

UNE ORIGINE - UN DOMAINE

APOTHEKA

UNE FAMILLE - UNE HISTOIRE



Nous leurs garantissons pour notre sélection, notre devise :

Une Origine, un Domaine,
une Famille, une Histoire

ΑΡΡΘΗΚΟΙ ?

Apotheca \a.po'the:ka\ féminin :
Entrepôt, magasin, cellier, cave.

À l'échelle d'un importateur distributeur national, comme la majorité de nos clients, APOTHEKA se veut être une cave, capable d'approvisionner les petites « échoppes », les plus ambitieuses « spirithèques », bars, cafés ou restaurants, souvent tenus par des hédonistes et commerçants passionnés.

Du goût, du beau, de la différenciation, de l'authenticité dans la proximité, pour davantage de valeur ajoutée chez nos partenaires et clients. Cette passion pour l'exploration des terroirs de notre planète, de savoir-faire traditionnels souvent centenaires, ne nous fait pas oublier notre métier de commerçants et entrepreneurs flexibles, efficaces, capables de suivre et d'imaginer les nouvelles tendances du marché.

Sur le terrain, dans vos régions, nos 40 agents professionnels passionnés et nos deux ambassadeurs dédiés, sont à votre service pour répondre à vos besoins produits et animations.

Nous nous appuyons sur un outil logistique performant grâce à notre entrepôt GEODIS de 9000m2 basé en Charente (16), en plein cœur de la « Spirit Valley ». Cet outil performant nous permet de préparer vos commandes (à la bouteille, au carton, à la couche) et de vous livrer nos élixirs du bout du monde, en moins de 72 heures.



Subir, se défaire de la COVID ?

Nous avons choisi et redéfinissons les initiales de ce syndrome par : Cause d'Opportunités pour Valoriser d'Inestimables Distillats.

Nous avons donc décidé d'aller au-delà de cette résilience que nous prônions (encore) en 2021.

Nous nous appuyons désormais sur ce contexte « sanitaire » et socio-économique qui en découle. Notre position de « middle-man » entre nos producteurs, nos clients chez qui nous intervenons et continuerons d'intervenir pour humer l'appétit des consommateurs, nous offre un double constat :

Le « Spiritourisme » sur lequel nos producteurs et nous-mêmes avons misé à la création d'APOTHEKA en 2018, est à l'arrêt. Il ne contribue plus à renforcer la notoriété de nos produits d'Origine comme par le passé, la faute aux restrictions de voyages.

Les consommateurs que nous souhaitons voir visiter nos Domaines et leurs accueillantes Familles, sont privés de tout ce qui pourraient leur permettre de s'échapper de ce contexte morose. Ils ont néanmoins toujours faim de découverte et réorientent leur pouvoirs d'achat avec gourmandise chez nos clients.

Nous vous incitons, clients cavistes, grossistes, restaurateurs, hôtels et bars, à saisir cette opportunité pour proposer via notre portefeuille produits une évasion authentique et inspirante.

En 2022, à travers nos diverses origines de produits, de saveurs, de senteurs et de styles, nous allons continuer à souffler un air frais, un alizé des mers du sud en gardant la notion du temps qui passe, des eaux-de-vie qui vieillissent, celle de la douceur de vivre (aux Caraïbes), tout simplement, amener du plaisir.

Nous souhaitons à travers nos produits oser avec vous, répondre avec ambition et sans peur, à cet appétit nouveau pour l'exceptionnel.

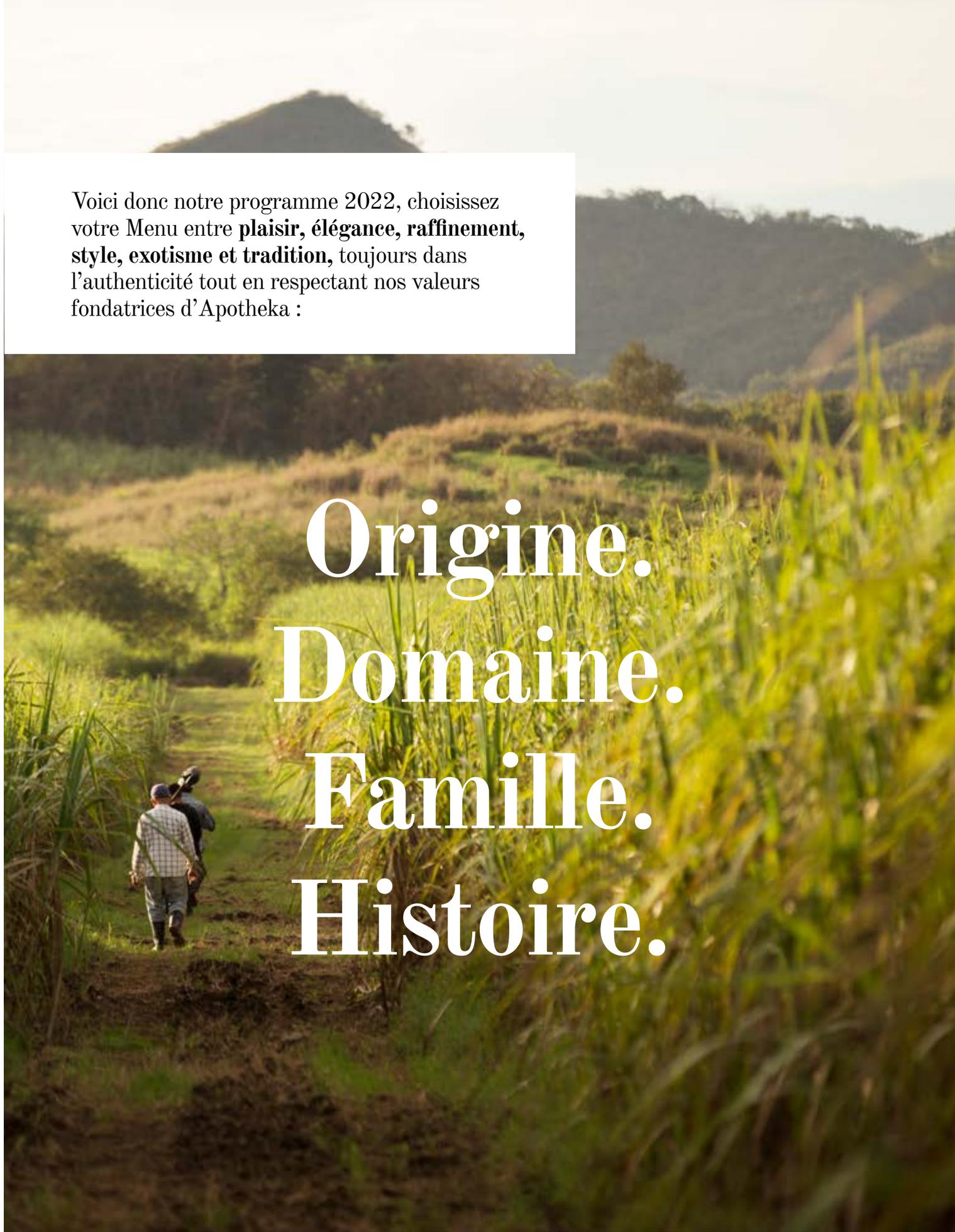
Nous sommes las du « PREMIUM » dévoyé, clamé à toutes les sauces marketing pour des produits souvent « Industriels » ou « Standardisés ». Place au cousu main, à l'atelier artisanal, n'ayons pas peur des mots, au LUXE !!! Un luxe accessible.

Les Rhums de l'Habitation Bellevue, étoffés d'un VO et VSOP dans des packaging modernes prêts à affronter la concurrence des étales, affirmeront leur style aux doux parfums de fruits exotiques, en exprimant toute la volupté et les effluves de leur île aux « 100 moulins » Marie-Galante.

Nos authentiques Cachaças Soledade exalteront leurs saveurs dépayantes, toutes empruntées d'un exotisme typiquement brésilien, exprimant tantôt le bois de braise (Pau-Brasil), tantôt la cire de Candellila (Ipé)...

Dernière distillerie de la Barbade à n'avoir jamais franchi les quais du port de Bridgetown, sa capitale. Saint Nicholas Abbey et ses rhums purs et extrêmement fins par bien des aspects, sera la « Cherry on the cake » pour cette année 2022. Seulement 50 barriques de 200L produites chaque année par le Domaine et quelques centaines de bouteilles à peine pour la France ! Tenez-vous prêts, il n'y en aura pas pour tout le monde !

Voici donc notre programme 2022, choisissez votre Menu entre plaisir, élégance, raffinement, style, exotisme et tradition, toujours dans l'authenticité tout en respectant nos valeurs fondatrices d'Apotheka :

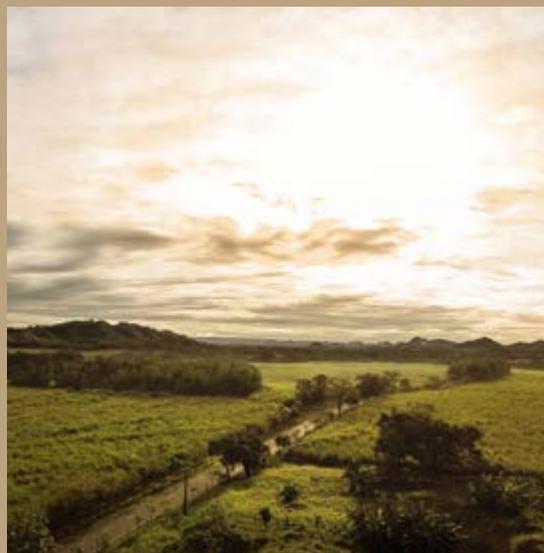


Origine.
Domaine.
Famille.
Histoire.

Les Ron Abuelo sont le produit national du Panama et la perle de Varela Hermanos, entreprise familiale créée en 1908 par Don José Varela Blanco qui s'installa à Pesé pour y fonder la première sucrerie du pays.

Cent ans plus tard, la 3ème Génération de la famille Varela dirige toujours la distillerie depuis l'Hacienda San Isidro où sont intégralement produits les Ron Abuelo. Rhums d'une qualité extraordinaire, ils sont le fruit des 1800 hectares de champs de canne à sucre de l'Hacienda. La canne est directement pressée sur place pour sélectionner les meilleures mélasses et miels qui sont dilués dans une eau pure. Les fermentations longues par des levures indigènes favorisent le développement d'arômes naturels. La distillation s'opère alors sur une colonne à tête cuivrée, spécialement adaptée pour produire de superbes eaux de vie.

La dernière étape concerne l'art du vieillissement et de l'assemblage. Celui-ci s'effectue lentement et patiemment au sein des 19 « bodegas de añejamiento » (chais de vieillissement) abritant des barriques de chênes blanc américains de 200 litres, dits « Bourbon N°1 Select ». C'est là, dans la moiteur typique du climat panaméen que la part des anges, particulièrement généreuse, fait son oeuvre. Les connaisseurs classent ainsi les Ron Abuelo parmi les plus élégants et subtiles rhums.



7 ans

40% alc.vol / 70 cl



Assemblage de rhums vieilliss 7 ans en fûts de chêne blanc américain ayant préalablement accueillis des Bourbons. Ce rhum possède d'agréables arômes de fruits exotiques qui se mêlent à ceux typiques de la mélasse. Le bois, présent mais bien intégré, offre onctuosité, douceur sur une belle fraîcheur. C'est un rhum d'initiation à la dégustation, d'expertise cocktails (Daiquiri).

12 ans

40% alc.vol / 70 cl



Le Rhum vieux Abuelo 12 ans résulte d'un assemblage de rhums vieilliss 12 ans en fûts de chêne blanc américain ex-Bourbon. C'est un spiritueux d'exception pour palais exigeants. Caractéristique des rhums de mélasse, on retrouve une douceur équilibrée et un gras soyeux. Ce rhum reflète à la fois le savoir-faire et le terroir tropical à travers son riche bouquet aromatique et sa souplesse.

12 ans Two Oaks

40% alc.vol / 70 cl



Abuelo Two Oaks deux chênes 12 ans, est le fruit d'une double maturation dans deux fûts de chêne différents. Élevé dans des fûts de chêne ex-bourbon sélectionnés, son vieillissement s'achève en fût de chêne blanc américain neuf, dont le bois a été spécialement toasté pour cette cuvée, par la Tonnerrie Seguin Moreau de Napa Valley, en Californie. Chauffés d'abord à 180°C pendant 60 minutes pour en ouvrir doucement le bois et libérer les arômes, la chaleur monte ensuite à 220°C pour obtenir une empreinte carbonnée de 7 mm conférant un léger fumé sur ce rhum d'exception.

Abuelo Finish Collection XV ans

40% alc.vol / 70 cl ou 3x20 cl



La collection « Finish », est née en 2016, fruit d'une longue réflexion au sein de Varela Hermanos et de la volonté d'innover. Depuis 2012, l'entreprise s'est mise en quête des meilleurs fûts de Cognac, Porto et Xérès, les a sélectionnés et rapatriés au Panama, selon des conditions draconiennes de transport à température dirigée. Ces fûts frais, conservent dans les pores du bois l'intégrité des caractéristiques organoleptiques des vins et spiritueux qu'ils ont préalablement vieilliss. Celles-ci sont alors restituées pendant 1 an d'affinage supplémentaire, à des rhums vieux soigneusement sélectionnés, de 14 ans d'âge. Ces « acabados » (finitions) procurent une nouvelle « aventure » gustative, à travers une collection de 3 rhums vieilliss XV ans dont l'Abuelo Finish Collection XV ans Napoléon (finition fûts de Cognac), Oloroso (Finition fûts de Xérès), Tawny (Finition fûts de Porto). Chaque cuvée possède sa propre identité distinctive que les amateurs éclairés sauront apprécier.

Abuelo Centuria

40% alc.vol
70 cl



Centuria, vient du latin « centum » qui signifie « cent ». C'est par ce rhum unique que la maison Varela Hermanos célèbre en 2008 un siècle de savoir-faire. Produit à partir de l'assemblage des plus anciennes eaux de vie de cannes à sucre élevées en « Solera » durant 30 ans et provenant des réserves personnelles de rhums vieux de la famille Varela.

Vieilli au sein de l'Hacienda San Isidro à Panama, en fûts de chêne blanc américain ex-bourbon, la pratique du vieillissement en « Solera » permet la constitution

de ces vieilles réserves très concentrées, en conservant leur fraîcheur et leur existence, malgré une gourmande part des anges.

C'est un rhum d'exception, idéal pour des moments de dégustation privilégiés, pour des consommateurs raffinés et exigeants. Sa bouche mielleuse, douce mais longue et puissante, exprime des notes fraîches de feuilles de tabac, de cuir tanné, de fruits à coque sans jamais brûler.

Les traces historiques du Domaine de canne à sucre de l'Habitation Bellevue remontent à 1769 mais c'est son moulin à vent, symbole de la sucrerie, qui fait date et ce depuis 1821. Situé sur l'île aux cent moulins, Marie-Galante en Guadeloupe, le moulin à vent de l'Habitation Bellevue est le seul encore debout et en fonction.



On ne trouve plus que trois distilleries encore fumantes sur Marie-Galante, l'Habitation Bellevue était la seule qui n'était pas encore accessible aux consommateurs métropolitains. Ce ne sera plus le cas grâce à cette nouvelle exclusivité APOTHEKA !

Bellevue c'est donc d'abord une magnifique plantation de 140 hectares offrant un point de vue à 360° sur les 62 hectares de champs de canne environnants. Un domaine familial appartenant à la famille Godefroy depuis plusieurs générations et qui au début des années 2000 a su trouver un nouveau souffle en réinvestissant non seulement dans son appareil de production (distillerie équipée de 2 colonnes créoles) mais également dans sa capacité de retraitement et d'auto-suffisance énergétique. Jeunes et dynamiques, les frères Damoiseau ont pris la direction de l'entreprise avec des idées novatrices.

Le parc photovoltaïque de grande capacité est en une illustration, faisant d'Habitation Bellevue le seul domaine éco positif au monde, produisant davantage d'énergie qu'il n'en consomme.

Et si leurs rhums blanc 59% alc.vol sont une institution sur Marie-Galante et le continent (comme disent, avec une pointe d'indépendance et de fierté, les Marie-Galantais au sujet de la Guadeloupe !), le Domaine va maintenant vous faire découvrir ses rhums vieux, hors d'âge, restés confidentiels et issus d'un savoir faire ancestral. Rhums de mélasse fermentés pendant 40 heures, puis distillés en colonne créole, il sera réduit progressivement à son degré d'embouteillage (45% alc.vol).

En 2021 les deux rares et vieilles réserves familiales en carafes numérotées, millésimées de 6 et 10 ans d'âge ont fait leur apparition en métropole, nous allons vous faire chavirer de plaisir avec également un 12 ans d'âge courant 2022, avant de rendre accessible les VO et VSOP repackagés.

Mais ce n'est qu'un début... car les chais jusqu'alors situés sur la Guadeloupe pour des questions logistiques, sont en train de sortir de terre sur l'Habitation à Marie-Galante. La livraison est prévue fin du 1er Trimestre 2022 et ils seront équipés de 2000 barriques en vieillissement... Cela donnera forcément encore davantage de capacités créatives à une équipe jeune et prometteuse, celle des frères Damoiseau...



Rhum Habitation Bellevue Vieux

*6 ANS Millésimé
Embouteillé & Numéroté
à la main à Marie-Galante
Guadeloupe - France*

45% alc.vol / 70 cl

Une somptueuse carafe, contenant un sublime rhum hors d'âge vieilli 6 ans en fûts de chêne. D'irrésistibles parfums s'exhalent dès l'ouverture de ce rhum et la suite de la dégustation nous le confirme : c'est un excellent millésime...

Un remarquable équilibre, une intensité surprenante, un profil aromatique résolument exotique...

Ce nectar a profité d'une longue maturation de 10 ans en fût de chêne. C'est lors de cet irremplaçable échange avec le bois que ce rhum a acquis sa robe intensément ambrée aux reflets « bois de chêne ». Le léger nuage en dépôt au fond de la carafe souligne qu'il n'a pas connu de filtration à froid. Ces précieux tanins offrent toute sa complexité à ce rhum de Marie-Galante. La plus parfaite démonstration du savoir-faire de la maison. À consommer avec modération dans son fauteuil-club !

Rhum Habitation Bellevue Vieux

*10 ANS Millésimé
Embouteillé & Numéroté
à la main à Marie-Galante
Guadeloupe - France*

45% alc.vol / 70 cl



Le luxe est dans le détail avec cet élégant cachet de cire posé sur son étui.

2 ans de vieillissement supplémentaire apportent au nez des notes miel, noisette, ananas rôti. En bouche, des notes boisées intenses, épices et poivre vert. Pour un très vieux rhum, il conserve une belle vivacité.

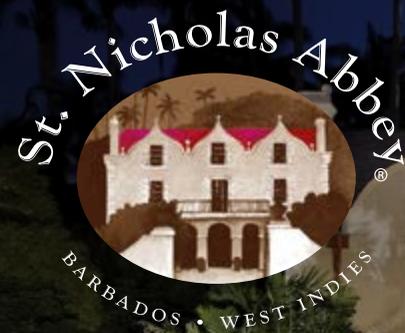


Rhum Habitation Bellevue Vieux

*12 ANS Millésimé
Embouteillé & Numéroté
à la main à Marie-Galante
Guadeloupe - France*

45% alc.vol / 70 cl





Le domaine de Saint Nicholas Abbey est un hymne, une ode aux critères d'Apotheka pour la sélection de ses nectars. Situé sur l'île de la Barbade, l'immense propriété de 162 hectares créée en 1658, réunit histoire, architecture, nature, savoir-faire et luxe exclusif porté par la famille du prestigieux architecte Larry Warren.

C'est en 2006 que Larry Warren et sa famille rachètent ce domaine vieux de 350 ans. Car St Nicholas Abbey c'est d'abord une des 3 dernières demeures de l'hémisphère ouest de style Renaissance (architecture jacobéenne), un bijou d'influences flamande, néerlandaise et française.

Le domaine comprend une forêt d'acajous sur « Cherry tree Hill », point de vue à 260m d'altitude dominant la côte est de l'île, un chemin de fer et sa locomotive à vapeur de 1914 et évidemment 85 hectares dédiés à la culture de la canne à sucre, dont 25 en exploitation, pour les besoins de la production actuelle.

Le vieux moulin à vent (1720) n'office plus mais la canne continue d'être broyée par une machine à vapeur de 1890 pour en récolter le jus. Déshydraté puis réhydraté avec l'eau naturelle de la propriété, le jus est transformé en « sirop » pur et stable qui sera fermenté. En 1750 le célèbre John Gay Alloyné qui donnera son nom à « Mount-Gay » élaborera

la recette originale des distillats de St Nicholas Abbey. Retrouver cette recette, c'est certainement ce qui a aiguisé l'intérêt du passionné Richard Seal (« Foursquare Distillery »), qui prodiguera dès 2007 conseils et fournira ses premiers rhums aux Warren...

St Nicholas Abbey ne distille chaque année que 10 000 L sur un magnifique pot-still (« Annabelle »). Les rhums vieillissent uniquement en ex-fûts Foursquare, lentement, de manière statique, dans les chais de la propriété où les alizés frais (-5°C Vs la plaine), favorisent une part des anges de 6%/an.

À St Nicholas Abbey, les rhums sont caractérisés par leur style épuré, on élève ici des « Single Cask », non filtrés, non teintés, embouteillés exclusivement à la main dans des carafes numérotées, datées, gravées et coiffées d'un bouchon en bois d'acajou et de cuir gaufré à la main. La propriété est ouverte toute l'année aux visiteurs du monde entier.



Rhum St. Nicholas Abbey Vieux 5 ANS

*Single Cask - Production limitée.
Mise en carafe & gravage (N° de fût + date) manuel au Domaine.
St Peter - Barbade*

40% alc.vol / 70 cl

Ce rhum « Single Cask » St Nicholas Abbey 5 ans est vieilli statiquement en fût roux de chêne blanc Américain ex-Foursquare. Il exprime l'identité de la propriété et sa production de rhums de sirop de canne.

Léger, net, « pur » mais sur un beau gras, il laisse exhiler quelques notes avant aération de « vernis ». Le boisé léger laisse apparaître le Cacao, une sensation presque vineuse typée « Xéres » pour finir sur un fruit frais et gourmand. La longueur en bouche montre toute la matière sur une explosion aromatique tout en restant « pur ». Le raffinement absolu depuis la bouteille jusqu'aux fragrances et développement en bouche



Rhum St. Nicholas Abbey Vieux 8 ANS

*Single Cask - Production limitée.
Mise en carafe & gravage (N° de fût + date) manuel au Domaine.
St Peter - Barbade*

40% alc.vol / 70 cl

Ce rhum « Single Cask » St Nicholas Abbey 8 ans est vieilli statiquement. Également « pur » mais laissant transparaître des jambes grasses au verre, ce rhum est davantage floral, délicat.

Le boisé plus marqué, se confond avec le beurre frais adouci par des notes cacaotées. Le fondant en bouche, le gras et la longueur offrent des sensations de terre, vieux bois, cacao et beurre. La trame du 5 ans se retrouve ici mais on monte en intensité et délicatesse.



CACHAÇA SOLEDADE

— DESDE 1977 —

Cachaça Soledade

RIO DE JANEIRO, BRÉSIL

La Fazenda Soledade, propriété familiale des frères Bastos Ribeiro depuis 1977, est un domaine brésilien unique, classé Réserve Biosphère et situé dans la région de Nova Friburgo, à 150 kms à l'Ouest de Rio de Janeiro et à 1200 mètres d'altitude.

La propriété s'appuie sur ses propres ressources naturelles préservées (eaux, cannes). La distillerie artisanale est équipée de 2 alambics type « pot still » whisky afin de distiller en petits lots (« batches ») et ne conserver que le cœur d'eaux de vie de canne incroyablement aromatique et douce.

L'excellence des rhums et cachaças est renforcée par la maîtrise des vieillissements en fûts de bois brésiliens. Cet affinage particulier, les conditions climatiques et d'altitude du domaine caractérisent la gamme SOLEDADE « madeiras brasileiras », reprenant 4 essences de bois typiquement brésiliennes : l'Ipê, l'Umburana, le Balsamo et le Pau-Brasil.

Chacune de ces essences de bois vient enrichir d'arômes bien spécifiques pendant leur vieillissement, les eaux de vie obtenues de canne fraîchement coupées et fermentées.

Dans cette quête d'innovation, le domaine crée également, le premier et exclusif rhum brésilien à destination des amateurs de nouvelles saveurs.



Pura

40% alc.vol / 70 cl

Fruit de pur jus de canne fermenté au Domaine, puis double distillé, sa fraîcheur, sa puissance aromatique tout en rondeur, laissent imaginer la qualité des cachaças vieilles dont elle est la base. Marquée par des arômes primaires de canne, terre et végétaux, la « pura » redonne ses lettres de noblesse à la Cachaça brésilienne. Sa cape de paille finement posée à la main traduit son identité traditionnelle et artisanale.



Rhum Soledade Ipê

40% alc.vol / 70 cl

Le rhum Soledade « ipê » est le fruit de l'ingéniosité de son maître distillateur, Vicente Bastos Ribeiro. En rompant avec le cahier des charges brésilien pour produire de la cachaça, Vicente a décidé de fermenter ensemble le jus pressé de la canne à sucre, avec des mélasses, pour les distiller deux fois. Les alcoolats ainsi obtenus sont alors dirigés vers deux types de vieillissement différents, en fûts de chêne américain et en bois d'ipê. Après 18 à 24 mois de maturation, les eaux de vie sont assemblées pour donner naissance au rhum Soledade « ipê ». Plus rond et gras que la cachaça Ipê, il montre de belles notes de miel, de canne fraîche, tout en étant relativement épicé.



Cachaça Soledade Ipê

40% alc.vol / 70 cl

Pour sa confection, le Domaine sélectionne les mêmes eaux de vie en sortie d'alambic, que celles destinées à la production de la cachaça Pura, pour les vieillir entre 18 et 24 mois dans des fûts de bois brésilien « ipê ». Grâce au climat et l'altitude, le bois d'ipê va alors assouplir la cachaça, tout en apportant des notes de cannelle, de cacao, vanille et amande. Elle montre une finale longue, propre, avec une belle acidité. Elle s'appréciera pure ou combinée dans des cocktails.



Cachaça Soledade Umburana

40% alc.vol / 70 cl

Remplacer par « L'élaboration de cette Cachaça est identique à « l'Ipê », seul le bois des fûts de vieillissement diffère. L'Umburana, une essence de bois brésilienne qui réduit l'acidité et enrichit l'eau de vie de saveurs aussi variées que la cannelle, la vanille, la muscade, le clou de girofle... La Soledade Umburana possède par ailleurs un beau gras en bouche. L'essence d'Umburana peut se retrouver principalement au nord-est du Brésil.



Cachaça Soledade Balsamo

40% alc.vol / 70 cl

La Cachaça Balsamo révèle des saveurs et des arômes exceptionnels. Une bouche épicée et longue, sur des notes herbacées, végétales et de badiane. La Balsamo s'avère également être un bon choix dans les cocktails car elle se distingue toujours comme la plus affirmée, à la fois dans les saveurs et les arômes. Il offre aux Cachaças une teinte jaune aux reflets verts et des notes légèrement astringentes. Le Balsamo est un bois intense et très aromatique qui se retrouve tout au sud du Brésil.



Cachaça Soledade Pau-Brasil

40% alc.vol / 70 cl

Le Pau-Brasil ou « bois de braise » est l'arbre qui a donné son nom au « Brésil »! Au cœur du commerce dès le XVIème siècle pour ses propriétés tinctoriales, il est réservé ici aux fûts de vieillissement de cette fabuleuse Cachaça. Grâce au climat, l'altitude et la maîtrise du temps de contact entre la cachaça et ce bois, des notes de raisins de Corinthe, de fleur de rose, d'orange et de lait d'amande s'entremêlent, alors que la finale longue se fait très légèrement amère mais extrêmement équilibrée.

NAUD

L'histoire de la distillerie de l'île des Pinthiers, à Pons en Charente, est aujourd'hui la signature de la famille Naud, producteur de la marque éponyme et traduisant ses intentions : « Noble and Unusual Distillery ».

Construit au XIXe siècle dans la région de Cognac, l'ancien moulin à grains des Pinthiers s'est transformé en distillerie familiale en 1923.

Durant des décennies, Emile Perrier y élaborait méticuleusement des liqueurs originales qui jouissent d'une belle renommée. Elle s'appelait alors, la distillerie Perrier. Dans les années 80, Jean Michel Naud en hérite et la redécouvre.

Blotti sur une toute petite île, le vieux bâtiment en pierre calcaire, bordé de tilleuls et de saules, est entouré par deux bras de la Seugne.

À l'intérieur, cinq alambics traditionnels charentais de 2 500 litres, étonnamment préservés, entament une seconde vie. Leur petite dimension contribue à l'élaboration de lots uniques. La Famille Naud - Maîtres distillateurs depuis 1923 - propose de partager sa passion pour l'Art de la Distillation en vous révélant leurs vieux trésors cachés, leurs innovations détonantes, contemporaines au travers d'une gamme complète à la qualité et au packaging soignés.

Naud

COGNAC, FRANCE

AMBER SPICED RUM
HIDDEN LOOT



Spiced Rum Hidden Loot (le butin caché)

40% alc.vol / 70 cl

La richesse et l'élégance aromatique d'Hidden Loot reposent sur la sélection d'une base de rhum qualitative du Panama, vieillie 2 ans en fûts de chêne blanc américain et aux notes de vanille et de toffee.

C'est sur l'île des Pinthiers, en Charente, que ce rhum est réduit patiemment et enrichi par macération, de fines épices et arômes naturels. Son nez est marqué par la vanille, banane et noix de coco avec de belles notes de vieux rhum et de bois. Sa bouche est suave, sucrée et fruitée (orange, vanille, fève de cacao). Hidden Loot nous transporte dans l'atmosphère explosive des flibustiers pour une douce rêverie tropicale...



Spiced Rum Hidden Loot Dark Reserve

41% alc.vol / 70 cl

Même base de rhum d'origine Panama vieillie 2 ans mais autre recette pour la macération de 10 fruits et épices pour ce « batch ».

L'Orange douce, orange bigarade, noix de coco, vanille, noix de muscade, cannelle ou encore piment oiseau constituent les principaux ingrédients de cette nouvelle recette qui se marient à la perfection avec ce rhum de mélasse distillé sur colonnes dans la péninsule de l'Arco Seco à Panama.

Le Dark Réserve s'adresse ainsi à des consommateurs plus matures, ce que relève aussi son degré plus élevé, à 41%alc.vol. Son nez est subtil et équilibré, avec des notes d'oranges de Séville, de vanille et de chêne toasté soulignées par la fève tonka.

La bouche s'évade, ample et complexe, elle révèle des arômes d'écorces d'oranges confites, de noix de muscade et de pâtisserie. La finale est sucrée et délicatement relevée par le piment oiseau.



Ron Panama 15 ans Naud

41,3% alc.vol / 70 cl

Ce très Vieux Rhum est le fruit de la rencontre de maîtres distillateurs panaméens et charentais initiée par Pierre Naud autour de leur passion commune pour l'Art de la

distillation. Après une intransigeante revue de vieux rhum 15 ans d'âge dans les chais au Panama, une sélection précise a été opérée sur ce RON TRADICIONAL racé, rond et fruité, de qualité exceptionnelle. Après un long vieillissement en fûts de chêne américain sur sa terre d'origine, ce RON PANAMÁ parfait son affinage dans la fraîcheur des chais de la famille NAUD, pour 6 à 12 mois supplémentaires en cuve de chêne français.

révéler la quintessence des parfums. Le Gin Naud est empreint d'audace, mariant le genièvre et la bergamote de Méditerranée. Le nez est une exaltation de fragrances de citron vert, de pamplemousse et de fleurs fraîchement cueillies, tandis que la bouche, vive et puissante est caractérisée par les agrumes mêlés de notes mentholées et d'épices douces (cannelle, cubèbe, cardamome verte). L'accroche du genièvre laisse ensuite place à la bergamote sur une finale fraîche et persistante...



Original Distilled Gin Naud

44% alc.vol / 70 cl

12 ingrédients ont été sélectionnés pour composer un bouquet d'arômes pour distilled Gin. Ils infusent 7 à 10 jours, avant d'être distillées au « bain-marie » pour



Vodka Naud

40% alc.vol / 70 cl

C'est sur les terres fertiles du Nord-Est du Bassin Parisien que Jean-Michel et Pierre Naud ont sélectionné les meilleurs blés d'hiver permettant d'élaborer une vodka de qualité exceptionnelle. La Distillerie familiale s'imprègne à nouveau d'arômes céréaliers à la faveur d'une sixième distillation dans ses alambics en cuivre. Assemblée à l'eau fraîche naturellement filtrée à travers les sols calcaires du domaine, cette vodka cristalline est la plus pure expression de l'élégance française.



Gamme des Cognacs Naud

VS, VSOP, XO, EXTRA

40% alc.vol / 70 cl

Jean-michel Naud et son fils Pierre sélectionnent les raisins à maturité optimale au sein des meilleurs crus de l'aire d'appellation contrôlée. L'Ugni blanc est apprécié pour sa lente maturité et la finesse qu'il confère aux eaux-de-vie. Le Colombar, plus précoce offre de subtiles notes fruitées et florales.

Les Cognacs jeunes sont essentiellement élaborés sur la base des crus de bons bois (VS) et fins bois (VSOP) reconnus pour produire des eaux de vie fruitée et de bonne maturité sur un vieillissement « court » de 3 ans (VS) à 5 ans minimum (VSOP). La petite Champagne (30 % VSOP) associée à la grande champagne apportant complexité, élégance et longueur en bouche, deviennent majoritaires dans la sélection des crus (XO, EXTRA). Le vieillissement se fait essentiellement en fûts roux mais aussi en fûts neufs (VS 10 %, VSOP 30 %) apportant des notes vanille grillée. La chauffe et le grain de bois sont bien identifiés. Avec les XO et Extra l'art de la coupe et de l'assemblage de très vieilles eaux-de-vie prend tout son sens, avec jusqu'à 9 cognacs vieillis sur lies, de 10 à 70 ans sélectionnés. On pratique alors le repos en tonneau afin de marier les eaux-de-vie entre elles et faire des réductions lentes.



La distillerie et les Whiskies Single Malt Ergaster créés en 2015, sont la synthèse de concepts de production et de modes de consommation résolument contemporains. Les productions de la distillerie sont Françaises, locales, artisanales, raisonnées, participatifs et Biologiques...

C'est à Passel, en Picardie, au « Pays des Sources » que huit métiers convergent vers cet atelier-distillerie de haute-couture : Agriculteur, malteur, brasseur, tonnelier, chaudronnier, distillateur, maître de chai, assembleur. Chacun des artisans qui ont ainsi participé à l'élaboration des Whiskies Single Malt renverront vers ce premier hominidé à avoir manipulé des outils : l'ERGASTER.

L'orge biologique sélectionnée est l'unique céréale utilisée pour la production des Whiskies et est sourcée dans les Haut-de-France. Une fois séchée, réhydratée puis germée, cette orge devient malt.

C'est alors un ami d'enfance du propriétaire Hervé Grangeon, qui depuis la Brasserie Bio Alsacienne d'Uberach, brassera ce malt fin pour la Distillerie Ergaster. La solution de mouts fermentés Bio, revient alors pour finir l'intégralité du process à la distillerie. C'est sur un magnifique ouvrage, un alambic Stupfler® de 700L, labellisé « Patrimoine Vivant » Français, que 70L d'eaux-de-vie de pur malt entre 60 et 65% alc.vol sont obtenus.

Patience, en concentrant toutes les saveurs, les arômes et déjà cette élégante rondeur caractéristique, il faudra une semaine complète de distillation à Hervé Grangeon sur son alambic, pour constituer en petits lots (ou « batchs ») l'équivalent d'une barrique de 350L.

C'est ensuite une combinaison complexe entre fûts de chêne français neufs du tonnelier Seguin-Moreau, une sélection de fûts (roux) de réemploi (ex-Cognac, Pineau des Charentes, Banyuls, Vin), de patience (minimum 3 années de vieillissement) et d'un microclimat aux fortes amplitudes jour/nuît caractéristique de la Picardie (jusqu'à 4% de part des anges) qui donnera cette finesse et rondeur à ces superbes Single Malts Biologiques.

La touche finale sera elle participative, puisque c'est un panel qui validera les assemblages en lots de 1900 à 2500 bouteilles chaque année...



Whisky Single Malt *Bio Tourbé*

45% alc.vol / 50 cl

Un tourbé léger (+/-15 PPM - phenols par million -) élégant et délicat aux notes fruitées et herbacées soutenues par un boisé équilibré et chaud d'une très grande longueur. Un premier vieillissement en fûts neufs de chêne français au bousinage moyen et léger (selon le fût). La finition dans des fûts de réemploi français, avec assemblage dans les ratios suivants :

- 40% Banyuls
- 35% Pineau des Charentes
- 25% Cognac



Whisky Single Malt *Bio Nature*

45% alc.vol / 50 cl

Un premier vieillissement en fûts neufs de chêne français chauffe moyenne ou légère (selon le fût). Puis une maturation dans des fûts de réemploi français, avec assemblage dans les ratios suivants :

- 40% Banyuls
- 35% Cognac
- 25% Chinon



QUINTA DO PORTAL

DOURO VALLEY
PORTUGAL

La Quinta do Portal est une propriété créée et possédée par la famille Manshila Branco, inspirée du concept de « Boutique Winery ». Le projet a été initié en 1991 dans sa forme actuelle mais les racines de la famille dans le Porto remontent à 1881 avec la Quinta dos Muros, propriété originelle de la famille.

La Quinta do Portal est située dans la vallée de la rivière Pinhão, petit affluent du Douro. La propriété possède un vignoble de 105 hectares disposé sur les deux rives de la rivière (altitudes entre 200 à 550 m) et bénéficie de presque toutes les expositions solaires possibles.

Tous ces atouts, associés à des sols de compositions différentes, des pratiques basées sur le respect des raisins et des moûts en utilisant la gravité, permettent de produire une diversité de

raisins de qualité inestimable, pour créer des vins exceptionnels. La vinification est dirigée depuis 1994, par un local, Paulo Coutinho.

Au-delà de ses fabuleux Portos, la Quinta Do Portal intègre également un hôtel de charme (« La Casa das Pipas »), confortable et luxueux au cœur du vignoble, il permet aux touristes, amateurs et professionnels de comprendre pourquoi, la région de l'Alto Douro a été classée au Patrimoine Mondial par l'UNESCO.

Gamme Portos « Fine » *Blanc, ruby et Tawny*

19,5%alc.vol / 75 cl



Porto Fine Ruby :

Cépages : Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca et Touriga Nacional. Vendanges manuelles / Vieillis 3 ans en cuves en bois de chêne. Un Porto rouge jeune, vigoureux mais savoureux.

Porto Fine Tawny :

Cépages : Tinta Roriz (35%), Touriga Franca (30%), Tinta Barroca (25%) and Touriga Nacional (10 %). Vendanges manuelles / Vieillis 3 à 4 ans en fûts de chêne. Probablement le meilleur dans sa catégorie! Il possède la complexité d'un Tawny mais l'irrévérence d'un jeune porto.

Porto Fine Blanc :

Cépages : Malvasia Fina (30%), Viosinho (30%) , Gouveio (40%). Vendanges manuelles / Vieillis 3 ans en fûts de chêne. Ce porto au magnifique parfum de fruits et de noix, bien équilibré et fruité en bouche, aura le mérite de relancer l'intérêt sur les portos blanc.

Gamme Portos « Réserve » *Tawny 6 fûts et Ruby 29 cépages*

20%alc.vol / 75 cl



Notes de dégustation :

Sa belle couleur lui est transmise par son long vieillissement en fûts de chêne roux. Il révèle des arômes de fruits secs mais aussi un élégant parfum de fruits rouges. Il présente par ailleurs des notes de bois vieilli lui donnant un caractère fauve. Très lisse sur le palais. Une fin de bouche excellente et complexe.

29 grapes Ruby Réserve :

Produit à partir de 29 cépages produits sur ledomaine. Vendanges manuelles / Vieillis 4 ans en fûts roux. Production annuelle : 6000 bouteilles.

Notes de dégustation : Les meilleurs lots des meilleurs rubis sont ici sélectionnés et assemblés chaque année pour créer cette réserve de Portos rubis. Lisse, poli et très élégant. Profonde couleur rubis dégageant un grand parfum de fruits rouges, sa bouche très douce montre un caractère fantastique.

Porto Blanc Vieilli 10 ans

20%alc.vol / 37,5 cl



Cépages : Malvasia Fina, Gouveio, ou Rabigato. Vendanges manuelles / Assemblage de différents millésimes vieilli 10 ans en fûts de chêne.

Production : 12000 bouteilles.

Notes de dégustation : Ce porto impressionne par l'harmonie entre la complexité d'un vin ancien (avec des fruits secs et des épices) et sa fraîcheur (marquée par des fruits jaunes et des notes florales). Caractère épicé et miellé. **Notre coup de cœur !**

Portos LBV 2014 *(Late Bottled Vintage)*

20%alc.vol / 75 cl



Cépages: Touriga Nacional (35%), Tinta Roriz (35%), Touriga Franca (30%). Vendanges manuelles / Vieillis 4 ans en fûts roux / Non filtré. Un jeune mais robuste Porto aux notes épicés. Prêt à boire, il vieillira encore en bouteille pour donner sa plénitude d'ici à 2023...

Gamme Portos Tawny vieillis *10, 20, 30, 40 ans*

20%alc.vol / 75 cl



10 ans :

De couleur fauve vive, il dégage une intense odeur de fruits secs, bien que certaines notes de fruits rouges jeunes soient également présentes. Il est corsé avec des notes poivrées. Finale très longue.

20 ans :

De couleur ambre pâle, ce porto possède un parfum agréable, du caractère et longues notes de prune et d'orange, mais aussi de noix et d'amandes qui lui offrent une belle complexité. Élégant en bouche, développant une complexité incroyable.

30 ans :

De couleur dorée, une excellente saveur de noisette, une pointe d'amande grillée et une douceur riche et exotique de mandarine. Un excellent équilibre de douceur et d'acidité en bouche. Excellents arômes de fruits secs rétro-nasaux, laissant une finale longue et intense.

40 ans :

Une couleur orange-érable avec des éclats dorés et des reflets ambrés au centre. Avec la liqueur d'orange, des arômes très délicats de noisette presque minéraux s'y développe. Extrêmement équilibré sur la douceur, on peut trouver quelques notes de miel, mais avec une incroyable acidité et fraîcheur.

Porto Vintage 2016

20%alc.vol / 75 cl



Cépages : Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%), Touriga Franca (30%). Vendanges manuelles / Vieilli 1 an en fûts de chêne embouteillé en Juin 2018 / Production : 13.300 bouteilles.

La majorité des raisins de ce porto Vintage provient de la vallée de la rivière Pinhão, où le Touriga Nacional et Tinta Roriz sont capables de supporter la chaleur estivale. Des raisins d'autres vallées ont ensuite été sélectionnés pour créer un mélange classique de Porto Vintage. La fermentation a été réalisée dans un mélange de cuve fermée pour garantir la fraîcheur et la composante aromatique et en cuve bois pour la complexité et la structure.

Notes de dégustation : Ce porto millésimé 2016 présente un fruité intense et mûr, ainsi qu'un côté floral qui procure une excellente fraîcheur. En bouche, il présente une bonne concentration et une bonne structure ainsi qu'un riche composant aromatique multidimensionnel.



APOTHEKA

25 Chemin de Beaufeu
33270 Floirac, France

contactpro@apotheka-spirit.com
Mobiles : 06.15.78.31.66 / 06.70.49.26.59
Fax : 09.70.62.23.43

f APOTHEKA FRANCE
www.apotheka-spirit.com