

LONEWOLF GIN

Résineux, floral et frais

Le genièvre en épine... dorsale

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.

Le gin est devenu populaire et cette popularité a engendré de nombreux travers à base d'absurdités aromatiques. Non, le genièvre ne sert pas à masquer les défauts. Chez Brewdog Distilling, on adore le genièvre dans toute sa beauté brute et imparfaite, quitte à en utiliser 5 fois plus que la moyenne. Pour Lonewolf, nous produisons notre gin à 100% (ce que peu de marques peuvent revendiquer), en utilisant notre propre vodka Abstrakt comme spiritueux de base. La qualité est tout. Des notes de lavande et d'agrumes se mélangent aux aiguilles de pin mais c'est le rugueux et épineux genévrier qui sert d'épine dorsale à notre gin.



Matières Premières : Aiguilles de pin sylvestre, genévrier de Toscane, zeste frais de pamplemousse rose mexicain, zeste frais de citron sicilien, poivre rose, racine d'iris, racine d'angélique, macis, cardamome verte, feuille de kaffir, citronnelle, combava, amande, graine de coriandre et lavande.

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

Fabrication : Gin produit par distillation en petit batch de 600L, macération et infusion.

TAV : 40 % vol.

Dégustation : Nez marqué par le genièvre mais aussi des arômes floraux (lavande, rose).

Bouche résineuse (aiguille de pin) et puissante (plantes tubéreuses, épices).

Finale longue et d'une grande fraîcheur (citronnelle, orange amère).

Moment : Apéritif. Pur ou en cocktail.

Bouteille : 70 cl.

Conditionnement : Carton de 6.

Étui : Non.

