

Jens Dreisbach

111 Gins
à ne pas
manquer

Avec des photographies de Tobias Fassbinder



emons:

À la recherche d'un « gin pour la vie »

Le gin est tendance. Encore et toujours. La mode du gin, en plein essor à l'aube de ce nouveau millénaire, est loin d'être un feu de paille. Depuis l'invention du gin anglais vers 1700, inspiré de son ancêtre hollandais le genièvre, jusqu'à aujourd'hui, en passant par l'âge d'or des cocktails au XIX^e siècle, les Années folles et les *Swinging Sixties*, le gin a toujours eu le sens de la fête. Le lancement du Bombay Sapphire bleu à la fin des années 80 marqua un nouveau tournant de son histoire, et dès lors, ce spiritueux à base de genièvre devint plus populaire que jamais.

Au départ, le gin n'est finalement rien d'autre que le mariage entre alcool et genièvre. Ce sont les nombreux aromates (ou botaniques) et leur palette aromatique presque infinie qui en font sans doute le spiritueux le plus polyvalent et le plus changeant. Le gin n'est jamais élaboré uniquement à partir de genévrier (*Juniperus rex* en latin). Rares sont les recettes qui se passent des aromates les plus courants – graines de coriandre, racine d'angélique et écorces d'agrumes – et certaines contiennent même une grande variété de graines, de racines, d'écorces, de feuilles, de fleurs ou de fruits. Les différentes techniques de distillation – Compound Gin, pot still ou column still – et les variantes qui se déclinent à l'infini – le très classique London Dry Gin, le moderne New Western Gin, sans oublier le Sloe Gin ou l'Old Tom Gin en passant par les spécialités vieilles en fût – peuvent rendre le choix un peu difficile.

Si vous êtes en quête d'un « gin pour la vie » – dans un bar à cocktails, chez un caviste bien fourni ou dans l'immensité d'internet – peut-être aurez-vous du mal à vous y retrouver. Ces 111 gins ne pas manquer vous aideront à faire votre choix. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir ! À la vôtre !



© Emons Verlag GmbH

Tous droits réservés

Crédits couverture : shutterstock.com/Elena Medvedeva,
shutterstock.com/Roberto Castillo

Crédits photographiques : © Tobias Fassbinder

Mise en page : Eva Kraskes, d'après un concept
de Lübbecke | Naumann | Thoben

Impression et façonnage : Grafisches Centrum Cuno, Calbe

Traduction : Christel Durantin

Conformément à une jurisprudence constante (Toulouse 14. 01.1887),
les erreurs ou omissions involontaires qui auraient pu subsister dans
ce guide, malgré nos soins et les contrôles de l'équipe de rédaction,
ne sauraient engager la responsabilité de l'éditeur.

Achévé d'imprimer en 2022

Première édition en langue originale en 2019

Dépôt légal : novembre 2022

ISBN : 978-3-7408-1597-4

5 Adnams First Rate Dry Gin

Le spiritueux le plus délicat depuis la découverte des baies de genièvre

En 1872, George et Ernest Adnams rachètent la Sole Bay Brewery, dont la fondation remonte au XIV^e siècle. Plus récemment, cette brasserie historique, située dans la pittoresque ville de Southwold, sur la côte est de l'Angleterre, a surfé sur la vague de la Craft Beer en se mettant à brasser, en plus de ses gammes standards en perte de vitesse, de plus en plus de bières exceptionnelles et extraordinairement bonnes, non seulement des (India) Pale Ales et des Stouts, mais aussi des spécialités belges, allemandes ou tchèques faisant la part belle aux arômes du houblon.

En 2010, Adnams ouvre la Copper House Distillery pour distiller du whisky, de la vodka et du gin. Son gin classique, le Copper House, est d'excellente qualité, mais le First Rate Dry Gin pose de nouveaux jalons. Pour le dire clairement : aucun gin ne sent aussi divinement bon. Doux et balsamiques, les effluves de vanille, de fenouil et de poire s'échappent de la bouteille et gagnent le cœur du consommateur avant même qu'il n'ait bu la première goutte. John McCarthy distille la vodka Longshore à partir de malt d'orge, d'avoine et de blé, ce qui séduit d'emblée. Ce Triple Malt atteint toutefois un niveau supérieur par une macération et une nouvelle distillation avec les neuf aromates habituels ainsi que de la vanille, du carvi, du fenouil et du thym pour créer ce gin extraordinaire. Sur l'étiquette, les vagues scintillent au soleil dans un pastel turquoise, deux mouettes tournent au-dessus d'un voilier. Le genièvre navigue en toute décontraction, sans déborder, la vanille et la cardamome gonflent subtilement les voiles, les notes maltées adoucissent et assouplissent le genièvre, mais le cap est clairement donné par des notes fruitées extrêmement agréables, qui oscillent entre la pomme et la poire, le litchi et l'abricot. Voici le spiritueux le plus délicat depuis la découverte des baies de genièvre – et une œuvre d'art exquise dans le domaine de l'alchimie du gin.

Adnams Copper House Distillery, Southwold, Suffolk, Angleterre

Aromates Baies de genièvre, graines de coriandre, racines d'angélique et d'iris, cardamome, cannelle de Chine, vanille, carvi, graines de fenouil, réglisse, thym, écorces d'orange et de citron



11. Black Fox Oaked Gin

Le renard ambré en fût de chêne

La province canadienne de la Saskatchewan est presque aussi grande que la France, mais ne compte que 1 million d'habitants. Soit une densité inférieure à 2 habitants par kilomètre carré. Et la réalité est encore plus extrême, car la plupart des habitants vivent dans le sud de la province, dans ou autour de la plus grande ville, Saskatoon. C'est là que John Cote et Barb Stefanyshyn-Cote exploitent la ferme Black Fox. Évidemment, dans ces grandes étendues désertées, ils voient des renards roux en permanence. Pourtant, à une époque, c'était plutôt le renard noir qui rôdait dans leurs champs. Ils ont logiquement choisi cette espèce rare comme emblème, car leur ferme sort des sentiers battus et a reçu diverses distinctions pour ses idées innovantes.

Outre des whiskies canadiens, les Cote produisent une gamme de gins auxquels il ne manque rien. Ils ne font pas macérer les aromates, mais en extraient les arômes au cours de la distillation afin d'obtenir un résultat plus doux. Ils restent discrets sur les ingrédients utilisés, même pour l'excellent Oaked Gin : le genièvre est bien entendu présent, ainsi que la coriandre, les graines de paradis, les fleurs et les écorces d'agrumes, la rhubarbe et le carvi – tous cultivés sur place. Une fois fini, le gin est stocké pendant six à huit mois dans des fûts neufs en chêne blanc américain.

L'Oaked Gin est un renard ambré. Son odeur est douce comme celle du whisky et claire comme celle du gin. Ce lien entre les deux spiritueux se retrouve au niveau du goût : fumée, vanille et caramel d'un côté, genièvre, agrumes et gingembre de l'autre. C'est la parfaite harmonie de ces deux aspects qui constitue la beauté du Black Fox Oaked Gin. C'est pourquoi les connaisseurs le qualifient parfois, à juste titre, de scotch d'été ou de gin d'hiver. Cette eau-de-vie hybride du Canada est également délicieuse au printemps et en automne et appartient aux alcools les plus sophistiqués que l'on puisse faire avec du genièvre.

Black Fox Farm & Distillery, Saskatoon, Saskatchewan, Canada



23 — Brooklyn Gin

La bombe d'agrumes de la Grosse Pomme

Joe Santos, originaire du New Jersey, et Emil Jättne, né en Suède, anciens responsables marketing chez Bacardi, avaient un projet : réaliser un gin typiquement américain aussi haut de gamme que possible, avec des arômes d'agrumes irrésistiblement frais. Pour mener à bien cet objectif, ils se sont associés à la Warwick Valley Winery & Distillery. À quelques kilomètres seulement au nord de la Grosse Pomme, on y fait du cidre depuis le début des années 90, principalement à base de pommes bien sûr, mais aussi de poires, de pêches ou de griottes. Depuis 2001, on y distille en outre des eaux-de-vie de fruit et d'autres spiritueux – il s'agit de la première distillerie installée dans l'Hudson Valley depuis l'époque de la Prohibition, excusez du peu.

Bien entendu, on fabrique aussi du gin aux portes de New York : le Warwick Rustic American Dry Gin, produit dans cette distillerie, se qualifie lui-même de simple, rustique et rural. Le Brooklyn Gin, commandé par Santos et Jättne, est à tous égards son contraire : complexe, opulent et métropolitain. Depuis 2010, il est distillé à partir d'alcool de maïs, ce qui lui confère une base à la saveur de beurre et de noisette. Sur cette toile s'ajoutent cinq agrumes et six autres aromates. Comme les citrons, les kumquats et les oranges ne sont pas séchés, mais utilisés frais, le Brooklyn Gin est fruité à souhait – au nez et à l'état pur, les citrons dominent, tandis que les kumquats et les oranges s'imposent lorsqu'il est dilué. Le genièvre se joint aux épices et fait ressortir les arômes acidulés. À l'aveugle, on pourrait soupçonner la présence de cannelle et surtout de cardamome, qui ne figurent pourtant pas dans la recette. C'est un gin américain typique, avec une forte présence d'agrumes, que l'on croirait né en Californie. Pourtant, Santos et Jättne souhaitent toujours construire leur propre distillerie dans le quartier, afin de faire du Brooklyn Gin un véritable gin de Brooklyn. Dans la Grosse Pomme, les agrumes prennent leurs lettres de noblesse.

Warwick Valley Winery & Distillery, Warwick, New York, États-Unis

Aromates Baies de genièvre, graines de coriandre, racines d'angélique et d'iris, fèves de cacao, lavande, citron Eureka, limer de Perse, petit citron vert, kumquat et orange navel



41 Dutch Dry Gin

L'érotisme du céleri

Qu'en penseraient des ethnologues venus d'une autre planète ? Pendant des décennies, les supporters de Chelsea FC ont entonné le chant intitulé *Celery*, qui raconte ce que les hommes et les femmes peuvent faire avec du céleri lorsqu'il n'y a pas de match de football. En 2007, le club interdit ce rite bizarre, en raison de son contenu obscène – ou peut-être parce que des quantités incroyables de céleri avaient été jetées sur le terrain à Stamford Bridge, compliquant grandement la rencontre. Nous nous contenterons ici de mentionner que ce légume est censé faire vibrer le bas-ventre, mais nous n'en dirons pas davantage.

En 1872, Simon Rutte ouvre les portes de sa distillerie à Dordrecht, près de Rotterdam. Aujourd'hui, sous l'égide du géant de la liqueur De Kuyper, la maîtresse-distillatrice Myriam Hendrickx est la huitième génération à présider aux destinées de la maison. Elle y élabore, dans l'alambic en cuivre surnommé « *Vulkaan* », le genièvre Old Simon, dont l'un des aromates est le céleri, que le vieux Simon appréciait tant. Le produit phare de cette fabrique de genièvre est d'ailleurs le Celery Gin, mais, en 2021, Hendrickx, lassée de cette obsession pour le céleri, modifie un peu la recette et rebaptise le résultat, aussi classique que haut de gamme.

Le Dutch Dry Gin s'échappe de la bouteille avec une agréable douceur, un bouquet d'herbes enrobé de notes légèrement poivrées. Ce que l'on devine au nez se poursuit en bouche. Un soupçon de menthol est indéniable, la coriandre et la cardamome frottent doucement la langue, une certaine fraîcheur d'agrumes s'élève, et une douceur à peine perceptible s'y ajoute tardivement, mais de façon perceptible. En raison de sa teneur en légumes et de son goût d'herbes, il n'est pas étonnant que Rutte propose d'utiliser le Dutch Gin à la manière du Bloody Mary, cocktail qui s'appelle, comme vous le savez déjà, Red Snapper quand il est préparé avec du gin. Un véritable aphrodisiaque ! « *Celery, oh, oh, Celery...* »

Rutte Distillateurs, Dordrecht, Hollande méridionale, Pays-Bas

Aromates Baies de genièvre, graines de coriandre, racine d'angélique, cardamome, feuilles de céleri, zestes d'orange

