



Extraterrien.com
Septembre 2013
France

Extraterrien 

« Citadelle Réserve doit être dans votre spirithèque. »

CITADELLE RÉSERVE 2013

15 SEPTEMBRE 2013



Il y a quelques temps, je vous présentais **Citadelle Réserve 2010**. Ce flacon étant millésimé, nous partons à présent à la découverte de la cuvée **2013**, qui se pare d'un nouveau packaging de toute beauté.

Citadelle Réserve fait parti des premiers gins, si ce n'est peut-être le premier, à être vieilli en fût. Cette nouvelle catégorie de gin est aussi présentée sous la dénomination '**Yellow Gin**'. Je vous recommande vivement les articles parus à ce sujet dans le numéro 50 de **Whisky Magazine**, ou sur **Liquor.com**.

D'année en année, les expérimentations d'**Alexandre Gabriel**, le patron de **Cognac Ferrand**, pour concevoir '**Citadelle Réserve**' ont permis de mettre au point une recette et une technique d'élaboration bien particulières. Ce millésime **2013** serait d'ailleurs la quintessence des '**Réserve**' et deviendra la base pour les prochaines années.

Les nouveautés sont de plusieurs types. Les 19 épices utilisées en infusion dans le **Gin Citadelle** sont complétées par le **Yuzu**, le **Génépi** et le **Bleuet**.

Ce 'nouveau' gin est ensuite vieilli dans des vieux fûts de **cognac** puis en fûts de **Pineau des Charentes**. Pour cela, la méthode **Solera** est utilisée.

Cette technique permet d'unifier les arômes des fûts avec ceux du gin pour offrir un résultat spectaculaire.

DÉGUSTATION.

Les baies de genièvre sont évidemment parfaitement reconnaissables, nous sommes ici en présence d'un gin qui respecte la dénomination ! Mais la complexité au nez commence déjà à raconter son histoire, comme un voyage. Le genièvre est en effet accompagné de notes complexes, florales avec une légère touche suave.

En bouche, c'est gourmand ! L'attaque est délicate (merci le bois !), onctueuse et très aromatique. Les notes florales laissent places aux fruits et aux agrumes dans une ambiance douce.

Vous caressez de la langue des sensations qui rappellent un meuble patiné par le temps, c'est sublime !

La dégustation seule est déjà un très grand moment ; de quoi faire chavirer quelques passionnés de whiskies qui seront éboulés par cette structure en bouche et cette complexité.

Mais il est évident que **Citadelle Réserve 2013** saura également magnifier les cocktails. Je pense tout de suite à un **Negroni**, mais me dis également qu'en remplacement d'un **whisky**, il sera un twist magique !

Enfin, que dire de ce nouveau flacon. Les traits rendent hommage au passé glorieux de l'âge d'or des cocktails. Et les petits détails en cuivre sont un fort élégant moyen de symboliser l'alambic charentais dont **Citadelle** est l'un des rares gins à utiliser.

Il n'y a donc pas à tergiverser longtemps, **Citadelle Réserve** doit être dans votre spirithèque.

www.citadellegin.com

