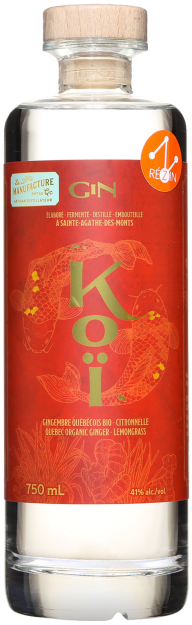
KOÏ

incolore · Canada / Laurentides



Producteur : Distillerie La Manufacture
SAQ (CCNP) : 15069553
Couleur : incolore
Format : 750ml
Prix : 55.25 $

Appellation : Gin
Type de produit : Spiritueux
Pays : Canada
Région : Laurentides
Nom du propriétaire : Yves et Laurent Roche-Ballard

Élaboration : Un gin résultant du savoir-faire maraîcher local. L'ingrédient principal d'aromatisation est le gingembre biologique de serres situées à 30km de la distillerie. Une telle fraîcheur permet d'obtenir une qualité de produit inégalée.

Aspect gustatif : En fond, on retrouve ces arômes d'agrumes, de gingembre et plus subtilement sur la longueur, la citronnelle et la genièvre apportant tenue et douceur.
Aspect olfactif : Tel un parfum, il s'ouvre sur une note de tête verte et zestée, de délicates effluves rappelant la mandarine et la fleur d'oranger.

Accords : Excellent à l'apéro avec un tonique léger ou au repas avec des sushis ou de la cuisine vietnamienne.

Revue de presse :

Nadia Fournier, Mathieu Turbide et Patrick Désy, JM Zeste, Le Journal de Montréal, Dec 2022

Au cœur des Laurentides, à Sainte-Agathe-des-Monts, la distillerie Manufacture produit le très bon gin Panacée et la vodka Narval. Contrairement à de nombreux gins, composés de plusieurs aromates, celui-ci n'en contient que trois : genévrier, citronnelle et gingembre péruvien. Ce dernier, plus délicat que le gingembre de Chine, est cultivé dans une ferme située de Mont-Tremblant. La base repose sur un alcool de blé et de maïs des Laurentides, auquel le gingembre apporte ses parfums, sans le côté piquant. Un gin de connaisseur, à la fois doux et tonique, qu'on pourra apprécier en cocktail ou seul, tel un saké, avec la cuisine asiatique.

https://www.journaldemontreal.com/2022/12/02/les-30-meilleurs-spiritueux-a-siroter-durant-les-fetes-ou-a-essayer-dans-un-cocktail

Rose Simard, 1 ou 2 cocktails, Nov 2022

Koï : un nouveau gin québécois au gingembre pour accompagner vos mets asiatiques
Koï: un nouveau gin québécois au gingembre pour accompagner vos mets asiatiques
Au courant des dernières années, nous avons appris à savourer le gin de différentes façons. Ce spiritueux que l'on croyait autrefois réservé à la mixologie, s'est prouvé mainte fois tout aussi propice à la dégustation pure ou sur glace. Aujourd'hui, il est même de plus en plus fréquent de voir des accords mets et gins, comme cela est coutume dans le monde du vin. Toutefois, celui que propose la distillerie La Manufacture pourrait vous surprendre!
Leur nouveau gin Koï, parfumé au gingembre et à la citronnelle, a été conçu pour accompagner nul autre que vos sushis!
Quand on y pense, le mariage a tout pour être heureux! Après tout, si la tradition japonaise est de manger un morceau de gingembre mariné entre chaque rouleau pour «rincer» le palais afin mieux accueillir les prochaines saveurs, une petite gorgée de gin ne ferait-elle pas aussi bien le travail?
Cette idée de génie, on la doit au distillateur Laurent Roche-Ballard, qui s'intéresse au gingembre depuis des années. Plus jeune, son père avait l'habitude de lui rapporter une liqueur de gingembre d'Alsace qu'il appréciait tout particulièrement. Lorsqu'il a cofondé La Manufacture en 2020, l'idée d'un spiritueux à base de cette épice lui est revenue tout naturellement. Avant même que la vodka Narval et le gin Panacée, les deux premiers produits de la distillerie, aient été lancés sur le marché, Laurent avait déjà commencé ses explorations avec le rhizome.
Un gin qui ne manque pas de piquant
Après plus de 2 ans de travail, c'est le gin Koï qui résulte de ses nombreux essais et erreurs, un spiritueux au goût unique et aromatique, qui possède une finale épicée surprenante. Au nez, la présence du gingembre se fait bien sentir, mais en bouche elle est parfaitement équilibrée grâce, entre autres, à l'utilisation de citronnelle fraîche.
«Habituellement, les choses qui poussent ensemble vont naturellement bien ensemble.» —Laurent Roche-Ballard
La finale laisse une petite sensation piquante dans la gorge, qui est loin d'être désagréable. Au contraire, cette finale épicée fait toute l'unicité du produit, et bien qu'on vous le suggère pour la dégustation pure, il pourra tout aussi bien s'exprimer dans un cocktail simple (voir notre recette plus bas).
Un spiritueux aux saveurs asiatiques — fondamentalement québécois
La distillerie La Manufacture située à Sainte-Agathe-des-Monts fait partie des rares à façonner des spiritueux du grain à la bouteille, aussi répertoriés sous le libellé Origine Québec à la SAQ. Pour Laurent Roche-Ballard et Michael Bourdages, distillateurs et co-fondateurs, il n'existe pas de raccourci pour faire de bons produits! Ils travaillent donc avec différentes matières premières provenant du Québec pour élaborer leur base d'alcool neutre. Dans le cas du gin Panacée et du Koï, leur choix s'est arrêté sur un mélange composé de blé pour ses notes florales et de maïs pour sa texture lisse et onctueuse.
Les aromates qui servent à parfumer le gin Koï viennent eux aussi de producteurs locaux, mis à part quelques exceptions. Contre toute attente, même le gingembre est québécois, en plus d'être récolté à moins de 30 kilomètres de la distillerie par la ferme biologique Aux Petits Oignons — difficile d'avoir plus frais! Pour tous les membres de l'équipe, mettre de l'avant le savoir-faire d'ici en se rapprochant le plus possible du terroir de leur région est un objectif qu'ils ont à coeur.
Faites l'expérience du Masu
Comme si ce n'était pas suffisant de créer un gin Origine Québec aromatisé au gingembre bio et local pour accompagner les sushis, les artisans de La Manufacture poussent la note encore plus loin et nous invite à déguster leur nouveau gin dans un verre Masu.
Le masu est un type de contenant en bois résineux dans lequel on sert le saké. Traditionnellement, au Japon, pour montrer son hospitalité, l'hôte remplit le verre placé dans la petite boite (masu), jusqu'à le

faire déborder. Les convives jouissent donc d'une généreuse quantité de boisson à boire, dans leur verre dans un premier temps, et dans leur boite dans un deuxième temps.
Le masu possède également des propriétés gustatives intéressantes, car le liquide ayant trempé dans la boîte s'infuse de l'essence du bois. Généralement, il s'agit du même bois que celui utilisé pour fabriquer les barils qui servent au vieillissement du saké. Malgré qu'il baigne à peine quelques minutes dans la boite, le gin a le temps de développer un goût très différent.
Grâce au Masu, on obtient une bonne idée de ce que le gin pourrait goûter s'il était vieilli en baril de saké; une avenue que l'artisan aimerait bien explorer dans le futur.
Ce concept original emprunter à la tradition japonaise est une belle façon de surprendre nos convives lors d'un souper sushi, ou encore au cours d'une soirée dégustation de gin. Des verres masu faits au Québec sont en vente à la distillerie au coût de 14,99$ (shooter de 2oz compris).
Comment utiliser le gin Koï en cocktail
Bien que les créateurs nous encouragent le savourer à son état pur, il est possible d'utiliser le gin Koï en cocktail sans en perdre son essence. Au contraire, le choix des bons ingrédients viendra sublimer les arômes du gin. Pour éviter de vous tromper, vous pouvez vous tourner vers les combinaisons que vous faites en cuisine, on peut penser aux agrumes, à l'ananas, à la pomme, à la canneberge, à la cardamome, et même à la carotte — pourquoi pas!
Si vous avez l'habitude d'essayer vos nouveaux gins en Gin Tonic, optez pour un soda tonique léger comme ceux des marques Fever-Tree ou 1642 Sodas. Pour la garniture, une rondelle de lime ou d'orange fraîche fera parfaitement le travail.
Collins Gingembre et Citronnelle
De notre côté, pour mettre en valeur les aromates du gin, nous avons opté pour un Long Drink facile à assembler avec un peu de notre sirop de citronnelle maison. Tout comme le gin, cette recette accompagnera à merveille les mets fins et délicats à base de poisson cru.
Découvrez la recette complète
INGRÉDIENTS
1,5 oz de gin au gingembre, Koï
0,75 oz de jus de lime frais
0,50 oz de sirop de citronnelle
Soda tonique léger ou eau pétillante
1 rondelle de lime
Le gin Koï en vente dès maintenant à la SAQ au coût de 52,00$ (750ml) et directement à la distillerie où vous pourrez déguster tous les produits de la distillerie La Manufacture.
Distillerie La Manufacture
195 Rue Brissette Local 26
Sainte-Agathe-des-Monts QC, J8C 3S4
Du lundi au samedi de 10h00AM à 16h00PM

https://1ou2cocktails.com/a-lire/koi-un-nouveau-gin-quebecois-au-gingembre-pour-accompagner-vos-mets-asiatiques/