



Du Jura au Venezuela, le gin dans tous ses états



Plus facile à produire qu'un spiritueux ambré et sans temps de vieillissement, le gin ne connaît pas la crise.

Gin Salers

Distillerie de la Salers

Célèbre pour son apéritif à base de gentiane, la distillerie de la Salers, en Auvergne, lance son premier gin. Rompue à la sélection des plantes et à leur distillation depuis 1885, elle offre une composition très réussie qui réunit onze plantes et épices dont les racines de gentiane, emblématiques de son terroir du Massif central. Son parfum intense aux notes d'agrumes et de cardamome se retrouve en bouche. La finale est épicée et poivrée aux accents de gingembre et de gentiane

22 € en grande distribution.

Tovess (dry gin)

Amazon

Dire que tout le monde fait du gin est un euphémisme. Même Amazon s'y est mis. Du moins, il fait produire son gin par une distillerie de Birmingham (on se prend à rêver que c'est peut-être la même que celle du célèbre gang de la série « Peaky Blinders ») et le distribue sur sa plateforme. Loin de vouloir encourager ce circuit de distribution peu éthique, on doit reconnaître que le breuvage est bien fait : un nez frais aux notes d'agrumes, harmonieux et délicat en bouche. Quant à son prix, il est attractif !

24,99 € sur amazon.fr

Gin Mare

Gin Mare Distillery



Résolument méditerranéen avec son assemblage de distillats d'ingrédients comme le thym, le basilic, le romarin et l'olive, associés à d'autres botaniques plus classiques, ce gin ibérique signe ses origines. Les saveurs ensoleillées dominent en bouche et offrent une belle explosion aromatique. Originaire d'Espagne – le pays du gin-tonic –, il s'impose pour la réalisation de ce long drink.

39 € chez les cavistes.

L'Ô de Jo (dry gin) **Clos Saint Joseph**

Après quelques années passées à Grasse dans la distillation des plantes, Charles-Guillaume Simon s'est lancé dans les spiritueux en implantant sa distillerie à Meursault en Bourgogne. Seize botaniques composent ce premier opus. Si les baies de genévrier restent majoritaires, deux variétés de moutarde locales viennent signer ses origines bourguignonnes. Il dévoile une aromatique aérienne, florale et citronnée. La bouche est élégante, pleine de fraîcheur avec du volume. A boire frappé ou en gin-tonic.

39 € les 50 cl sur clossaintjoseph.org .

Canaïma (gin amazonien) **Dusa**

La distillerie vénézuélienne Dusa, bien connue pour sa marque de rhum Diplomatico, présente son premier gin élaboré avec des plantes amazoniennes et du Venezuela. Chaque plante est macérée et distillée individuellement puis elles sont assemblées. D'une grande fraîcheur au nez, il exhale un bouquet herbacé et fruité (passion et agrumes) avec une pointe poivrée. La bouche est complexe, grasse et épicée, aux saveurs fruitées, avec une longue finale.

39,90 € chez les cavistes.

Saison of the witch (smoky gin) **Citadelle**

Elaboré à partir de la cuvée originale, qui contient dix-neuf botaniques différentes, cette édition limitée à 400 bouteilles a utilisé les baies de genièvre récoltées sur les parcelles proches du château de Bonbonnet, où sont plantés 2 hectares. Une fois la cueillette effectuée, ces baies ont été fumées sur le vaste brasero du château pendant une heure trente. Résultat ? Une explosion d'agrumes, de fleurs et de petits fruits rouges, escortée de notes poivrées et un soupçon de fumé.

49 € au château de Bonbonnet à Ars (Charente).

Ursa Minor **Heima**

Elaborée dans le massif du Jura, cette « petite ourse » (en latin), certifiée bio, est élaborée par la distillerie Heima de manière artisanale. Produite en petite quantité (un petit millier de bouteilles), son prix est en conséquence. Son délicat parfum de baie de genévrier laisse place en bouche à un bouquet d'herbes avec

www.nouvelobs.com
Pays : France
Dynamisme : 95



[Visualiser l'article](#)

une attaque mentholée puis des saveurs de zeste de pamplemousse très rafraîchissantes. La finale est tout en douceur avec une pointe caramélisée.

51 € les 50 cl sur distillerieheima.com .