

Producteur : Spiritueux des Laurentides

SAQ (CCNP) : 14700121

Couleur : incolore

Format : 355ml

Prix : 4.55 \$

Appellation : Cocktail à base de gin

Type de produit : Spiritueux

Pays : Canada

Région : Laurentides

Nom du propriétaire : Franck Sergerie



Aspect visuel : Couleur translucide et bulles fines.

Aspect gustatif : Des notes de genièvre, une belle acidité et une touche de lime accompagnent cette douceur du terroir.

Aspect olfactif : Au nez on distingue bien l'épinette et le genièvre.

La distillerie :

L'esprit d'aventure ?

C'est avec le souvenir de la bière d'épinette que nous avons voulu renouer en créant ce prêt-à-boire à base de Gin de Mononcle. Appréciez la fraîcheur et retrouvez-y les parfums des forêts d'ici : un vent de liberté pour emporter!

Inspiré du fameux cocktail de la Cabane à sucre Au Pied de Cochon.

Revue de presse :

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Jul 2022

Les cocktails prêts-à-boire ont la cote cet été! Et pour cause, quand ils sont bons, c'est pratique et cela se glisse facilement dans le frigo ou la glacière. Celui-ci sort vraiment de l'ordinaire, car il est fait à base de bière d'épinette! Rassurez-vous, pour ceux et celles qui font la grimace en se rappelant le fameux soda de notre enfance au goût prononcé de sève d'épinette, celui-ci a un goût beaucoup plus subtil. Cette boisson alcoolisée, élaborée à partir de gin et de saveurs naturelles, est inspirée du fameux cocktail servi à la Cabane du Pied de Cochon de Martin Picard. Distillé à partir du «Gin de Mononcle» par l'entreprise Vice & Vertu, de façon artisanale, ce prêt-à-boire est tout aussi désaltérant qu'intéressant. On y trouve les saveurs boréales de nos forêts du Québec (sapin baumier, épinette, baie de genièvre) «encannées» dans une boisson prête à boire de 7% d'alcool qui ne laissera personne indifférent!

<https://journalmetro.com/explorez/2872514/vins-et-plaisirs-de-tout-pour-agremer-votre-ete/>

Amélie Lapointe, Magazine Saison, Jun 2021

Inspiré par le plus populaire des cocktails de la Cabane à sucre Au Pied de Cochon, ce prêt-à-boire réinvente la fameuse bière d'épinette d'antan, fraîchement sortie du frigo de mononcle, pour la servir au goût du jour! Il est élaboré à partir du Gin de Mononcle (qui était déjà disponible sur le marché), au caractère boréal, résineux et robuste, allongé d'une bière d'épinette, principalement marquée par des arômes de sapin baumier. Ce conifère nordique, quoique costaud, apporte un aspect fruité et une belle amertume au cocktail qui se démarque par la fraîcheur des parfums de la forêt d'ici. En bouche, on note d'abord le conifère (l'épinette, le genièvre...) sur une fine colonne de bulles. Puis, cela laisse place à une harmonie de saveurs prononcées qui rappellent le thé Earl Grey et le sorbet à la lime acidulé, pour aller vers une finale sucrée. C'est punché! Nous gageons que cette juste balance sur les papilles, qui vacille entre le sentiment réconfortant d'authenticité et l'esprit moderne de la culture cocktail, gagnera une place de choix dans votre glacière cette été! PS: à boire sur glace, préférablement, ou même en slush, pourquoi pas!

<https://www.magazinesaison.com/cocktailspretsaboireetseltzersdelete>

André Maccabée, Cité Boomers, May 2021

La bière d'épinette, c'est la version commerciale d'un cocktail qui était fort populaire sur place. La bière d'épinette c'est historique ici. Certains disent même que c'était la potion magique contre le scorbut. Chose certaine, nos Autochtones avaient pour habitude de faire bouillir les branches d'un conifère appelé annedda. Et en 1617 à Québec, les premiers colons officiels de la Nouvelle-France, avec un dénommé Louis Hébert (apothicaire, guérisseur et agriculteur) et sa femme Marie Rollet (enseignante, infirmière), brassaient leur «petite bière» (bière d'épinette) pour leur consommation personnelle. Il y a encore des familles qui en font selon des recettes ancestrales, celles vendus en épicerie ont généralement trop de sucre, imbuables selon nous.

Celle -ci par contre est délicieuse, translucide, tout est en harmonie, parfois cela nous remonte dans le nez, trop de bulles, ici nous avons une fine colonne de bulles, c'est sur le conifère mais tout en finesse, et l'alcool l'est tout autant, le 7% est trompeur, car il est trop subtil. Nous allons en racheter tout l'été, cela a fait l'unanimité de notre comité sénior, cela nous rappelait une recette d'une amie de la famille partie pour les vignes éternelles.

<https://www.citeboomers.com/la-biere-depinette-du-pied-de-cochon-avec-du-gin-de-mon-oncle/>