Gin Genever Genièvre

COMPETENCES

- Connaître l'origine et les caractéristiques des produits, afin de mieux les commercialiser,
- Expliquez les différentes étapes de l'élaboration,
- Distinguer les qualités des produits,
- Citer des marques commerciales

Un nouveau concept de bar vient d'ouvrir à Paris le "Gintleman Bar". Cet établissement propose à ses clients une grande sélection de gin et de cocktails à base de cette boisson distillée, aromatisée et parfumée au genièvre très appréciée des Anglais. Vous intégrez l'équipe en qualité de commis de bar afin de parfaire vos connaissances.

Quelles sont vos connaissances en matière de Gin ?

C'est le résultat après fermentation de la distillation de grain (orge, maïs, blé, seigle) redistillé en présence de baies de genièvre et d'autres plantes aromatiques (cumin, coriandre, fenouil...)
Le gin est un produit à base de céréales, de baies de genièvre et de diverses essences aromatisées. Le dry gin contient en outre des racines d'iris, de la coriandre, et de zestes de citrons et d'oranges.

Activité 1

Le chef barman John soutaite vous parlez de l'histoire du gin. Surlignez dans le document 1, les étapes importantes de l'histoire du gin.

Document 1

L'origine de la distillation se situe dans les années 1100. Ce procédé est originaire du monde arabe. Il aurait gagné l'Europe par l'intermédiaire des Maures installés en Sicile. Les moines bénédictins de Salerne utilisaient ce procédé pour fabriquer l'alcool qui servait pour dissoudre et conserver les plantes médicinales.
En 1269, on utilise le genièvre pour les maux d'estomac, du foie et des reins.
A partir du 14 ème siècle on on consomme des élixirs à base de genièvre pour pévenir la peste noire.
Au 16 ème siècle, un certain Docteur Sylvius crée un vin de céréale, le « moutwjin » distillé aromatisé au genièvre.
Les soldats anglais qui sont envoyés par la reine Elizabeth 1 afin de contenir la révolte hollandaise protestante, vont découvrir le genièvre. A leur retour chez eux ils raconteront l'histoire de cet alcool qui procure un grand courage aux hollandais.

Le Gin commence à se consommer réellement en Grande Bretagne au 17 ème siècle lorsque le parlement Anglais interdit les importations d'eau de vie et favorise la production nationale en permettant à chaque citoyen de produire son propre Gin.
Mais ces Gins produits " artisanalement " sont souvent très nocifs pour la santé et provoque des ravages au sein de la population si bien que le parlement Anglais impose des mesures restrictives sur la production individuelle de Gin et sur les méthodes de distillation.
La Charte de qualité de production du Gin permettant de s'appeler " Distilled London Dry Gin " est élaborée en 1761. Il s'agit d'une appellation garantissant la méthode de production qui garantit une bonne qualité du produit.

Au 19ème siècle, le Gin s'exporte dans toutes les colonies Britanniques, nombreuses à l'époque et se consomme avec du Tonic car la quinine contenue dedans permet de lutter contre le paludisme.

Puis au 20 ème siècle, le Gin conquiert l'Amérique pendant (phénomène amusant) la prohibition car la qualité du whisky produit clandestinement à cet époque laisse à désirer et oblige les " irréductibles " (et non les incorruptibles) à importer des alcools étranger de meilleure qualité. C'est ainsi que le Gin fait son apparition dans tous les clubs clandestins et en 1933 avec le 21 ème amendement abrogeant la prohibition, il orne déjà tous les bars des Etats-Unis.

Le Gin est actuellement l'un des alcools blancs les plus consommés au monde.

Longtemps relégué au second rang, le gin revient au goût du jour depuis la fin des années 80.
Dédiées entièrement au monde du cocktail et à celui de la mixologie, il rivalise de créativité et de technicité. Aux commandes, les distillateurs font appel à de nouveaux aromates et épices. Ce faisant, ils créent des saveurs inédites, afin de tirer ce spiritueux vers le haut et de satisfaire les demandes d'une clientèle éduquée et plus sophistiquée.

Le Saviez-Vous ...

La production de gin trouve ses origines en Italie au XVème siècle, où le genièvre était utilisé comme plante médicinale. Cette utilisation s'est développée en Hollande au début du XVIIème siècle, où la version alcoolisée du genièvre était vendue dans les pharmacies pour traiter les problèmes de digestion, de goutte et de calcule biliaire.
Les eaux "toniques", comme le gin, ont été développées à l'origine comme médicaments. Les Britanniques qui voyageaient en Asie et en Inde sous l'Empire avaient réalisé que la quinine présente dans ces toniques les protégeaient en partie du paludisme, et ils prirent alors l'habitude de les consommer avec du gin, pour dissiper le goût de la quinine, donnant ainsi naissance à la mode du gin & tonic. Derrière les eaux toniques (Indian Tonic, Schweppes...), les boissons les plus utilisées en accompagnement du gin sont le vermouth, pour le martini, ou le sirop de citron, pour le "gimlet".
Un cocktail martini traditionnel doit être fait à base de gin, pas de vodka, et comme James Bond le sait bien- doit être remué mais pas secoué.

Activité 2

Vous allez à la rencontre d'un maitre distillateur qui vous présente les différents composants du Gin

Document 2
« Le Gin est élaboré à base d'un alcool agricole neutre à 96 % du VA, issu de farine de grains, maïs 75%, seigle 10 %, malt d'orge 15%, ou de mélasses, betterave, pomme de terre ou canne à sucre. Cet alcool de base très sec est aromatisé avec différents aromates et épices.
Le Genièvre doit être le parfum dominant. La Coriandre et l'Angélique sont les aromates nécessaires à l'élaboration d'un Gin. Le Genévrier est un arbuste répandu en Europe dont les baies sont de couleur bleu indigo. Le fruit du genévrier, la baie de genièvre a un parfum résineux, un goût relevé et une saveur un peu amère. C'est l'élément indispensable du gin provenant essentiellement d'Allemagne, de Hongrie ou d'Italie. »

Qu'avez-vous retenu de cette conversation ?
Quelle est la composition de l'alcool de base utilisé ?

Expliquez ce que sont les mélasses

Quels sont les trois aromates obligatoires ?

Activité 3

Votre responsable vous demande d'enumerer les dix aromates composants le Bombay Saphiré. Ils sont gravés sur la bouteille. A vous de jouer !

Les Aromates et les Epices

Le genièvre

.

Coriandre du Maroc	***Racines Angélique de Saxe***	***Réglisse***	***Amandes de Chine***	***Citron***
Anis étoilée	***Fenouil***	***Cannelle***	***Orange***	***Racine d'Iris d'Italie***

Mais aussi des racines de gingembre, réglisse, de la cardamome, de la noix de muscade, du citron vert…..

Genièvre : Italie, Serbie, Macédoine… amère, notes de pin, lavande, camphre gout poivré.
Graines de coriandre : Maroc, Roumanie, Bulgarie… l'huile essentielle s'appelle le linatol, douce et épicée aux notes de gingembre confit, citron, sauge
Racine d'angélique : Saxe allemande emprisonne les parfums volatiles apporte de la longueur en bouche. Notes de musc, de noix, bois humide.
Zestes d'orange et citron : Andalousie notes fraiches et acidulées.
Racine d'iris : Italie, emprisonne les parfums volatiles , forte amertume, gout de violette, de terre, de thé.
Le casse : Vietnam petit rouleau proche cousin de la cannelle gout chewing-gum.
Cannelle : Sri Lanka gout épicé.
Amande : Asie, note de frangipane, épices.
La réglisse : Indichine saveur fraiche, boisée, douce amère.
La cardamome : Malabar en Inde, notes epicée proche de l'eucalyptus.
Baies de cubèbe : Java poivre rougenotes épicée poivrée résineuse
Baies de paradis : poivre noir note de lavande, menthol, sureau

Partez à la découverte des aromates, sentez, goutez !

Activité 4

Vous passez maintenant dans la chambre de distillation pour comprendre les differentes methodes d'élaboration.

Document 3

Le maitre distillateur vous explique ses Modes de production.

Le « Distilled gin » : cette méthode permet de produire les gins les plus qualitatifs. La distillation s'effectue en batch au sein d'un alambic traditionnel. Cet alambic est chauffé à la vapeur au moyen d'une résistance placée au fond de la chaudière. La chaudière de cet alambic reçoit l'alcool neutre, réduit à environ 45-60 % du va. Une fois l'alcool porté à ébullition, les vapeurs qui s'en dégagent s'imprègnent des arômes, des baies et des aromates. Les têtes et les queues de distillation, moins pures, sont recyclées puis redistillées pendant que le cœur de chauffe est acheminé au centre de la mise en bouteille pour la dilution et l'embouteillage. Deux méthodes d'aromatisation :

- Aromatisation par infusion : le principe consiste à suspendre dans l'alambic, au-dessus de l'alcool, une poche en coton contenant tous les aromates, baies de genièvre et épices, ou bien à les déposer dans une « chambre perforée » installée au niveau du col de l'alambic. À leur contact, les vapeurs d'alcool infusent et s'imprègnent des essences libérées par les aromates.

- Aromatisation par macération : le principe consiste à faire macérer les baies de genièvre, les aromates et les épices directement dans un alcool neutre à 45%, en les laissant tremper librement dans l'alcool ou en les plaçant durant 24 à 48 heures dans des sachets en coton. Certaines distilleries filtrent le mélange avant distillation, pour séparer les aromates de l'alcool. D'autres distillent le tout, produisant un alcool particulièrement chargé en arômes.

Le « Compound gin» (gin composé): cette technique repose sur le mélange d'un alcool neutre (de mélasse le plus souvent) avec, soit un concentré d'arôme de gin (cold compounding), soit des essences artificielles de baies de genièvre, épices et aromates (compound essence). Cette méthode n'implique aucune redistillation. Elle est surtout utilisée pour l'élaboration du gin de consommation de masse.

Quelles sont les deux types de familles de gin ?

Quelles sont les trois methodes d'aromatisation des gins ?

Le London dry gin

La méthode qui est la plus utilisée est le procédé d'élaboration « London Dry Gin ».
CES GINS NE SONT PAS NECESSAIREMENT ELABORE A LONDRES, seul le procédé de fabrication doit être respecté. Ils sont tous des distilled gin.

Rappelez dans quel but cette charte de qualité a été mise au point

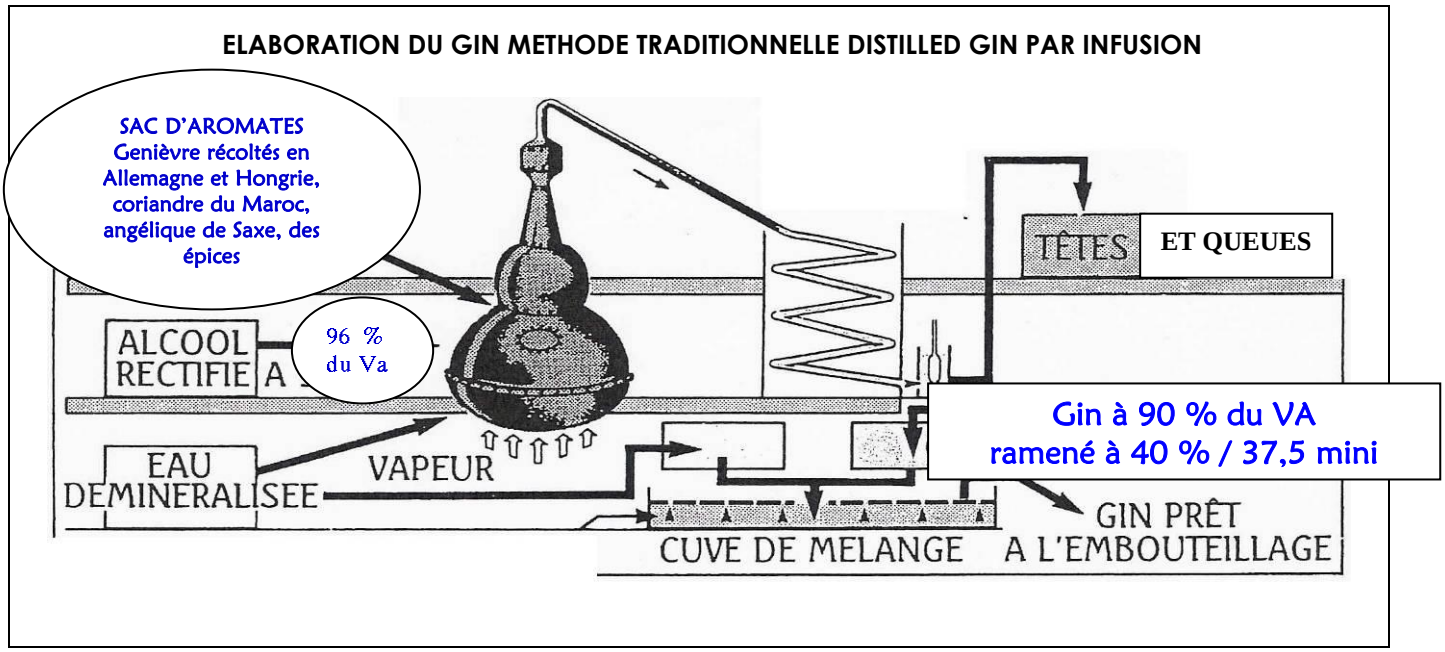
Rappelez sa date de création

Procédé de fabrication

- Un alcool agricole pur, de **maïs** ou **seigle**, à **96 %** du VA, appelé « Moutwijn » ou mélasses.
- Redistillé dans un alambic traditionnel de type **POT STILL de grande taille** (8 mètres de haut),
- Les **éléments aromatiques** sont enfermés dans **un sac de gaze**, puis placés sur une grille à l'intérieur du chapiteau de l'alambic où les vapeurs d'alcool se concentrent et s'imprègnent du parfum des aromates ou par macération des plantes.
- Les « London Gin » ou « London Dry Gin » sont des « distilled gin » auxquels aucun élément artificiel (arôme ou colorant) ne peut être ajouté, si ce n'est du sucre, et dans des proportions bien définies (maximum 0,1 g par litre de produit final).

Complétez les schémas d'élaboration ci-dessous afin d'assoir vos connaissances.

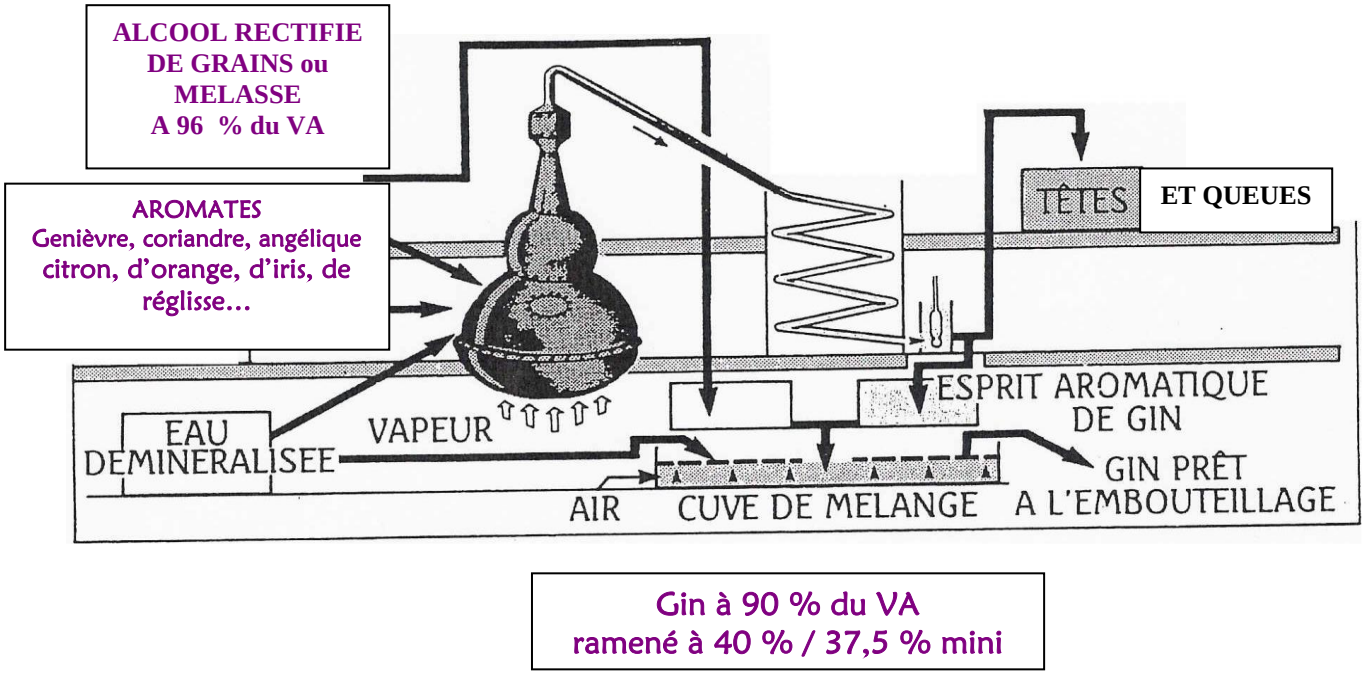
ELABORATION DU GIN METHODE TRADITIONNELLE DISTILLED GIN PAR INFUSION



Rappelez ce qu'est un mélange Hydro-alcoolique. Dans quel but est-il utilisé ?

ELABORATION DU GIN METHODE TRADITIONNELLE DISTILLED GIN PAR INFUSION

ELABORATION DU GIN METHODE TRADITIONNELLE DISTILLED GIN PAR MACERATION

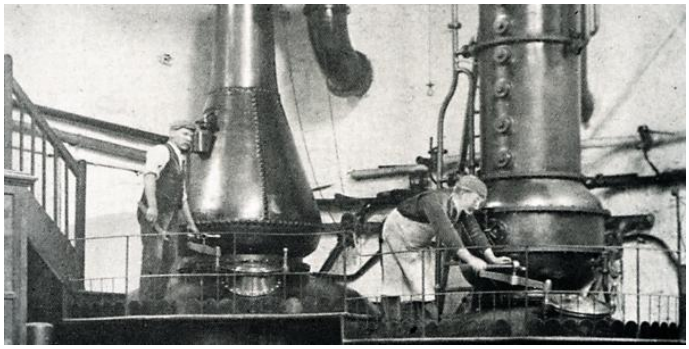


Afin de synthériser l'élaboration du **Compound gin** vous réalisez le schema d'élaboration de ce dernier.

Réaliser le schéma d'élaboration

Un **Alcool neutre à 96 % de mélasses** le plus souvent. On ajoute dans le distillat des esprits aromatiques de citron, d'orange, d'iris, de réglisse, de cannelle… pour l'aromatisation du Gin.

Rappelez les différentes matières premières qui composent les mélasses.



Citez les trois aromates principaux du Gin

Définissez le mot Esprit, comment obtient–on ce composant aromatique ?

Activité 5

Vous assistez à la mise en bouteille du gin mais avant cette étape on procède à la dilution et à la filtration du gin

Document 4
Une fois distillé, l'alcool est mis à reposer quelques heures en cuve, puis son degré alcoolique est peu à peu réduit par dilution, jusqu'au degré souhaité. La filtration peut s'effectuer à froid : une fois la température de l'alcool descendue à -2°C, celui-ci est passé à travers un filtre de cellulose afin d'extraire toutes les particules restées en suspens. D'autres techniques de filtration peuvent être utilisées, par exemple l'usage du carbone actif en laissant s'écouler l'alcool au travers d'une couche de carbone.

Expliquez ce qu'est la dilution ? Quel autre terme est empoyé ?

Quel procédé est utilisé pour la filtration ?

Les principaux styles de gin

Au-delà de son mode d'aromatisation, par macération, distillation ou par mélange, le gin se divise en différentes catégories:
LONDON GIN (London Dry Gin) : cette catégorie, également décrite comme l'*« English style »*, symbolise la quintessence du gin. Le terme « London » n'exprime pas une origine, mais un style qui peut être reproduit partout dans le monde. Les « London Gin » ou « London Dry Gin » sont des « distilled gin » auxquels aucun élément artificiel (arôme ou colorant) ne peut être ajouté, si ce n'est du sucre, et dans des proportions bien définies (maximum 0,1 g par litre de produit final).

PLYMOUTH GIN : à ce jour, c'est la seule appellation d'origine qui existe pour le gin. Pré-carré du sud de l'Angleterre, ce gin est élaboré par une seule distillerie située à Plymouth, Blackfriars Distillery (Coates & Co), qui détient le droit unique d'usage de l'appellation.

OLD TOM GIN : ancêtre du London Dry Gin, ce gin était très populaire au 18e siècle. Plus doux et légèrement sucré, il était davantage chargé en arômes pour masquer une base alcoolisée plus dure et moins pure que les bases actuelles. Un style en voie d'extinction.

YELLOW GIN : un gin qui a séjourné plusieurs mois en fût de chêne, lui conférant cette couleur aux reflets jaunes si particulière.

CORK GIN : c'est un gin irlandais.

PIMM'S N°1 : inventé par un londonien en 1840, gin + caramel + essences d'orange + diverses plantes en cocktail jamais pur

Ancêtres et dérivés de gin

GENIEVRE : cousin proche du gin, le genièvre est produit principalement en Belgique, en Hollande et en Allemagne (Dornkaat). Il est élaboré à partir d'un alcool résultant de la distillation d'un moût de céréales (mélange de seigle, de blé, de maïs et d'orge), comme peuvent l'être certains whiskies. Le genièvre est généralement distillé dans un alambic à repasse, et considéré comme un alcool plus robuste que le gin. Il existe deux types de genièvre : « *jonge* » (jeune) et « *oude* » (âgé), mis en fût de chêne pendant 1 à 3 ans.

SLOE GIN : liqueur élaborée à partir de gin infusé avec des prunelles. Certaines recettes impliquent une période de vieillissement en fût de chêne.

Les Différentes Marques Commerciales

Citez les marques commerciales que vous avez eu l'occasion de vendre dans les établissements où vous avez travaillé

Beefeater, Bombay, Booth's , Gilbey's , Gordon's , Old Tom gin , Plymouth , Seagram's , Tanqueray, Beefeater

Histoires de Gins…

Bombay Sapphire
Nom du au plus gros saphir trouvé à Bombay
Le gin premium par excellence, à la bouteille bleue saphir au design contemporain.
Une recette authentique datant de 1761 : Un gin aux arômes et saveurs incontournables, grâce à l'infusion des 10 épices Bombay Sapphire, sélectionnées pour leurs exceptionnelles qualités …

1. L'alcool de grain neutre à 100%, triplement distillé, est chauffé et transformé en vapeur
2. La vapeur se diffuse à travers la colonne de rectification
3. Le système des baffles ne laisse passer que la vapeur la plus pure.
4. La vapeur passe au travers d'un panier en cuivre percé contenant les 10 épices et s'imprègne délicatement de leur arôme.
5. La vapeur est diffusée dans un condensateur où elle redevient liquide.
6. Le liquide parvient dans le coffre à alcool du gin Bombay Sapphire, puis est transféré dans le réservoir de réception
7. L'eau du lac Vyrnwy est enfin ajoutée au mélange final.

Beefeater

La distillerie du Gin Beefeater à Kennington, dans le sud-est de Londres, Beefeater est la seule grande marque de gin toujours produite dans la capitale. Desmond Payne, son maître distillateur et le plus grand expert de gin au monde La marque est appelée " Beefeater ", comme les hallebardiers de la garde de la Tour de Londres. On les appelait " beefeaters " (buffetiers) parce qu'ils recevaient une large portion quotidienne de bœuf en guise de paiement pour leurs loyaux services Macération des plantes pendant 24 h Citron orange, genièvre, angélique coriandre amande. Desmond Payne, le maître distillateur de Beefeater, sélectionne personnellement tous les ingrédients utilisés pour faire le gin. Avec 40 ans d'expérience dans ce secteur, il est reconnu comme le plus grand expert de gin du monde, et a lancé l'année dernière Beefeater 24, sa première recette personnelle, un gin de qualité supérieure créé à partir de 12 plantes mélangées avec des extraits de thés rares (vendu £26 chez Harvey Nichols et Harrod's).

Petites anecdotes **Savez vous pourquoi les bouteilles sont de forme carrée**

Les armées anglaises voulaient optimiser le volume intérieur des navires qui transportaient leur gin en Afrique du Sud. Les bouteilles étaient traditionnellement rondes parce que c'était la forme la plus facile à faire

Plymouth Gin

l'un des 2 seuls Gins au monde possédant une AOC (avec le Xoriguer) produit uniquement dans la distillerie Black Friars à Plymouth. Il se diffère des London Gin par l'utilisation d'un mélange spécial contenant uniquement des végétaux doux (fleurs, fruits,…). La Baie de genièvre est minoritaire dans le goût. Un Gin pour les vrais amateurs !

Hendrick's

Gin produit en Ecosse et infusé au Concombre et aux pétales de Rose. Un Gin pour amateur de nouvelles sensations.

Tanqueray Ten : Dans la suite du Tanqueray Original, voici le Tanqueray Ten, seul Gin fabriqué à base de 10 agrumes frais (dont citron, orange, pamplemousse,…).
Maison Crée à Londres par Charles Tanqueray en 1830.
Aujourd'hui c'est Tom Nicol, le maitre distillateur qui est à l'origine du Ten, réalisé avec des fruits frais et non des matières sèches. Il titre 47,3 % du va.
Sélection drastique des fruits et des plantes venus du monde entier, à la fin du choix 10% seulement seront sélectionnés.
Réalisation du « CŒUR » de Tanqueray : alcool neutre à 96 % du va issu de seigle, blé, maïs distillé TROIS fois, en pot still et en présence des aromates principaux : coriandre, genièvre, angélique. Puis ajout d'un nouvel ingrédient à chaque repasse la camomille et la réglisse. On obtient 74 % va. Pas de panier ????
Une QUATRIEME DISTILLATION se passe dans le TIMY 10 petit pot still. L'alcool neutre et associé à divers agrumes frais : citrons verts, citrons, pamplemousse.
Ces esprits d'agrumes frais seront ajoutés au CŒUR du Tanqueray pour donner le TANQUERAY TEN .
Ajout d'eau pour ramener à 47,3 % du va.
De la rondeur très rare pour un gin, fraicheur agrumée
Caviste : 43€

Gin Citadelle Réserve : C'est le seul Gin au monde à être raffiné pendant 6 mois en fûts de chênes. Sa production est limitée, c'est un Gin très rare. Fabrique à Cognac composé de 19 épices.

Gin Bulldog : Même si son nom peut faire penser à un chien agressif, il s'agit en fait d'un Gin qui porte l'esprit anglais avec authenticité. Ce Gin est différent des autres, ce qui s'explique en partie par sa production, où sont utilisées des feuilles de lotus ou de coquelicot. Il faut absolument le goûter

G'Vine le Gin français

On a l'habitude de voir les gins élaborés à base de grain. Ici, la fabrication s'appuie sur l'Ugni Blanc, c'est à dire du raisin. Et pourtant le résultat sera très loin du cognac !

Pour info, c'est au XVIIIème siècle que l'on utilisa pour la première fois du raisin dans l'élaboration d'alcools à base de genièvre.

Une fois vendangé, le raisin est vinifié puis distillé pour donner un alcool neutre.
Au moment de la floraison, les fleurs de vigne sont cueillies et mises à macérer dans l'alcool neutre afin de faire ressortir ses parfums. Une nouvelle distillation s'en suit.

En parallèle, 9 plantes aromatiques sont mises à infuser puis distillées également.
Nous avons dans le désordre : baies de genièvre, racines de gingembre, réglisse, racine de casse, cardamome verte, coriandre, baies de cubèbe, noix de muscade et citron vert.

La touche finale consiste à assembler chaque élément et à faire une ultime distillation.

L'Essentiel du Cours

La définition

C'est le résultat après fermentation de la distillation de grain (orge, maïs, blé, seigle) redistillé en présence de baies de genièvre et d'autres plantes aromatiques (cumin, coriandre, fenouil...)
Le gin est un produit à base de céréales, de baies de genièvre et de diverses essences aromatisées. Le dry gin contient en outre des racines d'iris, de la coriandre, et de zestes de citrons et d'oranges.

Elaboration

Méthode Traditionnelle Charte de qualité London Dry Gin
méthode la plus utilisée CES GINS NE SONT PAS NECESSAIREMENT ELABORE A LONDRES, seul le procédé de fabrication doit être respecté
alcool pur de maïs ou seigle à 96 % du VA,
redistillé dans un alambic traditionnel de type POT STILL de grande taille (8 mètres de haut).
Les éléments aromatiques sont enfermés dans un sac, puis placés sur une grille à l'intérieur du chapiteau de l'alambic où les vapeurs d'alcool se concentrent et s'imprègnent du parfum des aromates.
Gin à 90 % du VA ramené à 40 % / 37,5 mini

Méthode industrielle
Alcool neutre de mélasse chauffé dans un alambic de type pot still en présence des aromates (genièvre, coriandre et angélique).
On ajoute par la suite des esprits ou extraits de citron, d'orange, d'iris, de réglisse…
Gin à 90 % du VA
ramené à 40 % / 37,5 mini

Les aromates

Le Genièvre, la Coriandre et l'Angélique sont les trois aromates obligatoires pour l'élaboration d'un Gin, la réglisse, les racines d'Iris, le gingembre, les écorces d'oranges….

Les Différentes Marques Commerciales
Beefeater, Bombay, Booth's , Gilbey's , Gordon's , Old Tom gin , Plymouth , Seagram's , Tanqueray, Beefeater…

Les Différents Types

DUTCH, HOLLAND, SCHIEDAM ou GENEVER : ils sont trop aromatisés pour être utilisés en cocktail et le vieillissement se fait en fût de chêne ; sa couleur devient légèrement teintée si on le fait vieillir. Gin hollandais

YELLOW GIN : vieillit en fût de Xérès

OLD TOM GIN : il est légèrement sucré par adjonction de sucre. LDG

SLOE GIN : c'est un spiritueux obtenu après macération de prunelle dans le Gin.

BOMBAY et **PLYMOUTH** : ce sont des Gin très aromatiques.

CORK GIN : c'est un gin irlandais.

PIMM'S N°1 : inventé par un londonien en 1840, gin + caramel + essences d'orange + diverses plantes en cocktail jamais pur

Travail à faire
Réaliser une fiche signalétique du Gin : définition, provenance, historique, élaboration, marques commerciales…