

INSIDER

SPIRITS

LE MAGAZINE DES SPIRITUEUX – MARS 2018 – #3

DOSSIER SPÉCIAL SUD-OUEST

- Gastronomie
- So France à Singapour
- Cognacs
- Spiritueux

RENCONTRE RHUM CAÑAOAK

une culture
et un savoir-faire
pour de grands rhums



INSIDE DÉGUSTATIONS

INSIDE COCKTAILS

Distillerie LEHMANN

Elsass Whisky® single malt – PREMIUM 50% vol.
IGP Indication Géographique Protégée

La Distillerie Lehmann c'est 5 générations de père en fils. Successivement son grand-père, puis son père ont transmis à Yves Lehmann la passion de la distillation. Distiller des eaux-de-vie au goût authentique, qui subliment le fruit en révélant toutes les facettes de leur finesse pour exprimer exclusivement la quintessence du goût.

Ce savoir-faire ne s'improvise pas, c'est un travail complexe et délicat que l'on acquiert avec le temps. L'art de la distillation requiert maîtrise, rigueur, patience et comme pour chaque création une passion débordante.

La distillerie est aujourd'hui la plus ancienne distillerie artisanale d'Alsace distinguée par le prestigieux label EPV- Entreprise du Patrimoine Vivant. Ce label d'Etat est une garantie d'excellence d'un savoir-faire rare et ancestral, « Made in France ».

Adhérent au Syndicat des Distillateurs d'Alsace pour le label IGP, ils sont tenus à un cahier de charge strict pour l'élaboration du whisky IGP, obtenu exclusivement qu'à partir d'orge malté. La Distillerie Lehmann fait également partie de la Fédération du Whisky de France (FWF).

Ils distillent du whisky depuis les années 2000 et propose ainsi deux autres whiskies single malt en IGP : ORIGINE et GOLD. Un travail récompensé, depuis 2014 (début des dégustations de whiskies au Concours Général Agricole de Paris), la Distillerie a obtenu 7 médailles pour la gamme Elsass Whisky, 4 médailles d'Or, 2 d'Argent et 1 Bronze.

Elsass Whisky est obtenu par double distillation d'un single malt d'orge conforme à la méthode traditionnelle de la distillerie Lehmann. Ce single malt d'orge est vieilli 8 en fûts de chêne provenant de vins de Sauternes.

Un nez, puissant et chaleureux, exprimant des notes de torréfaction, café et cacao. Ces notes sont accompagnées d'arômes de raisins secs et de fruits sur mûris.

Une bouche, puissante en attaque, riche et complexe. La bouche se caractérise par des notes d'orge malté et de céréales grillées, accompagnées de notes pâtisseries beurrées et vanillées. La structure en milieu de bouche est bien charpentée et très équilibrée et laisse apparaître des notes de fruits cuits caramélisés. La fin de bouche offre une belle longueur, persistante sur de la rondeur et des notes boisées en fin de bouche, ainsi qu'une pointe de fraîcheur.

Website : www.distillerielehmann.com



The Lehmann Distillery it's 5 generations from father to son. Successively, his grandfather and his father passed on to Yves Lehmann the passion for distillation. Distil authentic brandy that sublimates the fruit by revealing all the facets of their finesse to express the quintessence of taste.

This know-how cannot be improvised, it is a complex and delicate work that one acquires with time. The art of distillation requires mastery, rigor, patience and as each creation a passion overflowing.

The distillery is today the oldest artisanal distillery in Alsace distinguished by the prestigious EPV-Entreprise du Patrimoine Vivant label. This state label is a guarantee of excellence of a rare and ancestral know-how, "Made in France".

Member of the Syndicat des Distillateurs d'Alsace for the IGP label, they are bound by strict specifications for the production of IGP whiskey, obtained exclusively from malted barley. The Distillerie Lehmann is also part of the French Whiskey Federation (FWF).

They have distilled whiskey since the 2000's and offer two other single malt whiskeys in IGP: ORIGIN and GOLD. A rewarded work, since 2014 (beginning of whiskey tastings at the Concours Général Agricole de Paris), the Distillery has won 7 medals for the Elsass Whiskey range, 4 Gold, 2 Silver and 1 Bronze medals.

Elsass Whisky is obtained by double distillation of a single barley malt according to the traditional method of the Lehmann distillery. This single malt barley is aged 8 in oak barrels from Sauternes wines.

A nose, powerful and warm, expressing notes of roasting, coffee and cocoa. These notes are accompanied by aromas of raisins and overripe fruits.

A mouth, powerful in attack, rich and complex. The palate is characterized by notes of malted barley and roasted cereals, accompanied by buttery and vanilla pastry notes. The structure in the middle of the mouth is well structured and very balanced and reveals notes of caramelized cooked fruits. The finish has a good length, persistent roundness and woody notes on the finish, and a hint of freshness.