

Hepp
ALSACIEN PAR EXCELLENCE



ARTISAN
DISTILLATEUR
EAU DE VIE - LIQUEUR
WHISKY ALSACIEN

Johnny Hepp

WHISKY FRANÇAIS

Issu d'une famille de bouilleurs de crus Alsaciens, René Hepp installe sa distillerie à Uberach au nord-ouest de Strasbourg. Son petit-fils Yannick, passionné par son métier de distillateur de fruits et voulant profiter de la tradition brassicole en Alsace, s'oriente sous l'impulsion de son père Tharcis en 2007 vers la création de whiskies alsaciens (IGP).

Avec ses trois alambics Carl de 400 litres, Yannick élabore des whiskies d'une technicité irréprochable et veille désormais sur plus de 700 fûts en élevage. Les comptes d'âge avançant pour bientôt approcher les 10 ans, la gamme Hepp est d'une profondeur rare pour des whiskies Français : de l'esprit découverte des deux Ouisqi, aux onctueuses cuvées Tharcis.

Dans le top 5 des distilleries Françaises, avec ses best-sellers, les Whiskies Hepp restent 100% Français et à 100% issus de la distillerie. Que demander d'autre aujourd'hui ?



ÉLABORATION

- Whisky alsacien Single Malt dont le brassin à 7° n'est pas tourbé.
- Élevage de 3 ans : 50% en fûts de Bourbon renouvelé par tiers, 50% en fût de vins blancs de Bourgogne.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe légèrement acajou et brillante. Belle limpidité.
- Nez d'abord très délicat sur des notes de poires juteuses puis des arômes vanillés apportent une touche de gourmandise ; les notes florales un caractère presque épicé.
- La bouche nette est très bien fondue avec de délicieuses notes de fruits compotés. L'élevage délicat et précieux prend le relais pour apporter la fraîche noblesse requise.
- Finale persistante sur un boisé réussi et élégant

NOTRE AVIS

- Nouvelle démonstration de la distillerie Hepp qui réussit à mettre le Whisky alsacien à la portée de tous.
- Avec sa délicatesse gourmande, on le préférera à l'apéritif légèrement rafraîchi.
- À partager avec un(e) novice pour poser les bases nécessaires avant d'aller vers d'autres horizons.

Alcool 40% vol. 70 cl, avec étui.

Concours Agricole de Paris : Médaille d'Or 2017, 2019 et 2020



Maison Leda

VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS