

GINS

Ian Buxton

GIN S

101 façons de vous laisser surprendre

Traduit de l'anglais (Royaume-Uni) par Florence Ludi

DUNOD

Traduction : Florence Ludi

Graphisme de couverture et maquette intérieure : Maud Warg

Traduction française du poème *La Complainte du Vieux marin*,
de Samuel Taylor Coleridge, en page 19 : Auguste Barbier

Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.

Le Code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique

s'est généralisée dans les établissements

d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour

les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée.

Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du

droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).



© Dunod, 2016

11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff

www.dunod.com

ISBN 978-2-10-075423-6

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Sommaire

6

Introduction



16

101 gins à découvrir



218

Les cocktails mythiques à base de gin



222

Index par provenance



224

Remerciements

Introduction

à l'édition française

Même en France, patrie du pastis, du cognac et grande amatrice de whisky, on assiste depuis quelque temps à une nouvelle « Folie du gin ». Après avoir longtemps été, dans l'imagerie populaire, la boisson favorite de messieurs anglais d'un certain âge, portant costume trois pièces et plutôt contents d'eux, il est difficile de trouver aujourd'hui quoi que ce soit de plus tendance que le gin dans le milieu international des bars et des clubs.

Même si l'on ne pense pas immédiatement à la France quand il est question de gin, et aussi étrange que cela puisse paraître, ce pays, loin de se contenter d'importer du gin de la perfide Albion, en produit depuis belle lurette. À une époque, les distillateurs de chez Cointreau avaient sorti un Old Bickett Dry Gin dont l'étiquette s'ornait d'une petite tête de chèvre, mais il n'avait pas fait long feu.

Cependant, tout change et, à l'évidence, la France n'est pas à l'abri des charmes de « Madam Geneva », comme on surnommait le gin dans l'Angleterre du XVIII^e siècle. Une nouvelle génération de distillateurs artisanaux novateurs s'est lancée dans une interprétation très frenchie de ce grand classique parmi les spiritueux. Il s'en trouve pour distiller à Cognac dans des alambics qui, sinon, resteraient inutilisés la moitié de l'année ; il s'en trouve aussi pour distiller à Dijon, et ajouter à leur gin une touche de couleur et des



arômes originaux ; et il s'en trouve même pour distiller du gin en plein centre de Paris. Pas de doute : la France prend le gin à cœur.

Aujourd'hui, les bars les plus en vogue proposent un large éventail de cocktails à base de gin. Il faut dire que durant les « Roaring Twenties », grande époque des cocktails qui vit apparaître le jazz et les premières femmes émancipées – les « garçonnnes » –, le gin constituait l'ingrédient de base des cocktails les plus raffinés.

Autant vous dire que j'ai conçu le présent ouvrage dans un esprit d'exploration. J'ai eu envie de découvrir la façon dont cet alcool, « fléau des classes buveuses » – pour reprendre, en la détournant, l'expression d'Oscar Wilde – et emblème britannique de la dépravation, du péché et de la déchéance, avait pu ainsi devenir le spiritueux le plus en vogue du moment. Comment une boisson évoquant les faubourgs, les alentours de Londres et les salons de club de golf se retrouve maintenant dans les bars à cocktails les plus branchés du monde entier ? Ou, pour le dire autrement, comment ce qu'on aurait pu autrefois décrire comme le « Quasimodo des boissons » s'est métamorphosé en Cindy Bruna ? (Avertissement : j'ignore totalement ce que boit la divine Cindy – nous fréquentons des milieux différents et, pour autant que je sache, elle est déjà au lit avec un verre de délicieux thé vert bio mais ce que je voulais dire, et vous l'aurez bien sûr compris, c'est que le gin est un breuvage *hot... très hot!*)

Certes, cela a pris plus de 250 ans, mais le gin est parvenu à se débarrasser de son sale parfum de débauche fatale pour s'affirmer comme l'un des alcools les plus sexys de la planète.

Non qu'un soupçon de débauche et de danger nuise à son image.

Mais rien n'est plus 100 % blanc ni 100 % noir de nos jours. Il ne se passe pas un jour sans qu'une maison bien établie ne sorte un nouveau produit très différent de son style traditionnel ou, et c'est encore plus fréquent, que ne surgisse une nouvelle microdistillerie où le gin est de rigueur. Mais avant de découvrir ensemble le nouvel engouement pour le gin, il me semble qu'un petit survol historique ne devrait pas être inutile.

Bref historique

(très anglocentré, je le crains – mais je vous promets que ce sera quand même un petit peu intéressant...)

Pour citer les Middlesex Magistrates, le gin était « *la principale cause de tous les vices et débauches auxquels se livraient les couches inférieures de la population* ». Manifestement, ces gentlemen portaient un jugement assez entier et peu politiquement correct sur ceux qui, en 1721, avaient fait irruption de façon involontaire – et sans doute assez mal vue – au sein de leur auguste Cour.

* *Même s'il est communément servi glacé, of course.*

Il faut dire que les esprits étaient passablement échauffés dans l'Angleterre géorgienne – pays qui, durant la majeure partie du XVIII^e siècle, fut la proie d'une frénésie alcoolique que l'on désigne sous le nom de « Folie du gin » (« *Gin Craze* » en anglais). Ce qui n'empêcha pas Daniel Defoe de prendre avec force la défense des distillateurs :

« *Quant aux excès et à l'intempérance du peuple, et à sa consommation de quantités immodérées de spiritueux de malt, ils ne concernent nullement les distillateurs dont l'affaire est de préparer un alcool sain et bon. Si le peuple veut se détruire à travers ses propres excès, et faire un poison de ce qui, par ailleurs, est un antidote, c'est l'affaire des magistrats d'y remédier, non celle des distillateurs.* » (*A Brief Case of the Distillers and of the Distilling Trade in England, Londres, 1726.*)

Bien entendu, il avait été grassement payé pour jeter avec autant d'enthousiasme de la poudre aux yeux des lecteurs et il était tout aussi susceptible de se ranger du côté de la morale que de défendre le secteur de la distillation qui, hormis quelques pieux sermons évoquant un « usage responsable de nos produits », n'était jusque-là pas allé beaucoup plus loin que « ne venez pas nous rendre responsables si les gens utilisent nos produits pour se bourrer la gueule, hein ! »

Il ne serait pas totalement déviant de considérer qu'à l'époque, le gin était l'équivalent des prémix et des alcopops d'aujourd'hui, à la différence près que, pour autant que je sache, aujourd'hui personne ne vend ces derniers dans la rue en poussant une charrette à bras.

L'histoire du gin commence... eh bien, les esprits divergent sur la question. Selon certains commentateurs, notamment la très fiable encyclopédie en ligne Wikipédia (si elle le dit, ce doit être vrai), c'est au médecin néerlandais Franciscus Sylvius que l'on doit l'invention du gin au milieu du XVII^e siècle.

Mais le « courage hollandais » (c'est ainsi que les Anglais appelaient le genièvre) remonte à 1585, époque à laquelle les troupes anglaises soutenaient les Pays-Bas dans leur guerre contre les Espagnols, et certains documents mentionnant le genièvre datent même du XIII^e siècle.

Les premiers avatars du gin ont consisté en des tentatives de reproduire le genièvre dont les troupes anglaises s'étaient délectées durant leurs longues campagnes de la guerre de Trente Ans (1618-1648) en Hollande, mais il fallut attendre l'arrivée du roi Guillaume III – plus connu sous le nom de Guillaume d'Orange – et de sa Glorieuse Révolution pour que le gin prenne un réel essor. Cette promotion était une réaction à une série de lois visant à promouvoir la distillation en Angleterre (ainsi qu'à, et ce n'est pas tout à fait un hasard, promouvoir la vente de céréales – ce qui servait très opportunément les intérêts des propriétaires terriens alors majoritaires au Parlement). Par la même occasion, lesdites lois bloquèrent les importations de cognac français – un exemple précoce de guerre commerciale.

Bientôt, les ventes de gin dépassèrent celles de la bière, plus onéreuse. Rien d'étonnant à cela quand on sait que tout le monde pouvait se mettre à distiller à la seule condition

de publier un avis dix jours auparavant. À la grande inquiétude des fort distinguées classes dirigeantes, la production augmenta et, en 1729, on introduisit un système de licences pour les distillateurs et les tenanciers de pub ainsi qu'une taxation du gin. C'est alors que les choses dégénérent : de soi-disant « gins » distillés illégalement se mirent à prospérer au détriment des commerçants légitimes et bientôt on estima que dans certains quartiers de Londres une maison privée sur quatre faisait le commerce d'un quelconque alcool !

Une nouvelle tentative de législation, le *Gin Act* promulgué en septembre 1736, ne fit qu'aggraver encore la situation. L'édiction du *Gin Act* entraîna des émeutes de rue – phénomène qui, il faut bien le reconnaître, n'était pas rare à cette époque : ainsi, en 1736, des *Porteous Riots* d'avril et de septembre à Édimbourg et, à Londres, des émeutes de juillet contre la main-d'œuvre bon marché que constituaient les immigrants irlandais. Bon nombre de tracts pour ou contre le *Gin Act* furent publiés, dont certains portaient des titres extravagants comme « Élégie sur la mort tant regrettée de la très excellente, très aimée et universellement admirée Lady Madam Geneva ». Ladite dame apparaissait également sur la célèbre gravure « Procession funéraire de Madam Geneva ».

En 1751, le romancier et magistrat Henry Fielding, très engagé dans la répression du commerce du gin, lui attribuait « *la récente augmentation des vols* », et il se pourrait que Fielding ait influencé son ami le peintre William Hogarth dont deux gravures, *Gin Lane* et *Beer Street*, illustrent en de saisissantes scènes de misère, de vice, de dégradation et de mort le fléau que constituait alors la consommation excessive de gin. Hogarth oppose la déchéance résultant de la consommation de gin à la santé robuste du buveur de bière, dans une scène de rue où seule semble pâtir l'activité du prêteur sur gages.

Durant une grande partie du XVIII^e siècle, l'Angleterre connut un trafic florissant d'alcools français importés en contrebande, principalement entre les ports normands de la Manche et le sud de l'Angleterre. On retrouve le souvenir de cette époque dans le gin Citadelle, élaboré selon une vieille recette de Dunkerque qui cibait cet illicite trafic transmanche.

Juste histoire de souligner un intéressant contraste, c'est également à cette époque qu'en France, des écrivains, des philosophes et des intellectuels avaient commencé, sous la houlette de Denis Diderot, à travailler à l'Encyclopédie qui allait devenir l'une des œuvres décisives du mouvement des Lumières en Europe. Bien entendu, nos deux nations s'apprêtaient à s'embarquer dans un échange de politesses connu sous le nom de guerre de Sept Ans, dont les Britanniques sortiraient vainqueurs tandis que, peu après, la France ferait face à la Révolution.

Mais, en 1757, la Folie du gin avait vécu. Ceci était dû en partie à la législation qui tendait à favoriser les producteurs d'une certaine envergure et de meilleure qualité, mais les historiens évoquent aussi comme facteurs favorisant l'accroissement de la population, les mauvaises récoltes de ces années-là et, en conséquence, la réduction des salaires

et l'augmentation des prix des denrées alimentaires. La production de gin devenait tout simplement moins intéressante financièrement et le commerce déclina jusqu'à ce que, à l'époque victorienne, se produise un nouveau boom avec l'arrivée des bars à gin, les « gin palaces ».

Ces lieux somptueux et attirants prospérèrent dès la fin des années 1820, présentant un vif contraste avec les sordides échoppes qui les avaient précédés. Grands, éclairés *a giorno* et décorés de verre et de miroirs en quantités astronomiques, ils étaient conçus à l'origine pour offrir un service rapide, les clients étant censés consommer leur boisson debout et faire place sans tarder aux suivants. L'influence des gin palaces sur l'aménagement des pubs a été considérable et ils firent forte impression au romancier Charles Dickens qui les décrit de façon très détaillée dans le journal *The Evening Chronicle* en 1835.

Dans son essai, Dickens se montrait très critique envers les conditions sociales prévalant parmi les travailleurs et les chômeurs les plus pauvres mais, parfaitement au courant du fort attrait qu'exerçaient les gin palaces, il concluait :

« *La consommation de gin est un grand vice en Angleterre, mais la misère et la saleté en sont un plus grand encore ; et tant que vous n'aurez pas amélioré les logements des pauvres, ni persuadé un misérable à demi mort de faim de ne pas chercher dans l'alcool un soulagement en oubliant temporairement sa misère et sa pauvre pitance dont, une fois partagée entre les membres de sa famille, il ne reste plus qu'un quignon de pain pour chacun, les débits de gin continueront à augmenter en nombre et en attrait.* »

Il faudra attendre pas mal de temps avant que le gin ne s'affranchisse du stéréotype si puissamment évoqué par ce grand écrivain.

Pendant ce temps, les scientifiques français Pierre-Joseph Pelletier et Joseph Caventou étaient parvenus vers 1817 à extraire la quinine de l'écorce du quinquina – mais son goût était amer et peu attirant. Or, voilà que des officiers britanniques de l'armée des Indes, sans doute désireux de soutenir l'économie nationale tout en faisant « descendre » plus facilement leurs médicaments, eurent bientôt l'idée de mélanger cette quinine avec de l'eau pétillante, du sucre, du citron vert... et du gin.

C'est ainsi que, dès 1825, naissait le précurseur du Gin tonic ! Après avoir ensuite fait le tour de l'Empire britannique, le gin connut une nouvelle heure de gloire lors de la vogue des cocktails des « Roaring Twenties ». Il avait de nouveau remonté la pente et était devenu *so fashionable*. Il traversa alors l'Atlantique pour conquérir l'Amérique. L'avènement de la Prohibition ne lui porta pas grand tort, le légendaire mais non moins fréquent « *bathtub gin* » (gin de baignoire) lui ayant conféré un charme précaire et osé. L'attrait des « *speakeasy* » (bars clandestins) et le charme louche des contrebandiers sont un écho américain quelque peu gênant de la Folie du gin anglaise.

Encore en 1942, Rick (Humphrey Bogart) décrit dans la version originale de *Casablanca* le bar qu'il dirige comme étant un « *gin joint* » – autrement dit un bar à gin,

ceux-ci continuant à véhiculer l'image de quelque chose de clandestin et d'illégal possédant le pouvoir de fascination d'un fruit interdit.

Dans les années 1950, le gin se défit néanmoins de son aura canaille et devint respectable : c'est lui qu'on se mit à servir dans les bars des golfs aux bourgeois d'âge mûr. Mais des marques historiques amorcèrent leur déclin et les favoris du passé – les Lemon Gin, Orange Gin et Old Tom – disparurent l'un après l'autre. Pas étonnant dès lors qu'en seulement quelques années, la vodka et le rhum blanc le rattrapent et que le lent crépuscule du gin s'accélère. Mais, comme nous allons le voir, ce n'était que pour connaître beaucoup plus récemment un autre revirement avec l'arrivée de marques telles que Bombay (et Bombay Sapphire) ou Hendrick's.

Ce qui nous amène plus ou moins à aujourd'hui où le gin est entouré par une fascination et une effervescence dont on n'avait plus été témoin depuis plus d'un siècle. Aujourd'hui, on trouve probablement plus de 500 marques sur le marché mondial, auxquelles viennent presque quotidiennement s'en ajouter d'autres.

Malheureusement, je n'ai pas suffisamment de place pour toutes...

L'élaboration du gin (en bref)

Le gin est élaboré à partir d'alcools purs d'un degré élevé, distillés généralement à partir de céréales ou de mélasse sélectionnées pour leur saveur neutre. Il arrive cependant que l'alcool de base soit distillé à partir de raisins ou, encore plus rarement, de betterave et, comme on pouvait s'y attendre, un certain nombre de nouveaux gins français utilisent l'un ou l'autre – ce qui constitue l'une de leurs particularités.

Dans le cadre du London gin, qui est le type de gin le plus connu, l'alcool neutre est redistillé en présence d'aromates qui confèrent son profil aromatique au produit final. Après distillation, aucun ajout n'est plus autorisé hormis celui d'alcool neutre, d'eau (destinée à réduire avant la mise en bouteille) et d'une petite quantité de sucre. L'appellation définit le style de l'alcool et non son origine : un London gin peut être produit n'importe où.

Le genièvre est l'aromate phare du gin auquel il confère son arôme particulier, mais il n'est pas le seul : au nez comme en bouche, le profil organoleptique du gin provient des aromates qui composent sa recette, autrement dit, tout simplement, d'herbes et d'épices naturelles telles que la coriandre, le zeste d'orange et de citron, la cannelle, la muscade, l'angélique et la cardamome. Les produits plus onéreux contiennent fréquemment du rhizome d'iris, non seulement pour sa saveur propre mais également parce qu'il sert à intégrer et à fondre les autres arômes ensemble. Les compositions aromatiques, qui peuvent être d'un âge vénérable, sont propres à chaque marque et, au cours des

L'élaboration du gin à The Edinburgh Gin Distillery

L'eau de refroidissement du condenseur permet la condensation des vapeurs, ce qui augmente le taux de reflux.

Conduite d'eau du système de nettoyage cleaning-in-place

La vapeur se condense sur les plateaux puis s'évapore de nouveau : ceci accroît le taux de reflux et aboutit à la production d'un alcool plus pur.

L'alcool neutre (50 % vol.) et les aromates sont chauffés dans la chaudière jusqu'à ce qu'ils s'évaporent sous forme de vapeur qui s'élève dans l'alambic.

Des valves contrôlent le débit de l'eau de refroidissement dans le condenseur.

Les vapeurs de gin partent vers le condenseur à le col de cygne

Alimentation d'eau pour le bain-marie

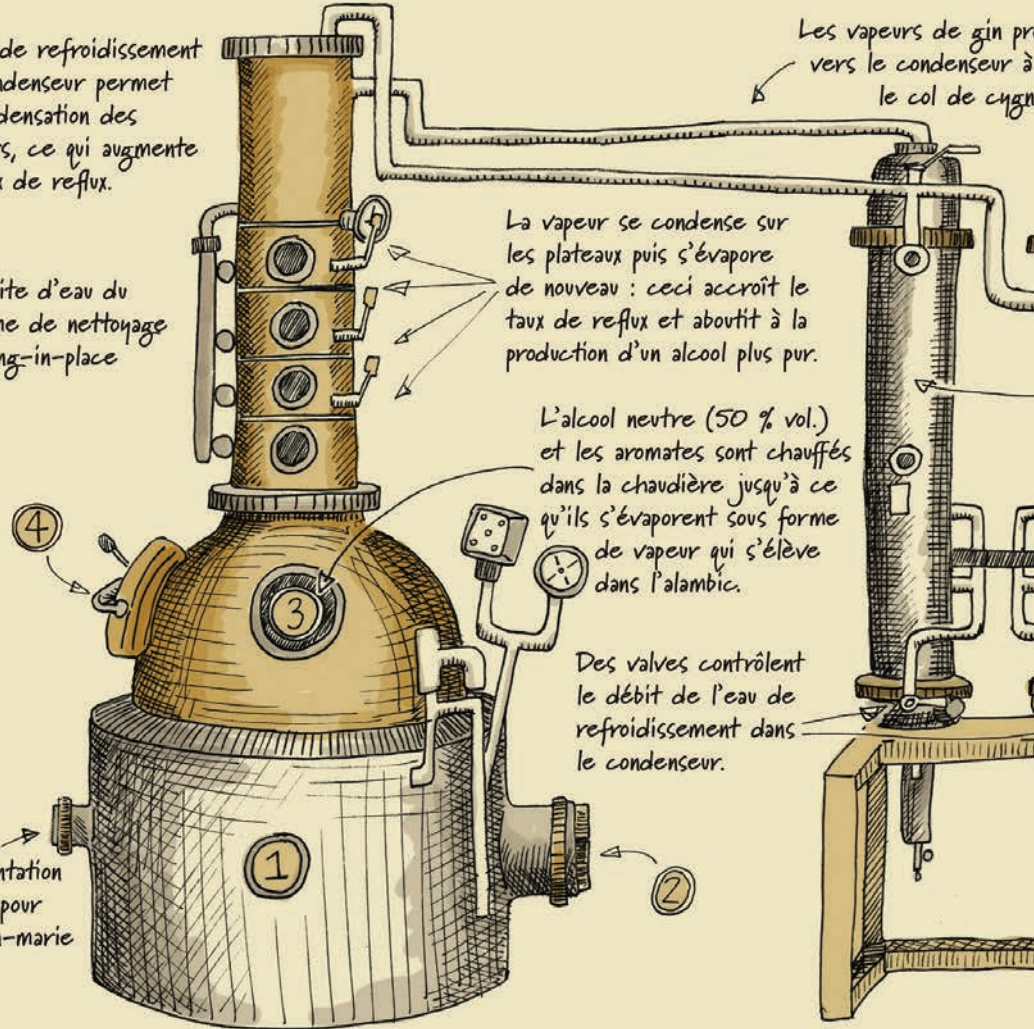
④

③

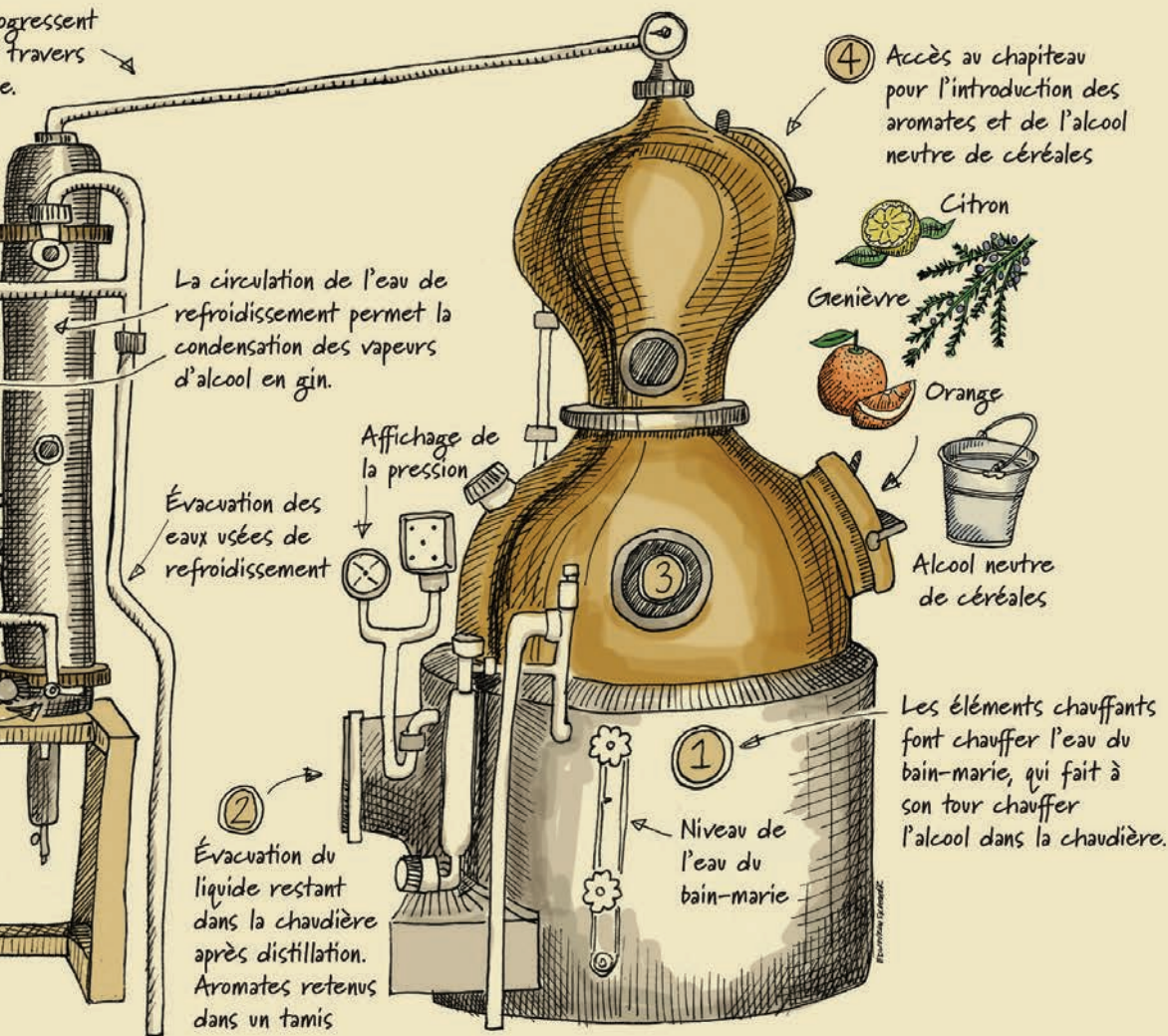
①

②

CALEDONIA



Progressent
travers
e.



FLORA

dernières années, les distillateurs ont développé une tendance à expérimenter avec des plantes de plus en plus exotiques ou de plus en plus rares dans le but de créer de nouvelles saveurs et de permettre à leurs produits de se démarquer parmi leurs nombreux concurrents.

Si traditionnellement pas plus de dix ou douze aromates étaient utilisés, certaines recettes comptent aujourd'hui jusqu'à quarante-sept herbes et épices différents.

Généralement considéré comme étant de catégorie inférieure, le « distilled gin » ou gin distillé est élaboré d'une manière similaire à celle du London gin, à cela près qu'il est permis de lui ajouter des arômes naturels et artificiels après distillation. Dans l'Union européenne, le degré alcoolique minimum du gin est de 37,5 % vol., ce qui n'empêche pas la plupart des gins standards et premium d'être embouteillés à un degré supérieur. Naturellement, ceci a un impact sur le prix, notamment parce que les taxes sont calculées selon le degré alcoolique du produit fini. Le gin ne nécessitant pas d'élevage contrairement au whisky ou au cognac, il peut être embouteillé immédiatement – même si de nombreuses distilleries choisissent de le « laisser reposer » quelques jours ou quelques semaines pour permettre aux arômes de se fondre parfaitement. Récemment, on a en outre assisté à une vague d'élevage de gins en fûts, ce qui leur apporte de la couleur et contribue à développer leur palette aromatique. La troisième méthode de production est le « cold compounding », où les huiles essentielles des aromates sont soit distillées, soit simplement pressées avant d'être ajoutées à l'alcool. Le résultat est certes du gin, mais il ne peut prétendre aux appellations distilled gin ni London gin. Si dans le passé, cette méthode était réservée à des produits d'entrée de gamme bon marché, on trouve aujourd'hui des gins innovants et intéressants élaborés selon cette méthode par de petits producteurs.

Impossible de ne pas mentionner tant soit peu la distillation sous vide à froid, qui fait souvent appel à un appareil – aussi sophistiqué que ceux que l'on trouve dans les laboratoires – appelé évaporateur rotatif. Le fait de distiller sous vide permet de rester à des températures beaucoup plus basses, et il semblerait que cela serve à préserver les éléments les plus subtils et les plus volatiles de certains aromates et à obtenir en conséquence des produits plus frais et plus vifs. Un certain nombre de petits producteurs élaborent leur gin de cette manière.

Last but not least, il est intéressant de noter que le plus grand marché du monde pour le gin est Les Philippines – plus de 40 % des ventes mondiales ! Le n° 1 incontesté y est le Ginebra San Miguel, mais comme il est très rare d'en trouver en dehors de son pays d'origine, je ne l'ai pas retenu parmi les 101 de ce guide.

Actuellement, le marché mondial compte probablement plus de 500 marques disponibles. Personne ne sait exactement ce qu'il en est mais, à l'évidence, il est nécessaire d'établir une sélection. Mes choix sont personnels – comment pourrait-il en être autrement ? – mais j'espère que vous apprécierez ma collection et tomberez d'accord avec

moi pour dire que ces cent-un-là constitueraient un bar ou une carte splendide.

Pour finir, je vous demanderai de garder à l'esprit les paroles de l'écrivain américain Roy Blount Junior : « *Un bon livre bien lourd vous retient où vous êtes : c'est une ancre qui vous empêche de vous lever et d'aller chercher un autre Gin tonic.* »



ADNAM'S COPPER HOUSE

PROPRIÉTAIRE DE LA MARQUE

Adnams PLC

DISTILLERIE

Copper House Distillery, Southwold,
Angleterre

ACCUEIL DU PUBLIC

Oui

DISPONIBILITÉ

Assez répandu

AUTRES VERSIONS

First Rate



www.adnams.co.uk



Je présume qu'une entreprise qui brasse de la très bonne bière depuis 1872 et possède plus de soixante-dix pubs, ainsi qu'une enseigne de commerce d'alcool à emporter, ne fait pas vraiment un saut dans l'inconnu en se lançant dans la distillation. Lorsque cette entreprise dispose en outre de magasins pour distribuer ses produits, une telle diversification stratégique ne semble pas particulièrement risquée. Et pourtant, ce n'est qu'en 2010 qu'Adnams a commencé à produire des spiritueux – vodka, gin, whisky et une gamme de liqueurs.

Ce qui ne les a pas empêchés de faire du beau travail, conformément à leur réputation de brasseurs (j'ai goûté le whisky au cours de son élaboration, il est excellent – par contre ne me demandez pas comment est leur vodka : j'ai une dispense spéciale et n'en bois jamais).

À la brasserie Adnams, la vodka comme le gin commencent leur carrière en tant que bière non houblonnée. Distillée dans de gros alambics à colonne de 1 000 litres, celle-ci se transforme en vodka, qui sert ensuite d'alcool de base pour l'élaboration du gin. On y ajoute des aromates (jusqu'à treize pour le premium First Rate) et le tout est redistillé sans utiliser les colonnes (on trouve une explication très claire de cette particularité sur leur site web).

Lors de l'installation en 2009, ils ont démarré avec du matériel neuf et une technique de distillation à la pointe du progrès, ce qui est un avantage lorsqu'on part de zéro – tout en bénéficiant d'une assise financière solide. Le résultat : un London Dry gin classique, très élégant, bien adapté à la préparation de cocktails, qui cumule désormais les récompenses (même si, comme nous le verrons, toutes les récompenses ne se valent pas).

À mon sens, avec le côté franc et sans chichis de ses six aromates – même si l'hibiscus peut paraître un peu « avant-gardiste » –, le Copper House convient mieux au Gin Tonic qu'aux cocktails. Plus alcoolisé, le First Rate est élaboré avec 13 aromates au total – mais cette fois sans hibiscus. Pour être honnête, ma préférence va au Copper House.

Si vous avez l'occasion de visiter Southwold, ne la laissez pas passer. Après la visite de la brasserie et de la distillerie (différentes visites possibles), n'hésitez pas à découvrir la ville elle-même, plutôt charmante : jetez un coup d'œil aux cabines de plage, c'est rigolo (surtout quand on sait ce qu'il faut aligner pour en acquérir une !). Quant à la jetée, elle vaut le détour à elle seule. Ils ont du poisson délicieux, et les amateurs de culture ne sont qu'à quelques kilomètres de Snape Maltings. Et puis, regarder les vagues et les nuages assis sur la plage de Southwold, un verre de Gin Tonic à la main, est l'un des grands plaisirs de la vie...

ANCIENT MARINER

PROPRIÉTAIRE DE LA MARQUE

The Hebridean Liqueur Company,
Helensburgh, Argyll

DISTILLERIE

Thames Distillers, Timbermill Distillery,
Clapham, Londres, Angleterre

ACCUEIL DU PUBLIC

Non

DISPONIBILITÉ

Limitée



www.hebrideanliqueurs.co.uk