

LONEWOLF GUNPOWDER GIN

Le feu aux poudres

Explosif, oriental et entêtant.

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 est temps de mettre le feu aux poudres et c'est exactement ce qui se passe avec LoneWolf Gunpowder. Un gin exigeant et explosif, plein de promesses orientales. Disponible en édition limitée, ce gin à fort degré lorgne du côté des rhums navy proof (embouteillés à 57%, le taux d'alcool qui permettait de mettre à feu la poudre à canon), rendus célèbres par la marine britannique.



Matières Premières : Aiguilles de pin sylvestre, genévrier de Toscane, zeste de pamplemousse rose mexicain, zeste de citron sicilien, zeste d'orange amère du Paraguay, poivres noir, rose et Sichuan, racine d'iris, racine d'angélique, anis étoilé, cardamome verte, citronnelle, graine d'aneth et de coriandre, lavande.

Alambics : Holstein 11 000l + colonne 19m 60 plateaux, Holstein 400l.

Fabrication : Gin produit par distillation, macération et infusion.

TAV : 57 % vol.

Dégustation : Nez sur une explosion de genièvre, terreux, forestier.
Bouche puissante marquée par les épices (poivre, gingembre).
Finale évidemment longue toujours sur les épices et le genièvre. Fraiche.

Moment : en cocktail.

Bouteille : 50 cl.

Conditionnement : Carton de 6.

Étui : Non.