arborescence

Arborescence & la Distillerie Hautefeuille Quatre whiskys, quatre univers

À **Croix**, au creux de la maison Arborescence, une étoile au guide MICHELIN, chaque journée est une page blanche. Depuis juin 2022, **Félix** et **Nidta Robert** y tracent un chemin sensible, entre feu et patience, entre murmure et matière.

De cette maison vivante est née une nouvelle résonance : **quatre whiskys comme quatre poèmes**, imaginés en collaboration entre **Nidta Robert**, cheffe sommelière d'Arborescence et la **Distillerie Hautefeuille**, comme on tisse un souvenir, un paysage, un souffle.

Ici, chaque assemblage est une empreinte, un fragment d'émotion capturé dans l'ombre d'un verre. Le bois, le fruit, la terre, le temps :



AU JARDIN (floral), La lumière s'invite sur les pétales. Un matin de printemps, les parfums s'éveillent en silence. (25% fût de chêne grain fin, 25% fût de Cognac, 50% fût de Porto Lagrima)

AU VERGER (fruité, équilibré), Une caresse dorée sur la peau d'un fruit. La douceur simple d'un instant suspendu. (50% fût de Cognac, 50% fût de Pedro Ximenez)

DANS LES VIGNES (vigneux), Le vent glisse sur les ceps, les grappes gorgées de soleil murmurent leurs secrets. (50% fût de Condrieu, 50% fût de Châteauneuf-du-Pape)

EN FORÊT (boisé, fruité, tourbé), La profondeur d'un sous-bois, le feu craquant dans l'âtre, le mystère d'un soir d'automne. (70% fût de Cognac, 30% fût de Muscat de Rivesaltes)

Ces quatre esprits, façonnés avec soin, sont à découvrir dans l'écrin d'Arborescence*, en accord ou en éclat, au détour d'un dîner, d'un regard, d'un silence.

Chez Arborescence, chaque plat est une page.

Et chaque convive, un lecteur...