



CONTACT MEDIA : US - Manuela Savona
Savona Communications, 917.969.1275
manuela@savonacommunications.com

EUROPE – Tiphonie Grout
Cognac Ferrand, +33 6 33 90 75 70
tgrout@cognacferrand.com

LE GIN CITADELLE PRÉSENTE LE PREMIER GIN AU MONDE ÉLEVÉ EN SOLERA : CITADELLE RESERVE SOLERA 2013



Ars, France (novembre 2013) – Lorsque l'on évoque le système de vieillissement en solera dans le monde des spiritueux, tous penseront au Xérès, au Madère, au brandy espagnol ou même encore à certains rhums. Mais très rarement au gin. Jusqu'à maintenant. Alexandre Gabriel, propriétaire de la célèbre maison Ferrand et producteur du Citadelle Réserve Gin, le premier gin moderne vieilli en fût introduit sur le marché en 2008, a pris la décision d'ouvrir de nouveaux horizons au vieillissement du gin. Gabriel annonce l'introduction du **Citadelle Réserve Solera 2013, le premier gin au monde élevé en solera.**

Pourquoi un Citadelle élevé en solera ?

Le gin Citadelle est le seul gin au monde à être distillé en petits alambics charentais à feu nu. Il est produit par petits lots, chacun infusé avec 19 plantes aromatiques sélectionnées. Sachant qu'à l'origine le gin était stocké et transporté en barriques en bois et de ce fait était donc « vieilli », Alexandre Gabriel a commencé, au milieu des années 2000, à élever son Gin Citadelle en barriques. Il a lancé le Gin Citadelle Réserve Limited Edition en 2008, une décision qu'il n'a jamais regrettée. « On renoue avec le style d'origine de ce que l'on appelait le "yellow gin", produit il y a 120 ans, à l'âge d'or du gin, lorsque le gin était vieilli en barriques », explique Gabriel. Le succès du Citadelle Réserve a cru de manière exponentielle depuis 2008, chaque nouveau millésime s'épuisant rapidement.

Tout en perfectionnant l'art d'élever le gin, Gabriel a fait des essais avec différents types de fûts, comprenant bien que chacun apporte différents types d'arômes. « En tant que maître de chai, j'ai toujours été fasciné par les différentes possibilités gustatives offertes par l'assemblage des différents fûts. Depuis quelque temps déjà, je suis obsédé par la recherche du meilleur gin élevé en barriques. J'ai expérimenté plusieurs méthodes depuis

2008 [voir la fin du communiqué pour plus d'informations], et j'en suis arrivé à la conclusion que la méthode d'élevage la plus appropriée pour un gin est de travailler par assemblage – un assemblage qui permet d'associer des gins vieillis dans différents fûts dans un produit final. Ce système d'élevage et d'assemblage est ce que l'on appelle solera ; cela veut dire que vous avez une "cuve-mère solera" qui permet de reproduire l'assemblage à l'infini. »

L'élevage en solera (que l'on appelle aussi le « mariage solera ») donne un gin avec de la profondeur et une grande richesse aromatique. C'est également un moyen d'obtenir une réelle régularité de goût. Pour Citadelle, l'élevage en solera est un processus très intensif qui implique d'introduire le gin à peine sorti de l'alambic dans différents types de fûts pour une durée de 2 à 5 mois. Les fûts utilisés pour le vieillissement comprennent : 1) des **fûts de cognac** qui contiennent peu de tannins et sont rincés au gin afin que le cognac ne domine pas complètement le gin ; 2) des **fûts ayant contenu du Pineau des Charentes**, qui procurent une bouche ample, des notes épicées et une rondeur florale (une idée suggérée par Audrey Saunders, une amie de Gabriel, propriétaire du célèbre Pegu Club à New-York) ; 3) des **fûts en chêne américain**.

Une fois le gin vieilli en fûts, il est versé dans la cuve-mère solera afin d'atteindre le profil aromatique créé par Gabriel. Le gin « se marie » dans la cuve-mère solera puis est mis en bouteille. Il est important de noter que la cuve-mère solera ne sera jamais vidée qu'à moitié, puisque le liquide restant permet de garantir une régularité de goût.

Le Citadelle Reserve est un gin à la fois frais, vif et rond. De par son élevage en barriques, les arômes s'accordent à merveille, sans aucune aspérité, pour donner un gin unique. C'est un gin qui convient à merveille aux [cocktails](#) classiques de type martini ou [gin and tonic](#), indispensable pour tout bar digne de ce nom.

Commentaire de dégustation – Solera-Aged Citadelle Reserve Vintage 2013

Étonnamment aromatique, frais et vif, avec de beaux arômes de genièvre en avant-bouche soutenus par de délicates notes d'angélique, de coriandre et d'agrumes, ainsi que d'épices de pâtissier provenant de la distillation à feu nu. Très rond en bouche, avec une belle consistance grâce aux alambics à col de cygne bas et à l'extraction délicate d'huiles essentielles des plantes aromatiques. Le final est merveilleusement long et complexe.

Historique de l'élevage du Citadelle Gin

Presque tous les gins vendus sur le marché aujourd'hui sont mis en bouteille directement après distillation, mais depuis 2008 Gabriel a créé et mis en bouteille le Citadelle Reserve, qui dort pendant quelques mois dans de petits fûts de chêne français avant d'être mis en bouteille. Le millésime 2008 était si innovant et unique que toute la production s'est vendue en quelques semaines après son lancement mondial ! Depuis 2008, Gabriel a sorti tous les ans une édition limitée de gin vieilli en fûts, adaptant un tout petit peu la recette pour apporter un goût unique à chaque millésime. « Je suis content de voir la montée en puissance de cette expérience que nous avons commencée il y a près de cinq ans », commente Gabriel. « Maintenant, nous voyons d'autres producteurs créer des gins vieillis en fûts de chêne, et je suis heureux que notre premier lancement de quelques bouteilles de Citadelle Gin Réserve en 2008 ait donné naissance à une certaine tendance. »

- **Pour le Millésime 2009**, le Citadelle Gin est resté cinq mois dans des fûts de chêne à chauffe moyenne, produisant un gin aux arômes subtils de vanille, de fleurs et de cannelle. Pour le célèbre journaliste spécialisé en spiritueux F. Paul Pacult, le millésime 2009 était l'un des 50 premiers spiritueux de l'année.
- **Pour le Millésime 2010**, Gabriel souhaitait fabriquer un gin parfait pour le vieillissement, avec plus de notes florales et d'épices. Il a ainsi produit un lot spécial de Citadelle avec plus de violette, d'iris et de graines de paradis. Le gin a été vieilli pendant six mois dans des fûts de chêne à chauffe légère, produisant un gin à la rondeur parfaite, harmonieux et élégant.
- **Pour le Millésime 2011**, Citadelle Gin Réserve était distillé avec les mêmes plantes aromatiques mais avec une teneur en alcool plus élevée (44,7 %).
- **Pour le Millésime 2012**, Gabriel a rajouté trois nouvelles plantes aromatiques (le yuzu, le génépi et le bleuet) aux 19 déjà présentes dans la composition du Citadelle Gin. Le gin a été vieilli pendant six mois dans des fûts de chêne à chauffe légère.

A PROPOS DE CITADELLE GIN www.citadellegin.com, www.facebook.com/CitadelleGin

Citadelle Gin est produit par Cognac Ferrand et est disponible aux États-Unis, en Europe (France, Royaume-Uni, Espagne, Italie, Portugal, Allemagne, Pays Bas et Europe de l'Est), en Asie (Japon, Malaisie, Thaïlande) et au Canada. C'est LE SEUL GIN au monde à être distillé en alambics charentais à feu nu (c'est à dire pas par distillation à la vapeur).