

INUGAMI SHOCHU

Inventé au Japon, perfectionné en Écosse

Pur, évanescent, exotique.

La distillerie Lone Wolf a été inaugurée en 2016 et elle opère aujourd'hui sous le nom de Brewdog Distilling. C'est l'une des deux seules écossaises à être équipée des deux systèmes de distillation : continu en colonne à distiller et par cuvée dans des alambics à repasse.

La colonne de distillation monte jusqu'à 19m de haut et comporte 60 plateaux. Cela permet de distiller l'alcool neutre, obligatoire en Europe pour faire du gin et de la vodka. Brewdog Distilling est donc l'une des rares distilleries européennes qui produit son propre alcool neutre pour ses propres spiritueux. Les alambics à repasse sont deux Holstein de 11 000l (surmonté d'un chapiteau avec trois bulbes à reflux) et 400l, les premiers et les seuls de la sorte à avoir été installés en Écosse à ce jour.

Brewdog Distilling Co., obsédée par la qualité, maîtrise l'ensemble de la conception de ses produits, du grain jusqu'au verre. Steven Kersley, le maître distillateur et assembleur maison, fait preuve d'une grande créativité pour développer une gamme de spiritueux, à la forte identité gustative. Visuelle aussi.

Il y 100 ans, un Japonais est venu s'initier à la production de whisky auprès des maîtres-distillateurs écossais. Dans un esprit de partage et d'échange réciproque, pourquoi ne pas proposer une vision écossaise du célèbre spiritueux japonais ? C'est ainsi qu'est née la liqueur Inugami Shochu, en provenance directe du grand est... écossais. Et comme le redoutable esprit du chien Inugami (dont on dit qu'il ensorçèle les voyageurs sans méfiance), Brewdog Distilling a pris le contrôle de la boisson la plus populaire du Japon. Ce spiritueux doux, délicat et naturellement sucré est maintenant prêt à vous posséder.



Matières Premières : Orge maltée, blé malté et riz. Mélasse. Gingembre, rhubarbe, galanga.

Alambics : Alambic Holstein, 400l, colonne Holstein 8 plateaux.

Fabrication : L'orge maltée, le blé malté, le riz et la mélasse sont brassés ensemble et distillés dans l'alambic au chapiteau surmonté des trois bulbes à reflx. Les vapeurs sont envoyées dans la colonne dont seuls huit plateaux sont embrayés. Rhubarbe, gingembre et racines de galanga sont alors mis en macération dans cet alcool de grain et redistillés séparément. Les trois distillats sont ensuite assemblés, sans sucre ajouté.

TAV : 23 % vol.

Dégustation : Nez sur la rhubarbe et le yaourt aux fruits rouges.
Bouche toujours aussi fruitée et lactée. Surprenante.
Finale douce, avec des notes plus racinaires et amères.

Moment : Apéritif. Pur ou en cocktail. En accord avec du poisson blanc.

Bouteille : 70 cl.

Conditionnement : Carton de 6.

Étui : Non.

