



DOMAINES BOUROTTE-AUDY  
CHATEAU DU COURLAT

# Le Courlat fait son Gin



Planté de 17 hectares de vignes et conduit par Jean-Baptiste Bourotte, le Château du Courlat prend racine au Sud de l'appellation Lussac-Saint-Emilion, sur des terroirs argileux et des sous-sols plus calcaires, particulièrement adaptés au changement climatique. Haut-lieu de biodiversité – le domaine compte une importante variété d'espèces animales et végétales, le Courlat est également terre de toutes les expérimentations. Jean-Baptiste Bourotte et son équipe créent cette année leur premier gin : un spiritueux made in Bordeaux !



DOMAINES BOUROTTE-AUDY  
CHATEAU DU COURLAT

## En bref

730 BOUTEILLES

50 cl

40 % ALCOOL

47 € PRIX TTC

### OÙ LE TROUVER

À la propriété ou sur le site :

<https://www.domainesbourotteaudy.fr/product-page/jean-s-du-courlat>

## Les composés aromatiques

Fleur sauvage :  
fleur de sureau du Courlat

Epices :  
coriandre, cardamome, poivre,  
baies roses

Plantes Sauvages :  
menthe sauvage du Courlat

Zestes d'agrumes :  
citron, orange

Racine :  
gingembre  
Baie de genièvre

## Dans le secret des chais...

On oublie souvent combien le vinificateur est sensible, curieux, créatif, lui qui ouvre et défriche des pistes. En 2023, c'est un vent d'aventure qui a soufflé dans les chais du Château du Courlat lorsque le maître de chai Jean Olichon, grand amateur de vin, bien sûr, mais aussi de spiritueux, a suggéré à l'équipe d'inventer le gin qui serait produit grâce aux raisins du Courlat et aux plantes déjà présentes sur le domaine. La recette est peaufinée, le gin du Courlat est né. L'équipe l'a baptisé Jean's, clin d'œil à celui qui l'a imaginé.

## Un gin issu d'alcool de raisin

Si le gin est en règle générale produit à partir d'une fermentation alcoolique de malt, il est au Courlat issu de merlot – pour 90% – et de cabernet franc – pour 10%, selon un procédé classique de distillation. Le vin de base, autour de 13%, est distillé en janvier au feu de bois, s'évapore, et permet ainsi d'obtenir un alcool vinique à 50%. Cet alcool est ensuite recoupé avec de l'eau distillée pour retomber aux alentours de 40%. Vient enfin l'heure de la macération : on infuse la baie de genièvre dans l'alcool obtenu pendant 48 heures.

## Une infusion à partir des plantes du Courlat

Pas à pas, par petites touches, le gin est ensuite agrémenté des plantes et des herbes présentes sur le domaine. Fleurs de sureau, menthe sauvage, zests d'agrumes (citron, orange) se mêlent aux épices (coriandre, cardamome, baies de rose) et au gingembre, et infusent patiemment pour obtenir un équilibre conduit par une aromatique fraîche.



DOMAINES BOUROTTE-AUDY  
CHATEAU DU COURLAT

## Dégustation

On retrouve les amers propres au gin, une trame zestée, une bouche marquée par les agrumes, et une grande sensation de fraîcheur.



Crédit photo : Fumette, poisson fumé du Cap Ferret



Jean Olichon, maître de chai

## L'accord mets- Jean's qu'on préfère :

Avec une daurade fumée de chez *Fumette*,  
ou un canard à l'orange.

## Les recettes de cocktail qu'on adore :

Le **JEAN'S TONIC** avec le Tonic  
de Dégustation *Archibald, l'Original !*

Ou le **JEAN'S FIZZ** :

- 4 cl de Jean's
- 8 cl d'eau gazeuse
- 3 cl de jus de citron
- 1 cl de sirop de sucre de canne
- 1 tranche de citron.



DOMAINES BOUROTTE-AUDY  
CHATEAU DU COURLAT



« 150 ans de recherche, de travail, de précision, et une certitude, celle que tout commence à la vigne. Cinq générations de ma famille dans une filiation d'envie et de passion. S'appuyer sur la spécificité de chaque terroir, de chaque parcelle, s'adapter à chaque climat, à chaque millésime, essayer, s'efforcer, douter... et avancer encore. »

Jean-Baptiste Bourotte

## La famille Bourotte-Audy, cinq générations de vigneron

C'est en 1906 que Jean-Baptiste Audy fonde la maison de négoce sur les quais de Libourne, toujours référente aujourd'hui dans l'univers des grands vins. En 1924, il acquiert les parcelles qui constitueront le Clos du Clocher, puis se porte acquéreur de très beaux terroirs de Pomerol, Saint-Emilion et Bordeaux.

Les 45 hectares des domaines familiaux – Clos du Clocher (Pomerol), Château Bonalgue (Pomerol), Montregard la Croix (Pomerol), Château les Hauts-Consellants (Lalande-de-Pomerol) et Château du Courlat (Lussac-Saint-Emilion), sont conduits par Jean-Baptiste Bourotte depuis 2005. Le Château du Courlat produit quatre vins : deux rouges (Château du Courlat et Château du Courlat cuvée Jean-Baptiste), un rosé et un blanc de noirs.

*Archibald* —

Artisanal, bio et français, *Archibald* est une collection de tonics & de sodas de dégustation hauts de gamme et responsables, issus d'un double savoir-faire d'exception : celui de cueilleurs et de distillateur. Plébiscités par les chefs et les sommeliers, les *Tonics Archibald* sont à la carte des plus belles tables.