



LES SPIRITUEUX EN FÛT DE MIZUNARA PAR LA DISTILLERIE TESSENDIER

*Dans le monde des spiritueux, le vieillissement en fût est légion.
Les types de fûts sont nombreux mais depuis quelques années s'est
révélé le fût de mizunara.*

L'histoire de l'utilisation du Mizunara pour les fûts de spiritueux est celle d'une innovation née de la contrainte. Selon la version la plus répandue, après la Seconde Guerre mondiale, en raison des restrictions à l'importation, les distillateurs japonais ont été confrontés à une pénurie de fûts pour faire vieillir leur whisky.

En effet, le whisky était si populaire auprès des forces armées professionnelles que les producteurs ont dû trouver une alternative nationale. Ils se sont donc tournés vers leur chêne natal, le Mizunara.

Ce chêne asiatique rare et coûteux a grandement participé à bâtir la légende des single malts nippons, et bien au-delà. Pourtant, il se prête mal à la tonnellerie et a même failli disparaître du Japon il y a quelques années.

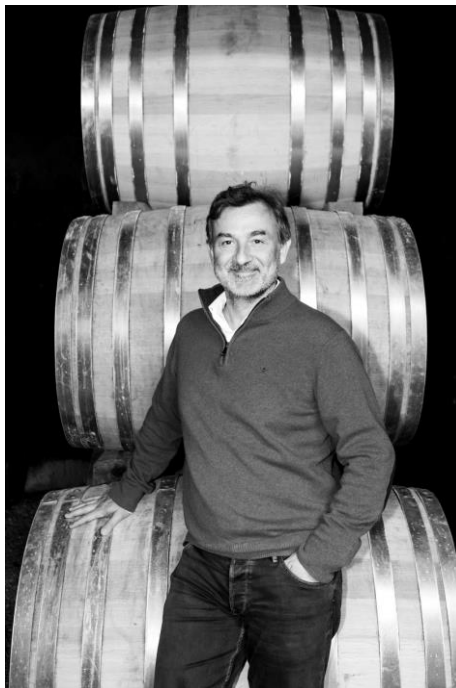
Mais outre les difficultés liées au travail de tonnellerie avec le Mizunara, les acteurs du monde des spiritueux s'accordent aujourd'hui sur ses qualités qui le rendent si spécial : il instille une aventure gustative spécifique délivrant des notes subtiles d'encens, de cèdre et de poivre noir.

Pour la Distillerie Tessendier, le projet Mizunara a débuté en 2017 quand Jérôme Tessendier, lors d'un voyage en Allemagne, est entré en contact avec une tonnellerie au Japon.

Jérôme Tessendier a voulu, dans un premier temps, tester ces fûts avec des lots de cognac méticuleusement sélectionnés. C'est le cru Borderies, issu du vignoble de la propriété DT qui s'est distingué par la finition en chêne Mizunara. Au-delà de la douce vanille, de ses arômes d'encens, et son côté épicé avec une pointe de poivre, l'affinage en fûts de chêne japonais apporte onctuosité et profondeur et confère des notes complexes. Ce mariage donne naissance à un produit exclusif.

La distillerie Tessendier a souhaité par la suite poursuivre cette expérience avec d'autres spiritueux et notamment son gin Mr. Gaston et également sa toute dernière création, Arlett, et son Single Malt français en fût de Mizunara révélé il y a quelques mois.

L'occasion de (re)découvrir les spiritueux de la Distillerie Tessendier vieillis en fût de Mizunara



LES COGNACS PARK BORDERIES MIZUNARA

Outre sa puissance marketing, la véritable magie de la Mizunara réside dans ce qu'il apporte à Cognac PARK Borderies.

Avec la gamme Mizunara, Cognac PARK s'aventure au-delà des frontières classiques en proposant des cognacs innovants avec une touche résolument contemporaine.



**COGNAC PARK
BORDERIES MIZUNARA
ORIGINAL**

Assemblage d'eaux-de-vie 100% Borderies. Ce cognac passe 10 mois en fûts de chêne neufs puis est mis en fûts roux. À la fin de sa période de vieillissement de 4 ans, il sera affiné 6 mois en fûts



**COGNAC PARK
BORDERIES MIZUNARA
12 ANS**

Assemblage d'eaux-de-vie 100% Borderies. Ce cognac passe 10 mois en fût de chêne neufs puis est mis en fût roux. À la fin de sa période de vieillissement de 12 ans, il passera 9 à 12 mois



**COGNAC PARK
BORDERIES MIZUNARA
SINGLE CASK 2006**

Un lot unique d'eaux-de-vie 100% Borderies distillées en 2006. Ce cognac passe 10 mois en fûts de chêne neufs puis est mis en fûts roux. À la fin de sa période de vieillissement, le lot sera

de chêne japonais neufs, le Mizunara. On y retrouve des notes fumées et épicées avec des notes plus fruitées de figues et de griotte.

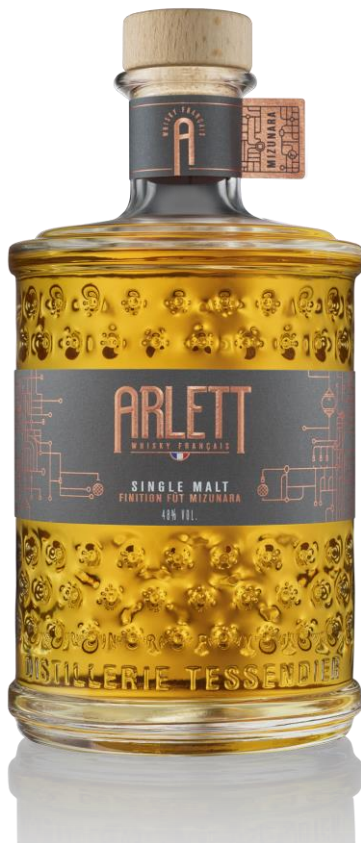
Prix de vente constaté :
64,90 € (70cl – 43.5°)
Cavistes

supplémentaires en fûts de chêne japonais neufs, le Mizunara. On y retrouve des notes subtilement fumées et épicées.

Prix de vente constaté :
95 € (70cl – 44°)
Cavistes

affiné 6 mois en fûts de chêne japonais Mizunara, qui le confèrera des notes fumées, épicées et florales.

Prix de vente constaté :
135 € (70cl – 45.2°)
Cavistes



ARLETT SINGLE MALT MIZUNARA

Au nez, ce whisky est expressif, il a de la finesse et une certaine élégance sur les épices comme le poivre et la cardamome. En bouche, c'est la tension entre épice et fraîcheur qui prime, avec une belle longueur. La promesse au nez est donc tenue en bouche.

Trois ans de vieillissement, 50% de l'assemblage en fûts de chêne américain neufs, 50% en fûts de bourbon. Affinage en fûts de chêne japonais Mizunara pendant 1 an.

Prix de vente constaté : 55 € (70cl – 48°)
Cavistes

MR. GASTON GIN MIZUNARA

Délicieuse union de cinq ingrédients issu de l'agriculture biologique : baies de genévriers, coriandre, quelques écorces



de citron et mandarine, ainsi que des fleurs de sureau.

Le Gin Mr Gaston a bénéficié d'une maturation exceptionnelle pendant 3 mois dans un fût de chêne Mizunara pour donner naissance à un lot unique de 680 bouteilles.

Notes de dégustation

Ce gin est marqué par la fraîcheur de son bouquet végétal et ses notes d'agrumes. Le côté poivré est accentué par le passage en fût de chêne Mizunara, apportant rondeur et délicatesse pour un final harmonieux en bouche, avec des notes de vanille épicée.

Prix de vente constaté : 39,90 € (70cl – 44°)

Cavistes