

Saveur | Naissances des premiers gins bio lot-et-garonnais



« Concevoir un gin bio et lot-et-garonnais ». Voici l'ambition de la distillerie du Grand Nez située à Nérac en Lot-et-Garonne. Et cette ambition s'est concrétisée le 21 mai dernier avec la commercialisation des deux premiers gins baptisés « Attribut ». Ces deux breuvages ont été pensés, conçus et réalisés par Eric Lugas et Anne-Hélène Vialaneix, les deux co-fondateurs de la distillerie hébergée par la technopole Agrinove. Rencontre avec Anne-Hélène Vialaneix...

La distillerie du Grand Nez est née d'une rencontre, de la rencontre de deux passionnés, Eric et Anne-Hélène. Cette dernière est passionnée par la mixologie - l'art de mixer, de mélanger par exemple des boissons diverses pour réaliser des cocktails - et a pour idée la production de gin bio local. Eric a trouvé l'idée passionnante et a décidé d'allier ses compétences de commercialisation à celles d'Anne-Hélène en qualité d'ingénieure agro et œnologue. C'est ainsi que la distillerie Du Grand Nez a vu le jour !

@qui ! : Nous vous avons rencontré en novembre dernier, lors de l'inauguration de la technopole Agrinove. Depuis cette époque, comment se porte votre distillerie ?

Anne-Hélène Vialaneix : Et bien elle se porte bien ! En effet, en mai dernier, nous avons lancé nos deux premiers gins. Ils sont donc commercialisés depuis cette date-là. Ce sont des dry gins artisanaux. Le premier, nous l'avons baptisé « Attribut n°1 ». Il est issu d'une distillation lente, ce dry gin 100 % bio est le fruit de l'association élégante d'agrumes et de verveine citronnée, d'où un parfum frais et intense. Les baies de genièvre rigoureusement sélectionnées s'expriment par un délicieux bouquet de saveurs épicées et de fruits noirs. La camomille et les kiwis lot-et-garonnais lui procurent une douceur et une souplesse. L'emblème de ce gin est Henri IV arborant un haut de forme le rendant coquet et séduisant à la fois comme notre Attribut n°1.

Notre deuxième dry gin prénommé « Attribut n°2 », issu d'une distillation 100 % bio exprime un parfum gourmand de fruits caramélisés, de pommes d'amour et de poires compotées. L'attaque en bouche est franche et la longueur délicate. Le gingembre apporte une fraîcheur vive et fruitée. La racine d'iris confère la finesse d'un parfum délicatement boisé mêlé à des notes de mimosa. Là encore nous l'avons habillé d'une illustration d'Henri IV vêtu d'une étole qui lui confère une ambiance chaude. Nos produits tels que nos pommes, nos poires et nos kiwis, proviennent de la terre qui nous accueille, à savoir le Lot-et-Garonne. Nos agrumes, elles, viennent d'Andalousie où nous travaillons avec un producteur local respectueux de l'environnement.



@ ! : Où êtes-vous commercialisés ?

A-H V. : Nous travaillons beaucoup avec les cavistes. Donc vous pouvez nous retrouver par exemple à L'Alambique à Fourcès dans le Gers, au Triporteur à Bon Encontre en Lot-et-Garonne, au 1000 et 1 vins à Ramonville-Saint-Agne en Haute-Garonne, au Chai à Bizanos dans les Pyrénées-Atlantiques, chez Intercaves à Langon en Gironde ou encore chez « De la cave au garde-manger » à Capbreton, dans les Landes. En tout, nos gins sont référencés chez une trentaine de cavistes en Occitanie et en Nouvelle-Aquitaine. Au-delà des cavistes, certains restaurateurs nous commandent également nos produits.

De beaux projets en perspective...

@ ! : Quels sont les retours de la clientèle ?

A-H V. : Et bien nous avons de très bons retours. Nous appréhendions quelque peu l'accueil de nos gins, car nous les avons fait déguster en amont essentiellement à des personnes de connaissance. Mais nos cavistes nous ont assuré que nos breuvages plaisaient. Du reste, le premier achat qualifié d'achat de « curiosité » a incité les consommateurs à revenir ! Ces retours sont très encourageants.

@ ! : Comment travaillez-vous au sein de la technopole Agrinove ?

A-H V. : Agrinove est notre bureau. Nous y faisons quasiment tout : de la réception de matières premières à la macération en passant par toute la logistique, la distribution de bouteilles, les tâches administratives... C'est une vraie chance pour nous d'être abrités par Agrinove. Quatre autres entreprises sont hébergées comme nous. Du coup, les échanges sont fructueux entre nous. Certes, elles n'évoluent pas tout à fait dans le même secteur d'activités mais nous retrouvons des problématiques communes. Pendant le confinement, Hubert Cazalis et François Paolini, les deux responsables des lieux ont organisés des réunions skype afin d'échanger et nourrir ce lien qui nous unit. Ainsi, tous les quinze jours nous nous voyions en visio. Ce sont de véritables collègues. Aujourd'hui encore, nous poursuivons ces réunions collectives mais également des réunions individuelles avec Hubert et François afin de faire le point sur notre activité et notre prévisionnel par exemple.

@ ! : Quels sont vos projets ?

A-H V. : Nous attendons septembre pour nous poser, prendre du recul sur nos produits et bien déterminer les dates de lancement de nos futurs produits, car nous avons l'intention de sortir deux nouveaux gins dont un qui devrait voir le jour si tout va bien en décembre prochain juste avant les fêtes de fin d'année.

Pour plus d'informations : [Distillerie du Grand Nez](#)

La rédaction

Crédit Photo : Agrinove - Impulse Dordogne

Publié sur aqui.fr le 22/07/2020

[Url de cet article](#)