

Annick et Joël DAUTREMAI

Julien THEZAN

Jéévro

Micro distillerie alpine



Descriptifs de nos Spiritueux

Macérations :

Génépi :

40% vol. Format 10cl / 35cl / 50cl / Magnum 150cl

Le génépi est une armoise d'altitude emblématique des Alpes.

Pour réaliser notre Génépi BIO Savoyard, nous mélangeons deux Génépi différents :

- un génépi sauvage (*artemisia umbelliformis*), nous allons le cueillir en montagne aux alentours de 2600 mètres d'altitude (nous avons des autorisations spécifiques pour le cueillir).

Le génépi sauvage donne un goût franc et puissant de génépi en début de bouche.

- et un génépi cultivé par nos soins. Celui-ci apporte de la longueur en bouche douce et florale.

Le mélange de nos deux génépis et notre expérience depuis plus de dix ans permet de nous démarquer en proposant un génépi peu sucré, puissant en arôme sans avoir la brûlure de l'alcool.

Cette liqueur est réputée digestive, tonique et conseillée contre les coups de froid.

À déguster chambré en fin de repas ou en cocktail.

Hysope :

35% vol. Format 35cl

L'hysope officinale est un arbrisseau vivace de la même famille que la lavande.

Nous mélangeons deux hysopes différentes pour confectionner notre liqueur.

Une hysope cultivée directement à la distillerie, elle apporte un côté floral ample en début de bouche.

Une hysope sauvage que nous allons cueillir dans les prairies sèches d'altitude à la fin de l'été. Celle-ci apporte un parfum herbacé puissant donnant du "peps" en fin de bouche.

Cette plante dite "pectorale" est notamment réputée pour traiter les affections bronchiques et pulmonaires.

Ce digestif, à l'arôme très floral, plus doux que le génépi, sera plaisir aussi bien aux Messieurs qu'aux Dames.

Thym :

35% vol. Format 35cl

Nous utilisons une variété de thym citron adaptée au climat montagnard.

Cultivée directement dans nos cultures, nous l'utilisons en frais pour confectionner notre digestif.

Le thym citron permet de donner des notes citronnées acidulées et fraîches, cela permet d'alléger et d'arrondir le côté garrigue du thym.

Idéal pour préparer vos grogs en hiver, cette liqueur de thym se boit principalement en digestif, ou à l'apéritif.

Servi frais avec un glaçon, elle peut également être utilisée pour l'élaboration de cocktails comme un Kir par exemple.

Réputé antiseptique, antitussif et même cicatrisant, le thym offre le meilleur de ses arômes grâce à la macération dans l'alcool.

Sapinette :

35% vol. Format 35cl

Nous sommes réputés pour mettre beaucoup de bourgeons et peu de sucre dans notre sapinette.

Nous faisons une seule macération par an avec les jeunes pousses d'épicéa.

La récolte se fait à la main à la fin du printemps en forêt d'altitude, au-dessus de la distillerie.

Nous faisons attention à ne pas trop sucrer notre Sapinette afin de préserver au mieux le goût bien spécifique du bourgeon.

De puissantes notes de résine acidulée se révèlent dans ce digestif de montagne.

Menthe :

30% vol. Format 35cl

Nous avons réalisé notre liqueur de Menthe dans le but de proposer un digestif très frais pour l'été.

Pas trop forte en degré d'alcool, notre menthe est faite exclusivement avec les feuilles de la plante cultivée à la distillerie.

Elles apportent à notre liqueur un côté glacial très frais en début de bouche et divers goûts de menthes vertes viennent prendre le relais.

Nous avons pris soin de peu la sucrer afin de garder un côté léger.

Vous pouvez garder la bouteille au frigo voir au congélateur afin de la servir frais.

Idéal en fin de repas, à l'apéro ou dans l'élaboration de cocktails.

Déclinaisons de génépi :

Génépi vieilli en fût de chêne :

40% vol. Format 35cl

Nous avons utilisé un fût de chêne neuf fabriqué dans les Alpes pour faire vieillir notre génépi.

Ce vieillissement apporte plus de caractère en début de bouche.

Des notes vanillées, boisées viennent ensuite prendre le relais pour apporter de la rondeur.

Ce génépi est particulièrement apprécié par les amateurs de whisky.

Génépi Noir :

40% vol. Format 35cl

Le génépi Noir (*artemisia spicata*) pousse aux alentours de 3000 mètres d'altitude.

Nous cueillons notre génépi noir durant l'été entre la Tarentaise et la Maurienne dans des coins transmis par mon père et mon grand-père.

Ce génépi pousse par plus petites touffes que le génépi jaune.

Il est plus rare et plus difficile à trouver.

C'est la variété de génépi qui est la plus recherchée par les amateurs éclairés.

À la dégustation, l'arôme floral du génépi Noir apportera plus de caractère et plus de longueur que le génépi jaune avec un côté poivré qui reste en fin de bouche.