LES CAVES MAILLOL PERPIGNA

9 cours Palmarole







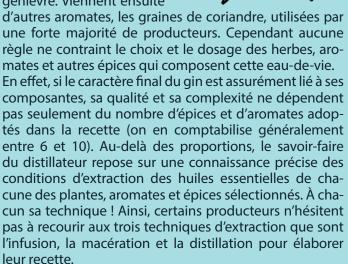
Le Gin,

C'est à un médecin et chimiste hollandais qu'on attribue généralement l'invention du gin au 17^e 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^e 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.



Au cœur même de la production du gin se trouve une baie de couleur bleueverte, fruit d'un buisson appelé genus juniperus : le genièvre. Viennent ensuite



Mot du CAVISTE



FHARRIS Distillerie ISLE)F HARRIS

La distillerie Harris est une distillerie de whisky écossais et de gin à Tarbert, en Écosse. Elle a été la première distillerie légale jamais construite sur Harris. Créée en 2015 sur l'île de Lewis et Harris, la distillerie Harris trône fièrement face à la mer. Bordée par les Highlands à l'est et ouverte sur l'immensité de l'Atlantique à l'ouest, c'est l'une des plus septentrionales d'Écosse. 2180 km² d'espaces naturels, de vastes paysages marins balayés par les vents d'ouest, une culture gaélique encore très forte: authentique et sauvage.





Fiche Technique / Isle of Harris

Distillé sur l'île d'Harris en Écosse, ce gin incroyablement frais, épuré et complexe, a pour particularité d'être marqué par le Sugar kelp, une alque spécifique de l'île qui entre dans la composition de cette recette aux côtés de 8 autres botaniques. La bouteille capture toute l'essence naturelle de l'île en s'inspirant notamment du mouvement du sable des longues plages de Luskentyre.

Notes de dégustation

NEZ } Précis, frais et fruité. Baies de genièvre, aiguilles de pin, zestes d'agrumes, coriandre et rose. Des notes maritimes.

BOUCHE Fraîche, équilibrée et minérales. Notes de pin, mangue, pamplemousse

FINALE Ionque et subtile, la finale évolue sur du poivre noir, des notes iodées et vanillées.



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.



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° 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

Pour tous vos cocktails **Tonics Fever-Tree** Lemon Ionic Des arômes de quinine et de citron Ginger > Des arômes de gingembre et de citron vert Ionic 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

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 ...

ÈPICES } 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 ...

Lundi au Samedi 10h-20h Non-Stop - Dimanche et Jours fériés 10h-12h30 cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21 - www.cavesmaillol.fr