AU PIED DE COCHON - GIN DE MATANTE

incolore · Canada / Laurentides



Producteur : Spiritueux des Laurentides
SAQ (CCNP) : 12895171
Couleur : incolore
Format : 750ml
Prix : 53.50 $

Appellation : Gin
Type de produit : Spiritueux
Pays : Canada
Région : Laurentides

Élaboration : Les baies de genièvre sont placées en macération dans l'alcool (fait à 100% de maïs québécois) et l'eau pendant quelques jours. S'ensuit une lente distillation avec les autres aromates placés en panier vapeur (gin basket). Mise en cuve d'inox avec une macération finale d'écorces d'oranges. Repos en cuve d'inox avant la filtration et la mise en bouteille.

Aspect gustatif : La minéralité des sols et les végétaux de notre terroir québécois s'expriment derrière la délicatesse fleurie et la touche d'agrume du gin de Matante. On se trouve séduit dès les premiers instants avec des notes suaves de rhubarbe, lorsque Matante nous promène au jardin à travers des parfums de lavande, de rose et d'hibiscus.

La distillerie :

Pendant qu'ailleurs on trompait la prohibition avec le bathtub gin et le moonshine, le Canada français faisait honneur à la «bagosse». Qui bouillait l'alcool, comment se faisait la distillation, où se trouvait l'alambic? Nos ancêtres débrouillards répondraient par un sourire malicieux. Nos cabanes à sucre connaissaient le secret de la bonne humeur qui accompagnait les veillées, les noces et les fêtes de famille. Avec les gins Mononcle et Matante, le chef Martin Picard renoue avec l'«esprit» de la tradition.
Martin Picard est très heureux que ses gins soient maintenant distillés au Québec grâce au savoir-faire de la Distillerie La Manufacture.

Revue de presse :

Nadia Fournier et Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2022

Tout ce que touche Martin Picard se transforme en succès. Quand le célèbre chef a lancé, au début de la vague québécoise du gin, un duo intitulé Gin de Matante et Gin de Mononcle, on savait déjà que ça allait se

vendre comme des petits pains chauds. On a d'abord sourcillé en apprenant que c'était distillé dans l'Ouest canadien, mais c'est maintenant corrigé et sans qu'on ait eu à altérer le goût spécifique de chacun. Comme les noms l'indiquent, celui de Matante se veut plus délicat avec des notes florales et fruitées, alors que celui de Mononcle se démarque par son opulence et ses jolies saveurs de sapinage et de genévrier.
EFFLUVE DE ROMARIN
2 oz de gin
4 oz de tonic
Demi-concombre épluché coupé sur le long
1⁄2 oz de jus de lime frais
3 branches de romarin
Verser et mélanger le gin dans un verre. Allonger de tonic. Décorer de concombre et romarin.
DISTILLERIE VICE VERTU, DRY GIN, AU PIED DE COCHON, GIN DE MATANTE
46,25$ - Code SAQ 12895171 – 40% - Préparé au Québec
DISTILLERIE VICE VERTU, DRY GIN, AU PIED DE COCHON, GIN DE MONONCLE
46,25$ - Code SAQ 12895180 – 40% - Préparé au Québec

https://www.journaldemontreal.com/2022/04/01/le-meilleur-dici-50-spiritueux-a-decouvrir