

ROZELIEURES FUT UNIQUE CALVADOS COQUEREL

0.7 l - 46 %

RÉFÉRENCE

FRA6001523

PCB

Etui

ORIGINE

FR

CODE EAN

3760315311242

CATÉGORIE

Whiskies et Boissons
spiritueuses base
whisky

PRODUIT

Ce single cask est issu d'un affinage en fût ayant contenu du Calvados Coquerel, maison familiale normande reconnue pour son savoir-faire transmis de génération en génération. Ce fût apporte au whisky une empreinte fruitée et gourmande, marquée par la pomme cuite et le caramel.



Nez: Pomme cuite, poire mûre, vanille



Bouche: Pomme cuite, tarte aux fruits, notes acidulées, caramel

MARQUE

L'acteur incontournable des single malts français Le premier whisky Lorrain est né il y a près de 20 ans, au sud-est de Nancy, grâce à Hubert Grallet et Christophe Dupic, son gendre. Tandis que le premier règne sur l'eau-de-vie de mirabelle en Meurthe-et-Moselle, le second prend soin des 300 hectares de céréales de sa famille. Après plusieurs voyages en Écosse, ils décident de se lancer dans la production de whisky : des malts élaborés avec l'orge de la propriété familiale. Depuis 2010, c'est Christophe et son épouse Sabine qui sont à la tête de la société. Grâce à leur travail et leur passion, Rozelieures est aujourd'hui l'une des distilleries de whisky français les plus réputées. Une production totalement maîtrisée Rozelieures peut se targuer d'être la première distillerie française à produire des single malts de l'orge au verre. D'autant qu'en plus de cultiver l'orge nécessaire à leur élaboration, depuis 2018, elle possède également sa propre malterie qui fournit la maison en orge maltée. Distillés dans de petits alambics charentais, les whiskies Rozelieures sont ensuite élevés dans l'un des quatre chais de la maison. La gamme imaginée par Hubert Grallet et Christophe Dupic comprend quatre références et

quelques éditions limitées toutes tourbées, à l'exception de la cuvée Subtil Collection. Rozelieures entend bien mettre en lumière la richesse et la diversité de son terroir grâce à des Single Malts parcellaires. Les whiskies Thiachamps et Le Clos des Champs inaugurent la gamme des parcellaires. De plus, la ferme distillerie malterie vient de sortir son tout premier whisky Single Malt certifié bio : Rozelieures Organic Collection. Des cuvées "brut de fût" viennent compléter la gamme en offrant l'ADN du style Rozelieures sans concession.

Rozelieures, nature et environnement La proximité du Volcan Rozelieures offre un terroir géologique diversifié et d'une qualité exceptionnelle. Autour du village de Rozelieures se succèdent des sols argilo-calcaires mêlés de basalte, des sols sableux et limoneux. C'est un terroir propice à la culture céréalière offrant une multitude d'expressions grâce à la diversité des sols, comme en témoignent les cuvées de whiskies français Rozelieures Les Parcellaires. La Lorraine compte 1,4 millions d'hectares cultivés. La famille Grallet-Dupic cultive 300 hectares. Chaque printemps, Christophe Dupic sème entre 50 et 100 hectares d'orge à malt. Il s'agit de variétés d'orge 2 rangs : Lauréate et Prospect. Chaque année, Rozelieures récolte entre 400 et 700 tonnes d'orge, faisant d'elle l'une des rares distilleries de France à utiliser des variétés d'orge spécifiques à l'élaboration du whisky.

Produire de manière responsable et durable est au cœur des problématiques de la ferme malterie distillerie Rozelieures, que ce soit au champ comme à la distillerie. Alors, Christophe Dupic, accompagné par deux partenaires éleveurs et agriculteurs, a construit sa propre unité de méthanisation : Bioénergie Rozelieures. Il s'agit de la drôle de bulle verte que l'on peut apercevoir en contrebat de la distillerie. Cette unité de méthanisation a une capacité de 200 kWel. Elle permet à la distillerie de bénéficier d'une autonomie quasi-complète en énergie (85%). Pour fonctionner, l'unité est en partie alimentée par les drèches et les résidus des opérations de brassage et de distillation.