



# “A GIN WITH A CAPITAL ‘G’”

## GIN CITADELLE

### UN GIN AVEC UN “G” MAJUSCULE A GIN WITH A CAPITAL “G”

**A**U CŒUR de la célèbre région de Cognac, en Grande Champagne, se dresse l'époustouffant domaine du Logis d'Angeac où le Cognac Pierre Ferrand est distillé. Dans ce château, les nobles alambics qui créent certains des plus beaux Cognac au monde étaient inemployés six mois par an, victimes des stricts décrets de l'AOC qui n'autorisent la distillation du Cognac que de Novembre à Mars.

Propriétaire et président du Cognac Ferrand, Alexandre Gabriel apprécie le gin autant que le Cognac. Il a donc décidé de remettre ses alambics endormis en fonction pour fabriquer du gin durant les mois où il ne pouvait pas produire de Cognac, déterminé à créer l'un des meilleurs gins de la planète.

Pour y parvenir, le Cognac Ferrand a fouillé des archives centenaires dans la ville portuaire historique de Dunkerque, sur la côte nord de la France, site d'une forteresse - ou citadelle - qui abritait une distillerie. Là, il a trouvé et mis à jour une recette du 18<sup>e</sup> siècle exigeant un medley complexe d'épices et un alambic. Le résultat, le Gin Citadelle, rend enfin aux amateurs ce qui leur manquait : des ingrédients exotiques et une "histoire d'arômes".

Le Gin Citadelle est un mélange unique de 19 plantes différentes, sélectionnées avec autant de soin aujourd'hui qu'ils l'étaient en 1775 : coriandre du Maroc ; écorce d'orange du Mexique ; cardamome et noix de muscade des Indes ; réglisse en provenance de Chine ; poivre cubèbe de Java ; genévrier, sarriette, violette et anis étoilé de France ; fenouil de la Méditerranée ; iris d'Italie ; cannelle du Sri Lanka ; amandes et zeste de citron d'Espagne; cassia d'Indochine ; angélique d'Allemagne ; graine de paradis d'Afrique occidentale et cumin de Hollande.

« Nous sommes fiers de notre gin artisanal et de notre capacité à mettre en bouteille une tradition ancienne, explique Alexandre Gabriel. Notre gin est tout à la fois pur, frais et complexe. Il réunit les ingrédients les plus exotiques et est créé pour ceux qui aspirent au goût d'un véritable gin. »

Dominique Peyral - Bon  
[www.citadellegin.com](http://www.citadellegin.com) - [www.cognacferrand.com](http://www.cognacferrand.com)

**I**N THE HEART of the famed Grande Champagne Cognac region in France lies the breathtaking estate of the *Logis d'Angeac* where Pierre Ferrand Cognac is made. In this chateau, the noble pot stills that create some of the world's finest Cognacs were left quiet six months a year, the victims of strict French AOC laws that allow the distillation of Cognac to occur only from November through March.

Cognac Ferrand owner and president, Alexandre Gabriel, enjoys gin as much as Cognac, so he decided to put his all-too-still stills to use by making gin in the months he could not produce Cognac, determined to create one of the planet's finest gins.

To achieve this, Cognac Ferrand rummaged through a century-old archive in the historic seaport city of Dunkirk, on the northern coast of France, which was the site of a fortress, or a citadel, housing a distillery. There he found and updated an 18<sup>th</sup>-century recipe calling for a complex medley of spices and a pot still. The result, Citadelle Gin, returned to gin lovers what they were missing exotic ingredients and a "story of taste."

Citadelle Gin is a unique blend of 19 distinct botanicals, as carefully selected today as they were in 1775. They include: coriander from Morocco; orange peel from Mexico; cardamom and nutmeg from India; liquorice from China; cubeb pepper from Java; juniper, savory, violet and star anise from France; fennel from the Mediterranean; iris from Italy; cinnamon from Sri Lanka; almonds and lemon rind from Spain; cassia from Indochina; angelica from Germany; grains of paradise from West Africa; and cumin from Holland.

"We pride ourselves on our handcrafted gin and our ability to fine-tune a time-honoured tradition in a bottle", says Alexandre Gabriel. "Our gin is pure, fresh and complex all at the same time. It embodies the most exotic ingredients and is a creation for those craving the taste of a genuine gin."

Dominique Peyral - Bon

