



SOLIGNY

CAMPAGNE SPIRIT

LA DISTILLERIE DE SOLIGNY LANCE CHANT DU COQ, SON PREMIER PUR MALT

Il y a un an et demi, Véronique et Vincent Godier se sont lancés dans la production de whisky, un projet authentique emprunt du terroir local.

Et c'est aujourd'hui que La Distillerie de Soligny, dont les bâtiments ont été inaugurés en novembre dernier à Soligny-les-Étangs, propose sa toute première eau de vie de Malt, Chant du Coq N°1.

CHANT DU COQ N°1, LE PLUS COURT CHEMIN POUR ACCEDER AU GOUT DE LA CAMPAGNE

Premier né de la Distillerie de Soligny, Chant du Coq N°1 est une eau de vie de malt élaborée à partir de l'orge de la ferme familiale dont les parcelles sont situées à quelques centaines de mètres de la distillerie.

Cette orge locale a été moissonnée à l'été 2020, maltée dans la région Grand Est en décembre puis distillée dans un alambic néerlandais Istill à l'hiver et au printemps 2021. Le distillat a ensuite été mis en maturation dans des fûts de chêne neufs français de la tonnellerie Jérôme Fouailly - MOF et en fûts de vin rouge de la Bourgogne voisine, afin de marier les saveurs de la richesse forestière de la région et de les associer au savoir-faire de l'élevage des vins.

Ainsi, Chant du Coq N°1 est la parfaite signature souhaitée par Véronique et Vincent Godier : capter l'âme du terroir nichée dans l'orge et capturer dans une bouteille les saveurs, les senteurs et les charmes de la campagne.

Déjà riche et savoureuse, cette eau de vie de malt est la première d'une collection saisonnière, puisque Chant du Coq n°2 sera disponible à l'automne prochain. Et il faudra encore un peu de patience pour déguster la première référence de la gamme de whiskies single malt "Airs de plaine", actuellement en vieillissement, qui sortira fin 2023.



CHANT DU COQ N°1	46% vol. alc	70 cl
ROBE : or ambré	À déguster pur, allongé d'eau fraîche ou en cocktails	
NEZ : céréale, amande	(type Old Fashioned)	
BOUCHE : grain, miel et pain grillé		
Prix de vente conseillé : 55 €		
Disponible sur le site www.solignywhisky.fr et chez les cavistes		

UNE AVENTURE PLEINE DE SENS

La genèse de Chant du Coq N°1 débute il y a plusieurs années quand Véronique et Vincent Godier, deux ingénieurs agronomes ayant évolué dans le secteur du management et de l'investissement, imaginent un projet commun pour conjuguer leurs passions et travailler ensemble. C'est ainsi qu'ils se lancent en 2018, dans une aventure entrepreneuriale pour une deuxième vie professionnelle qui les mènera à la production de whisky.

Vincent Godier est issu d'une famille d'agriculteurs céréaliers, établie depuis quatorze générations aux confins de la Champagne autour de Fay-les-Marcilly, à quelques kilomètres de Soligny-les-Étangs. Cet héritage agricole a guidé les réflexions du couple qui en a fait la genèse de toute la logique de leur projet, avec la volonté profonde de donner vie autrement aux terres familiales, et d'y écrire un nouveau chapitre.

C'est avec l'envie d'élaborer un produit dans la tradition d'excellence de la Champagne, que Véronique et Vincent Godier ont ainsi imaginé leur whisky. Une offre nouvelle au niveau local mais qui vient s'inscrire dans des siècles de culture et d'histoire. Finalement, est né un projet qui allie leurs expertises personnelles, leur passion des bonnes choses, tout en utilisant les céréales issues de leurs propres champs. Un cercle passionnant et vertueux !



UN PROJET AU CŒUR DE LA VALORISATION RÉGIONALE

La région Grand Est est la première région céréalière de France et la première productrice d'orge. Généralement associée à la viticulture, la Champagne présente également un haut potentiel agricole. La famille Godier y est installée depuis près de 500 ans, et participe au savoir-faire de la région en cultivant ses terres pour produire des céréales de grande qualité. Les sols de la ferme de Soligny-les-Étangs constituent une mosaïque de terroirs représentatifs de cette région à la rencontre de la Champagne, de la Bourgogne et de l'Île-de-France. Grâce à sa forte capacité de rétention d'eau, le sous-sol crayeux rend les cultures moins sensibles à la sécheresse. Les céréales produites expriment le caractère des variétés choisies et la météorologie de l'année.

Avec la Distillerie de Soligny, Véronique et Vincent Godier perpétuent cet héritage en élaborant un whisky à base d'orge locale, et permettent ainsi de valoriser le potentiel de qualité de la région, peu connu du grand public en France.

Avec la volonté que l'ensemble des matières premières utilisées dans l'élaboration de leurs whiskies proviennent d'un périmètre la plus proche possible de la distillerie, le couple insuffle un dynamisme local : l'orge provient de leurs terres à quelques encablures de la distillerie, l'eau est celle du village, et les fûts sont issus de chênes français de Champagne et de Bourgogne dont certains proviendront des forêts appartenant à leur famille. L'amour de leur terre et la passion pour l'orge qu'ils cultivent guident ainsi la façon dont ils élaborent leurs whiskies. C'est leur Champagne Spirit.



UNE DISTILLERIE RÉFLÉCHIE ET ÉLABORÉE EN LOCAL

L'installation de la Distillerie de Soligny se devait d'être imaginée dans la cohérence de vision et de valeurs des propriétaires. Le site de Soligny présente de nombreux avantages : l'espace disponible organisé comme un verger, les bâtiments existants exploitables pour l'ensemble des activités hors distillation et stockage, la proximité des parcelles... mais il existe également des contraintes naturelles et de paysage, des normes d'aménagement et de vie en communauté dont les parties prenantes à la conception de la distillerie ont su tenir compte pour la cohérence et la pérennité de l'entreprise, dans l'esprit de Soligny.

La distillerie, inaugurée en novembre 2021, a été imaginée et construite grâce à la contribution d'artisans 100% locaux, un point qui tenait à cœur à la famille Godier. Les équipements ont été organisés pour tirer pleinement parti de l'alambic à colonne hybride Istill 2000, un alambic néerlandais en inox qui permet de conserver les grains de malt durant l'ensemble du process, de l'empâtage à la distillation. Un alambic frugal en énergie et en eau, piloté numériquement, qui maximise l'extraction des parfums du grain.



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



Contact presse

SOWINE

Laura Bounie • laura@sowine.com • 01 86 90 03 62

Leslie Pecheur • leslie@sowine.com • 01 86 90 14 74

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.