



BARMAG

April 2012

written by Cécile Fortis

FRANCE



"Fin, élégant, parfaitement équilibré à la dégustation, le gin Citadelle offre un festival de genièvre et d'épices ainsi qu'une belle fraîcheur [...] un gin véritablement authentique."

DOSSIER
SPÉCIAL GIN

CITADELLE

Le gin vintage

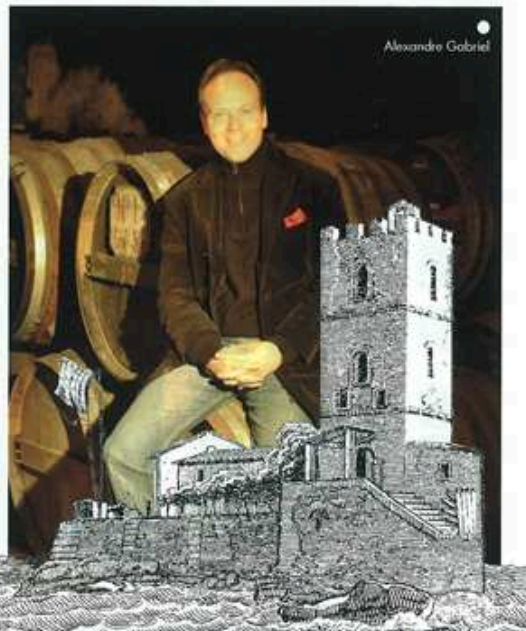
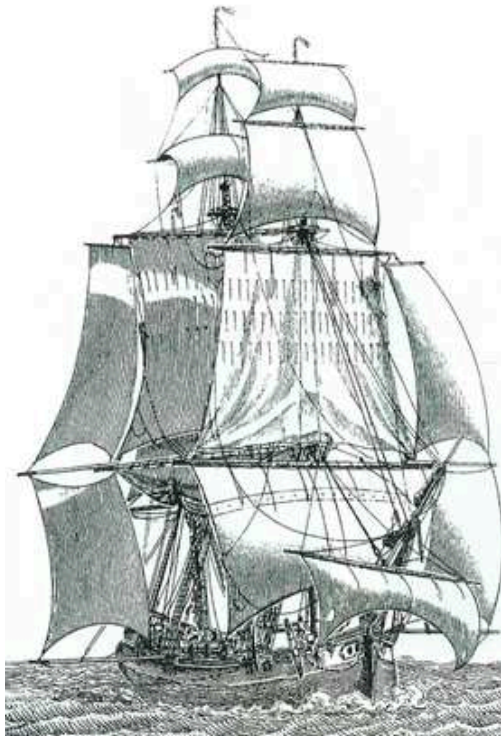
Citadelle est le seul gin au monde à être distillé dans un alambic traditionnel à feu nu. C'est aussi le seul à «flirter» avec les fûts de chêne. À l'image de son histoire et de son créateur Alexandre Gabriel, président de la maison Ferrand, homme tout aussi passionné que créatif, cette boisson «made in France» est résolument unique.

Cécile FORTIS > Texte

S'il vénère les spiritueux, Alexandre Gabriel aime également se plonger dans l'histoire. Et celle du gin mène inévitablement vers le genièvre, cette eau-de-vie qui vit le jour en Hollande il y a plus de 400 ans. Mais également sur les traces d'un genièvre né en France, au XVIII^e siècle... En 1775, Carpeau et Sival obtiennent de Louis XVI l'autorisation d'ouvrir une distillerie de genièvre dans la citadelle de Dunkerque. Jusqu'alors, la famine étant le fléau le plus redouté des rois, seule la distillation de rosin était autorisée. Leur distillerie se dote de 12 alambics traditionnels à repasse en cuivre. Quant à la production de genièvre, elle est principalement exportée vers l'Angleterre par des contrebandiers appelés «smoglers», encouragés par le roi de France... Le gin français rencontre un succès certain, mais sa production va peu à peu devenir anecdotique.

UNE IDÉE DE PASSIONNÉ

Au début des années 90, Alexandre Gabriel, à la tête des Cognacs Ferrand, décide de se lancer dans la production d'un gin artisanal, une eau-de-vie fidèle à la recette de Carpeau et Sival. Sa décision est tout à la fois guidée par la réglementation cognacaise et par sa passion. En effet, à Cognac, la distillation est autorisée uniquement de novembre à mars : le reste de l'année, les alambics sont au repos. Une situation compliquée à gérer quand on est chef d'entreprise. Mais lorsqu'on s'appelle Alexandre Gabriel et qu'on cultive un véritable amour pour les spiritueux, la solution s'impose telle une évidence. «J'aime certainement autant le gin que le cognac. En plus, à l'époque, il était réellement difficile de trouver des gins de qualité en France. Je souhaitais donc élaborer un gin classique, un gin marqué par le genièvre, tout à la fois sur la finesse et la complexité», affirme-t-il. Grâce à de nombreuses informations techniques sur les ingrédients utilisés par la distillerie de la citadelle de Dunkerque retrouvées avec la complicité d'un archiviste, mais aussi à beaucoup de labeur, le gin Citadelle va être élaboré selon la recette du XVIII^e, à partir de matières premières sélectionnées avec soin.



Alexandre Gabriel

UNE EAU-DE-VIE DE TRADITION

Pour produire une eau-de-vie de qualité, tout commence naturellement par le choix des matières premières. Le blé, cultivé à Provins, est brassé entier uniquement, avec une eau d'une grande pureté avant d'être distillé plusieurs fois au domaine du Logis d'Angeas, où le cognac Pierre Ferrand est élaboré. Lorsque l'alcool obtenu possède suffisamment de neutralité et de finesse, les 19 épices, toutes naturelles, sont infusées 72 heures : genièvre, racine de violette française, coriandre du Maroc, amande et écorce de citron d'Espagne, peau d'orange mexicaine, angélique mentholée d'Allemagne, cardamome des Indes, cannelle du Sri Lanka, réglisse de Chine, cumin des Pays-Bas, noix de muscade indienne ou encore racine d'iris italienne : lors de la dernière distillation, toujours effectuée avec des alambics traditionnels à feu nu, on élimine les têtes et les queues pour ne conserver que le cœur. Autant dire le meilleur ! « La distillation à feu nu est plus difficile à gérer mais elle permet de développer une texture très intéressante. Le cuivre des alambics a également une influence sur la personnalité de notre gin. Citadelle est d'ailleurs le seul gin au monde distillé dans des alambics traditionnels à feu nu », précise son créateur. Le gin Citadelle est un authentique London Dry Gin : aucun arôme ni édulcorant n'est ajouté après distillation. Seule l'eau nécessaire à la réduction du titre alcoométrique est acceptée.



UN GIN RÉSOLUMENT UNIQUE

Fin, élégant, parfaitement équilibré à la dégustation, le gin Citadelle offre un festival de genièvre et d'épices ainsi qu'une belle fraîcheur. Une personnalité qui a vite conquis les professionnels les plus exigeants, en France mais également à l'étranger. D'ailleurs, depuis son lancement, le gin Citadelle collectionne les récompenses les plus prestigieuses : le titre à la San Francisco World Spirits Competition en 2006 et 2007, le Gin Master 2008 aux Spirits Business Awards, ou encore le titre de « Meilleur gin au monde ». Quant à Alexandre Gabriel, pas peu fier de son œuvre et toujours partant pour une nouvelle expérience, il poursuit l'aventure de Citadelle avec un nouvel embouteillage lancé il y a quatre ans. Il s'agit d'un gin vieilli en fût au château de Bonbonnet, aux côtés des cognacs de la maison Ferrand. « En me penchant sur les archives du XVIII^e siècle, j'ai aussi découvert qu'à l'origine le gin était stocké dans des barriques avant d'être consommé. À l'époque, on soufflait encore le verre à la bouche : c'était un matériau très rare, tout comme les bouteilles » souligne-t-il. Le passage en fûts apporte au gin une jolie couleur or pâle et, surtout, une incomparable richesse aromatique. Celle d'un gin véritablement authentique. Baptisé Citadelle Réserve, ce gin unique, à la fois complexe et structuré, passe en moyenne six mois dans de petits fûts de chêne ayant contenu de très vieux cognacs. Et il revendique fièrement son millésime, à l'image de Citadelle Réserve 2011, fraîchement dévoilé !

Gin vieilli en fût
ou château de
Bonbonnet

