ALCOOL DE GENIÈVRE, HOULLE XIV

DISTILLERIE PERSYN



Spiritueux & Co Alcool de Genièvre Genièvre de France

Triple distillation en alambic traditionnel (type charentais) d'un moût fermenté d'orge, de seigle et d'avoine parfumé par des baies de genévrier qui infusent dans l'alambic au cours de la troisième distillation. Cette dernière se fait au plus près degré de la mise en bouteille afin de limiter la réduction (ajustement du degré d'alcool par ajout d'eau). Ce genièvre est ensuite conservé sous bois dans deux soléras (11 et 19 ans) qui sont assemblés lors de la mise en bouteilles (une seule mise en bouteilles par an pour en préserver la qualité).

Accords mets et vins

Détails

Degrès : 42 %
Contenance : 0,50 L
Région : Hauts de France
Types : Alcool de Genièvre
Packaging : 1 bouteille avec étui
Domaine : Genièvre de Houlle - Distillerie Persyn

Caractéristiques

Dégustation

Nez : Très parfumé, notamment sur des parfums de fruits à noyau.
Bouche : Attaque très fugace (quelques secondes), seul moment où l'on peut identifier un genièvre, avant que ne s'installent des arômes d'alcool de céréales vieilli en fût de chêne... Arômes très évolutifs en bouche : réglisse, anis, boisé fumé, fruits à noyaux (pruneau, abricot) pour terminer sur des céréales biscuitées.
Finale : Très persistante en bouche, mais pas en retour en bouche. Un long voyage...
Température de service : Comme un bon whisky auquel il ressemble : à température ambiante, sans glaçon, aussi bien en apéritif qu'en digestif.

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1812, la distillerie de Houlle, dans le Pas-de-Calais, produit du genièvre, spiritueux typique du Nord de la France, alcool de grain parfumé aux baies de genévriers, éventuellement vieilli en fûts de chêne. Selon que l'un ou l'autre de ces aspects est mis en avant, la palette gustative du genièvre, tout comme ses modes de consommation, est assez large ; ce dont profite notre distillerie, qui si elle est restée artisanale et traditionnelle, se veut néanmoins innovante. La réputation qualitative du genièvre de Houlle ne date pas d'hier puisque nos prédécesseurs avaient déjà obtenu des récompenses diverses dès la fin du XIXème siècle avec notamment deux médailles d'or aux expositions universelles de Paris en 1889 et en 1900. Beaucoup plus récemment, deux de nos genièvres ont été primés en février 2018 aux World Gin Awards à Londres : une médaille d'or pour notre finition Monbazillac et le titre de « meilleur genièvre du monde » pour notre brut de fût.Cette année 2021, c'est notre Genever For Long Drink qui est élu "Meilleur Genièvre du Monde" aux World Gin Award.

Plaisirs du vin
La Rochelle