

EXPEDITION GIN

Eau de vie sauvage

EXPEDITION GIN Canada

FRAIS, SALIN, FORESTIER

Une perle rare

Expedition Gin est un projet unique et un peu fou, créé par Baptiste Gissingier, passionné de voyages, de grands espaces et de gin !

Français d'origine, Baptiste est arrivé au Québec il y a 15 ans, et souhaite repartir à l'aventure pour faire découvrir aux gens les gins de plusieurs régions du monde. Sur une dizaine d'années, il va ainsi parcourir quatre pays de chacun des six continents (Amérique du Nord, Amérique du Sud, Afrique, Europe, Asie et Océanie), plus l'Antarctique, à la recherche des plantes sauvages locales avec lesquelles seront élaborés 25 gins de terroirs, produits qu'une seule et unique fois en très petite quantité (500-750 bouteilles). Chaque gin sera distillé avec des ingrédients locaux et avec la collaboration d'une distillerie du pays.

Pour ouvrir le bal, Baptiste a choisi le Canada. Avec son alambic de voyage, il a sillonné les routes de l'Est canadien - les côtes de la Nouvelle Écosse, Terre-Neuve, Labrador - afin de ramasser toutes sortes de plantes. C'est avec environ une centaine de kilos de plantes et de botaniques qu'il est finalement revenu dans la région de Québec où il a collaboré avec Cassis Monna & Filles, une exploitation basée sur l'île d'Orléans, réputée pour son vin de cassis. A partir de cette base vinique concentrée à fort degré, il a alors procédé à la distillation avec tous les ingrédients. Le résultat ? Une eau-de-vie, plus qu'un gin, sauvage et très nature, sèche avec des touches iodées et une belle sensation de miel fruité sur la langue. À apprécier tel quel, après l'avoir laissé reprendre ses esprits dans le verre pendant une dizaine de minutes.



Matières Premières :	<u>Base</u> : Vin de cassis <u>Botaniques</u> : baies de genévrier (<i>Juniperus Horizontalis</i> et <i>Juniperus Chinensis</i>), cônes, branches, écorces et sèves de pins, du mélilot (vanille du Québec), de la camomille sauvage (qui sent l'ananas quand on l'écrase), de la mousse sèche d'arbres, et du thé du labrador récolté au printemps (saveurs de miel floral) et à l'automne (notes grillées).
Collaboration :	Cassis Monna & filles, Île d'Orléans (Canada)
Distillation :	Fermentation pendant 7 jours Infusion baies de genévrier : 48 heures Double distillation. Repos 7 jours en cuve inox
TAV :	43%
Dégustation :	Un gin très nature et sec avec des touches iodées et une belle sensation de miel fruité sur la langue. À apprécier tel quel, après l'avoir laissé reprendre ses esprits dans le verre pendant une dizaine de minutes.
Date :	novembre 2019
Bouteille :	50cl
Conditionnement :	carton de 4
Étui :	non