

Solignac



**VODKAS
D'AUTEUR**



VODKAS D'AUTEUR

**RETOUR AUX SOURCES
DE LA VODKA**

Solignac



VODKAS
D'AUTEUR

**EN S'INSPIRANT DE RECETTES RUSSES DATANT DU XVIIIÈ SIÈCLE,
PIERRE SOLIGNAC FAIT REVIVRE L'ÂGE D'OR DE LA VODKA À
TRAVERS TROIS RÉFÉRENCES AUX SAVEURS ORIGINALES.**

Produites en France près de Cognac, les vodkas Solignac
sont élaborées selon un savoir-faire artisanal qui leur confère
tout leur caractère ainsi qu'une grande authenticité,
et retrouvent ainsi toutes leurs lettres de noblesse.

Solignac



PIERRE SOLIGNAC, CRÉATEUR DE VODKAS

Expatrié en Russie pendant près de dix ans pour un groupe français de spiritueux, Pierre Solignac a pris goût à la vodka et en est devenu un véritable passionné. Originaire d'Europe de l'Est, ce spiritueux puise ses racines entre la Russie et la Pologne et se produit traditionnellement à partir de céréales (seigle, blé) et/ou de pommes de terre. Parmi les alcools les plus consommés dans le monde entier, la vodka est aujourd'hui largement issue d'un processus industriel utilisant la distillation en continu dans un alambic à colonnes.

En découvrant de très anciennes recettes russes datant du XVIIIe siècle, Pierre Solignac va s'intéresser au goût des vodkas de cette époque, considérée comme l'âge d'or de cette eau-de-vie en Russie.

En effet, à partir de 1765, l'impératrice Catherine II a décrété la production de vodka comme monopole d'Etat. Celle-ci devient ainsi un privilège de l'aristocratie. Cette mesure va provoquer une véritable émulation au sein des familles nobles qui vont rivaliser de créativité entre elles afin d'élaborer des recettes en accord avec la cuisine russe. Cet aspect « gastronomique » de la vodka, à l'opposé de ce qui pouvait se trouver sur le marché en cette fin du XXe siècle, va inspirer Pierre Solignac et lui donner envie de recréer des vodkas pleines de saveurs pour les faire découvrir à nouveau. Il souhaite, en effet, à travers ses créations, redonner du goût à la vodka, trop souvent considérée comme un alcool neutre, et ainsi redonner goût à la vodka aux amateurs de spiritueux.

Il ne lui faudra pas moins de dix ans pour réussir la mise au point des trois recettes et créer en 2010 la Maison Solignac à Brie-sous-Archiac, dans la région cognaçaise en Charente-Maritime.

UNE VODKA DE SEIGLE DISTILLÉE DANS UN ALAMBIC CHARENTAIS

Recréer une vodka dans le style russe du XVIIIe siècle n'a pas été chose facile. Mais la détermination de Pierre Solignac à faire renaître une eau-de-vie artisanale et authentique lui a imposé différents partis-pris auxquels il ne dérogera pas. Parmi eux et sans doute le plus essentiel, **l'élaboration de cette vodka à partir d'une céréale beaucoup plus rustique et savoureuse que le blé : le seigle.**

Celui-ci était majoritairement utilisé à l'origine de la vodka russe qu'on a appelé « vin de pain » jusqu'au XIXe siècle. Le choix de l'alambic était également crucial. En Russie, la distillation s'effectue désormais essentiellement dans des alambics à colonnes, moins gourmands en énergie et en eau, et permettant de distiller en continu.

En revanche, pour reproduire une vodka au goût d'antan, il était nécessaire de recourir à un alambic plus traditionnel, de type charentais ou « pot still », utilisé dans la production de cognac ou de whisky. Pierre Solignac se tourne alors vers l'une des régions françaises les plus reconnues pour son histoire, son savoir-faire et son expertise en matière de distillation et d'élaboration de spiritueux : celle de Cognac.





Un alambic est ainsi conçu spécifiquement par l'entreprise Chalvignac, spécialisée dans le matériel de distillation et basée dans cette région. De type charentais, l'alambic dispose d'un chapiteau spécifique par lequel les vapeurs d'alcool vont s'élever.

Habituellement conçu pour une double distillation, cet alambic a été pensé différemment pour la vodka qui est distillée une seule fois.

Débutée à basse température, la distillation s'effectue par une élévation des températures progressive et d'une longue durée - jusqu'à 15 heures - afin d'obtenir une eau-de-vie de grande finesse, très expressive et élégante. Titrant 65 % à la sortie de l'alambic, la vodka est ensuite réduite à 40 % ou 43%, selon la recette. D'une texture plutôt grasse, elle offre beaucoup de matière en bouche.

100 % NATURELLE & ARTISANALE

TROIS RECETTES SONT AUJOURD'HUI ÉLABORÉES AU SEIN DE LA MAISON SOLOGNAC, CHACUNE INSPIRÉE D'UNE RECETTE RUSSE DU XVIIIÈ SIÈCLE.

Toutes sont à base d'alcool de seigle au sein duquel sont mis à macérer différents ingrédients pendant une durée plus ou moins longue en fonction de chacun, puis distillées dans l'alambic traditionnel. L'approvisionnement des différents produits a fait également l'objet de toutes les attentions afin de trouver un niveau satisfaisant les exigences de qualité finale et privilégier une origine française.

Pour la **VODKA INITIALE**, infusée au pain de seigle, ce dernier est fourni par la boulangerie d'Archiac, proche du village où se situe la Maison Solognac. Sa macération dure environ 15 jours afin d'offrir douceur et gourmandise à la dégustation.

Le lait utilisé pour la recette « **CITRON & LAIT** » provient de la coopérative laitière de Surgères, en Charente-Maritime, tandis que les citrons bio Verna proviennent d'Espagne, choisis pour la qualité de leur pulpe, particulièrement juteuse, avec peu de pépins et d'acidité. Ces deux ingrédients vont macérer séparément avant d'être distillés.

Quant au **CUMIN DES PRÉS** (Carum carvi en latin), il est issu de Lituanie ou de Pologne.

Avec ses ingrédients naturels et sa production artisanale, la vodka Solognac est fière de revendiquer la mention « made in France ».





INITIALE 40 %

VODKA À BASE D'ALCOOL DE SEIGLE & D'UNE MACÉRATION DE PAIN DE SEIGLE DE 15 JOURS AVANT DISTILLATION. ALAMBIC CHARENTAIS, UNE SEULE DISTILLATION.

Nez pâtissier avec des notes briochées et délicatement toastées.

En bouche, la texture est enveloppante, d'une grande douceur avec beaucoup de gourmandise.

Sa finale, très agréable, exprime des saveurs plus céréalières.

A apprécier lors d'un repas avec du caviar ou des poissons fumés

CITRON & LAIT

43 %

VODKA À BASE D'ALCOOL DE SEIGLE & D'UNE MACÉRATION DE LAIT ET DE CITRONS AVANT DISTILLATION. LES CITRONS MACÈRENT 15 JOURS À 3 SEMAINES SELON LEUR MATURITÉ.

Nez très précis aux notes d'agrumes.

En bouche, la matière se dévoile en deux temps avec une attaque très enveloppante, puis se déploie tout en douceur et rondeur.

Puis viennent les saveurs de citron qui apportent de la fraîcheur et une véritable dynamique en bouche jusqu'en finale.

S'apprécie pure à l'apéritif ou en dessert avec une glace.





CUMIN DES PRÉS

43 %

VODKA À BASE D'ALCOOL DE SEIGLE & D'UNE MACÉRATION DE CUMIN DES PRÉS. LA GRAINE DE CUMIN ENTIÈRE MACÈRE DURANT UNE QUINZAINE DE JOUR AVANT DISTILLATION.

Nez aux notes anisées et de menthe sauvage qu'on retrouve en bouche avec une grande sensation de fraîcheur jusqu'à la finale, épicée et plus chaleureuse, d'une incroyable longueur.

S'apprécie pure à l'apéritif, avec un saumon gravlax ou avec un pur chocolat noir.



Contacts

**MAISON SOLIGNAC
VODKAS D'AUTEUR**

France

ps@maisonsolignac.com

Tel: +33 (0) 610097931

www.maisonsolignac.com