AU PIED DE COCHON - GIN DE MONONCLE

incolore · Canada / Laurentides



Producteur : Spiritueux des Laurentides
SAQ (CCNP) : 12895180
Couleur : incolore
Format : 750ml
Prix : 52.25 $

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

Élaboration : Les baies de genièvre sont préalablement broyées pour extraire un maximum de résine, puis placées en macération avec le sapin baumier, la racine de galanga, l'alcool (fait à 100% de maïs québécois)et l'eau. S'ensuit une lente distillation de 16 heures avec les autres aromates, dont le thé Earl Grey en panier vapeur (gin basket). Mise en cuve d'inox pour repos avant filtration et mise en bouteille.

Aspect gustatif : Le gin de Mononcle charme par sa chaleur réconfortante typique de la baie de genièvre et du sapin baumier. En bouche, il glisse finement vers la bergamote avant de s'estomper sur une finale soyeuse et poivrée. Élaboré et distillé selon un processus minutieux, Mononcle nous emmène pour une balade en forêt avec ses notes familières de résineux.

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. Les gins Mononcle et Matante du Pied de Cochon sont de retour en force avec une nouvelle recette qui fait honneur à son esprit original.

Revue de presse :

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

AU PIED DE COCHON - GIN DE MONONCLE

incolore · Canada / Laurentides

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