



## HANDCRAFTED - JAPON GIN ESTU

# Le Gin,

C'est à un médecin et chimiste hollandais qu'on attribue généralement l'invention du gin au 17<sup>e</sup> siècle, un certain Franciscus Sylvius. Il aurait en effet été le premier à distiller des baies de genévrier qu'il utilisait par ailleurs dans la fabrication de nombreuses potions médicinales.

Cette "potion" traversera les frontières et arrivera en Angleterre où elle deviendra "genever" puis "gin" et connaîtra au 18<sup>e</sup> siècle une grande popularité. Mais si la Hollande et l'Angleterre sont les principaux producteurs de gin, d'autres pays en produisent également, c'est le cas de la Belgique, la France, l'Écosse, l'Irlande, les États-Unis et même le Canada.



### Distillerie ASAHIKAWA

Située sur l'île d'Hokkaido, au Japon. La distillerie suit le récit d'une recette ancestrale asiatique qui requiert diverses herbes, épices et agrumes dont certains ne peuvent être trouvés qu'en Asie (baies, poivres, agrumes...). La particularité de Etsu réside dans la persistante présence d'écorces d'orange et de yuzu, cet agrume jaune très populaire en Asie. Etsu veut dire "plaisir" en Japonais.

### Au cœur du Gin

Au cœur même de la production du gin se trouve une baie de couleur bleu-verte, fruit d'un buisson appelé *genus juniperus* : le genévrier. Viennent ensuite



d'autres aromates, les graines de coriandre, utilisées par une forte majorité de producteurs. Cependant aucune règle ne contraint le choix et le dosage des herbes, aromates et autres épices qui composent cette eau-de-vie. En effet, si le caractère final du gin est assurément lié à ses composantes, sa qualité et sa complexité ne dépendent pas seulement du nombre d'épices et d'aromates adoptés dans la recette (on en comptabilise généralement entre 6 et 10). Au-delà des proportions, le savoir-faire du distillateur repose sur une connaissance précise des conditions d'extraction des huiles essentielles de chacune des plantes, aromates et épices sélectionnés. À chacun sa technique ! Ainsi, certains producteurs n'hésitent pas à recourir aux trois techniques d'extraction que sont l'infusion, la macération et la distillation pour élaborer leur recette.

### Fiche Technique / Gin Estu

La recette utilisée est top secrète. Seuls des distillateur de gin japonais et expérimentés peuvent savoir quelles plantes sont réellement utilisées pour la production !

### Notes de dégustation

**NEZ** } Floral, et végétal, notes prononcées d'agrumes et yuzu.

**BOUCHE** } Fraîche, bien équilibrée, des notes poivrées, une pointe de réglisse.

**FINALE** } Ronde, souple et soyeuse.

GIN  
HANDCRAFTED  
ESTU



### Mot du CAVISTE

Les gins se dégustent seul, en cocktail, aussi sur du saumon fumé, du haddock, sur des carpaccios de poissons et Saint-Jacques, sur des sorbets au citron ou aux fruits exotiques.



# DIFFÉRENTS Gins

AU-DELÀ DE SON MODE D'AROMATISATION,  
PAR MACÉRATION, DISTILLATION OU PAR MÉLANGE,  
LE GIN SE DIVISE EN DIFFÉRENTES CATÉGORIES :

## London Gin /

Cette catégorie, également décrite comme "l'English Style", symbolise la quintessence du gin. Le terme "London" n'exprime pas une origine, mais un style qui peut être reproduit partout dans le monde.

Les "London Gin" ou "London Dry Gin" sont des "Distilled Gin" auxquels aucun élément artificiel (arôme ou colorant) ne peut être ajouté, si ce n'est du sucre, et dans des proportions bien définies (maximum 0,1 g par litre de produit final).

## Plymouth Gin /

À ce jour, c'est la seule appellation d'origine qui existe pour le gin. Pré-carré du sud de l'Angleterre, ce gin est élaboré par une seule distillerie située à Plymouth, Blackfriars Distillery (Coates & Co), qui détient le droit unique d'usage de l'appellation.

## Old Tom Gin /

Ancêtre du "London Dry Gin", ce gin était très populaire au 18<sup>e</sup> siècle. Plus doux et légèrement sucré, il était davantage chargé en arômes pour masquer une base alcoolisée plus dure et moins pure que les bases actuelles. Un style en voie d'extinction.

## Yellow Gin /

Un gin placé plusieurs mois en fût de chêne, lui conférant cette couleur aux reflets jaunes si particulière.



# Les Arômes

**VÉGÉTAUX** } Genièvre, Coriandre, Basilic, Romarin, Thym, Sauge, Menthe, Citronnelle, Pin, Concombre, Céleri...

**NOYAUX** } Noisette, Amande, Café, Noix de cajou et de coco, Noyau d'abricot...

**FRUITÉS** } Raisin, Figue, Prune, Orange, Pamplemousse, Citron, Citron vert, Bergamote, Ananas, Zestes d'agrumes ...

**FLORAUX** } Fleur d'oranger, Fleur de sureau, Rose, Violette, Lavande, Chèvrefeuille ...

**ÉPICÉS** } Anis, Fenouil, Réglisse, Cannelle, Gingembre, Muscade, Cardamome, Poivre, Angélique, Carvi, Vanille...

**AUTRES** } Sherry, Boisé, Biscuit, Cuir, Tabac, Orge, Seigle, Pain, Caramel, Algue, Thé, Peinture, Vernis, Caoutchouc ...

Pour tous  
vos cocktails

## Tonics Fever-Tree



### Lemon Tonic

Des arômes de quinine et de citron



### Ginger Ale

Des arômes de gingembre et de citron vert



### Tonic Water

Des arômes de quinine et d'orange amères du Mexique



### Mediterranean

Des arômes floraux et fruités, de thym et de romarin



### Ginger Beer

Des arômes de gingembre

Lundi au Samedi 10h-20h **Non-Stop** - Dimanche et Jours fériés 10h-12h30

cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21 - www.cavesmaillol.fr

**boutique.caves-maillol.fr** - SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.