



lagoulayedeludo.blogspot.fr

September 2013

France

La Goulaye de Ludo

« Pari réussi, la révolution du gin est en marche. »

Citadelle: à la redécouverte du Gin

Historiquement, le Gin - qui s'est répandu dans le courant du XVIII^e siècle en Angleterre - est à la base de l'apparition des "eaux-de-vie" en Europe.

Cette liqueur, obtenue à partir d'alcool et de baies de genièvre, entre dans la composition de nombreux cocktails, son caractère sec n'engageant pas forcément à consommer le produit "pur" - du moins jusqu'à maintenant.

Étant constamment à la recherche de produits de qualité, je n'ai pas tergiverser lorsque l'on m'a proposé de participer à une dégustation des gins Citadelle de la maison Cognac-Ferrand.

Née de la rencontre entre Alexandre Gabriel et d'une des plus vieilles familles de viticulteurs à Cognac à la fin des années 80, elle n'a eu de cesse de rechercher l'excellence dans l'élaboration de ses produits. De quelle manière? En s'opposant aux techniques de production industrielle et en privilégiant une démarche artisanale qui garantit un meilleur contrôle sur les étapes de fabrication et de fait, sur le résultat. Cette recherche de perfection ne se limite pas au cognac puisque la maison s'emploie à proposer d'autres alcools fins dont les fameux gins Citadelle.

Respect des traditions donc, mais pas seulement. Alexandre Gabriel, a effectué un travail de recherche pour retrouver des écrits portants sur la conception originelle du gin et a ajouté la modernité nécessaire pour obtenir un produit unique et hautement qualitatif (notamment par l'ajout de 18 épices en plus du genièvre). Mais ce fût tout de même un pari risqué. Se remettre à fabriquer le gin à la manière d'antant, c'est-à-dire distillé à feu nu dans des petits alambics de cuivre, était plutôt osé, et de l'aveu même de monsieur Gabriel, avec qui j'ai pu échanger quelques mots: "Au départ, on m'a pris pour un fou". Mais le temps et la persévérance lui ont donné raison puisqu'il est suivi dorénavant par nombres de fabricants qui se positionnent tour à tour pour se lancer dans la course à la qualité. Précurseur le monsieur, voire révolutionnaire.

Révolutionnaire, c'est justement le thème choisi par la Maison-Ferrand dans le cadre du brunch organisé pour le lancement de leurs nouvelles bouteilles, qui ont subies un "relooking" et mettent en avant la notion de temps:



Cette dégustation, a été organisée par la Maison Cognac-Ferrand à la cour du Marais (Paris 3, dans une des salles de réception du Traiteur du Marais) avec comme but de faire découvrir ou redécouvrir leurs spiritueux à la profession, à savoir aux barmans, cavistes, restaurateurs et journalistes.

Je vais donc tâcher de vous en proposer un compte-rendu avec mon oeil de gourmand.



Sur fond de décor aux couleurs révolutionnaires, deux buffets étaient proposés aux invités dans un premier temps (de 12h à 15h): l'un salé avec huîtres, terrines, agneau, polenta crémeuse et autres fromages; et l'autre sucré avec viennoiseries, madeleines et gâteaux secs.



Cet en-cas était destiné à accueillir dans les meilleures conditions les 2 premiers cocktails de la journée (mis au point et servis par l'équipe de barman du Candelaria - Paris 3):



Le Yorkshire Bloody Mary est en fait une sorte de Red Snapper (Bloody Mary avec du gin à la place de la vodka) revisité et plutôt relevé. Appréciant les produits épicés, j'ai été comblé mais je pense que les personnes sensibles ont dû être un peu surprises.



La Cigale et la Fourmi redessinaient, selon moi, mieux les contours du spiritueux en accentuant les notes d'agrumes déjà présentes ainsi que la saveur anisée renforcée par l'ajout de fenouil et d'Absinthe.



Dès 15h, les buffets ont discrètement fait place à une table très joliment décorée pour accueillir 2 autres barmans du Candelaria qui allaient nous proposer des variantes du "Gin Tonic".





Là encore, les cocktails étaient à la fois savoureux et subtils avec une mention spéciale pour ma part à "L'Orangerie" et au "Céleste" que j'ai trouvé parfaitement équilibrés.

Ce qui ressort de cette dégustation est que le gin Citadelle est de loin ce qui se fait de mieux en terme de qualité à l'heure actuelle (la différence avec le "Reserve" est encore plus flagrante) au point que le produit se déguste également "pur". Il possède une réelle complexité et une belle élégance.

Je vous conseille modestement de le tester afin de vous faire votre propre opinion. Il risque de vous surprendre, de combler les amateurs et de convertir les réticents.

Pari réussi, la révolution du gin est en marche.

Vous pourrez vous procurer leurs liqueurs prochainement à La Maison du Whisky et chez certains cavistes.

Remerciement spécial à Carole Nicolas (La Maison du Whisky) et à Cyrille Lemaire et Laurence de chez Traiteur du Marais.