



AUBE Whisky Single Malt

Le lieu

Aux confins de la Champagne, région agricole star de la céréale, nous créons, en famille, à Soligny-les-Etangs, une distillerie dédiée à la fabrication d'eaux de vie de malt et de whiskies à la française proches de la terre.

Avec l'orge de nos parcelles situées à quelques centaines de mètres de la distillerie, nous produisons une eau de vie au goût de grain qui exprime la typicité de son terroir.

Dans les fûts de chênes des forêts voisines, neufs ou de vins, nos whiskies mûrissent en s'appropriant les savoir-faire locaux.

Le malt

Le maltage a été réalisé localement, selon un procédé respectueux du grain. Un taux de protéine idéal et le bon poids spécifique des grains nous a fait choisir un maltage doux, privilégiant la préservation des arômes de notre orge.

La fermentation

Notre procédé de fabrication, du brassage à la fermentation, cherche à préserver les qualités du malt par des manipulations minimales et contrôlées.

Les fermentations se déroulent sur une durée de 5 jours sous températures maîtrisées. Après une première phase principalement dédiée à la production de l'alcool, nous forçons nos levures à vivre dans un milieu acide et dépourvu d'oxygène pour amplifier le développement de molécules complexes au fort pouvoir aromatique.

La distillation

La distillation lente et précise est réalisée dans un alambic de la marque Istill. Notre procédé de fabrication unique permet de conserver les enveloppes des grains du brassage à la fin de la distillation, sans filtrations. La cuve en inox cubique, pourvue d'un puissant agitateur et de 6 résistances, permet de chauffer le mélange en distillation pendant plus de 20 heures sans carboniser. La colonne hybride de distillation est dotée de capteurs de températures et de vannes permettant de produire un distillat dont le degré d'alcool est proche de 65% vol. Il est enfûté le lendemain de sa production sans réduction initiale.

La maturation

Le choix d'un assortiment de fûts d'origine régionale permet d'associer à l'eau de vie de malt d'autres parfums et saveurs issus de la richesse forestière de la région. Notre savoir-faire de l'élevage des vins nous permet d'identifier les fûts qui enrichiront notre distillat sans le dénaturer pour préserver l'authenticité de nos alcools.

Les fûts neufs sont issus de la tonnellerie Jérôme Fouailly, meilleur ouvrier de France, qui choisit l'utilisation maximale de l'arbre plutôt que la mise au rebus des bois trop compliqués. Les fûts de vins de Bourgogne proviennent des parcelles propriétés de Véronique et Vincent à Nuits Saint Georges, ou encore de leurs amis vigneron en Côte de Nuits.

Aube

Aube provient de quatre fûts de la fin de l'été 2020 et a ensuite suivi, au cours des trois années de maturation, un parcours unique dans des fûts spécialement choisis par Soligny en collaboration avec Jérôme Fouailly afin de mettre en valeur et développer la singularité de cette première édition.

Le profil aromatique



Notes de dégustation (Jean-Luc Braud – Spirit Drink Consult)

Visuel : couleur or orangé tirant sur l'ambéré; aspect brillant.

Olfactif : 1^{er} nez : belle intensité et complexité aromatique.

2^{ème} nez : on retrouve les notes récurrentes de thé, foin, châtaigne, miel et céréales constituant l'ADN de la distillerie de Soligny avec un caractère vieux cuir en fond de verre vide.

Gustatif : Attaque : la fraîcheur réglisse un peu piquante est toujours présente ; le TAV élevé y contribue.

Milieu de bouche : le montant, quoique discret, suffit à révéler les arômes perçus en olfaction.

Finale : suffisamment longue et nette pour garder en bouche le caractère malté et la fraîcheur réglisse.

Notes de dégustation (Soligny)

Visuel : ambre doré.

Olfactif : à nos notes maltées typiques sont venues s'associer de subtiles notes organiques.

Gustatif : une attaque presque mentholée laisse la place à des amers de ronce fraîche et de sous-bois.

En résumé

Aube	Caractéristique	Description
Distillation	Date	Août-Octobre 2020
Maturation	Type	Fûts chêne français neuf Jérôme Fouailly (70%) et fûts de vins de Bourgogne (Pinot noir et Chardonnay)
Embouteillage	Date	Octobre 2023 Couleur naturelle - Non filtré
Bouteille	Volume	70cl
Alcool	% alcool	49,5 %Vol.
Dégustation	Couleur	Or orangé
	Nez	Céréale, châtaigne, thé, cuir
	Bouche	Réglisse, paille, ronce
A servir		Pur puis allongé d'un trait d'eau fraîche ou glacée, en fin d'après-midi ou en accompagnement d'un dessert.