

## LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN

Le monde des spiritueux révèle parfois de très jolies surprises. Ce gin, concocté de main de maître par la maison de calvados Christian Drouin, en est certainement une. Une nouveauté qui sent bon la fraîcheur... et la liberté. Et Dieu sait comme nous en avons besoin !

«J'lui trouve un goût de pomme.»  
«Y'en a.»

Et oui, aussi surprenant que cela puisse paraître, Le Gin est élaboré à base de pommes. Ou plutôt d'eau-de-vie de pommes. Rien d'étonnant lorsqu'on sait qu'il est signé Christian Drouin, l'une des plus belles signatures de l'appellation Pays d'Auge. Une maison qui, depuis trois générations, produit des calvados de toute beauté. Même les Américains en sont fous. Mais n'allez pas vous imaginer que Guillaume Drouin, qui a repris les rênes de la société familiale en 2013, renie ses origines. Naturellement, à Coudray-Rabut, le calvados est toujours au cœur du sujet. Le jeune producteur est bien resté fidèle aux traditions et au savoir faire hérités de son père et de son grand-père. Mais en France comme à l'étranger, il fréquente les bars à cocktails. Si les bartenders sont dingues de ses calvados, lui, s'est laissé séduire par leur univers et leur créativité. Par le gin aussi. Il faut dire qu'au-delà de sa complexité aromatique, ce spiritueux offre un très large champ d'action à son créateur. Une liberté quasi totale. De quoi donner à Guillaume l'envie de se lancer dans une nouvelle aventure. Celle de produire un grand gin à partir des pommes à cidres du verger du domaine familial.

«Vous avez beau dire, y'a pas seulement que d'la pomme, y a aut'chose...»

Par Cécile Fortis

### Un savant assemblage

C'est également vrai, il y a autre chose ! Car, pour élaborer un gin, au-delà de l'eau-de-vie, il faut des botaniques. Du genièvre, bien sûr, mais pas seulement. D'ailleurs, le premier objectif de Guillaume a été de «trouver les aromates qui pouvaient compléter et sublimer l'équilibre du genièvre et de la pomme à cidre.» Des pommes à cidres à conjuguer au pluriel : pas moins de trente variétés de pommes entrent, en effet, dans la composition de son gin. Des fruits originaires de la Biscaye dans le Pays Basque espagnol, qui ont été implantés en Normandie entre le XII<sup>e</sup> et le XIV<sup>e</sup> siècle et se répartissent en quatre catégories : amères, douces-amères, douces et acidulées. Un sujet qu'il maîtrise parfaitement. Les siennes voient le jour dans les vingt hectares de vergers du domaine, exclusivement des hautes-tiges cultivés en bio. En matière de rendements, autour de dix-huit tonnes par hectare, c'est faible : ils sont deux à trois fois inférieurs à ceux des vergers basses-tiges. Mais question qualité, c'est le top !

Côté botaniques, en revanche, il a fallu faire connaissance. Avant de sélectionner ses huit aromates, les huit qui allaient entrer dans la composition de

sa recette, il en a distillé un paquet. En plus des baies de genièvre, son casting réunit finalement le gingembre du Brésil, la cardamome, la vanille Bourbon de Madagascar, la cannelle d'Indonésie, le citron, la rose et l'amande. Et tel un acteur, chaque botanique a un rôle à tenir. La rose est là pour son élégance ; le citron (des zestes macérés) offre sa fraîcheur et sa vivacité ; la vanille, la cannelle et l'amande apportent du corps et, la cardamome, de la rondeur. Quant au gingembre, qui est distillé deux fois pour plus de douceur, il offre de jolies notes épicées. Tous les aromates sont en effet distillés - au moins une fois - séparément avant d'être assemblés à l'eau-de-vie de pommes à cidre. Le prix de l'harmonie et de l'équilibre. Car s'il est atypique, Le Gin de Christian Drouin est d'une finesse et d'une précision aromatique remarquables. Logiquement, au nez et en bouche, la pomme répond présente. Un joli fruit escorté de délicates notes herbacées et poivrées, et d'une belle vivacité. Une personnalité qui a déjà séduit de nombreux amateurs mais également des pros du monde du bar à l'image de Stanislas Jouenne, l'un des trois associés du Tiger (Paris 6<sup>e</sup>). D'ailleurs, comme le gin de Guillaume, son *Gin Tonic Normand* (Le Gin de Christian Drouin, tonic maison et pomme infusée au calvados) est à tomber !