

LEMON STORY
RÉVÈLE
LA QUINTESSENCE
DU YUZU
DANS UNE NOUVELLE
LIQUEUR



Sur les terres ensoleillées de la Côte d'Azur varoise, au cœur d'un domaine où se dressent plus de cinq cents arbres et leurs agrumes, s'écrit une histoire de famille, de passion et de créativité.

Marion et Sylvain Blanc, duo créatif à la tête de Lemon Story, imaginent chaque jour de nouvelles façons de sublimer ces fruits solaires. Yuzu, kalamansi, citron Meyer, citron caviar ou main de Bouddha trouvent leur voie jusqu'aux cuisines des chefs comme aux tables des amateurs curieux.

Depuis le laboratoire installé au cœur du domaine, c'est Marion qui transforme ces agrumes en marmelades, liqueurs, condiments et préparations délicates, explorant sans cesse leurs arômes pour en capturer l'expression la plus pure. Aujourd'hui, le duo dévoile leur nouvelle co-création, une liqueur de yuzu inédite, où vibre toute l'essence de cet agrume rare et lumineux.







MACÉRATION MAXIMALE, POUR EXPRESSION ORIGINALE

La liqueur, c'est d'abord une histoire de famille. Depuis toujours, les liqueurs d'agrumes se préparaient de manière artisanale à la maison, par macération de zestes dans des alcools italiens. Peu à peu, l'envie naît de dépasser le simple plaisir amateur et transposer dans un flacon l'expérience de l'atelier attaché au domaine : une stimulation multisensorielle où se mêlent les parfums vifs et délicats des agrumes à la promesse d'une riche sapidité.

Pour capturer toute la complexité du fruit, Marion et Sylvain font donc un choix singulier : ne pas se limiter aux zestes et faire macérer l'agrumes entier. Cette technique permet de préserver au mieux sa richesse organoleptique, en extrayant les essences sans les dénaturer. La liqueur révèle alors l'amertume caractéristique du zeste, véritable signature de l'agrumes, tout autant que la fraîcheur vive de la pulpe, restituant l'aromatique du fruit dans toute son amplitude, de la peau à la chair.

Le yuzu, dont Lemon Story est aujourd'hui l'une des plus grandes plantations d'Europe, s'exprime ainsi dans sa totalité. Intimement lié à la gastronomie nipponne, son jus acidulé et son zeste vif déploient des notes de citron vert, de mandarine, de pamplemousse et d'orange. Travaillé dans son intégralité, le fruit confère à la liqueur une profondeur et une complexité inédites : la vivacité de la pulpe s'allie à la rondeur des huiles essentielles et à des arômes jusque-là inaccessibles, offrant une expérience gustative intense et ultime, véritable quintessence de la palette aromatique que peut offrir le yuzu.

Sans dimension alcooleuse, le spiritueux se révèle doux et délicat, avec juste ce qu'il faut de sucre de canne pour en exalter pleinement les saveurs. Élaborée directement sur le domaine, à la manière d'un propriétaire-récoltant, la liqueur conserve ainsi toute son authenticité et son lien profond avec la terre qui l'a vu naître.

UN FLACON NOMMÉ DÉSIR

Pour accompagner ce nouveau jus, un flacon inédit et exclusif a été dessiné sur mesure par Sylvain. Il dégage par son design élancé, une élégance féminine et évoque subtilement les segments d'un agrume coupé à vif, laissant apparaître quartiers et nervures. Le losange de l'étiquette, éminemment graphique, se répète et s'entrelace tout autour de la bouteille, dessinant un motif stylisé qui dépasse sa fonction purement utilitaire, pour devenir un véritable élément esthétique.

Pensé pour durer, son goulot carafe de 23 mm permet de le réutiliser comme vase, offrant une seconde vie à ce bel objet du quotidien, aussi décoratif que durable.





UNE LIQUEUR SOLAIRE ET FÉMININE

Cette liqueur incarne le contraste fondateur de Lemon Story: enracinée dans le travail humble de la terre tout en donnant vie à des produits d'exception, la maison conjugue gastronomie et saveurs du quotidien. Elle s'aventure sur le terrain codifié et traditionnellement masculin des digestifs, mais propose une approche délicate, raffinée et résolument féminine.

Naît ainsi un spiritueux élégant et équilibré, loin de l'intensité extrême des alcools forts classiques. Cette nouvelle liqueur évoque la Côte d'Azur originelle, ses coteaux de schiste et ses jardins d'agrumes tournés vers la mer, de Porquerolles à Cassis, berceaux méditerranéens de ces trésors ensoleillés.

Délicate et peu sucrée, la liqueur de yuzu se déguste idéalement à l'apéritif, à l'instar d'un limoncello, tout en en prenant le contre-pied, grâce à son expression plus subtile et raffinée de l'agrumes. Ses notes vives et légèrement amères préparent avec délicatesse les papilles avant le repas.

Pour une dégustation optimale, Marion et Sylvain ont d'ailleurs mis au point une recette sur-mesure: le Lemon Story Yuzu Fizz. Imaginé pour offrir l'expérience ultime de l'agrumes, il se prépare en mélangeant un volume de jus de citron jaune, deux volumes de liqueur et trois volumes d'eau pétillante. Les amateurs apprécieront également la liqueur en digestif, pour une note finale tout en fraîcheur.

1

LEMON STORY

AGRUMES RARES
CONFITURES
LIQUEURS
ÉPICERIE



PLA
FAB
DAN
DE LA