



WHISKY
FRANÇAIS

BASTILLE 1789

UN WHISKY FRANÇAIS AU PAYS DU COGNAC

Depuis quelques mois, une bouteille racée et élégante trône fièrement sur les étagères de bars prestigieux de l'Hexagone. Avec une appellation de choc, qui laisse supposer un vent de révolution sur le marché malté tricolore en pleine croissance. La Maison Daucourt en est l'honorable auteure. Présentation.

Laurence MAROT > Texte



Edouard, Véronique et Charles Daucourt

UNE AVENTURE FAMILIALE AUX ORIGINES COSMOPOLITES

Fondée en 1996, Maison Daucourt distille discrètement, pour le marché étranger et particulièrement l'américain, cognacs, vodkas (Moulin by Jean-Paul et OR-G), et liqueur haut de gamme (Voulez) au cœur de la Spirits Valley, à Angoulême. Aux manettes, 2 frères : Jean-Marc et Édouard Daucourt, qui perpétuent une histoire familiale depuis 3 générations. Forts de leurs solides expériences, ils passent à la vitesse supérieure au début des années 2000 et chahutent les codes du whisky au pays du cognac.

Leur source d'inspiration pour ce nouveau bijou : une mère d'origine écossaise et irlandaise, qui les a initiés aux mystères du whiskey américain et du scotch. Ce projet ambitieux permet d'élargir le clan familial : Charles, le neveu formé à devenir distillateur et ambassadeur de la maison ; et la sœur, Véronique Daucourt-Wilkinson, nommée ambassadrice sur le marché français.

UNE NOUVELLE ÉGÉRIE PRODUITE SELON UN PROCESSUS « MADE IN FRANCE »

Pour se distinguer des confrères, Maison Daucourt puise dans le savoir-faire « à la française », selon les méthodes de fabrication cognacaise, pour créer un whisky résolument atypique. Une grande première dans le monde du whisky français.

Leur démarche commence par une sélection rigoureuse de la matière première, de l'orge de printemps maltée et de blé venus du nord-est de la France. Puis par une production artisanale en petit volume, réalisée dans les règles de l'art : une fermentation pendant 48 heures boostée par une levure dont la souche est âgée de 120 ans, une distillation en deux temps dans des alambics charentais, et enfin un vieillissement

dans des ex-fûts de chêne de sauternes, bourgogne et xérés, dans le climat tempéré de la région de Cognac. Le choix d'un nom révolutionnaire et marqué par l'identité française, Bastille 1789, s'imposait alors telle une évidence.

UNE COMMERCIALISATION STRATÉGIQUE, COMME LES VODKAS FRANÇAISES

Après plusieurs années d'expérimentations, c'est en 2010 que Maison Daucourt sort de l'ombre son précieux nectar et frappe le puissant marché américain grâce au réseau cultivé par Jean-Marc Daucourt. Armé d'un packaging aux allures de flacon de parfum paré d'un sceau familial. Le luxe français par excellence ! Au menu, 2 cuvées : Bastille 1789 Blend, un assemblage, subtilement fruité ; et Bastille 1789 Single Malt. Ils se distinguent par des notes légèrement tourbées. Une opération de séduction réussie, récompensée par plusieurs prix. Depuis 2016, la maison est partie à l'assaut du marché français avec la volonté de se frayer un chemin doré dans la mixologie. Bastille 1789 Blend a déjà rejoint la carte du bar Les Passerelles, basé dans le nouvel hôtel 5 étoiles Parister à Paris et premier établissement doté de la plus grande sélection de whiskeys aux couleurs bleu blanc rouge. Séduit par sa douceur maltée et ses notes fruitées, le chef barman Xavier Brevet mixe ce noble jus en version long drink avec ginger ale et zeste d'orange, ou bien en old fashioned twisté avec un sirop de sauternes maison et une tranche d'abricot. 2 cocktails canon !



Bastille 1789 Blend :
70 cl, 40%, env. 40 €
Bastille 1789 Single Malt :
70 cl, 43%, env. 69 €