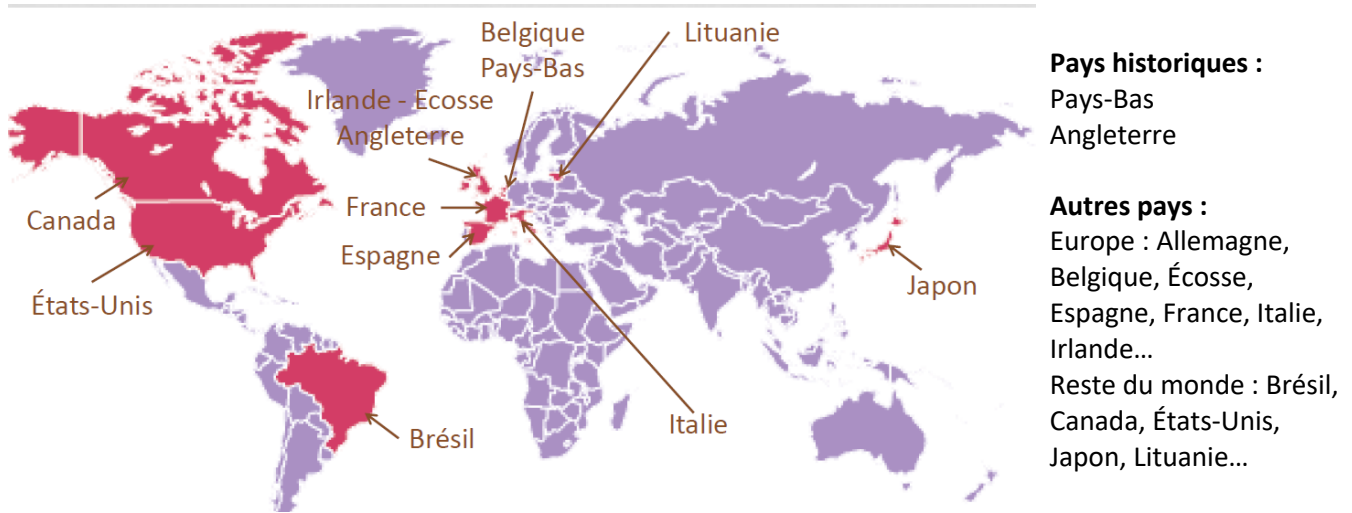


LE GIN - Eau-de-vie blanche

Sources : ShakeWell - Guide du gin (La Maison du Whisky) - Patrimoines et Terroirs - UE

SITUATION ET ZONES DE PRODUCTION



HISTORIQUE

La production de gin trouverait ses origines en Italie au XV^e siècle où le genièvre était utilisé comme plante médicinale. Un certain Docteur Sylvius mélange de l'alcool neutre (de seigle) avec des baies de genièvre à des fins médicinales. Cette utilisation s'est développée au Pays-Bas (Hollande) au XVI^e/XVII^e siècle où la version alcoolisée du genièvre était vendue dans les pharmacies pour traiter les problèmes de digestion, de goutte et de calcul biliaire.

La première eau-de-vie de genièvre connue daterait de 1550, mais sa fabrication commerciale commence véritablement en 1575 ou 1664 (selon les sources) ; elle serait le fait de la Maison Bols à Schiedam (Hollande) qui commercialisait un genever, eau-de-vie de grain simple et rude aux baies de genièvre et épices. Cette eau-de-vie sera, bien entendu, de tous les voyages des marchands néerlandais, alors les premiers d'Europe, ce qui contribuera à faire connaître la boisson un peu partout. À cette époque, les Hollandais ont pratiquement le monopole du commerce des épices avec la Compagnie Hollandaise des Indes Orientales, dont Lucas Bols est actionnaire.

Le gin serait donc né en Hollande au XVI^e siècle et commercialisé sous le nom de SCHIEDAM ou de HOLLAND GIN mais, rappelons-le, aurait trouvé ses origines en Italie au XV^e siècle.

Vers la fin du XVI^e siècle, les Hollandais exportent vers l'Angleterre des eaux-de-vie de genièvre appelées « genever ».

Le gin commence à se consommer réellement en Grande Bretagne au XVII^e siècle. En 1688, Guillaume d'Orange, roi d'Angleterre et le parlement anglais interdisent les importations d'eaux-de-vie afin de favoriser la production anglaise faite à partir de grains, ce qui favorise l'écoulement des récoltes et permettant ainsi à chaque citoyen de produire son propre gin. Des distilleries nouvelles apparaissent et produisent un alcool similaire ou « genever » qui est baptisé « gin ». En même temps, les taxes sur l'alcool sont réduites.

Mais ces gins produits « artisanalement » et en grande quantité (on parle alors de « Gin Craze ») sont souvent très nocifs pour la santé et provoquent des ravages au sein de la population, si bien que le parlement anglais impose des mesures restrictives sur la production individuelle de gin et sur les méthodes de distillation.

Entre 1736 et 1751, la « Sale of Spirits Act », connue sous le nom de « Gin Act », était une loi du Parlement de Grande-Bretagne promulguée afin de réduire la consommation de spiritueux, passe-temps populaire, considérée comme l'une des principales causes de la criminalité à Londres. En établissant une taxe de vente au détail sur le gin et des licences annuelles pour les vendeurs de gin et en interdisant aux distillateurs de gin de vendre à des marchands sans licence et en augmentant les frais facturés aux marchands, il a éliminé les petits magasins de gin, limitant ainsi la distribution de gin aux grands distillateurs et aux détaillants.

En 1761, afin de réduire encore plus les ravages de la consommation de gin, est élaborée La Charte de qualité de production du gin permettant à celui-ci de s'appeler « Distilled London Dry Gin ». Il s'agit d'une appellation garantissant la méthode de production mais ce n'est pas une A.O. (Appellation d'Origine).

Détail important, les termes London Gin ne constituent donc pas une indication géographique mais une technique d'élaboration. En revanche, Plymouth Gin, Gin de Mahon, Vilnius Gin, et quelques autres sont reconnus I.G.P par le règlement européen.

Les premières grandes Maisons apparaissent à la fin du XVIII^e siècle en même temps que la qualité s'améliore : en 1769, Alexandre Gordon crée sa maison dans le sud de Londres, 1863, James Burrough achète la distillerie John Taylor and Sons, dans le quartier de Chelsea à Londres et crée la marque Beefeater qui sera lancée en 1876, 1830 ou 1838, Charles Tanqueray s'installe dans le quartier de Bloomsbury à Londres.

Et d'autres suivront...

Le gin devient plus sec et plus aromatique ; il entre dans la catégorie des spiritueux élégants dégustés par les classes aisées dans les « Gin Palaces ».

Au XIX^e siècle, le gin s'exporte dans toutes les colonies britanniques, nombreuses à l'époque et se consomme avec du tonic car la quinine qu'il contient permet de lutter contre la malaria.

Au XX^e siècle, le gin conquiert l'Amérique pendant la prohibition car la qualité du whisky produit clandestinement à cette époque laisse à désirer et oblige les « irréductibles » à importer des alcools étrangers de meilleure qualité. C'est en 1920 qu'une loi réglemente l'élaboration du gin, obligeant les fabricants à utiliser de l'alcool pratiquement pur (96 % minimum). L'ère industrielle vient d'être ouverte. Tout le talent des fabricants consistera dès lors à choisir les ingrédients qui vont servir à parfumer cet alcool neutre. Chacun y va de sa recette qu'il tient bien entendu jalousement secrète.

Outre les baies de genévriers, obligatoires, on incorporera dans l'alambic, de la coriandre, de l'écorce d'orange, du citron, du cédrat, de la racine d'angélique, voire un soupçon de cannelle. C'est ainsi que le gin fait son apparition dans tous les clubs clandestins et en 1933 avec le 21^e amendement abrogeant la prohibition, il orne déjà tous les bars de États-Unis.

Le gin est actuellement l'un des alcools blancs les plus consommés au monde.

DÉFINITIONS

Il n'y a pas une mais plusieurs définitions concernant le gin.

Le London Gin est le gin authentique mais deux autres méthodes d'élaboration sont définies par le règlement européen : Gin et Distilled Gin.

Gin ou « compound gin »

Ce gin est simplement aromatisé.

Boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier produite par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole avec des baies de genévrier (*Juniperus communis L.*).

Seules des substances aromatisantes naturelles et/ou identiques aux naturelles et/ou des préparations aromatisantes ou les deux peuvent être utilisées pour la production de gin, le goût du genévrier devant être prépondérant.

Le titre alcoométrique volumique minimal du gin est de 37,5 %.

Le terme « gin » peut être complété par le terme « dry » s'il n'est pas additionné d'édulcorants dans une proportion dépassant 0,1 gramme de produits édulcorants par litre de produit final, exprimée en sucre inverti.

Distilled gin ou gin distillé

Il est une des boissons spiritueuses suivantes :

- boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier produite exclusivement par distillation d'un alcool éthylique d'origine agricole titrant, au départ, au moins 96 % vol. en présence de baies de genévrier (*Juniperus communis L.*) et d'autres produits végétaux naturels, le goût des baies de genévrier devant être prépondérant ;
- la combinaison du produit de cette distillation et d'alcool éthylique d'origine agricole ayant la même composition, la même pureté et le même titre alcoométrique. Les substances aromatisantes naturelles et/ou identiques aux naturelles et/ou les préparations aromatisantes utilisées pour le gin peuvent également être utilisées en complément pour l'aromatisation du gin distillé.

Le titre alcoométrique volumique minimal du gin distillé est de 37,5 %. Le gin produit en ajoutant simplement des essences ou des arômes à de l'alcool éthylique d'origine agricole ne peut être considéré comme étant du gin distillé. Le terme « gin distillé » peut être complété par où comprendre le terme « dry » s'il n'est pas additionné d'édulcorants dans une proportion dépassant 0,1 gramme de produits édulcorants par litre de produit final, exprimée en sucre inverti.

London gin

C'est un gin distillé qui remplit les exigences suivantes :

- il est produit exclusivement à partir d'alcool éthylique d'origine agricole d'une teneur maximale en méthanol égale à 5 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol., auquel l'arôme est conféré exclusivement par la redistillation dans des alambics traditionnels d'alcool éthylique d'origine agricole en présence de tous les ingrédients végétaux naturels utilisés ;
- le distillat obtenu contient au moins 70 % d'alcool par volume, dans lequel un autre alcool éthylique d'origine agricole, conforme aux exigences citées précédemment, peut être ajouté ;
- il n'est pas coloré ni édulcoré dans une proportion dépassant 0,1 gramme par litre de produit final, exprimée en sucre inverti ;
- il n'est additionné d'aucun autre ingrédient que de l'eau.

Le titre alcoométrique volumique minimal du London gin est de 37,5 %. Les termes « London gin » peuvent être complétés par le terme « dry » ou comprendre ce terme.

Si nous devons faire une définition généraliste, elle pourrait être, par exemple, celle-ci :

C'est une eau-de-vie blanche de grains (seigle, maïs, orge principalement, blé), de mélasse (pommes de terre, betterave, canne à sucre) ou de raisin obtenue par distillation après fermentation de ces grains, mélasses ou raisin et redistillé ou non en présence de baies de genièvre et d'autres substances aromatiques (amandes, angélique, anis, cannelle, cardamome, cassier, coriandre, cumin, écorces d'oranges et de citron, fenouil, gingembre, iris, réglisse, etc.) appelés ingrédients botaniques (botanicals*). Cette aromatisation peut s'effectuer de façon naturelle, par infusion ou macération de l'alcool avec des épices, des aromates et des herbes, ou bien de façon artificielle, par l'adjonction d'essences de gin naturelles ou artificielles. Le genièvre, qui donne son nom au gin, en est une composante essentielle. En Europe, le degré minimum d'le gin est de 37,5 %. Son goût et son aspect peuvent être ajustés par l'ajout de sucre et de colorant.

Le gin est le plus souvent à base de céréales, de baies de genièvre et de divers ingrédients botaniques. Le dry gin contient en outre des racines d'iris, de la coriandre, et de zestes de citrons et d'oranges.

* Le terme anglais « botanicals » désigne en français les « épices », les plantes aromatiques étant considérées comme des herbes quand elles sont fraîches et comme des épices quand elles sont séchées.

LE GENIÈVRE, LA CORIANDRE ET L'ANGÉLIQUE SONT LES TROIS AROMATES OBLIGATOIRES

Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier

La boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier est la boisson obtenue par aromatisation avec des baies de genévrier (*Juniperus communis L.* et/ou *Juniperus oxicedrus L.*) d'alcool éthylique d'origine agricole et/ou d'eau-de-vie de céréales et/ou de distillat de céréales.

Le titre alcoométrique volumique minimal de la boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier est de 30 %.

D'autres substances aromatisantes naturelles et/ou identiques aux naturelles et/ou les préparations aromatisantes, définies par la directive 88/388/CEE et/ou des plantes ou des parties de plantes aromatiques peuvent être utilisées en complément, mais les caractères organoleptiques des baies de genévrier doivent être perceptibles, même s'ils sont parfois atténués.

Les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier peuvent porter la dénomination commerciale « Wacholder » ou « genebra ».

REMARQUES

L'alcool obtenu à l'issue de la première distillation est un alcool éthylique d'origine agricole titrant 96 % VA.

Eau-de-vie de grain ou de mélasse aromatisée. Cette aromatisation peut s'effectuer de façon naturelle, par infusion ou macération de l'alcool avec des épices, des aromates et des herbes, ou bien de façon artificielle, par l'adjonction d'essences de gin naturelles ou artificielles.

Le genièvre, qui donne son nom au gin, en est une composante essentielle.

En Europe, le degré minimum d'le gin est de 37,5 %. Son goût et son aspect peuvent être ajustés par l'ajout de sucre et de colorant.

Dans le cas d'un alcool de grain, le moût est souvent composé d'un mélange de céréales : maïs (75 %), orge (15 %) et céréales autres (10 %) dont du seigle.

ÉLABORATION

Rappel : le gin est élaboré à base d'un alcool agricole neutre à 96 % du VA, issu de farine de grain ou de mélasses et d'ingrédients botaniques.

Les céréales et mélasses



Blé



Seigle



Maïs



Orge



Les mélasses de :
- pomme de terre,
- canne à sucre,
- betterave,
- raisin...

Les ingrédients botaniques (aromates et épices)

L'élément principal est le genièvre.

C'est l'élément indispensable du gin, mais également utilisé en cuisine des pays de culture germanique.

Le genévrier est un arbuste à feuilles persistantes épineuses répandu en Europe dont les baies, que nous devrions appeler « cône », sont de couleur bleu Indigo ou noir violacé et aromatique.

Fruit du genévrier, la baie ou cône de genièvre a un parfum résineux, un goût relevé et une saveur un peu amère. Elle est populaire dans le nord de l'Europe.

L'espèce la plus commune est le « *Juniperus communis L.* » et c'est celle qui entre dans la définition de la réglementation européenne du gin. L'espèce « *Juniper oxycedrus L.* » est autorisée pour le genever.



Les ingrédients obligatoires et complémentaires parmi une longue liste possible



Coriandre



Angélique



Iris



Anis étoilé (badiane)



Orange



Amandes



Citron



Fenouil



Cannelle



Réglisse

Et bien d'autres, tels que : le carvi, des racines de gingembre, de la cardamome, de la noix de muscade, du citron vert, baie de cubèbe (poivre de Java), racine de cassia, verveine citronnelle, etc.

Les principales étapes d'élaboration

ÉLABORATION D'UN ALCOOL NEUTRE DE GRAIN OU DE MÉLASSE¹



REDISTILLATION DE CET ALCOOL AVEC LES INGRÉDIENTS BOTANIQUES²



RÉDUCTION AU DEGRÉ VOULU PAR AJOUT D'EAU³



FILTRATION⁴



MISE EN BOUTEILLE ET COMMERCIALISATION

¹ Dans un alambic à colonne. Cet alcool éthylique d'origine agricole est sans saveur et titre 96 % VA. Dans le cas d'un alcool de grain, le moût est souvent composé d'un mélange de céréales : maïs (75 %), orge (15 %) et céréales autres (10 %) dont du seigle.

² Distillation dans un alambic traditionnel (pot still). Selon la technique d'aromatation utilisée, c'est cette étape qui permet la distinction entre les différents types de gin. Nous allons y revenir...

³ Une fois distillé, l'alcool est mis à reposer quelques heures en cuve, puis son degré alcoolique est peu à peu réduit par dilution, jusqu'au degré souhaité. L'eau doit être la plus pur possible. Pour Bombay Sapphire, l'eau ajoutée provient du lac de Vyrnwy (Pays de Galles), réputé pour sa pureté.

⁴ La filtration peut s'effectuer à froid : une fois la température de l'alcool descendue à -2 °C, celui-ci est passé à travers un filtre de cellulose afin d'extraire toutes les particules restées en suspens. D'autres techniques de filtration peuvent être utilisées, par exemple l'usage du carbone actif en laissant s'écouler l'alcool au travers d'une couche de carbone.

L'alambic : au cours des années soixante, la société John Dore & Co Ltd invente un alambic appelé « Carter Head ». La fonction de cet alambic est de transformer en vodka ou en gin l'alcool de grain distillé par les alambics à colonne.

Composé d'une chaudière d'environ 3 000 litres surmontée d'une colonne, l'alambic Carter-Head à colonne se distingue par une chambre en cuivre située à son sommet. Remplie d'épices, d'aromates et de baies de genièvre, celle-ci permet de charger en arômes les vapeurs d'alcool qui, circulant de plateau en plateau, finissent leur course en son sein.

Devenu extrêmement rare, ce type d'alambic est encore utilisé par quelques distillateurs qui cherchent à mélanger les distillats subtils obtenus avec ceux, plus lourds, issus des alambics à repasse.

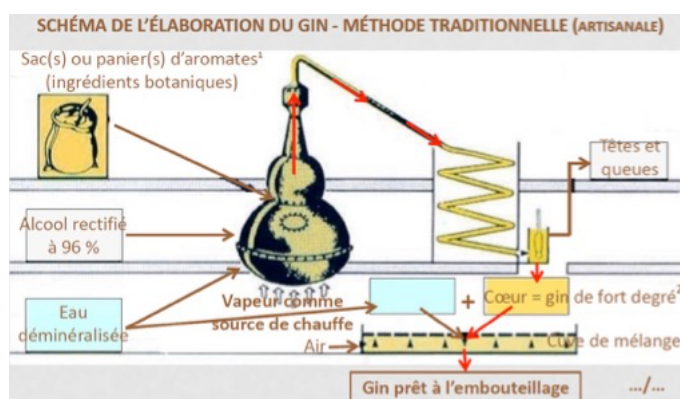
Développons l'étape de redistillation de l'alcool de grain ou de mélasse avec les ingrédients botaniques...

Il existe deux méthodes d'aromatization qui donneront deux méthodes d'élaboration qui permettront d'obtenir trois types de gin et plusieurs styles

DEUX MÉTHODES D'AROMATISATION	
AROMATISATION PAR INFUSION	AROMATISATION PAR MACÉRATION
Le principe consiste à suspendre dans l'alambic, au-dessus de l'alcool, une poche en coton contenant tous les ingrédients botaniques ou à les déposer dans une « chambre perforée » installée au niveau du col de l'alambic. À leur contact, les vapeurs d'alcool infusent et s'imprègnent des essences libérées par les aromates.	Le principe consiste à faire macérer les ingrédients botaniques directement dans un alcool neutre à 45 %, en les laissant, durant 24 à 48 heures, tremper librement dans l'alcool ou en les plaçant dans des sachets en coton. Certaines distilleries filtrent le mélange avant distillation pour séparer les aromates de l'alcool. D'autres distillent le tout, produisant un alcool particulièrement chargé en arômes.

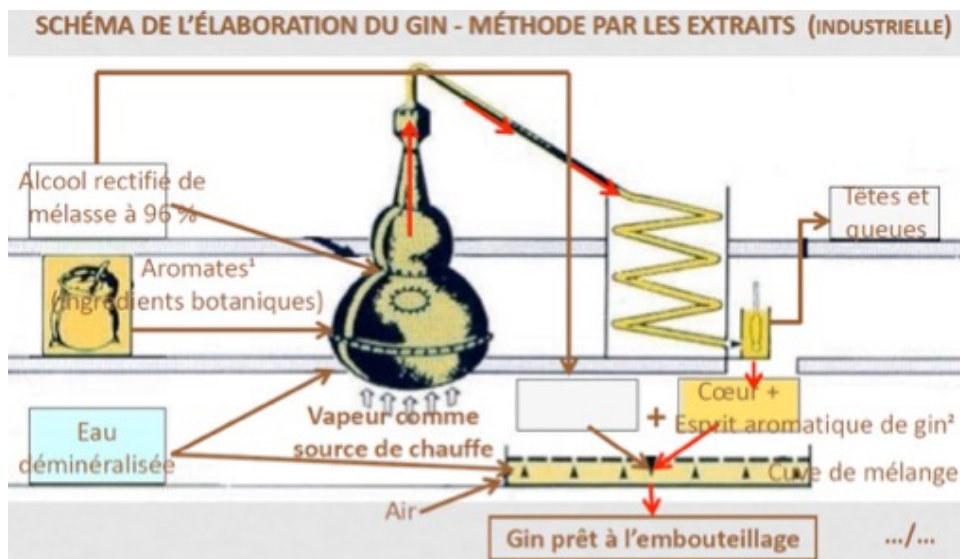
DEUX MÉTHODES D'ÉLABORATION	
MÉTHODE ARTISANALE (Méthode traditionnelle)	MÉTHODE INDUSTRIELLE (Méthode par les extraits)
On chauffe un alcool neutre de grains dans un alambic de type pot still et les ingrédients botaniques (séparément ou ensemble) sont placés dans des paniers ou des petits sacs. La vapeur va traverser ces derniers et s'imprégner des arômes.	On chauffe dans la cuve d'un alambic de type pot still un alcool de mélasse et des extraits d'ingrédients botaniques dont font obligatoirement partie le genièvre, l'angélique et la coriandre.

Remarque : dans les deux méthodes nous obtenons le gin titrant 90 % vol. Il sera ramené au % marchand par réduction. Le volume d'alcool minimum est de 37,5 % vol.



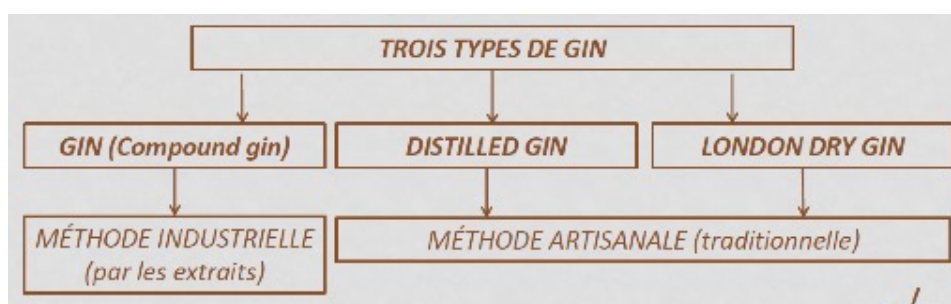
¹ Sac d'aromates : genièvre et coriandre récoltés en Allemagne et Hongrie, angélique, des épices.

² Gin à 90 % du VA ramené à 40 % ou plus mais 37,5 minimum.



¹ Aromates : genièvre, coriandre, angélique.

² Esprit aromatique de citron, orange, iris, réglisse... Gin à 90 % du VA ramené à 40 % ou plus mais 37,5 minimum.



Gin ou Compound gin

Tous les ingrédients botaniques sont mélangés à l'alcool. Cette technique repose donc sur le mélange d'un alcool neutre (de mélasse le plus souvent) chauffé dans un alambic de type pot still en présence des ingrédients botaniques principaux (genièvre, coriandre et angélique) et avec :

- soit un concentré d'arôme de gin (cold compounding / composition à froid),
 - soit des essences artificielles de baies de genièvre, épices et aromates (compound essence / essence composée).
- À la fin de cette distillation, on ajoute dans le distillat des esprits ou extraits aromatiques de citron, d'orange, d'iris, de réglisse... pour compléter l'aromatisation du gin.

Cette méthode n'implique aucune redistillation. Elle est surtout utilisée pour l'élaboration du gin de consommation de masse.

Distilled gin

Cette méthode permet de produire les gins les plus qualitatifs.

La redistillation s'effectue dans un alambic traditionnel (pot still de grande taille jusqu'à 8 mètres de haut) chauffé à la vapeur au moyen d'une résistance placée au fond de la chaudière. La chaudière de cet alambic reçoit l'alcool neutre (alcool agricole pur de maïs ou seigle la plus souvent titrant 96 % du VA), réduit à environ 45-60 %.

Les éléments aromatiques sont enfermés séparément ou ensemble dans un ou plusieurs sacs ou des paniers perforés, puis placés sur une grille à l'intérieur du chapiteau de l'alambic (au niveau du col de l'alambic) où les vapeurs d'alcool se concentrent et s'imprègnent du parfum des aromates.

Les têtes et les queues de distillation, moins pures, sont éliminées, puis redistillées. Le cœur de chauffe est acheminé au centre de mise en bouteille pour réduction et embouteillage.

Exemples de marques : Bacur Bottega (Italie) - Bercloux Gin (France) - G'Vine (France) - Plymouth (UK - Plymouth) - Xoriguer (Espagne - Île de Minorque) - etc.

London dry gin ou London gin

C'est un Distilled Gin auquel aucun élément artificiel (arôme ou colorant) ne peut être ajouté si ce n'est du sucre, et dans des proportions bien définies (maximum 0,1 g par litre de produit final).

Exemples de marques : Bombay Sapphire (UK) - Beefeater (UK) - Bulldog (UK) - Elephant Gin (Allemagne) - etc.

QUELQUES MARQUES COMMERCIALES



Angleterre - Écosse :

Beefeater (Londres)
 Berry Bros & Rudd, Bombay Sapphire
 Bulldog blé du Norfolk, eau du Pays de Galles, feuilles de lotus, pépins de coquelicot, la lavande, etc.
 Dodd's, Gibson's
 Gordon's (Écosse)
 Hayman's (Londres)
 Hendrick's (Écosse - pétale de roses de Bulgarie et concombre des Pays-Bas)
 Juniper Green (Londres), Old Lady's
 Plymouth Gin (Plymouth)
 Sipsmith (Londres)
 Tanqueray (Écosse - élaboré avec des agrumes)
 The Botanist (Islay)

Allemagne :

Monkey 47 (Allemagne / Baden-Wurtemberg)

France :

Citadelle (Angeac)
 Gin de C. Drouin
 G'Vine (Cognac - Fleur de vigne dans un alcool neutre de raisin)
 Magellan (Angeac)

Autres pays :

Bobby's (Pays-Bas)
 Dictator (Colombie)
 Larios - Mare (olive, romarin, thym, basilic...) (Espagne)
 3 Badge, Bluecoat, Koval, Junipero, Seagram's (USA)

Par l'utilisation de l'un ou l'autre des procédés d'aromatization et d'élaboration, nous obtenons différents types de gin au style différent. Ces différents styles sont :

- le gin hollandais (Genever ou genièvre),
- le gin anglais (London gin ou London dry gin).

Qu'est-ce que le gin Hollandais et le gin Anglais ? Quelles sont les différences entre ces deux produits ?

Le gin hollandais (Genever ou genièvre, Dutch, Holland, Schiedam)

C'est une eau-de-vie de grain aromatisée avec des plantes aromatiques.

Tout commence par la macération du grain (orge malté, seigle, maïs, blé...) avec des levures afin d'obtenir une fermentation.

Après une première distillation, on ajoute les botaniques* afin de parfumer le distillat par macération.

Redistillation de cet alcoolat, puis rectification à l'eau déminéralisée afin de descendre le % alcoolique (environ 96 %) au degré souhaité.

Embouteillage. Il est traditionnellement mis en cruche de grès (facultatif).

Il s'agit d'le gin très aromatisé, trop pour être utilisé en cocktail, qui garde cependant les saveurs de grain du distillat de base.

Il existe deux types de genièvre : « jonge » (jeune) et « oude » (vieux), « zeer oude » (très vieux) mis en fût de chêne pendant 1 à 3 ans.

Il peut être présenté sous différents noms : Jenever, Genièvre, Genever, Peket, Holland Gin, Schiedam ou Dutch Gin. Les Pays-Bas, la Belgique sont producteurs de Genever, ainsi que l'Allemagne (Dornkaat) et le nord de la France.

* Baies de genièvre bien sûr, mais aussi de la coriandre, du fenouil, du cumin, réglisse, écorces d'oranges, amandes, et bien d'autres herbes et plantes aromatiques selon les différentes recettes.

Exemples de marques de genever

Persyn (Houille, Nord-Pas-de-Calais) - St Pol (Flandre, Belgique) - Petterman (Belgique) - Wambrechies (France).

			
MAISON BOLS (Pays-Bas)		MAISON VAN WEES	
Bouteille en grès	Bouteille en verre	Bouteille en grès	

Le gin anglais (London gin ou London dry gin)

Le gin anglais est très similaire au Genever dans le processus d'élaboration.

Cependant, il y a tout de même des différences :

- contrairement au Genever, le gin anglais est élaboré à partir d'une eau-de-vie de grain neutre (sans aucun arôme). Ainsi, les seules qualités organoleptiques ressenties sont celles des ingrédients botaniques utilisées lors de la macération,
- les distillateurs de gin ont 2 possibilités pour aromatiser le distillat de base, avant ou pendant la deuxième distillation.

Avant : le distillat de base est aromatisé par macération des ingrédients botaniques dans le liquide. Cette aromatisation se fait généralement « par tambour ». Un tambour rempli des différents ingrédients botaniques va tourner dans le distillat de base afin de laisser infuser les botaniques.

Pendant : cette aromatisation se fait lors de la deuxième distillation.

Les ingrédients botaniques sont mis dans des paniers perforés ou des sacs de coton. Ceux-ci sont mis dans la partie supérieure de l'alambic. Lors de la deuxième distillation, les vapeurs d'alcool en s'évaporant, vont passer par ces paniers ou sacs et se charger des qualités organoleptiques des ingrédients botaniques.

Le gin est ensuite rectifié à l'eau déminéralisée avant d'être embouteillé.

Précisions

Au-delà de son mode d'aromatisation, par macération, distillation ou par mélange, le gin anglais se divise en différentes catégories.

London Gin (London Dry Gin) : cette catégorie, également décrite comme l'« English style », symbolise la quintessence du gin. Le terme « London » n'exprime pas une origine, mais un style qui peut être reproduit partout dans le monde. Les « London Gin » ou « London Dry Gin » sont des « distilled gin » auxquels aucun élément artificiel (arôme ou colorant) ne peut être ajouté, si ce n'est du sucre, et dans des proportions bien définies (maximum 0,1 g par litre de produit final).

Plymouth Gin : à ce jour, c'est l'une des deux I.G.P qui existent pour le gin. Originaire du sud de l'Angleterre, ce gin est élaboré par une seule distillerie située à Plymouth, Black Friars Distillery, qui détient le droit unique d'usage de l'appellation. Il se différencie des London Gin par l'utilisation d'un mélange spécial contenant uniquement des végétaux doux (fleurs, fruits, etc.). La baie de genièvre est minoritaire dans le goût. Le gin pour les vrais amateurs !

Navy strength : gin affichant le titre alcoométrique maximal, 57 % vol., susceptible de ne pas endommager la poudre à canon.

Old Tom Gin : ancêtre du London Dry Gin, ce gin était très populaire au XVIII^e siècle. Plus doux et légèrement sucré (addition de 2 à 3 % de sirop de sucre ou de miel), il était davantage chargé en arômes pour masquer une base alcoolisée plus dure et moins pure que les bases actuelles. Un style en voie d'extinction bien qu'il soit le gin privilégié du Tom Collin's. Quelques marques ont récemment relancé le Old Tom Gin de qualité, encouragées par le dynamisme des gins en général et la tendance vintage.

Yellow gin : le gin qui a séjourné plusieurs mois en fût de chêne ayant contenu du xérès, ce qui lui donne une belle couleur paille aux reflets jaunes. Au XIX^e siècle, pour des raisons pratiques, les gins étaient souvent conservés et transportés en fûts. L'objectif n'était pas de les faire vieillir, en flirtant avec le bois, ils héritaient d'une jolie couleur dorée et d'un profil aromatique légèrement boisé. Cette habitude ancienne, un peu oubliée, a été remise au goût du jour par certains producteurs.

Sweet gin : gin renforcé en genièvre.

Sloe gin : liqueur de gin parfumé par macération de baies de prunelle. Certaines recettes impliquent une période de vieillissement en fût de chêne et éventuellement une adjonction de jus de prunes. Le titre alcoométrique volumique minimal est de 25 %. Seules des substances et préparations aromatisantes naturelles peuvent être utilisées dans la production du sloe gin.

Fruit gin : gin parfumé aux fruits. Ex : Lemon Gin, Orange Gin.

Cork Gin : gin irlandais.

Pimm's n° 1 : inventé par un londonien en 1840. Il s'agit d'un gin édulcoré au caramel, parfumé aux essences d'orange et diverses plantes. Jamais consommé pur.

AUTRES PRODUITS

Le New Western gin : le gin « made in USA »

En matière de spiritueux, les Américains aiment cultiver leur différence. Ils ont donné naissance aux New Western gins. Un nouveau style que l'on doit en particulier aux micro-distilleries très nombreuses aux États-Unis et généralement très créatives. Contrairement aux London gins, très marqués par le genièvre, les New Western gins sont plutôt dominés par les arômes des autres botaniques qui composent leur recette.

Les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier peuvent parfois se compléter d'une I.G.P (Indication Géographique Protégée)

L'UE reconnaît les 19 I.G.P suivantes :

- Genièvre/Jenever/Genever → Belgique, Pays-Bas, France [départements du Nord (59) et du Pas-de-Calais (62)], Allemagne (Länder Nordrhein- Westfalen et Niedersachsen)
- Genièvre de grains, Graanjenever, Graangenever → Belgique, Pays-Bas, France (départements du Nord [59] et du Pas-de-Calais [62])
- Jonge jenever, jonge genever → Belgique et Pays-Bas

- Oude jenever, oude genever → Belgique et Pays-Bas
- Hasseltse jenever/Hasselt → Belgique (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek)
- Balegemse jenever → Belgique (Balegem)
- O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever → Belgique (Oost-Vlaanderen)
- Peket-Pekêt/Pèket-Pèkèt de Wallonie → Belgique (Région wallonne)
- Genièvre Flandres Artois → France (départements du Nord [59] et du Pas-de-Calais [62])
- Ostfriesischer Korngenever → Allemagne
- Steinhäger → Allemagne
- Plymouth Gin → Royaume-Uni dans le Devon (ville de Plymouth)
- Gin de Mahón → Espagne sur l'île de Minorque
- Vilniaus Džinas/Vilnius Gin → Lituanie
- Spišská borovička → Slovaquie
- Slovenská borovička Juniperus → Slovaquie
- Slovenská borovička → Slovaquie
- Inovecká borovička → Slovaquie
- Liptovská borovička → Slovaquie

UTILISATION ET DOSAGE

X	EN COCKTAIL	EXEMPLES DE COCKTAILS	Alexander	Gin-Gin Mule	Vesper
X	EN APÉRITIF - 3 à 5 cl		Bramble	John Collin's	White Lady
X	AU RESTAURANT		Bronx	Last Word	White Négroni...
X	EN CUISINE		Cardinale	Martinez	Autres cocktails :
X	EN PÂTISSERIE		Corpse Reviver n° 2	Négroni	- Absinthe spécial
X	EN FLAMBAGE		Dirty Martini	Paradise	- Ginonic
X	EN DIGESTIF		Dry Martini	Perfect Martini	- Bombay Tokyo
		French 75	Pink Lady	- Bombay Miami	
		Gibson	Red Lion	- Éclat de menthe	
		Gin-Fizz	Red Snipper	- Mary widow 2	
				- Orange Blimm	

CONSOMMATION ET VERRERIE



Le gin est consommé pur, allongé ou non, frais ou parfois glacé, agrémenté ou non d'un zeste ou tranche de citron ou d'orange.

Il entre dans la composition de très nombreux cocktails.