

# DISTILLERIE LEHMANN

## DIVINES EAUX-DE-VIE ET ELSASS WHISKY



*Entrer dans cette distillerie artisanale, c'est partir à la découverte d'un empire d'essences, et d'enchanteurs spiritueux. L'alambic en cuivre d'époque domine de rutilantes cuves inox. Dames-jeannes et flûtes alsaciennes côtoient carafes contemporaines et ampoules d'avant-garde. Labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant", cette distillerie est propriété de la famille Lehmann depuis 1850, soit 5 générations. Actuellement dirigée par Yves, qui veille à la qualité, avec Simone Nagel, sa compagne, férue de créativité, tous deux ont enrichi la tradition de belles innovations produits et packaging.*

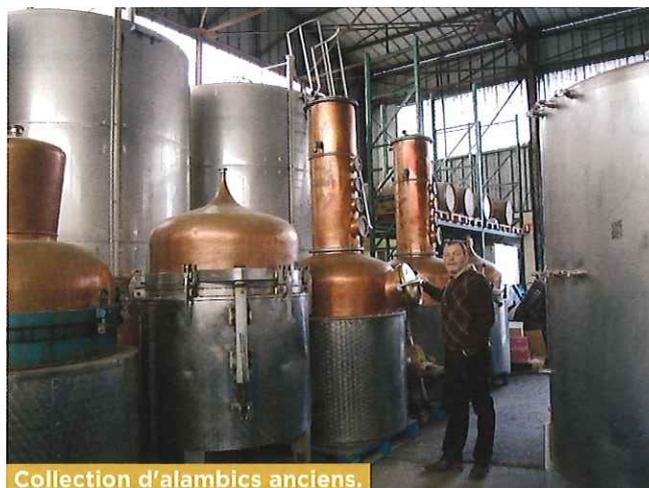
DEPUIS 1850, à Obernai, au cœur du vignoble alsacien, la famille Lehmann transmet de père en fils les secrets d'un savoir-faire pour rendre, au fil des générations, ses eaux-de-vie divines. Yves Lehmann a succédé à son père Marcel en 1982, il avait 28 ans.

Cette distillerie possédait alors une gamme d'eaux-de-vie traditionnelles étendue : Kirsch, Framboise, Vieille Prune, Mirabelle, Quetsche... La Framboise était la plus onéreuse et la plus prisée. Sous l'emprise de l'actuel héritier, très attentif au mûrissement, les fruits sont désormais traités à maturation optimale pour gagner en arôme et en finesse. D'une qualité irréprochable, ils sont, dès réception, broyés et mis en cuve pour une fermentation naturelle à température ambiante.

Véritable métamorphose alchimique, cette opération délicate est réalisée par une distillation en double passe, afin de ne conserver que le Bon Goût ou *Cœur de Chauffe* - traduisez le cœur de la cuvée - où la quintessence du fruit est à son apogée, les têtes et les queues étant éliminées.

« Du temps de mon père, la gamme se limitait aux eaux-de-vie traditionnelles, à savoir Poire Williams, Framboise d'Alsace, Framboise sauvage, Quetsche, Mirabelle... et se composait d'environ une vingtaine de références. Aujourd'hui, nous en avons plus de 120 dans notre gamme : des eaux-de-vie traditionnelles, variétés rares et baies sauvages comme la prunelle, le sorbier des Oiseleurs, le sureau, l'eau-de-vie du Brasseur (une distillation de bière), aux liqueurs, vodka et whisky. Nous avons également développé une gamme d'eaux-de-vie casher depuis 4 ans. »

Autre évolution technique qui vise à bonifier ces eaux-de-vie : « l'allongement de leur durée de vieillissement qui leur apporte une plus grande complexité et une nouvelle douceur en bouche : 3, 8 et plus de 20 ans d'âge pour un produit d'exception, le Marc d'Alsace Gewurztraminer issu de Vendanges Tardives. Lors des vendanges, je récupère les marcs, essentiellement le Gewurztraminer, chez les petits viticulteurs locaux. Ils sont ensuite égrappés, pour séparer les rafles des baies écrasées et foulés au pied pour être mis en fermentation avant distillation. Nous distillons entre 200 et 400 tonnes par an », nous explique Yves Lehmann. Le vieillissement se fait dans différents contenants en fonction de la typicité du produit recherché : dame-jeanne, cuve inox, jarre de grès ou fût de chêne.



Collection d'alambics anciens.

Autres grandes innovations côté produits : la production, depuis dix ans, d'un Whisky d'Alsace - Single Malt, alcool le plus consommé en France. « Pour faire un bon Whisky, il faut un bon brasseur capable de traiter le malt, et un bon distillateur pour l'élaborer. Le premier étant à proximité, j'assurais donc la distillation et le vieillissement en barriques de 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> vin de Bordeaux blanc, vin de Sauternes et Coteaux du Layon, qui apportent moelleux et douceur à l'alcool distillé en double passe, comme en Écosse ». Ce Whisky est exporté avec succès en Allemagne, en Belgique, au Japon, au Canada... Pour l'apéritif, on choisira le whisky titrant 40°, pour le digestif plutôt celui à 50°, aromatiquement plus complexe. « Nous avons baptisé ce Whisky Single Malt Elsass Whisky en clin d'œil à notre région. Je suis également très fier de vous annoncer qu'un de nos Whiskies vient d'obtenir la Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris, il sera commercialisé prochainement ».

Multiplication des produits, mais aussi révolution dans le packaging. Simone Nagel, qui se charge du marketing et de la communication, a revisité les conditionnements de ces produits ancestraux. Ainsi est née la collection *Signature*, distribuée en édition limitée à 2.500 exemplaires. Elle se compose des eaux-de-vie de Poire Williams, Vieille Prune, Framboise Sauvage, Mirabelle et Marc d'Alsace Gewurztraminer. Toutes bénéficient de flacons innovants, très élégants, avec un habillage tendance inspiré du parfum. Comme Chanel a baptisé son jus mythique N° 5, Lehmann nomme sa gamme de 8 ans d'âge, N° 8. Même lifting pour le whisky qui est vendu en carafe ciselée ou, plus tendance, en ampoules-doses présentées dans un coffret à cigares.

Avec une distillation promue au rang d'œuvre d'art, lors de sa distinction par le Label *Entreprise du Patrimoine Vivant*, avec une longue tradition de qualité attestée par des centaines de médailles décernées au Concours Général Agricole de Paris depuis sa création, avec l'alliance de tradition et de modernité qui la caractérise, la Distillerie Lehmann mérite votre visite.

Rendez-vous au Salon du SIAL à Paris en octobre 2014 et au SIRHA à Lyon en janvier 2015.



Simone Nagel avec le nouveau packaging créé pour l'eau de vie de Poire Williams.

Distillerie Lehmann

Chemin des Peupliers - 67210 Obernai - France  
Tél. : + 33 (0) 3 88 50 41 29  
[www.distillierielehmann.com](http://www.distillierielehmann.com)

## LEHMANN DISTILLERY DIVINE EAUX-DE-VIE AND ELSASS WHISKY

*Entering in a traditional distillery means heading for an empire of essences and enchanting spirits. The ancient copper still overlooks the gleaming stainless steel vats. Demijohns and Alsatian bottles neighbour modern carafes and vanguard phials. Approved "Living Heritage Company", this distillery is owned by the Lehmann family since 1850, i. e. 5 generations. Run by Yves who supervises the quality with his wife Simone Nagel who has a passion for creation, both enriched the tradition with beautiful innovative products and packaging.*



**S**INCE 1850, in Obernai, in the heart of the Alsatian vineyard, the Lehmann family hands over from father to son the secrets of their know-how to make, as generations go by, divine eaux-de-vie. Yves Lehmann succeeded his father Marcel in 1982, at the age of 28.

This distillery then had a wide range of traditional brandies: Kirsch, Raspberry, Old Plum, Mirabelle Plum, Damson ... The Raspberry was the most expensive and the most greatly prized. Under the control of the current heir who carefully follows the ripening, the fruits are now handled at optimum maturity to gain aromas and finesse. With an impeccable quality, they are, as from reception, crushed and vatted for natural fermenting at ambient temperature.

Genuine alchemical metamorphosis, this delicate operation is completed with a double distillation in order to keep only the *Bon Goût* [Good Taste] or *Cœur de Chauffe*, the heart of the cuvee, in which the very essence of the fruit is at its peak, the heads and tails not being kept.

*"In my father's time, the range was limited to the traditional eaux de vie: Williams Pear, Alsace Raspberry, Wild Raspberry, Damson, Mirabelle Plum... and was composed of some twenty references. Now we have more than 120: traditional eaux de vie, rare varieties and wild berries like sloe, European mountain-ash, the Brewer's eau de vie (distilled beer), liqueurs, vodka and whisky. We have also developed a kosher eau de vie since 4 years."*



## WINEGROWERS' PORTRAITS

Another technical evolution aiming at improving these eaux de vie: *"The extension of the ageing time that provides them greater complexity and a new softness in the mouth: 3, 8 and over 20 years for an exceptional product, the Marc d'Alsace Gewurztraminer stemming from Late Harvest. During the harvest, I collect the grape-pomace, mainly of Gewurztraminer, with the small local wine growers. They are then destalked to remove the stems from the crushed berries and treading to be put in fermentation before distillation. We distil from 200 to 400 tonnes a year,"* Yves Lehmann explains. The ageing is operated in different containers according to the typicity of the sought-after product: demijohn, stainless steel vat, stoneware jar or oak barrel.

Other great innovations on the products side: the crafting for ten years of an Alsatian whisky, a Single Malt, the most consumed alcohol in France. *"To make a good whisky, you need a good brewer able to process malt, and a good distiller to craft it. Having the first in close proximity, I took over the distillation and the ageing in 3<sup>rd</sup> and 4<sup>th</sup> fill (White Bordeaux, Sauternes and Coteaux du Layon) barrels which provide mellowness and softness to the double distilled alcohol, like in Scotland."* This whisky is successfully exported to Germany, Belgium, Japan, and Canada... For the aperitif, choose the 40° proof, after dinner rather the 50°, more complex in aromas. *"We named this Single Malt whisky Elsass Whisky as a reference to our region. I am also very proud to announce that one of our whiskies has just won a Gold Medal at the Concours Général Agricole of Paris, it will soon be marketed."*

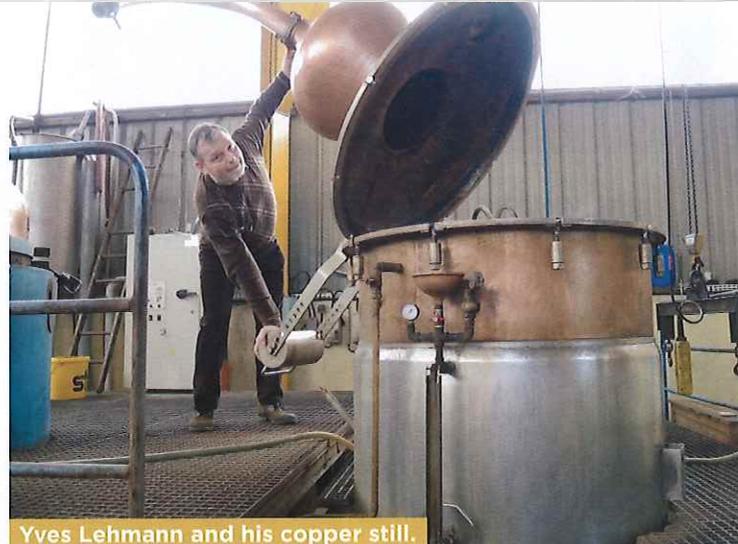
Multiplication of the products, but also revolution in the packaging. Simone Nagel, in charge of marketing and communication, has re-designed the packaging of these ancestral products. And the collection Signature is born, in limited edition of 2,500 bottles. It is composed of eaux de vie of Williams Pear, Old Plum, Wild Raspberry, Mirabelle Plum, and Marc d'Alsace Gewurztraminer. They all benefit from innovative bottles, very elegant, with a trendy packaging inspired by perfume. Like Chanel who called its mythical perfume N° 5, Lehmann names its range of 8-year-old spirits N° 8. Same facelift for the whisky that is sold in a chiselled carafe or, trendier, in phials presented in a cigar box.

With distillation made work of art since it has been approved Living Heritage Company, with a long tradition of quality evidenced by the hundreds of medals won at the *Concours Général Agricole of Paris* since its creation, with the marriage of tradition and modernity that characterizes it, the Distillery Lehmann is worth a visit.

See you at SIAL Paris in October 2014 and SIRHA Lyon in January 2015.

### Distillerie Lehmann

Chemin des Peupliers  
67210 Obernai - France  
Tél. : + 33 (0) 3 88 50 41 29  
[www.distillerielehmann.com](http://www.distillerielehmann.com)



Yves Lehmann and his copper still.



Wide view of the Lehmann distillery.



Heir of the 6<sup>th</sup> generation Yves Lehmann, proud of the medals won at the Agricultural Show.



Still life of a demijohn