

Mirabelle

EAU-DE-VIE DE FRUIT

Issu d'une famille de bouilleurs de crus Alsaciens, René Hepp installe sa distillerie à Uberach au nord-ouest de Strasbourg. Un terroir, plus proche des contreforts des Vosges que des rives du Rhin, où ce n'est pas la vigne qui s'épanouit. Dans ce Val de Moder ravagé par la guerre de Trente Ans, la nature est depuis longtemps généreuse avec les hommes, en offrant notamment une exceptionnelle diversité de fruits et de plantes dont une partie finissait toujours par être distillée. C'est désormais avec trois alambics Carl de 400 litres, que Yannick Hepp, à la suite de ses aïeux, élabore des eaux-de-vie de fruit **totalelement naturelles** d'une technicité irréprochable. Concentrées et précises, elles permettent de retrouver des **bons goûts trop oubliés**.
Sa gamme, artisanale, fait d'essentiels, est totalement contemporaine.



*Médaille d'or
Concours Générale Agricole 2020*

ÉLABORATION

- Fermentation naturelle de Mirabelles d'Alsace. 13 à 16 kg de fruits pour un litre d'alcool.
- Distillation en alambic Carl de 400 litres.
- Elevage d'un an en cuve inox.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe translucide, brillante avec des reflets cristal.
- Au nez, douceur et souplesse de ses notes fruitées. Des arômes de mirabelles, de fruit jaune, de peau de pêche auxquels s'ajoute une note d'amande, typique des fruits à noyaux.
- En bouche, toujours cette même élégance pleine d'onctuosité sur des notes intenses de mirabelles très mûres et compotées avec un goût de miel d'une grande finesse.
- La finale est longue sur une légère note noyautée.

NOTRE AVIS

- À boire dans un bon repas après le vol-au-vent et le baeckeofe mais avant le strudel aux pommes !
- Cette mirabelle d'Alsace est à déguster avec un Bourguignon car ceux-ci n'aiment pas les Lorrains (la bataille de Nancy, une vieille histoire). Un classique bien récité par la distillerie.

Alcool 45% vol. 70 cl avec étui.