



distillerie sauvage

# L'ENTROPIE

spiritueux biologiques de plantes  
Autrans | Vercors | Isère





**en VERCORS**

des recettes pensées et élaborées dans notre distillerie à Autrans

**le GOÛT**

des spiritueux puissants et aromatiques uniquement à base de produits naturels





**des PLANTES**

des botaniques biologiques et/ou sauvages choisies avec soin au plus proche de l'atelier



L'Entropie est une distillerie à échelle humaine qui place le respect du vivant au cœur de sa démarche. Les spiritueux sont réalisés dans l'intimité de l'atelier en utilisant les techniques conjuguées de fermentation, de macération, de distillation et d'élevage.



L'entropie veut tirer le meilleur des plantes indigènes et de l'agriculture locale pour proposer une dégustation écologiquement et socialement responsable.

Distillerie L'Entropie | 474 route de Méaudre - 38880 Autrans-Méaudre-en-Vercors  
[bienvenue@distillerie-entropie.fr](mailto:bienvenue@distillerie-entropie.fr) | +33 4 58 00 80 39

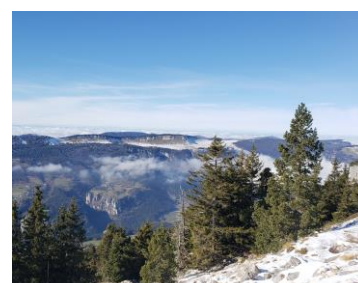


## l'équipe

David et Léa sont les créateurs de la distillerie. Unis par des valeurs communes et portés par l'envie de produire des spiritueux les plus locaux possibles, ils travaillent avec passion, en accord avec leurs principes d'équité, de partage et de respect du vivant.



## les matières premières



**Côté fournisseurs** : la sélection est faite au maximum dans la zone géographique du Vercors : des pieds de la Chartreuse pour accoster dans le Diois, en passant par le Royans et le Trièves.

**Côté packaging** : les spiritueux sont conditionnés dans des bouteilles en verre 100% recyclé. Les étiquettes sont imprimées en Rhône Alpes en utilisant des colles compatibles avec les pratiques de consigne.

## l'atelier



Le cœur de la distillerie est l'alambic. Il s'agit d'un alambic de type mixte charentais à colonne, entièrement en cuivre, réalisé sur mesure en Allemagne selon le cahier des charges de l'Entropie. C'est cette distillation lente en petits lots qui apporte leur rondeur et leur subtilité aux spiritueux. Le repos après distillation et la réduction lente du taux d'alcool des distillats en sont également garants de la qualité.

Toutes les opérations : mise au point des recettes, distillation, réduction lente, embouteillage, étiquetage,... sont réalisées à la main à la distillerie à Autrans.

## Contacts :

David WEHRUNG

06 80 96 02 26

david@distillerie-entropie.fr

Léa VERRIER

06 33 11 11 20

lea@distillerie-entropie.fr



distillerie sauvage



### Vodka de fleurs

Une vodka issue d'alcool de blé, douce et subtile. Infusée et distillée avec un bouquet local, son arôme floral sait faire oublier ses 44° d'alcool.

### Gin : Jeunes pousses et vieilles branches

Un « London dry » aux 9 plantes du Vercors. Un gin de copains, à partager, qui garde toute sa personnalité allongé en cocktail.



### Liqueur alpine : flore du Vercors

Un assemblage de 13 plantes communes du Vercors, du sucre justement dosé et 35,5% d'alcool : une liqueur douce et tonique !

### Lucette l'anisette du Vercors

Un apéritif anisé singulier issu d'une distillation d'anis et de fenouil suivie de macérations de plantes locales. Son caractère et sa complexité se révèlent une fois diluée !



### Alpine en fût de chêne

Grande sœur de la liqueur alpine : une version plus corsée pour les becs moins sucrés. Ses 40%vol., sa (très !) faible sucrosité et sa profondeur aromatique boisée lui donnent du caractère.

### Hiver

Une boisson spiritueuse hors catégorie : à la croisée des fines du jura, des grappa et d'un gin gourmand.



### Suzanne

La petite dernière de l'Entropie est une gentiane apéritive à déguster seule, avec un glaçon ou allongée avec du tonic.





distillerie sauvage

## vodka de fleurs

vodka aromatisée | 500 ml | 44 %vol.

Conçue et fabriquée dans le Vercors  
A partager en cocktail à l'apéritif



à l'œil

limpide et de couleur jaune topaze, résultat d'une macération de fleurs post-distillation

au nez

léger parfum d'herbes sèches ainsi que des notes de pollen et de mauve

en bouche

une douce harmonie florale avec la persistance aromatique du sureau



Cette vodka est naturellement aromatisée avec six fleurs des prairies du Vercors : mauve, reine des prés, sureau, achillée millefeuille, thym citron et lavandin. Quatre autres botaniques communes contribuent à l'arôme délicat du spiritueux.

De l'alcool de blé, de l'eau du Vercors, des plantes sélectionnées avec soin, une juste macération, une distillation attentive et une réduction douce : voilà le mode opératoire de cette vodka !

Se consomme pure sur glace ou en cocktail. Le favori de l'Entropie? Le vodkito : un mojito à base de vodka de fleurs.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Distillerie L'Entropie | 474 route de Méaudre - 38880 Autrans-Méaudre-en-Vercors  
bienvenue@distillerie-entropie.fr | +33 4 58 00 80 39



distillerie sauvage

gin | jeunes pousses & vieilles branches

London dry gin | 500 ml | 42 %vol.

Conçu et fabriqué dans le Vercors  
A partager en cocktail à l'apéritif



à l'œil une transparence réglementaire

au nez une dominance de genièvre adoucie par un bouquet floral chaleureux

en bouche les arômes promis par le nez ainsi que des notes herbacées et une légère amertume



gin

jeunes pousses  
& vieilles branches

Cette première recette de gin est conçue avec 9 plantes ordinaires du Vercors : à la fois des fleurs, des feuilles (les jeunes pousses) et des graines.

De l'alcool de blé, de l'eau du Vercors, des plantes méticuleusement choisies, une juste macération, une distillation attentive et une réduction douce : voilà le mode opératoire de ce gin !

Il est pensé comme une boisson à partager entre amis (les vieilles branches). Allongé d'un tonic, il saura ajouter une touche chaleureuse et équilibrée à vos apéritifs.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Distillerie L'Entropie | 474 route de Méaudre - 38880 Autrans-Méaudre-en-Vercors  
bienvenue@distillerie-entropie.fr | +33 4 58 00 80 39



distillerie sauvage

## liqueur alpine | flore du Vercors

500 ml | 35,5 %vol.

Conçue et fabriquée dans le Vercors  
A déguster seule en digestif ou en  
cocktail à l'apéritif



à l'œil

naturellement jaune citron, devient ambrée  
avec le temps

au nez

la puissance de la verveine citronnée est  
adoucie par un bouquet printanier

en bouche

le tonique de la menthe poivrée est suivi de notes  
herbacées riches et d'une persistance aromatique  
agréable



Cette liqueur est basée sur un assemblage de 13 plantes communes du Vercors dont les proportions ont été rigoureusement choisies afin de créer un mélange subtil et équilibré.

Ingrédients : une base d'alcool de blé, des botaniques majoritairement iséroises, une macération optimale et du sirop de sucre de betteraves françaises justement dilué.

La liqueur est un peu trouble car non filtrée pour préserver le goût naturel des essences.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Distillerie L'Entropie | 474 route de Méaudre - 38880 Autrans-Méaudre-en-Vercors  
bienvenue@distillerie-entropie.fr | +33 4 58 00 80 39



# L'ENTROPIE

distillerie sauvage

## alpine en fût de chêne

500 ml | 40 %vol.

Conçue et fabriquée dans le Vercors  
A déguster seule en digestif ou en  
cocktail à l'apéritif



à l'œil

d'un jaune clair à l'embouteillage,  
elle devient ambrée au fil du temps

au nez

notes de chêne soutenues par un bouquet  
herbacé porté par la verveine citronnée

en bouche

Attaque boisée, relevée par la verveine citronnée.  
Le fumé du fût de chêne donne une note  
profonde à la menthe poivrée. Une petite  
astringence finale appelle à la gorgée suivante.



# L'ENTROPIE

## alpine en fût de chêne

Cette liqueur est basée sur un assemblage de 13 plantes communes du Vercors dont les proportions ont été rigoureusement choisies afin de créer un mélange subtil et équilibré.

Un élevage en fût de chêne français légèrement toasté lui apporte une profondeur aromatique fumée et boisée.

L'alpine est un peu trouble car peu filtrée pour préserver le goût naturel des essences.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Distillerie L'Entropie | 474 route de Méaudre - 38880 Autrans-Méaudre-en-Vercors  
bienvenue@distillerie-entropie.fr | +33 4 58 00 80 39

# L'ENTROPIE

distillerie sauvage

## Lucette | l'anisette du Vercors

apéritif anisé | 500 ml | 46 %vol.

Conçue et fabriquée dans le Vercors  
A diluer avec de l'eau fraîche en apéritif



à l'œil

d'ambree, elle devient jaune clair et lumineuse à la dilution

au nez

un bouquet d'anis et de fenouil ainsi que des notes d'angéliques

en bouche

attaque ronde et anisée accompagnée d'une douce fraîcheur mentholée. Légère amertume boisée finale.



# L'ENTROPIE

*lucette*  
l'anisette  
du Vercors

Lucette est une anisette pensée par et pour ceux qui n'aiment pas le pastis. Elle est singulière car sans badiane ni réglisse.

Elle est proche d'une absinthe, avec moins d'amertume, plus fraîche et avec un faible louchissement.

Mode opératoire : distillation d'anis et de fenouil suivie d'une macération longue de racines d'angélique et de graines de coriandre, finalisée par une brève infusion de plantes tenues secrètes qui apportent une touche mentholée et résineuse.



Se consomme diluée :

3 doses d'eau bien fraîche  
1 dose de lucette

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Distillerie L'Entropie | 474 route de Méaudre - 38880 Autrans-Méaudre-en-Vercors  
bienvenue@distillerie-entropie.fr | +33 4 58 00 80 39



# L'ENTROPIE

distillerie sauvage

## Printemps

Sapinette moderne | 500 ml | 35,5 %vol.

Conçue et fabriquée dans le Vercors  
A boire en digestif ou sur glace à l'apéritif



à l'œil Joli vert émeraude.

au nez la fraîcheur chlorophylle des pousses de sapin.

en bouche la jolie rondeur du marc, la fraîcheur du sapin et une belle finale sur l'estragon du Mexique



Printemps est une gnôle naturelle produite à partir d'une double distillation d'un joli marc du Jura. Les pousses de sapin cueillies aux printemps 2023 et 2024 en altitude sur le Vercors sont travaillées fraîches.

Mode opératoire : La deuxième distillation à la colonne du marc du Jura permet de donner finesse et fraîcheur à l'eau de vie.

Cette eau-de-vie de marc est ensuite utilisée pour fixer l'aromatique atypique des pousses de sapin fraîches : par distillation et macération.

La belle sucrosité de Printemps est donnée par un sirop de sucre de sapin : plongées fraîches dans le sucre, les pousses de sapin libèrent leur suc.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Distillerie L'Entropie | 540 route de Méaudre - 38880 Autrans-Méaudre-en-Vercors  
bienvenue@distillerie-entropie.fr | +33 4 58 00 80 39