

Whisky Single Malt

Vent d'Ange - Fût 21045R

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 maturesnt 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 adapté et le bon poids spécifique des grains nous 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, peu consommateur d'eau et d'énergie. 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 brûler. 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 vieillissement en fûts de bois permet une évolution lente des composés du distillat par oxygénation et une extraction progressive des parfums des fûts.

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.

Le choix d'un fût unique est un exercice plus complexe que le choix d'un assemblage : il revient à comparer à un instant donné plusieurs whiskies et pour chacun imaginer sa future évolution comparée à son état actuel. Il doit également respecter le caractère de notre distillat en lui associant la précision d'un fût et la subtilité d'un grand vin de Bourgogne.

Vent d'Ange – Fût 21045R

Vent d'Ange N°21045R est le deuxième single cask de la gamme Vents d'Anges. Il provient d'un fût unique en chêne à grains fins de 228 litres ayant été rempli du Clos de Vougeot Grand Cru 2019 élevé pour les 10 ans de notre domaine VetV GODIER. Vidé au matin du 19 mars 2021, il a été rempli dans l'après-midi par le distillat D019 de l'hiver 2021. Au-delà de la signature de Soligny (notes fruitées, parfums de chaume), cette édition single cask de fût frais propose une exploration alliant l'élégance du vin, grand cru bourguignon issu de pinot noir, à la douceur de l'orge Planet cultivée dans la parcelle du Bois Dieu.

Le profil aromatique



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

Visuel : belle teinte orangée.

Olfactif :

1^{er} nez : complexe, notes fruitées de pruneau, d'abricot sec et de châtaigne, notes florales de miel d'acacia.

2^{ème}nez : boisé subtil, vanille et chocolat noir, cire d'antiquaire.

Gustatif :

Attaque : onctueux avec une fraîcheur soutenue par une légère acidité.

Milieu : ample et accordé aux notes olfactives, la céréale bien fondue est plus présente en bouche qu'au nez.

Finale : longue et équilibrée.

Notes de dégustation (Soligny)

Visuel : orange doré.

Olfactif : nez délicat de confiserie orientale.

Gustatif : douceur enveloppante, arômes d'écorces confites et de dragées.

En résumé

Vent d'Ange 21045R	Caractéristique	Description
Distillation	Alambic Istill	Distillation lente en colonne hybride
Maturation	Type	Fût chêne français, fût frais de vin Pinot Noir Clos de Vougeot Grand Cru.
Embouteillage	Date	07 Mai 2025 - Couleur naturelle - Non filtré
Bouteille	Volume	70cl
Alcool	% alcool	48 %Vol.
Dégustation	Couleur Nez Bouche	Orangé Pruneau, Abricot sec, miel d'acacia Chocolat, Châtaigne, Pâtisserie
A servir		Pour une expérience unique.