



SOLIGNY

CAMPAGNE SPIRIT

LA DISTILLERIE DE SOLIGNY SIGNE, AVEC AIR DE PLAINE, SON PREMIER SINGLE MALT PERMANENT.

Véronique et Vincent Godier ne cessent d'innover. Pour la fin d'année 2024, ils enrichissent ainsi leur gamme d'un premier Single Malt permanent, Air de Plaine. Et comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, la Distillerie de Soligny inaugure également avec Vents d'Ange, l'ère de ses Single Casks

AIR DE PLAINE : UN SOUFFLE EVOCATEUR DE LA RICHESSE DE L'ORGE FAMILIALE POUR UN PREMIER SINGLE MALT PERMANENT.

Aux confins de la Champagne, à Soligny-les-Etangs, l'horizon est toujours dégagé pour les rêveurs qui savent faire et les faiseurs qui ne s'empêchent jamais de rêver. C'est sur ces terres que Véronique et Vincent Godier ont vu dans les champs d'orge alentours tout le potentiel d'une Distillerie. Depuis, eaux de vie de malt d'orge et whiskies à la Française sortent de leurs fûts avec une régularité et une précision d'agronomes. Dernier whisky mis en bouteille, Air de Plaine – dont le nom fait à la fois office de promesse et de programme, devient le premier Single Malt de la gamme permanente de la Distillerie de Soligny.

Dessiné avec soin comme on peindrait un paysage, Air de Plaine s'élabore selon un procédé unique et précis. Doux, le brassin de malt d'orge fermente ensuite 5 jours avant d'être distillé lentement dans un alambic Istill, peu consommateur d'eau et d'énergie : le respect de la nature environnante, toujours, prime. Puis vient le temps de la maturation en fûts. Air de Plaine bénéficie d'un parcours unique et reproductible, composé d'une combinaison successive de fûts neufs, fûts de vins de Bourgogne de Pinot Noir ou de Chardonnay, et fûts de réemploi de leur distillerie. Un chemin de vie savamment pensé, afin que la bouteille renferme et préserve les arômes de malt, de chaume, de pâtisserie, signature de Soligny, mais aussi les saveurs issues de la richesse forestière de la région associées au savoir faire de l'élevage des vins.



AIR DE PLAINE	46% vol. alc	70 cl
ROBE : or orangé	À servir pur, puis allongé d'un trait d'eau fraîche ou glacée, à toute heure.	
NEZ : Céréale, pâtisserie, châtaigne, pruneau		
BOUCHE : Réglisse, pain d'épices, crème de marron, muscade	Prix de vente conseillé : 65 €	
Disponible sur le site www.solignywhisky.fr et chez les cavistes		



VENT D'ANGE 21048R : L'ALCHIMIE PARFAITE ENTRE UN SINGLE MALT WHISKY ET UN FÛT DE VIN.

Le premier Single Cask de la Distillerie de Soligny, inaugure la gamme Vents d'Ange, des Single Malts vieillis en fût de vin frais pour une expérience aromatique entre audace et alchimie.

Il y avait la célèbre part des anges, ce volume d'alcool qui disparaît par évaporation lors du vieillissement en fût. Il y aura désormais les Vents d'Ange, dont l'harmonie, reste présente bien après dégustation, dans la résonance de deux terroirs, et le respect du grain et du fruit. Cette nouvelle collection de Single Casks vient témoigner de la recherche méticuleuse de Véronique et Vincent Godier dans le choix d'un fût unique, seul à même de parfaire le distillat à 65% de volume d'alcool en un joyau liquide et audacieux. De leur propre avis, un exercice bien plus complexe que le choix d'un assemblage.

Patientant depuis 2021 dans un unique fût en chêne à grains fins Foucilly de 228 litres, ce premier Vent d'Ange 21048R s'invite enfin sur les tables de la rentrée. Auparavant, le fût a accueilli le Nuits Saint Georges Premier Cru Les Damodes 2018 et 2019 du domaine viticole V&V Godier. Vidé aux premières lueurs du vendredi 19 mars 2021, le fût est rempli, dès l'après-midi, du distillat produit le même jour. as de repos pour les braves...

VENT D'ANGE N° 21048R

ROBE : orange cuivré
NEZ : Céréale, noix, thé fumé
BOUCHE : Griotte, réglisse, poivre

À servir lors d'un repas,
en association avec les vins
du domaine V&V Godier.

48% vol. alc

70 cl

Prix de vente conseillé :
89 €

Disponible sur le site www.solignywhisky.fr
et chez les cavistes

SOLIGNY

CAMPAGNE SPIRIT

À PROPOS DE LA DISTILLERIE DE SOLIGNY

Première région céréalière de France et première productrice d'orge, la Champagne, généralement associée à la viticulture, présente également un haut potentiel agricole. La famille Godier, installée depuis près de 500 ans dans la région, y produit des céréales de grande qualité. Avec la Distillerie de Soligny, Véronique et Vincent Godier développent cet héritage en élaborant un whisky à partir de leur orge, maltée localement. Avec la volonté que toutes les matières premières utilisées soient originaires d'un périmètre le plus proche possible de la distillerie, le couple insufflé un dynamisme local : l'orge, cultivée sans chimie du semis à la récolte, provient de leurs parcelles à quelques encablures de la distillerie, l'eau est celle du village, et les fûts sont faits de chênes français de Champagne et de Bourgogne dont certains viendront des forêts exploitées de leur famille.

Distillerie de Soligny, 2 rue des Roises 10400 Soligny-les-Etangs

www.solignywhisky.fr

CONTACTS PRESSE

sowine®

Elise Frappier • elise@sowine.com • 06 36 18 17 54
Laura Bounie • laura@sowine.com • 06 36 18 17 95

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