

Hautes Glaces

ORGANIC FARM
& DISTILLERY



Collection Les Intemporelles

Vulson

Single Rye Eau-de-vie

100% seigle malté

43% vol.

50cl

56 € ttc



NOTES D'INTENTION

Vulson est une eau-de-vie de seigle en guise d'ode à une céréale emblématique de notre "haut pays", mais aussi du monde des spiritueux. Un concentré de saveurs et une texture profonde qui raviront les papilles des amateurs de spiritueux. Un caractère racé pour élever les créations des mixologues. Pour offrir à Vulson cette profondeur distinctive, les Hautes Glaces ont mis au point des techniques de brassage, fermentation et distillation adaptées à une variété de seigle native des montagnes. Il résulte de l'assemblage d'eaux-de-vie distillées au Domaine, certaines depuis 8 ans, qui reposent dans des contenants neutres afin d'évoluer au fil des saisons pour laisser éclore toutes les saveurs du terroir alpin.



NOTES DE DÉGUSTATION

TAG1 : fruité

TAG2 : fumé

TAG3 : savoureux

TAG4 : terreux

Robe

Incolore.

Nez

Pétrichor : l'odeur que prend la terre après le passage de la pluie. Il y a à la fois dans le nez de Vulson une fraîche volatilité, un fruité juteux et une fumée terreuse qui nous amarre sur nos sols !

Bouche

La texture en bouche est douce et grasse à la fois. Tel un mouvement d'horloge nous balançons entre touches fruitées, sucres racinaires et belles amertumes. Nous tournons autour du seigle, de son umami et de sa sapidité boulangère, une prune en pleine maturité à croquer, des notes de gentiane, d'agave, de réglisse qui se fondent dans un tout harmonieux : le goût de notre intention.

Finale

Une vague maltée et les épices qui déferlent. La

bouche danse une ronde poivrée avec encore et toujours ce rappel végétal et fumé (foin braisé, lapsang souchong). Une partition pleine de tempérament. On déguste quelques gouttes de Vulson un soir et on se dit que décidément, on prendra le temps de s'ennuyer un peu plus tard.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À boire seul ou en cocktail, selon l'humeur et la créativité : un petit verre devant un feu de cheminée, une réinterprétation du highball ou du Manhattan... à vous de (b)voir.

NOTES D'ÉLABORATION

Céréale

100% Rye (Seigle malté). Variété paysanne et locale dite « Carosse ».

Maltage

Recette domestique.

Brassage

En 3 eaux selon les principes de la cérémonie du thé.

Fermentation prolongée (140h), ensemencement en levain naturel.

Distillation

Triple distillation au feu de bois, alambic à repasse 25 hectolitres.

Élevage

Reposé en contenant neutre (Inox & amphore).

Reduction

Ouillage progressif à l'eau au fil des ans pour un degré d'équilibre final à 43°.

