



SIGMA, LE WHISKY DÉDIÉ AU CHR

Christophe Duplic et son fils Maxime portent une attention particulière à chaque étape de l'élaboration de leurs whiskies, tout autant qu'aux besoins de celles et ceux qui les servent.

C'est dans cette optique qu'est née Sigma, nouvelle référence tournée vers le CHR, fruit d'une collaboration avec une sélection de bartenders.



Sigma : somme de savoir-faire

Le secteur CHR et notamment celui du bar a besoin de références qui lui sont propres en termes de :

- goût pour un assemblage réussi en cocktail, souvent différent d'une dégustation pure.
- logistique pour simplifier l'approvisionnement et le stockage.
- écoresponsabilité pour restreindre la quantité de déchets (verres, cartons).

Fort de ces constats, la distillerie de Rozelieures a travaillé, avec l'expertise de bartenders à la fabrication d'un whisky répondant à ces 3 impératifs du monde du bar.

De cette collaboration est née Sigma, déclinée en 2 versions : New Make et Single Malt. Les 2 références sont disponibles en bouteille de 70 cl sérigraphiée et en BIB de 5l. Le BIB permet une diminution drastique des déchets, tout en simplifiant le stockage, sans pour autant sacrifier le service ou le style, grâce à la bouteille sérigraphiée réutilisable.





Sigma New Make Malt Spirit (42%)

Elaboré exclusivement à partir d'orge maltée, ce new make malt spirit est tout droit sorti des alambics charentais de Rozelieures. Ceux-ci lui confèrent ses notes fruitées et végétales. Idéalement apprécié en cocktail, il offre également une alternative toute en fraîcheur au whisky.

Le nez est très expressif sur la fraîcheur et des notes végétales qui rappellent la canne à sucre. Toujours très onctueux en bouche, ce distillat s'ouvre sur des notes de fruits du verger et de céréales pour s'étirer sur de subtiles notes florales.

Sigma New make, tarifs HT 70cl : 27,68€ et 500 cl : 156,19 €
Exclusivement pour le CHR, chez Dugas



Sigma Single Malt (42%)

Fruit d'un élevage compris entre 3 et 4 ans en ex-fût de bourbon et de cognac, ce whisky doux et élégant se distingue par sa capacité à s'apprécier aussi bien en cocktail qu'en dégustation.

Son nez s'ouvre sur les fruits au sirop, la brioche et un boisé subtil. Sa texture onctueuse laisse s'exprimer de belles notes de poire rehaussées par une touche pâtissière et une pointe de poivre blanc. Tandis que la finale s'étire sur des épices douces et des notes de caramel au beurre salé.

Sigma Single malt, tarifs HT 70cl : 29,06€ et 500 cl : 174,05€
Exclusivement pour le CHR, chez Dugas





Paloma

Quelques idées de cocktails classiques twistés avec Sigma

Recette

- 1 cl de jus de citron
- 5 cl de New Make Rozelieures Sigma
- Top soda au pomelos

Garnish

Rim de sel et quartier de citron vert

Caractéristiques

Rafraichissant, léger

Puissance : ● ● ○ ○ ○

Technique

- Versez tous les ingrédients directement sur la glace, dans un grand verre
- Remuez et décorez



Manhattan

Recette

- 3 cl de vermouth doux (martini reserva)
- 4,5 cl Whisky Rozelieures Sigma
- 2 traits d'angostura
- Zeste d'orange

Garnish

Cerise au marasquin ou au Kirsh

Caractéristiques

Rafraichissant, un peu amer

Puissance : ● ● ● ● ○

Technique

- Mettez tous les ingrédients sauf le zeste dans un verre à mélange
- Remuez à la cuillère 10 secondes
- Versez dans une couette, exprimez le zeste d'orange
- Déposez la cerise au fond du verre



Rozelieures, amour de la terre et sens du détail depuis 6 générations

Située entre Nancy et Épinal, la ferme-malterie-distillerie de Rozelieures, conduite par la famille Grallet-Dupic depuis 6 générations, est l'une des seules distilleries au monde à maîtriser l'ensemble du process de production.

Céréales, maltage, brassage, distillation et vieillissement, tout est fait maison – autonomie énergétique incluse grâce à l'unité de méthanisation – dans un rare et unique modèle d'intégration verticale.

Cette passion et cette maîtrise ont conduit Rozelieures à devenir le plus important producteur de single malts en France.



Rozelieures

16 rue du Capitaine Durand
54290 Rozelieures

