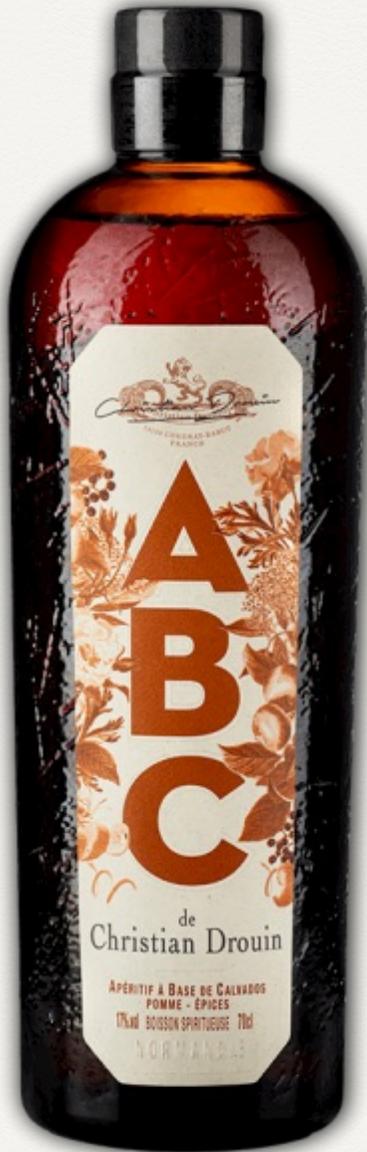


Calvados Christian Drouin

ABC de Christian Drouin



Présentation

L'ABC de Christian Drouin

Un apéritif d'exception à la Française.

Depuis trois générations, la famille Drouin se passionne pour la pomme à cidre qu'elle transforme de plusieurs façons, à travers des gammes de cidre, de Pommeau, de Calvados ou encore de Gin.

Inspiré par le savoir français de l'élaboration des vermouth, Guillaume Drouin cherche les moyens de transférer ces méthodes de production à l'univers de la pomme dans la production d'un nouvel apéritif. Après plusieurs années d'expérimentations et de recherches, faisant la synthèse entre les méthodes de production du Pommeau de Normandie et celles des Vermouth, il crée l'ABC de Christian Drouin, un Apéritif à Base de Calvados.

L'art de la production de l'ABC conjugue le mutage d'un moût de pomme avec un jeune calvados, son vieillissement en fût de chêne, et son aromatisation par un bouquet de plantes et d'épices, telles que le Quinquina, l'Armoise, la Cannelle, l'Orange, la Fleur de sureau ou encore le Yuzu.

L'ABC de Christian Drouin offre un bouquet intense de saveurs, mêlant les arômes de pomme et d'épices.

Retour sur le travail de création de l'ABC de Christian Drouin

Les débuts du projets menés par Guillaume Drouin

Plus de 5 ans de travail auront été nécessaires à la création de ce nouvel apéritif. La vision de départ de Guillaume Drouin fut d'appliquer les méthodes de production des vermouths aux fruits normands : la pomme et la poire. Les premiers essais sur des bases de cidre ou de poiré n'étant pas concluants, ce fut finalement le pommeau de Normandie qui inspira à la maison Drouin la base de la recette de l'ABC. Un Calvados assemblé au moût de pomme et vieilli en fût de chêne sert de matière première. Puis Une première sélection de plantes aromatiques et d'épices est réalisée pour venir enrichir le bouquet.

