



Six spiritueux plus loin

ILS ONT LE VENT EN POUPE ET SONT À L'HONNEUR À L'OCCASION DU GRAND TASTING DE PRINTEMPS, ALORS SUIVONS LE RYTHME. PARMI NOTRE SÉLECTION, QUATRE COCKTAILS ONT MÊME LA PARTICULARITÉ D'OFFRIR UN LIEN AVEC L'UNIVERS VITICOLE, PREUVE QUE LES AMATEURS Y REVIENNENT TOUJOURS

SÉLECTION **BETTANE+DESSEAUVE** PAR **GUILLAUME PUZO**

1

Avec la cachaça Gaya Jequitiba, un rabo de galo

Cette cachaça (100 % canne à sucre, 100 % Brésil) développe des parfums très fins de fleurs blanches et de canne. Moins marquée par l'alcool qu'un rhum, c'est surtout en cocktail qu'elle affirme son irrésistible attrait. Essayez donc un rabo de galo : 4 cl de cachaça, 2 cl de vermouth rouge, 2 cl de cynar, 2 gouttes d'orange bitter, 1 pincée de cassonade. Goûtez ce mélange réussi de gourmandise et d'équilibre sec et légèrement amer, vous allez devenir cachaça addict même si vous ne savez pas danser la samba. 39 euros les 70 cl (39 %) cachacagaya.com

2

Avec le domaine Zusslin (Alsace), un gin très tonic

Fameux pour son riesling du grand cru Pfingstberg, qu'il élabore avec la complicité de sa sœur Marie, Jean-Paul Zusslin est également passionné de distillation, comme de nombreux Alsaciens il est vrai. Ce gin bio de la collection estivale 2019, astucieusement étiqueté Ginette, est élaboré à partir d'ingrédients locaux provenant de moins de 50 kilomètres du domaine : baies de genévrier sauvage, kirsch, sorbier, églantier, bouillon blanc, aspérule odorante et sauge, et bien entendu une base de vins distillés, des vins du domaine, s'entend ! Marie suggère de l'accompagner d'un tonic bio italien, Galvanina, pour une rencontre rafraîchissante et haute en parfums. 35 euros les 50 cl (45 %) zusslin.com

3

Avec Bellevoye, un cocktail corsé aux agrumes

La marque de whiskies français propose au sein de sa gamme un malt non tourbé affiné six mois en fûts de sauternes, le bellevoys blanc. Très délicat et soyeux dans sa texture, tout en rondeur, porté par les épices (cannelle et vanille) et les fruits secs, il se livre encore mieux dans un cocktail sur mesure : 4 cl de whisky, 2,5 cl de jus de pamplemousse, 1,5 cl de sirop de miel au poivre blanc, 1 cl de jus de citron vert (allonger de soda). Tonique et vif grâce aux agrumes, avec la douceur des épices douces, il montre tout le savoir-faire tricolore dans l'élaboration de cette eau-de-vie de grain. 49 euros bellevoys.fr

4

Avec l'absinthe Pipette Verte, un cocktail complètement green

Proposée par la distillerie des Moisans, qui signe également les cognacs Deau, cette absinthe au vert brillant tirant sur l'olive verte est issue d'un subtil dosage d'anis, de coriandre, de fenouil et d'armoise, entre autres. Mélangée à parts égales avec du jus de citron et du sirop de sucre, des glaçons et un peu d'eau, pour ajuster l'équilibre, avec quelques rondelles de concombre pour une touche croquante et végétale en fin de bouche, elle donne un cocktail original, de forte persistance et très rafraîchissant. 56 euros les 70 cl (55 %) lamaisonduspiritueux.com

5

Avec le domaine des Nugues (Beaujolais), un communard

Une étonnante crème de cassis élaborée avec grand soin par l'un des domaines de référence dans le secteur de Lancié. Ses beaujolais-villages sont des monuments de précision tannique et de fruité gourmand. Justement, Gilles suggère de déguster sa crème de cassis en préparant un communard, un trait de crème dans un verre de vin rouge, ce dernier étant sélectionné pour l'expression de son fruit. Pourquoi pas un beaujolais-villages, voire même un nouveau, un vrai, aux francs parfums de fruits rouges, mais pas de banane ? 14,90 euros les 50 cl (20 %) domainedesnugues.com

6

Avec le Blue Swift de Martell, un "Saïd Khaär"

La maison de cognac du groupe Pernod-Ricard a beaucoup fait parler d'elle en fin d'année dernière lorsqu'elle a lancé en France son Blue Swift, une eau-de-vie des Charentes affinée en fût de bourbon, ce que les whiskies d'Écosse font depuis des lustres mais est interdit par l'appellation cognac. À la dégustation, le lien de parenté est marqué mais l'usage ciblé se tourne résolument vers les cocktails et autres long drinks, alors autant se laisser tenter par cette version légèrement contrefaite du délicieux side-car (liqueur d'orange et jus de citron), l'authentique étant lui élaboré à partir d'authentique cognac. 56 euros les 70 cl (40 %) martell.com/en-ww/collection/blue-swift