



CHANT DU COQ

Eaux de Vie Pur 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 malt de notre production est issu de la moisson en orge de printemps de l'année précédente. Nous sélectionnons les lots dont les caractéristiques expriment au mieux le terroir, la variété et le climat spécifiques de l'année.

Le maltage est réalisé par une malterie de la région, selon un procédé spécifique aux malts à whisky et respectueux du grain.

L'eau de vie de malt

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

La distillation lente et précise, sur le grain dans un alambic néerlandais de la marque Istill, conserve toutes ses qualités jusqu'au distillat.

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 et du savoir-faire de l'élevage des vins.

Le Chant du Coq

Nous avons souhaité que cette eau de vie de malt soit le plus court chemin pour accéder au goût de la campagne.

Déjà riche et savoureuse, elle ouvre le champ des possibles d'une belle dégustation. Invitation à l'initiation en toute simplicité, c'est une promesse au bon goût de grain pour éveiller la curiosité.

La gamme

Nos purs malts Chant du Coq ont de nombreux points communs :

- Notre orge cultivée sans chimie
- Notre sélection de lots par micro-parcelles et un maltage dédié
- Nos fermentations et distillations sur le grain grâce au procédé Istill
- Une maturation de 12 mois dans des fûts neufs de Jérôme Fouailly, maître tonnelier M.O.F. et des fûts de vins de Bourgogne

Et nos purs malts ont chacun quelque chose de spécial et ce, pour deux raisons :

- La première est le rythme des saisons : notre distillerie est froide l'hiver et chaude l'été ; il en résulte une différence de parfums et de goûts que nous souhaitons mettre en valeur. La saison froide produit des saveurs douces et rondes proches du pain grillé. En saison chaude, se développe un caractère plus épicé de réglisse fraîche et de châtaigne.
- La seconde tient aux caractéristiques spécifiques de chaque lot de malt : chaque printemps, la variété d'orge choisie est semée sur une parcelle différente et se développe sous le climat particulier de l'année.

Caractéristiques		N°1	N°2	N°3	N°4
Moisson	Type	Orge de printemps	Orge de printemps	Orge de printemps	Orge de printemps
	Variété	Planet	Planet	Laureate	Laureate
	Date récolte	20 juillet 2020	20 juillet 2020	22 juillet 2021	22 juillet 2021
Maltage	Type	Maltage spécial whisky, non tourbé	Maltage spécial whisky, non tourbé	Maltage spécial whisky, non tourbé	Maltage spécial whisky, non tourbé
	Date maltage	Décembre 2020	Décembre 2020	Janvier 2022	Janvier 2022
Fermentation Distillation	Date distillation	Hiver et printemps 2021	Été et automne 2021	Hiver et printemps 2022	Été et automne 2022
Maturation	Type	Fûts chêne français Jérôme Fouailly et fûts de vins de Bourgogne	Fûts chêne français Jérôme Fouailly et fûts de vins de Bourgogne	Fûts chêne français Jérôme Fouailly et fûts de vins de Bourgogne	Fûts chêne français Jérôme Fouailly et fûts de vins de Bourgogne
Embouteillage	Date	Mai 2022 Non filtré	Octobre 2022 Non filtré	Mars 2023 Non filtré	Septembre 2023 Non filtré
Bouteille	Volume	70cl	70cl	70cl	70cl
Alcool	% alcool	46%	46%	46%	46%
Dégustation	Couleur	Naturelle, or ambré	Naturelle, or orangé	Naturelle, or ambré	Naturelle, ambre orangé
	Nez	Céréale, amande	Châtaigne, thé, fleurs séchées	Céréale, amande, agrume	Céréale, fruit, thé, foin
	Bouche	Grain, miel, pain grillé	Réglisse, grain, miel	Grain, miel, paille	Réglisse, miel, malt
A servir	Selon l'envie	Pur, allongé d'eau fraîche, en Old fashioned, avec un peu de Ginger ale et du citron...	Pur, allongé d'eau pétillante, en Irish coffee...	Pur, allongé d'eau fraîche, en Old fashioned, avec un trait de gingembre...	Pur, allongé d'eau pétillante, en Manhattan, avec un chocolat...