



# SPIRITIQUE



CRÉATEURS  
de Spiritueux

---





# Révéler l'essence du g<sup>o</sup>ût

**N**ous avons créé Spiritique par passion des spiritueux et par amour des goûts authentiques, après des années d'expérience de ces produits si particuliers, un peu partout dans le monde. Notre idée était simple : proposer dans chaque catégorie un produit de haute qualité et qui ne ressemble à aucun autre. Renvoyer dos à dos des conceptions trop industrielles ou trop passéistes pour nous concentrer sur la valeur ajoutée créative et gustative, créer une esthétique absolument unique, retrouver la naturalité de chaque ingrédient, voilà ce qui nous anime dans nos créations. Nous espérons que nos consommateurs auront autant de plaisir à déguster nos produits que nous en avons à les créer.



*De gauche à droite :  
Stéphane Aussel,  
Laurent Berriat et  
Olivier Hidier.*





# YU GIN

## Everyone Loves YU

**Y**u Gin fait partie de ces innovations qui ont remis le gin au goût du jour, en explorant des accords aromatiques nouveaux et audacieux. Ce qui fait le caractère vraiment unique de Yu Gin, outre son design fascinant, tout en pureté et en mouvement, c'est sa fraîcheur, associée à une élégance rare. Telles sont en effet les qualités uniques d'un agrume culte au Japon (mais aussi cultivé en France) : le Yuzu. Ce petit fruit d'abord un peu ingrat, entre citron et clémentine, bourré de pépins et à la peau épaisse, possède des qualités gustatives sans égal, qui en font le plus bel ingrédient de création des chefs et des bartenders. Mais Yu Gin va bien au-delà du seul Yuzu, avec un accord magique entre genièvre, yuzu, poivre du Sichuan et réglisse, un quatuor aussi original que délicieux qui ouvre des possibilités de cocktails savoureux et originaux.



 <https://www.theyugin.com/>

 @Yu Gin France

 @YuGin

### Recette cocktail : le Yu Garden, poésie végétale.

*Ingrédients : 5cl de YuGin, 15cl de tonic water, 1 carotte, 1 branche de céleri.*

Dans un verre rempli de glaçons, versez 5 cl de Yugin Complétez avec un Tonic water de votre préférence. Garnir avec une carotte et des branches de céleri.





# YU NO

## Yu No

### What's best!

**B**ien plus qu'une simple alternative sans alcool au YU GIN, YU NO est le nouveau spiritueux au yuzu qui ouvre de nouveaux horizons pour la création de cocktails sans alcool. Vous pouvez également déguster YU NO pur ou simplement sur des glaçons ! Le yuzu offre une extraordinaire palette de goûts. C'est pourquoi de nombreux chefs et pâtisseries aiment l'utiliser dans leurs créations. C'est pourquoi nous avons initialement créé YU GIN.

Le yuzu associé au genièvre offre un niveau exceptionnel de fraîcheur et d'élégance.

Désormais, vous pouvez vous détendre et vous rafraîchir avec une bonne boisson sans alcool, vous pouvez profiter de la subtile élégance fraîche du Yuzu sans aucun alcool.

YU NO c'est l'exploration d'un nouveau goût, d'une nouvelle fraîcheur, d'une nouvelle touche épicée, d'une nouvelle intensité d'arômes.

YU NO est issu de la distillation de yuzu frais et d'autres plantes, dont le poivre de Sichuan, le genièvre, la coriandre, pour créer une boisson distillée sans alcool parfaitement rafraîchissante et savoureuse. Elle ne contient pas d'alcool, et un niveau de sucre ultra-faible.

Tout comme le YU GIN, c'est la base parfaite pour la création de grands classiques comme le YU & tonic ou le YU Gimlet, mais pourquoi ne pas le déguster pur ou sur glace ? C'est un tout nouveau type de goût, qui ouvre à une nouvelle créativité dans la façon de le consommer.

YU NO offre à chacun le choix de prendre une bonne boisson, avec ou sans alcool, mais toujours avec un bon goût. Choisissez Yu ! Plus que jamais, tout le monde aime Yu !





AMAETHON

# Le Culte du Grain

**D**ieu gaulois des céréales et des récoltes, Amaethon incarnait le culte que nos ancêtres vouaient à leur agriculture, en particulier à l'orge. Ainsi est né un savoir-faire multi-millénaire qui perdure aujourd'hui encore et s'exprime dans nos whiskies comme dans les pains de nos boulangeries: l'art français du grain. Amaethon est un Single Malt de double-distillation, élaboré et vieilli dans la région de Cognac. L'élevage en fût est discret, tel un écrin, pour faire briller les saveurs naturelles et merveilleuses de l'orge de France. Amaethon occupe ainsi une place toute à fait à part dans l'offre de whisky : au plus près de l'ingrédient d'origine, dans toutes ses subtilités et toute sa gourmandise.



<https://www.amaethonwhisky.com/>  
 @Amaethon Whisky  
 @Amaethon\_fr



## Un délice à la française

### LE NEZ

Un nez très marqué de grain et de farine, ponctué d'une agréable note boisée. Accents de malt, biscuit (pain, gaufre). Notes florales fraîches avec nuances de miel des champs (camomille, coeur de marguerite). Tonalités végétales de tilleul, de buis, suivies de notes complexes de gelée de coing et composée de banane. Nuances de fruits secs, et expressions fruitées fraîches (melon d'eau, prune verte).  
 Nez légèrement pain d'épices, gingembre confit, cannelle, safran.

### LA BOUCHE

Attaque ronde, vive et franche. Note boisée fondue et très délicate développant des accents légèrement iodés et épicés. Puis se développent des saveurs gourmandes, s'achevant sur des notes de fruits secs persistantes avec une très belle longueur.

NOCES ROYALES

# L'alliance Exquise



Les poires étaient les fruits favoris à la Cour de Louis XIV. La tradition rapporte que les souverains venant se faire sacrer dans la Cathédrale de Reims en recevaient en cadeau. Lorsque la Poire royale rencontre sa majesté le Cognac, roi des spiritueux, il en naît une alliance exquise. Le concentré naturel du fruit adoucit subtilement les notes profondes et puissantes de l'eau-de-vie, dans une harmonie de saveurs exceptionnelle. Noces Royales vient montrer de façon originale et raffinée toute les subtilités d'un grand fruit et d'une grande eau-de-vie.



<https://www.nocesroyales.fr>



[@noces\\_royales\\_liqueur](https://www.instagram.com/noces_royales_liqueur)





## BISTRO VODKA

# La Fine Vodka



La légende raconte que le mot Bistro est d'origine russe. Un plaque commémorative en témoigne sur la Place du Tertre à Montmartre. Mais Bistro Vodka est en fait bien plus qu'une simple vodka, c'est une Fine, au sens ancien du terme : un distillat de blé 100 % français, une eau-de-vie légère, aux arômes frais, nets et subtils, dans la tradition du bistro à la française, une élégance simple et juste, que l'on peut déguster pure ou en cocktail.



<https://www.bistrovodka.com>



@Bistro Vodka



@BistroVodka



### La recette du cocktail Bistro Highball, simple, frais et délicieux

*Ingrédients : 5cl de Bistro Vodka, 15cl de soda water aromatisée*

Dans un verre, rajoutez des glaçons avec Bistro Vodka et complétez avec le soda water aromatisé, garnir à votre convenance (citronnelle, morceau de gingembre ou zeste de citron jaune).

## NOS COFFRETS

# Yu Gin



L'étui individuel Yu Gin permet d'emballer facilement la bouteille et d'en faire le parfait cadeau pour des amateurs de gin, toujours dans l'esprit frais, élégant, et naturel de la marque, avec un décor Yuzu du plus bel effet.

Ce coffret Yu Gin est un must. Il incarne toute la fraîcheur et l'élégance de Yu Gin, donne nos recettes de cocktails et offre un verre aussi beau que pratique. Très visible en magasin, il est l'outil parfait pour animer la section des gins et attirer de nouveaux consommateurs.



# Bistro Vodka



Un petit mug bien dans l'esprit Bistro, une recette vodka & café, une bouteille rappelant les anciennes fines, il n'en faut pas plus pour faire un coffret collector, un cadeau original bien au couleur de Bistro.





# SPIRITIQUE



**P**our sublimer nos spiritueux, il nous fallait rencontrer un artiste du cocktail. Un bartender qui, comme nous, cultiverait la passion du goût juste et naturel. Quelqu'un qui, comme nous, serait constamment en recherche de nouvelles associations de saveurs et de matières, dans le mouvement perpétuel de la création. Quelqu'un qui, comme nous, penserait que le fond et la forme ne font qu'un pour offrir les plus belles expériences de dégustation. Merci à Kaled Derouiche pour ses inspirations géniales, ses cocktails merveilleux et sa gentillesse.

Andy Wahloo – 69 rue des Gravilliers, 75003 Paris