'infusions naturelles d'écorce de citron jaune, de gingembre et de cardamome.

Responsable par nature
Approvisionnement local privilégié à moins de 150 km de la distillerie, une bouteille en verre, une étiquette biosourcée, des cartons FSC…

Facile, Frais et léger
À déguster seul, très frais ou sur glace, à l'apéritif ou avec un plateau de fromages.
Ou allongé avec le Tonic de Dégustation Archibald : « La Folle Envie », un cocktail simple, rapide et très frais (7 % vol.) : 2 parts Folle Envie • 1 part de tonic Archibald • une tranche de citron bio • un brin de romarin.

THE OLD ALLIANCE

Charente / Whiskies

ECOCERT

Méry Melrose est un négociant de cognac en Grande Champagne, au cœur du premier cru du Cognac. Ce single malt est un pont entre deux cultures : celle de la distillation du cognac, leur métier depuis des générations, et celle de l'Écosse, ancrée dans les racines familiales de Janis Melrose, l'épouse de François.

The Old Alliance est élaboré à partir d'orge issue de l'agriculture biologique, maltée et touraillée par La Malterie de l'Ouest. La distillation est réalisée en alambic charentais, dans la tradition locale du cognac. L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 5 ans, puis le whisky bénéficie d'une finition en fûts de pineau des Charentes bio de 10 ans d'âge de Méry Melrose.

Un single malt made in France

Le nom "Old Alliance" (ou Auld Alliance) renvoie au traité historique qui lia la France et l'Écosse dès 1295. Un clin d'œil assumé aux deux cultures qui façonnent Méry Melrose : celle de la famille Méry, installée depuis des générations à Salles-d'Angles, et celle de Janis Melrose, originaire d'Écosse.

Un single malt précis, travaillé, sans artifice, qui titre 46 % d'alcool. La finition en fûts de vieux pineau de Charentes apporte une note fruité marquée, de la douceur et de la rondeur. Ce single malt est une expression contemporaine du whisky français, nourrie par le savoir-faire du cognac et une vision franco-écossaise assumée.





Les Whiskies Single Mat Finish vieux Pineau des Charentes

« Whisky old alliance Classic » : Les céréales utilisées proviennent de Charente (issues de l'agriculture biologique), distillé en alambic charentais, l'élevage s'effectue en fûts de chêne pendant cinq ans. L'affinage quant à lui s'effectue dans les fûts de Pineau.
Nez sur la douceur, vanille et écorce d'orange. En bouche c'est puissant, intense. Finale tout en rondeur qui évoque la finition en fûts de Pineau des Charentes.

« Whisky old alliance Tourbé » : Elaboré à partir d'orge bio malté et touraillée en Charente, ce whisky combine un élevage en fûts Laphroaig et une finition en fûts de vieux pineau des Charentes.
Ce Old Alliance illustre le caractère d'un single malt français tourbé associant la dimension fumée apportée par l'élevage en fûts Laphroaig et la rondeur / influence vinée d'une finition en fûts de vieux pineau de Charentes de 10 ans d'âge.



MÉRY MELROSE

Cognac / Cognacs, Pineau des Charentes, Liqueurs de Cognac

ECOCERT

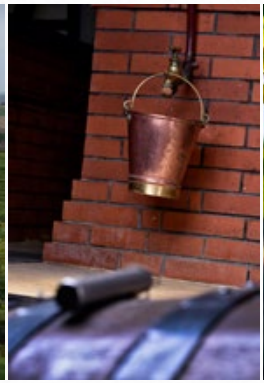
Méry Melrose, établie dans la région du Cognac en France, est un négociant spécialisé dans la mise en bouteille de Cognac, Whisky et Pineau des Charentes.

Le domaine est implanté dans le village historique de Salles d'Angles, où François Méry vieillit et embouteille des cognacs, des liqueurs et du vin savoureux. Certifié bio en France par Ecocert et USDA aux Etats-Unis, François achète tous ses cognacs, liqueurs et vins auprès d'agriculteurs bio en France. Le domaine est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique, une démarche encore relativement rare dans l'univers du cognac. Cette approche repose sur une conviction simple : un profond respect de la nature et de l'environnement, ainsi qu'un engagement envers les générations futures qui hériteront de cette terre.
Cette exigence permet l'élaboration de cognacs uniques, riches en caractère et en arômes.

L'ensemble des parcelles se situe en Grande Champagne, le cru le plus prestigieux de la région de Cognac. Les vignes y prospèrent sur des sols argilo-calcaires peu profonds reposant sur des couches de calcaire et de craie, un terroir reconnu pour son exceptionnelle qualité.

Le domaine produit du Merlot, du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc destinés à l'élaboration de pineau rouge ainsi qu'à la production de vins de table élégants.
Une part importante du vignoble est consacrée aux cépages traditionnels du cognac : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard et Montils. Après pressurage et distillation, ces raisins donnent naissance aux cognacs et pineaux du domaine.






Les Cognacs

AOC Cognac Grande Champagne « VS » : Eau de vie de cognac. Distillation avec lie, vieillissement en fût de chêne du limousin, gros grain et chauffe moyenne. Bio 3 ans d'âge.
Débordant de caractère, des notes florales et fruitées, offrant des notes épicées du fût de chêne et des arômes délicats. Épanoui, il allie la rondeur du floral et du fruit à une texture élégante.

AOC Cognac Grande Champagne « VSOP » : Eau de vie de cognac. Distillation avec lie, vieillissement en fût de chêne du limousin. Bio 5 ans d'âge.
Notes de vanille et de fruits mûrs, d'abricot et de pomme, avec de curieuses notes boisées de caramel et de fudge. Goût riche de gâteau aux fruits, avec des épices, puissant et élégant. Gracieusement rond avec une longue finale et une concentration d'arômes fruités, un assemblage soigné d'eaux-de-vie biologiques d'un seul domaine vieillies en fûts de chêne français.

AOC Cognac Grande Champagne « Réserve » : Eau de vie de cognac. Distillation avec lie, vieillissement en fût de chêne du limousin. Bio 9 ans d'âge.
Une robe légèrement ambrée aux reflets automnaux. Notes intenses extraordinaires, d'orange et de pruneau. Suivent ensuite de douces notes épicées de vanille, avec une sensation de pleine lune. Le style de ce cognac est traditionnel et authentique, Grande Champagne Cru, cognac distillé avec du vin « lies », vieilli jusqu'à ce qu'il soit poli et velouté. Parfaitement rond, il dégage des notes de fruits frais, de baies mûres et d'épices.

AOC Cognac Grande Champagne « XO » : Eau de vie de cognac. Distillation de vin blanc avec lie, vieillissement en fût de chêne du limousin. Bio 15 ans d'âge.
Des arômes profonds de raisin et de figue fraîche, mêlés à de riches notes de tabac frais et de noisettes. Superbe expression du Cognac Grande Champagne XO aux arômes moelleux de raisins secs et d'écorce d'orange avec une touche de noix et de vanille.

Cognacs Arrangés fruités

Des Cognacs Arrangés uniques et audacieux qui marient l'intensité du fruit avec la richesse du Cognac. **Ingrédients** : Purée de fruit, Cognac et sirop.

Cocktail Cognac Passion // Cocktail Cognac Gingembre // Cocktail Cognac Mojito // Cocktail Cognac Citron // Cocktail Cognac Ananas

Les Pineau des Charentes

AOC Pineau des Charentes « Rouge » : Eau de vie de cognac et mout de raisin cépage Merlot. Mutation de mout de raisin et d'eau de vie de cognac. Vieilli en fûts de chêne.
Belle couleur rouge rubis. Arômes de fruits, de cerise et de framboise. Délicieux, effusif, doux et estival dans un verre.

AOC Pineau des Charentes « Blanc » : Eau de vie de cognac et mout de raisin cépage Montils. Mutation de mout de raisin et d'eau de vie de cognac. Vieilli en fûts de chêne. Belle couleur dorée. Arômes de fruits de la passion avec des notes de miel. Frais, sucré, fruité, bon équilibre avec l'alcool.

AOC Pineau des Charentes « Vieux Blanc » :

Les liqueurs de Cognac

« Liqueur de Cognac Amande » : Assemblage d'eau de vie de Cognac, d'arôme naturel d'amande et de sucre de canne bio.

« Liqueur de Cognac Poire » : Assemblage d'eau de vie de Cognac, d'arôme de poire et de sucre de canne bio.

« Liqueur de Cognac Orange » : Assemblage d'eau de vie de Cognac, d'arôme d'orange et de sucre de canne bio.





CHAMPAGNE WARIS-HUBERT

Champagne / Ratafia

ECOCERT

Ratafia
100% Pinot noir issu du Terroir d'Aÿ. Issu des 6 derniers hectolitres de la cuvée, débourbée pendant 24H à 1°. Puis fût assemblé 48H plus tard avec l'alcool et la fine. La liqueur vieillit ensuite 3 ans en fût avant d'être mise en bouteille puis scellée par un bouchon à tête en verre. Vendu à l'unité en coffret bois.





CHÂTEAU DE LA SELVE

Vallée du Rhône, Ardèche / Vin de liqueur

BIODYVIN ECOCERT

Solera MMXI
Vin blanc liquoreux (90g/l sucre), la douceur dominée par la fraîcheur 100% Viognier. Le viognier est ramassé à maturité d'un blanc sec et muté à mi-fermentation à l'alcool bio. La méthode d'élevage ancestral de cette cuvée, qui consiste à assembler en continu millésimes anciens et millésimes plus jeunes, la rend éternelle. L'élevage a débuté en 2011 en petit petit foudre de 700l.





DOMAINE ERIC THILL

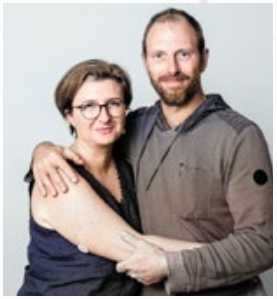
Jura / Vin de liqueur

ECOCERT

Vinum paleas (passerillés sur clayette)
Vignes âgées d'environ 50 ans, plein Sud, sol argilo-calcaire. Tri à la vigne de grappes 100% sain ramassées à 13,5%. Le raisin est stocké en clayette. 2 mois plus tard, les raisins atteignent 24° de potentiel. Pressurage de 6 heures, débourbage au froid puis en cuve pour la fermentation. Levures indigènes, sans collage et sans filtration

Liqueur de Chardonnay
Marnes grises et jaunes, plein Ouest. Chardonnay muté à l'eau de vie «maison» issue de la distillation de vin (Fine). Elevage de 6 mois en cuve. Bouche ample, suave et fruité sur une finale rafraîchissante. Idéal bien frappé à l'apéritif, sur une dessert puissant ou encore pour le déglaçage des viandes ou l'élaboration de sauces.

Y'en aura pas pour tout le monde (vin de liqueur rosé)
Pinot Noir et Poulsard macèrent durant 2 jours, sans fermentation. La part l'alcool est composée à 50% de Fine, pour la finesse (CQFD) et à 50% de Marc pour la puissance.





DOMAINE DES RONCES

Jura / Vin de liqueur

DEMETER ECOCERT

Vin de Paille (Chardonnay)
Le raisin est récolté dans des cagettes dont le fond est tapissé de paille, puis stockées dans un endroit très aéré pendant 3 mois afin de déshydrater le raisin pour le concentrer en sucre. Une fois le raisin pressé, ajout de 4 g/hl de SO2, le jus est placé en cuve pour la fermentation alcoolique, à mi-fermentation le vin est mis en petits tonneaux de 120L pendant 2 ans. Une fois soutiré le vin est filtré sans ajout de SO2.

Macvin du Jura (Chardonnay)
Le macvin est un mutage avec de l'eau de vie de marc et le jus de raisin non fermenté. L'eau de vie de marc provient des grappes de raisins du domaine (après avoir été pressuré) qui est distillé puis qui vieillit pendant 18 mois en tonneau. Le macvin est constitué de 2/3 de jus de raisins (100% Chardonnay) non soufré non fermenté et de 1/3 d'eau de vie de marc. Le macvin vieillit 12 mois en tonneau minimum.





BRASSERIE LES ACOLYTES

Sud-Ouest, Lot / Bières

QUALISUD

La brasserie les Acolytes est née d'une histoire de copains : Mathieu a commencé dans son garage ses premières expérimentations avec un kit amateur. Germain, vigneron à Cahors, est rapidement emballé par la dégustation des essais. Ensemble, ils décident de s'équiper pour se lancer.
Après 2 années à brasser avec une pico bricolée, ils décident de construire une vraie brasserie. Ils font alors appel à Antoine, le cousin de Germain qui est à la tête d'une micro-brasserie en Equateur. Antoine décide alors de rentrer au pays pour prendre en main la production des Acolytes. Les valeurs initiales des Acolytes ont toujours été claires : produire des bières modernes et sortir des sentiers battus : la blonde, l'ambrée et la brune... Leur objectif est de produire des bières modernes, savoureuses et originales, dans le respect de la tradition brassicole artisanale : pas de filtration, pas d'additifs, pas de pasteurisation, etc...
La Brasserie les Acolytes est donc tout naturellement certifiée AB et la gamme s'étend aujourd'hui sur 6 bières régulières proposées à l'année. Deux bières saisonnières sortent ponctuellement : la Bière des Vendanges et la Bière de Noël. Mais de nombreux projets sont encore dans l'oeuf !







Les vigneronnes

« À fleur de peaux » : Bière au Sauvignon - Existe en 33cl et 75 cl - Une bière en fermentation spontanée sur des peaux de sauvignon, robe blanche et bulle délicate, une bière sauvage mais élégante !

« Bâtarde Chenin-Sauvignon » : Bière au Chenin et au Sauvignon - Existe en 75 cl - **Type** : Ale 6,5% vol. **Malts**: Pilsen // **Raisin** : Marc de Chenin et Sauvignon // **Houblonage à l'ébullition** : Cascade. Bière macérée 3 mois en amphore sur marc de chenin (Fabien Jouves) et sauvignon (Domaine Fouassier), puis élevée en futs de chêne pendant 6 mois.

« Bâtarde Malbec » : Bière au Malbec - Existe en 75 cl - **Type** : Ale - 8% vol
Malts: Pilsen // **Raisin** : Marc de Malbec // **Houblonage à l'ébullition** : Cascade
Originalité du mariage entre la Brasserie et les viticulteurs partenaires. Cette bière, qui n'en est pas vraiment une, est basée sur la macération en amphore et pendant plusieurs mois du marc de raisin provenant de différents cépages. Elle est ensuite vieillie en fût de chêne afin d'apporter de la structure et de la rondeur à ce délicieux assemblage.

Les classiques

« Road Triple » : Bière blonde - Existe en 33 cl - **Type** : Triple Belge - 7,5% vol
Malts : Pilsen, Spécial B, Cara Gold // **Houblon** : Hallertau, Saaz
C'est une bière brassée avec une quantité importante de malt, ce qui permet d'extraire plus de sucres non fermentescibles et lui donne donc puissance, rondeur et onctuosité.

« Dark Side of the Moon » : Bière noire - Existe en 33 cl - **Type** : Impérial Stout - 8% vol
Malts : Pilsen, Spécial B, Chocolat, Cara gold, Crystal, Black // **Houblon** : Perle
C'est une Stout ! Bière noire, brassée avec des malts torréfiés qui permettent d'obtenir des arômes de café, de chocolat et de fruits secs. Cette Stout est plutôt légère et l'acidité qui accompagne l'alcool assure un très bwwel équilibre.

« Banzaï » : Bière blanche aromatisée au gingembre et citronnelle - Existe en 33 et 75cl - 5% vol
Type : Ginger Wheat Beer // **Malts** : 40% Malt de blé clair et 60% Pilsner (malt d'orge)
Houblon : Hellertau Hersbrucker (variété allemande aux notes herbacées, florales et d'épices)
C'est la blanche des Acolytes, donc une bière brassée à base de malt de blé. La Banzaï a pour originalité d'être épicée au gingembre frais et à la citronnelle fraiche pendant la fermentation !

« Clandestina » : Bière blonde - Existe en 33 et 75cl - 6,5% vol
Type : American Pale Ale // **Malts** : 90% Pale ale et 10% Cara blond // **Houblon** : Cascade : variété américaine aux notes d'agrumes. C'est la première bière sortie du garage des Acolytes. Une American Pale Ale, houblonnée avec un houblon d'origine américaine. Ambrée, maltée et moyennement amère, c'est une bière de dégustation.

« Saison is Coming » : Bière blonde - Existe en 33 cl et 75cl - **Type** : Farmahouse Ale - 4,5% vol
Malts : Pilsen, Wheat, Cara Munich II // **Houblon** : Fuggle puis Mozaïc, Simcoe et Citra à cru
C'est le style maison des Acolytes : entre une saison et une Farmhouse Ale, c'est une blonde légère et sauvagement houblonnée. Pleine d'arômes de fruits exotiques et de végétaux, elle est légèrement amère et très digeste !

« Pils à l'heure » : Bière blonde - Existe en 33 cl et 75cl - 4% vol
Malts : Pilsen, Munich // **Houblon** : Fuggle, simcoe, mozaic. Le style Pils tire son nom de la ville tchèque Pilsen. C'est une bière légère, finement maltée, limpide, de fermentation basse (lager). C'est l'un des styles les plus connus et répandus au monde.



DOMAINE JULIEN THUREL

Loire Septentrionale / Poirés, Cidres, Cormés

ECOCERT

Les grandes lignes du travail de Julien
Récoltes uniquement à la main, en plusieurs passages et par variété sur des vergers âgés de 30 à 60 ans poussant majoritairement dans des argiles à silex. Classement des variétés en caisse bois et surmaturation adaptée à chaque variété avant pressage. Râpage et pressage doux et lent par variétés. Fermentation en levures indigènes, en cuve inox thermorégulée ou en tonneau selon les cuvées. Prise de mousse naturelle en bouteille pour toutes les cuvées. Les cuvées sont travaillées sans soufre du pressage à la mise en bouteille. Seules les cuvées dégorgées peuvent avoir un apport de soufre au moment du complément bouteille. Le domaine est certifié en Agriculture Biologique France et pratique l'Agroécologie (pas de labour du sol pour l'implantation des vergers, fauchage tardif des prairies sous verger naturellement ensemencées, implantation de haies diversifiées et composées d'essences mellifères, enrichissement de l'humus du sol, implantation de nichoirs pour les oiseaux cavernicoles, chauves-souris, et insectes...).



Les cidres

« Alchimie » : Cidre brut de pommes aigrelettes, monovariétal. Ramassées à la main au sol et en plusieurs passage durant deux à trois mois, les pommes sont ainsi finement sélectionnées puis stockées sous abris encaisse bois pour permettre une surmaturation. Macéré selon un process qui nous est propre, le marc de pomme est ensuite pressé avec douceur sur un pressoir vertical à cage. Fermenté en demi-muids et foudres neufs et récents, ce cidre est mis en bouteille en fin de printemps suivant sa récolte. Après 12 à 24 mois de vieillissement en bouteille, celles-ci sont remuées puis dégorgées à la volée sans ajout de liqueur.

« Solstice » : Levures indigènes en demi-muids de 10 à 12 vins, en Pinot noir appellation Sancerre. Remuage et dégorgement sans ajout de liqueur, après 12 mois minimum de vieillissement. Extra-brut (9,6gr résiduels). Zéro soufre ajouté jusqu'à la mise en bouteille incluse. 30mg/L soufre ajouté au dégorgement. Assemblage de 4 à 5 variétés (Sébins) pour 50%, et de Petites Saulettes Grises pour les 50 autres %. Cette dernière apporte des tanins souples d'astringence en fin de bouche, ainsi que du corps. Bouche néanmoins fine et droite, particulièrement vineuse, bel enveloppement du palais et belle longueur.

« Equinoxe » : Assemblage d'une variété Douce-amère majoritaire (Douce Moëns) et d'une variété aigrelette. Levures indigènes en tonneaux. Remuage et dégorgement sans ajout de liqueur, après 12 mois minimum de vieillissement. Cidre demi-sec (36gr résiduels). Belle mâche en bouche, tanins ronds et puissants apportant longueur et complexité aromatique.

« Rouge-Gorge » : Ce cidre est un subtile assemblage de poires (75%) et de pommes (25%), issus de «vénérables» poiriers plantés vers 1860 sur les terres du Kreizh Breizh et d'une variété de pomme ancienne bretonne, ce cidre pur jus, sec et parfumé, est obtenu par prise de mousse naturelle en bouteille. Il est ensuite remué et dégorgé après au moins un an de vieillissement en caves.

« Champêtre » : Levures indigènes en cuverie inox thermorégulée. Brut médium (20-22gr résiduels). Zéro soufre ajouté. Assemblage de 4 à 5 variétés (Sébins) acidulées, fruité marqué, arômes subtils et long en bouche avec une belle tension.

« Brut de Loire » : Brut de Loire est un cidre encré dans les traditions de nos paysages de Loire septentrionale. Il est issu de l'assemblage d'un grand nombre de variétés indigènes de notre territoire que les paysans d'autrefois récoltaient à l'automne une fois les récoltes rentrées. Ainsi, même si le socle variétal reste relativement identique, les proportions par variété peuvent variées en fonction des millésimes. Prise de mousse naturelle en bouteille. Zéro souffre ajouté. Zéro produit oenologique utilisé en cave. Sucre résiduel : 24gr/L.

« Cidre en Fût de Calvados » : Fin 2021, 10 de nos tonneaux à cidre ont été transportés dans le domfrontais (sud de la Normandie) afin qu'ils y soient remplis de Calvados. Trois années plus tard, nous sommes repartis chercher nos tonneaux afin de les remplir de nos cidres riches et précis, essentiellement composés de Locards et de Sébins. Prise de mousse naturelle en bouteille. Zéro soufre. Zéro produit oenologique ajouté. Sucre résiduel : 24gr/L.

« Cidre en Fût de Whisky » : À une 20aine de km du domaine, la distillerie de Faronville a été créée par un couple d'agriculteur amoureux de longue date des grands alcools. Producteurs de pomme de terre, d'Orges et d'autres céréales, ils ont eu l'audace de sublimer leurs matières premières au sein de leur merveilleux chaix. Quoi de plus naturel pour nous que d'aller puiser dans leur tonneau à whisky, toute la délicatesse et la gourmandise qui pouvait accompagner notre magnifique pomme Avrolle. Prise de mousse naturelle en bouteille. Zéro soufre ajouté. Zéro produit oenologique utilisé en cave. Sucre résiduel : 20gr/L.

Les poirés

« Cru des Loges » : Levures indigènes en cuverie inox thermorégulée. Remuage et dégorgement sans ajout de liqueur, après 12 mois minimum de vieillissement. Brut sur poire acidulée (autour de 20gr résiduels). Zéro soufre ajouté jusqu'à la mise en bouteille. Arômes primaires de poires peu marqués en bouche (davantage au nez), laissant la place aux arômes secondaires de pamplemousse rose, de mûres sauvages et d'eau de vie de poire. Belle minéralité et grande délicatesse en bouche. Poiré issu de poiriers âgés d'environ 200 ans.

« Athéna » : Ramassage manuel, par variété et en plusieurs passages pour ne travailler que des fruits à maturité. Macération pré-fermentaire à froid puis pressage au pressoir vertical par variété. Fermentation avec levures indigènes en cuverie inox thermorégulée. Vieillissement de 2 années minimum en bouteille couchée. Remuage et dégorgement sans ajout de liqueur, 30 mg de SO2 apporté lors de cette étape (aucun autre dosage de souffre n'a été apporté dans la vie de la cuvée).
20gr de sucre naturel résiduels. Brut gourmand sur des notes de poire acidulée, notes miellées et fleurs blanches. Poiré un peu fort en pression bouteille, à ouvrir bouteille inclinée en tenant le bouchon pour éviter le gerbage. La bulle n'en est pas moins fine.

« Hirondelle » : Poiré brut, droit et délicatement fruité, pouvant rappeler un vin blanc. Cuvée dégorgée (sans apport de liqueur) après un an minimum de vieillissement en bouteille. Ce poiré est produit à partir de variétés anciennes totalement oubliées, récoltées sous des arbres parfois bicentenaire en Centre Bretagne. Récolte à la main, fermentation en levure indigène, zéro souffre jusqu'à la mise en bouteille incluse. La bulle se forme naturellement en bouteille durant un vieillissement d'un an minimum. La bouteille est ensuite dégorgée sans apport de liqueur. Apport de 30mg de SO2 total au dégorgement.

« Courlis » : Levures indigènes en cuverie inox thermorégulée. Poiré Doux sur poire acidulée (50-56gr résiduels). Assemblage de vieux poiriers (autour de 200 ans) du lieu-dit Ker Anna et de poiriers plus jeunes, de variétés endémiques au sol Breton (premier poiré véritablement breton à avoir vu le jour). Poiré pur jus, fruité et gourmand, obtenu sans aucune utilisation de souffre et par prise de mousse naturelle en bouteille, véritable fer de lance du terroir de centre Bretagne.

Les spécialités

« Les Rosacées » : Levures indigènes en cuverie inox thermorégulée. Remuage et dégorgement sans ajout de liqueur, après 15 mois minimum de vieillissement en bouteille. Brut tendre acidulée (26gr résiduels). Assemblage de fruits provenant de vieux Poiriers (autour de 200 ans) de Cognassiers, de Pommiers (et de Cormiers en fonction des millésimes). Notes très gourmandes de coing et de fruit de la passion, soutenues par une bouche acidulée, droite et enrobée d'une belle rondeur apportée par la poire. Une fine astringence en finale apporte de la structure et réclame l'accord met/cidre.

« Automne » : Levures indigènes en cuverie inox thermorégulée pour la première étape (fabrication du cidre), puis levures sélectionnées pour la fermentation de Sauternes afin de lancer la fermentation de l'assemblage cidre et miel. Fermentation longue d'environ 6 mois. Elevage de 2 à 3 ans en pièces de 4 à 5 vins, Pinot noir de Menetou-Salon. Liquoreux (120gr. résiduels). Zéro soufre ajouté. Assemblage de 4 à 5 variétés (Sébins) acidulées, de pommes douce-amères et d'une grande quantité de miel. Bouche longue et complexe, se décomposant en plusieurs étapes, faisant alternativement apparaître la puissance des notes pommées et confites, cireuses et miellées, mais aussi des notes plus tertiaires de pruneau et de Girolle fraîche. Les sucres sont bien tendus par l'acidité naturelle des pommes.

« Partage » : 100% Cormé. Ce Cormé est issu de la récolte de très vieux Cormier domestique âgés de 200 à 300 ans et poussant en Loire septentrionale. Travaillé comme un vin blanc sec de Loire, c'est une exclusivité du domaine en Europe (et ailleurs). Ramassage manuel, macération préfermentaire suivi du pressage au pressoir vertical. Fermentation alcoolique en levures indigènes suivi d'une année d'élevage sur lies fines en demi-muids de Châtaignier.

« Séculaire » : 100% Cormé. Le Cormé est un « vin » de corme, fruit d'un arbre appelé le Cormier domestique ou Sorbier domestique. Notre domaine fût le premier domaine en France à planter un verger de cormier fruitier et à produire du Cormé. En 2024, notre domaine reste encore le seul en France à produire un Cormé en prise de mousse bouteille, vieilli sur latte puis remué et dégorgé.
Cormiers âgés de 1 à plus de 2 siècles vivant dans le Gâtinais, le Pays Fort et le Sancerrois. 9,4°C degrés d'alcool, 0g/l de sucre résiduel et seulement 30mg/l de SO^2 au dégorgement.

Le jus de pommes sans alcool

« Avrolle » : Jus de pomme monovariétal obtenu par macération à froid puis pressurage d'Avrolle. Le reste du travail est identique à celui du Sébin. La macération ici pratiquée permet de mettre en lumière des aromatiques tout à fait surprenantes où des notes de poires et d'agrumes sont soulignés par l'acidulée et le croquant de la pomme.







À SUIVRE

No Low
Les sans alcool

Apéritifs

NEW **Archibald** - Cuvées sans alcool / Tonic (Charente Maritime) 18

Eaux minérales naturelles d'Ardèche

Volcan - Pétillante 19

NEW **Aizac** - Plate 19

Les sans alcool de Vignerons 20

ARCHIBALD

Charente Maritime / Cuvées Sans Alcool & Tonic

ECOCERT

GENTIANE FILIÈRE DURABLE

L'esprit de la Maison Archibald
S'affranchir des catégories.
Puiser dans près de 200 ans de savoir-faire de distillerie familiale
Maîtriser les amers, en particulier la gentiane sauvage, en synergie avec des cueilleurs passionnés.

Créer des cuvées sans alcool Hors du Commun.
Pensées pour surprendre, émerveiller et séduire les palais les plus exigeants, les créations sans alcool Archibald, complexes et structurées, sont aujourd'hui servies dans plus de 150 tables étoilées en France et au Japon. À l'apéritif comme en pairing, elles invitent à une nouvelle expérience de dégustation.

Savoir-faire
Distillerie familiale depuis 1830 • Expertise des amers

Engagements
Gentiane sauvage durable • Bio • B Corp

Usages
Pur • Pairing • Cocktail

Reconnaissance
150+ tables étoilées • Reconnu par le Collège Culinaire de France







La Collection Archibald

Les cuvées sans alcool de dégustation

« Archibald Tonic de dégustation » - l'original - Gentiane & Baie de Genièvre
La référence des tonics pour les connaisseurs. La cuvée fondatrice de la Maison Archibald.
Gentiane sauvage bio d'Auvergne • Baies de genièvre bio

Pur, en Pairing ou en Cocktail : Sublime un gin dans un Gin Tonic élégant, un café de spécialité dans un Espresso Tonic ou s'exprime dans de nombreuses créations cocktail.

« Archibald La Réserve » - vieilli en fût
La première cuvée sans alcool vieillie en fût. Façonnée par le temps. Née de l'audace.
Vieillissement de 100 jours dans leurs chais, en fût de chêne neuf.
Gentiane sauvage fraîche d'Auvergne • Bergamote de producteur en Sicile
Micro-batch • Sous allocation

Pur ou en Pairing : S'accorde particulièrement avec le foie gras, les fromages affinés, ainsi que les desserts au chocolat ou au café.

« Archibald Ginger beer de dégustation » - Gingembre frais
Une cuvée sans alcool qui révèle le gingembre frais dans une approche raffinée, équilibrée et gastronomique. Le gingembre réinventé pour la dégustation : précis, délicat et qui ne brûle pas.
Racines de gingembre frais français (producteur du Berry) • Gentiane sauvage bio d'Auvergne

Pur ou en Pairing : S'accorde particulièrement avec les produits iodés, les cuisines asiatiques et délicatement épicées (thaï, chinoise), ou les desserts aux fruits rouges, comme une tarte aux fraises.

« Archibald Orange amère » - L'Aperitivo sans alcool français
Quand l'orange amère bigarade et la gentiane sauvage révèlent une longueur en bouche exceptionnelle. Fraîche, peu sucrée, complexe et infiniment longue.
Orange amère bigarade bio de producteur • Gentiane sauvage bio d'Auvergne

Pur ou en Pairing : S'accorde particulièrement avec la cuisine méditerranéenne.



VOLCAN & AIZAC

Ardèche / Eaux minérales naturelles

Volcan est une eau minérale naturellement pétillante et d'une grande pureté qui jaillit au pied du Volcan d'Aizac culminant à 808 mètres, au cœur du Parc National des Monts d'Ardèche, dans un site magnifique et protégé.

Reconnue depuis les temps anciens pour son goût unique, ses fines bulles et ses bienfaits, elle est depuis 1868 soutirée exclusivement dans des bouteilles de verre par des artisans minéraliers.

En 2020, 4 passionnés du terroir Ardèchois (Hugues, Mickaël, Florence et Benoît) s'unissent pour rénover la source tout en respectant son histoire.

Quant à Aizac, eau minérale naturelle, elle voit le jour en 2026. De même composition et avec les mêmes qualités, cette eau plate complète à merveille Volcan sur les tables de restaurants.

Volcan & Aizac, c'est avant tout une aventure humaine, un projet fondé sur l'amitié et la passion du terroir. Une tradition, mettant en avant la pureté et l'authenticité de l'eau minérale naturelle renaît !









Un terroir volcanique exceptionnel
Puisant ses richesses au coeur du Volcan d'Aizac, les eaux bénéficient d'une minéralisation unique, offrant un goût pur et subtil, idéal pour une consommation quotidienne ou gastronomique, en 75cl et 33cl.

Un produit prisé par les chefs
Appréciée par les plus grands noms de la gastronomie, Volcan & Aizac accompagnent avec finesse les mets les plus raffinés.

Une production artisanale et responsable
L'ensemble du processus de production a été minutieusement étudié afin de réduire l'impact environnemental et garantir une qualité constante et ce, de l'outil de production entièrement créé jusqu'à la conception de leur bouteille personnalisée en verre allégé de + de 30%.
Les approvisionnements en matières sèches (cartons, étiquettes, bouteilles) sont produits en local, dans un rayon de moins de 100kms, et sont 100% recyclables.

Les eaux minérales naturelles

« Volcan »
Eau minérale naturellement gazeuse
Volcan est l'une des rares sources dont l'eau jaillit déjà gazeuse. Son gaz originel est préservé, garantissant une effervescence naturelle et une qualité inimitable. Ses bulles nettes et franches en font un choix d'excellence sur les plus belles tables.

« Aizac »
Eau minérale naturelle
Aizac est la petite sœur de Volcan, une eau plate de même composition qui vient compléter naturellement la gamme, avec la même exigence de qualité, de pureté et d'élégance.



Composition (mg/l)

Bicarbonates	363
Calcium	73
Magnésium	29
Sodium	13
Potassium	1,4
Fluor	0,3
Nitrates	0

Résidu sec à 180° : 383 mg/l



CHÂTEAU DE LA SELVE

Vallée du Rhône, Ardèche / Jus de raisin

BIODYVIN ECOCERT

Jus de raisin « La raisinade »
Syrah + eau de source.
Un jus de raisin fruité et gourmand !





DOMAINE BONNET HUTEAU

Val de Loire / Jus de raisin pétillant

BIODYVIN ECOCERT

Jus de raisin pétillant « Champ d'Or »
Jus de raisin sélectionné sur une partie de la production du cépage obtenu à partir d'une sélection rigoureuse de raisins frais pressés et stérilisés. Légèrement gazéifié, il ne comporte ni conservateur, ni colorant ou sucre rajouté. Il est 100% naturel.





DOMAINE DE L'ENCHANTOIR

Val de Loire / Jus de raisin pétillant

ECOCERT

Jus de raisin pétillant « Turbulette »
Jus de raisin blanc de noir pétillant issu de Cabernet Franc. Pressurage immédiat, tri des jus les plus clairs et les jus teintés, débourbage à froid. 20g/l de sucre résiduel, aucun intrants.





DOMAINE JULIEN THUREL

Loiret / Jus de pomme

ECOCERT

Jus de pomme « Avrolle »
Jus de pomme monovariétal obtenu par macération à froid puis pressurage d'Avrolle. Le reste du travail est identique à celui du Sébin. La macération ici pratiquée permet de mettre en lumière des aromatiques tout à fait surprenantes où des notes de poires et d'agrumes sont soulignés par l'acidulée et le croquant de la pomme.





Esprits de terroir
1067 route du Stade
07120 Grospierres - France

Tél. +33 (0)4 27 10 83 73

info@esprits-de-terroir.fr

www.esprits-de-terroir.com
www.vignerons-de-nature.com

Juillet - Août 2026