

DUGAS

G. ROZELIEURES FÛT UNIQUE BANYULS

46° - 70cl

RÉFÉRENCE
WHL014

ORIGINE
FRANCE

ARÔME

Fruits
cuits

Vanille



PRODUIT

Le petit dernier de la collection fût unique, chère à Christophe Dupic. Légèrement tourbé (6 ppm), ce single malt a terminé son vieillissement en ex-fûts de Banyuls apportant gourmandise et légères notes vanillées. Lancé dans un nouveau flacon, c'est celui qui contiendra les prochains fûts unique.



NEZ

puissant, fruits confits



BOUCHE

suave, grasse, vanille



FINALE

fruits cuits, belle longueur

DISTILLERIE



On ne va pas par hasard à Rozelieures, petit village (192 habitants !) perdu au milieu de la campagne Lorraine au sud-est de Nancy et au pied d'un ancien volcan. Et pourtant, dès que l'on sort de la préfecture de Meurthe et Moselle, des panneaux à chaque intersection de départementales (ou presque) indiquent la direction de la Maison de la Mirabelle. Il faut dire que la distillerie du petit fruit emblématique de la région est une institution depuis 1860, date de sa création par Michel Grallet. C'est aujourd'hui Hubert et Anne-Marie avec Sabine – parents et fille représentent la quatrième et la cinquième génération – qui en sont à sa tête. Mais depuis 2002, la distillerie a pris un chemin de traverse. Cette année-là, Hubert et son gendre Christophe Dupic, à la tête de 300 hectares d'orge, se décident à distiller du whisky, un spiritueux qu'ils apprécient (beaucoup) tous les deux, pour leur consommation et plaisir personnels. Les premiers résultats sont encourageants, à tel point qu'ils mettent en vente quelques flacons à la boutique de la Maison de la Mirabelle fin 2007. Il ne faudra que quelques jours pour épuiser le stock. Depuis, le succès de G. rozelieures (il devrait devenir Rozelieures tout court dans un avenir proche) est impressionnant. Aujourd'hui, la gamme comprend quatre embouteillages – Whisky de Lorraine, Rare Collection, Fumé Collection et Tourbé Collection – et des single casks spécialement embouteillés dont un ex-fût de Vosne Romanée uniquement pour le réseau caviste. Les whiskies, tous single malts, sont fermentés sur place et sont obtenus par double distillation dans deux alambics charentais. Les whiskies sont vieillis dans l'un des trois chais à disposition. Le premier se situe dans



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure