



KOMASA GIN - KOMIKAN

JAPON

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.



Distillerie KANOSUKE

La distillerie Kanosuke est inaugurée en 2018. Nichée dans la préfecture de Kagoshima, ces infrastructures flambant neuves offrent une vue imprenable sur l'une des trois plus grandes plages de sable du pays, Fukiagehama. Le climat de cette zone a en effet été déterminant dans le choix de cette installation puisqu'il permet à ces terres de bénéficier d'un climat tempéré propice au vieillissement du whisky et des gins. De nombreuses sources d'eau d'une pureté prodigieuse confère aux spiritueux de distillerie leur goût unique !

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 genièvre. 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 / Komikan

Le Gin Komasa Komikan est élaboré à partir de Shochu (boisson alcoolisée japonaise distillée principalement à partir de riz, d'orge, de sarrasin, de patate douce ou sucre brun) distillée sur place en guise de base alcoolique.

Notes de dégustation

NEZ } Très frais, des parfums de mandarine, violette, cérales, coriandre original, sel, citron vert et jaune.

BOUCHE } Fraîche, des saveurs pâtisseries et d'agrumes.

FINALE } Longue, mandarine, épices et écorces d'agrumes.

Mot du CAVISTE

Les gins se dégustent seul, en cocktail.

KOMASA GIN





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^e 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.