

Le gin tonic est-il français ?

Grâce à leur savoir-faire, les distillateurs de nos régions transcendent ce cocktail si British. PAR OLIVIER BOMPAS



Le grand cocktail classique concernerait les trois quarts du gin consommé chaque année dans le monde. Sa recette a été conçue il y a plus de deux siècles, en Inde, à cette époque colonie britannique. Les Anglais ont alors l'idée de mélanger la quinine, un extrait du quinquina qu'ils utilisent comme analgésique et antipaludique, avec de l'eau gazeuse sucrée et du gin afin de rendre le médicament moins amer à avaler : le gin tonic est né, ainsi que son ingrédient indispensable, l'eau tonique. En 1870, la marque de sodas Schweppes la popularisera sous le nom d'Indian Tonic Water. Quant au gin, spiritueux aux origines hollandaises puis britanniques, il est élaboré à partir d'alcool neutre aromatisé avec des baies de genièvre que complètent épices et aromates divers. Il peut être produit partout dans le monde et les distillateurs français en ont fait depuis quelques années l'un de leurs spiritueux phares : « Vu de chez nous ça n'évoque pas la France, mais pour les étrangers si... On a le savoir-faire en matière de distillation, on est capable de s'approprier chacune des catégories de spiritueux et les transcender », explique Jean-Sébastien Robicquet, président de la Maison Villevert, à Cognac. Il est le créateur de G'Vine, un gin à base d'eau-de-vie

de vin parfumé à la fleur de vigne. Guillaume Drouin, producteur de calvados réputé, a imaginé un gin sur la base d'un distillat de pomme issu des plus de 30 variétés qui constituent son verger. Dans le vignoble des costières-de-nîmes, dans le Gard, Numa Cornut a mis au point le Blue Denim à partir d'un alcool de marc de raisin, aux arômes et aux saveurs très suaves comme le thym, le romarin, le cédrat, la lavande, les aiguilles de pin ou encore

la fleur de sel. Des gins qui donnent d'excellents gin tonics à la française et font partie des eaux-de-vie de dégustation. « On a constaté une baisse de consommation des alcools en début de confinement, sauf pour le gin », relate Hugues le Marié, directeur général de l'enseigne de caves Les Domaines qui Montent. On propose jusqu'à 12 gins, plusieurs marques de tonics. Nos clients recherchent la finesse. Plus qu'un simple mélange, on revient vraiment à la notion de cocktail » ■

Notre sélection

Les prix du commerce sont donnés à titre indicatif.

16,5/17 - Domaine du Perat (Charente)

Nouaison Gin Réserve. Affiné en fûts de cognac. Base d'eau-de-vie de raisin, végétal frais, note boisée légère de l'élevage, beaucoup de fraîcheur, touche de genièvre, fruits blancs, finale originale, d'encens et épices douces. 39 € (50 cl).

17 - Le Gin de Christian Drouin (Normandie)

Original, parfumé, fruité, genièvre, fleurs blanches, poivre blanc, grande finesse, net, gourmand. 37 €.

16 - Vignobles Austruy - Gigi en Provence (Provence)

Nez original, floral, note de genièvre, fraîcheur des agrumes, épices à l'aération, touches délicates d'olive verte, rond, texture fine, finale un peu garrigue. 42 €.

17 - Distiloire (Val de Loire) Gin 1924. Nez frais, note de genièvre, plantes infusées, délicat, harmonieux, agréable

fraîcheur un peu anisée, très persistant. 38 €.

16 - Gin Mistral (Provence)

Frais, raffiné, notes d'agrumes, floral, touche de menthe, suave, délicat, finale séduisante. 42 €.

17 - L'Ô de Jo (Bourgogne)

London Dry Gin. Nez de citronnelle, agrumes, note anisée, frais, délicat, zeste en bouche, finale relevée, gingembre frais. 39 €

16,5 - Cantarelle (Provence)

Gin de Provence. Nez fin, agrumes, tilleul, bonne fraîcheur, bouche délicate, pâte

d'amande, longue, gourmande. 23 € (50 cl).

17 - Fair Gin (Poitou-charentes)

Juniper. À base de genièvre d'Ouzbékistan, typé, cardamome, coriandre, agrumes en bouche, tonique, finale épicée. 32 €.

16 - G'Vine (Charente) Floraison. Parfumé, frais, floral, fine amertume, rond, agrumes, genièvre, très persistant. 39,90 €.

16 - Gin Salers (Cantal) Nez original, aromatique, floral, plantes infusées,

bouche ronde, soyeuse, note amère très fine, finale gourmande. 28,50 €.

15,5/16 - Bartolomeo (Charente-Maritime)

Nez de résine, épicé, pamplemousse, yuzu, fine amertume, finale relevée, un peu poivrée, très long. 40 €.

16 - Distilleries et domaines de Provence (Provence) Nez très frais, floral, note de genièvre, épices douces, bouche fine, délicate. 30 €.

15 - Citadelle (Charente) Aromatique, délicat, typé, notes d'agrumes, végétal

frais, moelleux, rond, finale relevée, épices, poivre. 33 €.

16,5/17 - Comte De Grasse - 44°N (Provence)

Nez expressif, raffiné, notes d'agrumes, fraîcheur évoquant les plantes de garrigue, très floral, bouche délicate, fraîche, zeste d'orange, finale relevée, poivrée. 79,90 € (50 cl).

17 - Sab's Le Gin (Bourgogne)

Juniper Berries. Base d'alcool de grain et d'eau-de-vie de vin, nez expressif, riche, note de genièvre, fraîcheur des agrumes, bouche ronde, finale épicée. 39 €.

16,5/17 - Bigourdan - Distillerie de Camargue

Très parfumé, délicat, rose, agrumes, beaucoup de fraîcheur, bouche tonique, suave, gourmande, finement amère. 37 € (50 cl).

15,5 - Eyguebelle (vallée du Rhône)

Aelred Fieldfare Gin.

Nez complexe, végétal frais, notes florales, résine, genièvre, bon volume en bouche, finale fraîche. 39 €.

17 - Le Blue Denim (Languedoc)

Base d'alcool de marc de raisin bio, nez très frais, agrumes, garrigue, résine, bouche fraîche, notes florales marquées, rose, on retrouve le raisin frais, finale un peu saline. 50 €.

15 - Le Perchoir (Charente)

Très expressif, délicat, un peu confiserie, agrumes, genièvre, bouche ronde, moelleuse, fraîcheur anisée, gourmand. 35 €.

15,5/16 - Diplôme Gin (Bourgogne)

Beaucoup de fraîcheur, agrumes, bien fruité, rond, ample, long, note amère agréable, finale tonique. 37,50 €.

16,5 - Distilleries Peureux (Franche-Comté)

Purple Gin. Nez typé, complexe, végétal frais, épices douces, fine amertume, onctueux, note de griotte en finale. 27 €.

16 - Distillerie de Paris (Île-de-France)

Gin Batch. Beaucoup de fraîcheur, coriandre, floral, épicé, souple, onctueux, persistant, fine amertume en finale. 46 €.

15 - Maison Coquerel (Normandie)

Normindia Caractère fruité, notes d'agrumes, florales, pain d'épices, cannelle, harmonieux, rond, finale gourmande. 30 €.

15,5/16 - Gabriel Boudier (Bourgogne)

Saffron Gin. Couleur orange originale, nez de genièvre, fraîcheur végétale, note de safran, finale fraîche, épicée. 34,90 €.



Gigi en Provence



Blue Denim



44°N

SP (x3)

Vous faire rencontrer les vins que vous allez aimer,



c'est ça être artisan d'un monde meilleur.

Tous artisans d'un monde meilleur.

Choisir nos commerces de proximité, c'est accéder à un monde meilleur. Chaque fois qu'un artisan commerçant vous conseille un produit, il l'a sélectionné et préparé avec soin et responsabilité. Son savoir-faire, ses engagements ainsi que le soin porté à la sélection de ses matières premières, garantissent la qualité de vos achats et un profond respect de l'environnement et de l'humain.



PAR SOLIDARITÉ, SOUTENEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX AVEC LE #ARTISANMONDEMEILLEUR



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.