



LE COMBO PARFAIT POUR UN GIN TONIC 100% BRETON

Décembre 2019, naissance du gin Heol an ORIENT et des tonics PONDICHERY. Mars 2023, l'aventure continue. Après Reims en 2021, Londres en 2022, Heol an ORIENT remporte une nouvelle médaille d'or à Bordeaux au Concours des Cœnologues de France, les Vinalies Internationales.

UN GIN BRETON AUX HORIZONS LOINTAINS

Flash Back sur cette belle aventure. Nicolas Poirier, artisan distillateur et producteur cidricole reconnu – Distillerie du Gonyello – installé près de Vannes, au bord du golfe du Morbihan, en rêvait : créer un gin artisanal de grande qualité, unique, qui, évoque, pour cet ancien historien maritime, la période méconnue où la Bretagne était une des plaques tournantes du commerce des épices en Europe, tout au long du XVIII^e siècle. Après deux années de recherche, mise au point et de nombreuses distillations, c'est en décembre 2019 que naît ce gin au nom évocateur, Heol an ORIENT, « le Soleil d'Orient » en breton, du nom du premier vaisseau construit et armé en Bretagne par la toute jeune Compagnie française des Indes Orientales, et qui mit le cap vers l'Asie en 1672.

La recette. Après une sélection rigoureuse des matières premières, Nicolas Poirier a retenu 17 ingrédients pour son gin Heol an ORIENT : du genièvre, évidemment, mais aussi de la coriandre, angélique, orange amère, cardamome, muscade, cannelle, poivre de Cubèbe ... Des « botaniques » de Bretagne, de France ou d'Asie, toutes issues de l'agriculture biologique. C'est ainsi qu'est né ce pur London Dry Gin, aromatique et puissant où le genièvre, expressif, s'allie parfaitement à la chaleur et la complexité des épices, tempérées par la douceur des plantes et la touche de fraîcheur apportée par les notes d'agrumes.

Aujourd'hui, Heol an ORIENT a séduit un public d'amateurs comme de professionnels en Bretagne, en France et dans le Monde. « Avec plus de 9000 bouteilles écoulées par an, dans un marché fortement concurrentiel où pas moins de 100 gins français sont nés ces dernières années, nous avons largement dépassé notre objectif initial » commente Nicolas.



Le gin Heol an ORIENT et les Tonics PONDICHERY sont certifiés agriculture biologique par ECOCERT FR-BIO-01

**POUR UN PERFECT MIX,
LE PREMIER TONIC BRETON SE DECLINE AUJOURD'HUI
EN UNE GAMME UNIQUE DE 5 PARFUMS**

Parce qu'un bon gin ne peut s'accommoder d'un mauvais tonic, dès le début il est apparu comme une évidence à Nicolas de créer ses propres mixers pour une alliance parfaite. Répondant à l'appellation Pondichéry, ils sont une évocation du principal comptoir français en Inde, fondé au XVII^e siècle par la Compagnie sur la légendaire côte de Coromandel.

Pour les différentes variantes, Nicolas a retenu des ingrédients nobles, sans artifices : de l'eau gazéifiée, du pur sucre de canne biologique, des arômes naturels de la meilleure qualité, un extrait naturel d'écorce de quinquina et une pointe d'acide citrique pour relever le tout. Le tout habillé d'une livrée colorée, évocatrice de l'Inde !



Indian Classic

Un basique à la bulle fine, porté par la fraîcheur du citron et un dosage parfait de la quinine pour une amertume maîtrisée.

Extra Dry

Notre Indian Classic revisité, avec deux fois moins de sucre (et donc moins de calories), mais plus de quinine et de gaz carbonique. Idéal pour laisser le spiritueux associé s'épanouir.

Citron Vert & Sureau

Quand l'Orient rencontre l'Occident. Un tonic où la vivacité du zeste du citron vert originaire d'Asie du Sud-Est - s'allie à merveille avec le parfum délicat du sureau.

Citronnelle & Orange Amère

Notre jardin des Hespérides. Au nez, l'essence d'orange amère y dévoile sa douce harmonie tandis qu'en bouche, la citronnelle délivre de subtiles notes chaudes et boisées soulignées par la quinine.

Gingembre & Cardamome

Un tonic au caractère affirmé. Si la note citronnée et légèrement camphrée du gingembre s'affirme au nez, en bouche explose la saveur puissante et mentholée de la cardamome, tempérée par l'amertume de la quinine

Retrouvez nos idées cocktails sur : www.heolanoriant1672gin.bzh et www.pondichery-tonic.fr

Visuels HD disponibles sur simple demande

© Photos Stéphane Maillard pour la Distillerie du Gorvello

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.