

s^t esprit

DOSSIER DE PRESSE



DISTILLERIE
ANCEY





des spiritueux à l'âme savoyarde

En Pays de Savoie, les eaux-de-vie font partie du patrimoine. La Distillerie du Saint-Esprit, à Annecy, perpétue ce savoir-faire tout montagnard qui fait honneur à la botanique alpine et aux productions fruitières locales. Jadis consommés pour leurs vertus médicinales, les alcools de fruits et les macérats de plantes ont traversé le temps et nous ravissent encore aujourd'hui pour leur intensité gustative.

des alcools d'ici et d'ailleurs distillés à Annecy

Dans chacune de nos bouteilles, vous trouverez la passion de notre maître-distillateur et l'exigence due à des produits rares. À la Distillerie du Saint-Esprit, nous cherchons à composer des bouquets aromatiques singuliers, en explorant notamment la distillation du vin et du cidre. Nous mettons également toute notre agilité dans l'élaboration de spiritueux emblématiques tels que le gin, le malt et dans quelques années le whisky.





*LA DISTILLERIE
DU SAINT-ESPRIT À ANNECY
EST NÉE D'UNE ASPIRATION,
CELLE DE RAVIVER
UNE GAMME D'ANISÉS
ET DE SPIRITUEUX QUI
SOIT L'EXPRESSION D'UN
HÉRITAGE HISTORIQUE
ET D'UNE IDENTITÉ LOCALE.*

La Distillerie du Saint-Esprit ranime
et renouvelle des recettes traditionnelles,
promesses d'un plaisir simple, vrai et festif.



respect de la terre et du vivant

Pour réussir l'alchimie des saveurs, la Distillerie du Saint-Esprit travaille à partir de plantes alpines et d'essences de fruits en provenance de petites exploitations savoyardes ou régionales. Les Pays de Savoie sont dépositaires d'un patrimoine paysager connu pour ses variétés fruitières anciennes. C'est pourquoi nous collectons également nos fruits auprès d'un réseau de particuliers, en échange de la taille des arbres.



LUDOVIC ROCHE, MAÎTRE DISTILLATEUR

Dès l'enfance, Ludovic ROCHE se fascine pour un petit alambic d'exposition qui trône dans la maison familiale. Très tôt, cet objet symbolique détermine sa curiosité pour la distillation, mais aussi son intérêt à l'égard des bouilleurs de cru qui font escale dans son village. Ludovic embrasse plus tard la profession de sculpteur sur métal, une voie qui lui inspire créativité et précision. Il n'en demeure pas moins grand amateur de liqueurs, et la découverte de l'alcool de coing détermine en 2019 la genèse de La Distillerie du Saint-Esprit.

C'est la révélation et la reconversion! Ludovic se forme à la distillerie artisanale, mais aussi à l'arboriculture. Il apprend les techniques d'assemblage et l'élaboration d'identités sensorielles au Centre International des Spiritueux à Cognac. Il multiplie les stages auprès des artisans distillateurs, puis ouvre à Annecy son atelier de production. Il met aujourd'hui toute son inspiration et son enthousiasme dans l'élaboration de spiritueux appréciés pour leur caractère et leur authenticité.



du cœur à l'esprit

À la Distillerie du Saint-Esprit, tout est affaire de cœur. Celui de la distillation, car nos spiritueux sont élaborés à partir du cœur de chauffe, c'est-à-dire l'essence aromatique la plus concentrée. C'est aussi le cœur que nous mettons à l'ouvrage pour offrir à nos clients des alcools précieux, pour ne pas dire divins! Ce cœur, nous en avons fait l'emblème de notre identité visuelle. Il est le symbole de l'élan vital qui motive et donne du sens à notre action. Il est le centre duquel tout rayonne, pour que distille aussi la joie dans nos produits. Il est le réceptacle de la créativité, de la conscience et de la volonté qui inspirent chaque jour notre pratique.

NOS SPIRITUEUX



PASTIS

plantes alpines infusées

Notre pastis est élaboré à partir de 7 plantes alpines : le génépi, la menthe poivrée et... secret ! Elles sont mises en macération individuellement dans un alcool surfin pendant plusieurs jours. Les macérâts sont ensuite subtilement assemblés pour révéler un bouquet très floral et parfumé.

UNE BOISSON RAFRAICHISSANTE ET DÉLICATEMENT AROMATIQUE À SERVIR EN APÉRITIF.

45 % VOL

ROBE

Jaune doré avec légers reflets verts au trouble.

PARFUM

Délicatement anisé et mentholé.

PALAIS

Trame florale, tout en fraîcheur et rondeur.



GIN

esprit de genièvre

Une composition bien équilibrée, à la fois simple et complexe !
C'est l'intensité de la baie de genièvre et des agrumes qui dominent
auxquels nous avons ajouté le caractère singulier d'un poivre
d'exception.

*SE DÉGUSTE PUR OU EN COCKTAIL
POUR VOS APÉRITIFS.*

46 % VOL

ROBE
Translucide

PARFUM
Profil printanier et
acidulé, avec notes
d'agrumes et d'épices.

PALAIS
Fruité et épicé.
Frais et tonique.
Notes de pamplemousse
et mandarine.



MALT

esprit de bière

Né d'une collaboration avec la micro-brasserie "La Démarante" à Annecy, cet esprit aux senteurs de fruits exotiques et de céréales saura vous étonner.

*L'ESPRIT DE BIÈRE S'APPRÉCIE COMME
UNE EAU-DE-VIE OU EN COCKTAIL.
IL SE TRAVAILLE TRÈS BIEN EN CUISINE.*

62 % VOL

ROBE
Translucide

PARFUM
Des senteurs de fruits
exotiques et de céréales
torréfiées.

PALAIS
Enveloppe gourmande,
chaude, onctueuse
et puissante.



MARC

esprit de pressoir

Notre eau-de-vie est le fruit d'une collaboration avec les vignerons de Savoie, auprès de qui nous recueillons des marcs et lies de cépages d'Altesse et Mondeuse Bio. Après distillation, le lot est conservé au repos plusieurs semaines dans nos cuves en inox.

LE MARC SE CONSOMME BIEN FRAIS, EN APÉRITIF OU DIGESTIF. EN CUISINE, IL RELÈVE LES SAUCES ET ENTRE DANS LA COMPOSITION DE NOMBREUSES RECETTES TRADITIONNELLES. IL ACCOMPAGNE IDÉALEMENT LES SORBETS ET DESSERTS.

58% VOL

ROBE
Translucide

PARFUM
Fragrances très expressives de grappes et fruits frais.

PALAIS
Une typicité toute savoyarde, à la fois veloutée et énergique.

CONTACTER LA DISTILLERIE

Sur place

Nos spécialités sont disponibles au sein de notre boutique à Annecy : profitez de votre venue pour réserver une visite guidée de notre atelier de fabrication!

En ligne

Toutes nos références sont également disponibles sur notre site internet : nous expédions en France et à l'international.

Sur les réseaux

Nous publions toute notre actualité sur les réseaux sociaux traditionnels.

Distilleries du Saint-Esprit

8 bis Rte des Creuses,
74960 Annecy
tél. 04 50 02 68 29
mob. 06 07 27 68 38

www.distillerie-saint-esprit.fr

 [distilleriesaintesprit](#)
 [distilleriesaintesprit](#)

NOS PARTENAIRES

Nos alcools sont distribués auprès d'un réseau d'épiceries fines, restaurateurs et cavistes reconnus :

Abbaye de Talloires

2 Chem. des Moines,
74290 Talloires-Montmin

Aux Caves du Château

230 chemin des perouses
ZA DES, Chem. des Boucheroz,
74210 Faverges

Cave de la Filaterie

12 Rue Filaterie,
74000 Annecy

La Bouchonnerie

7 Rue Président Favre,
74000 Annecy

La Java des Flacons,

49 Av. du Petit Port,
74940 Annecy

La Planque

2 Rue des Vernaies,
74230 Thônes

Midget

4 Quai Madame de Warens,
74000 Annecy

Vinistrot

12 Rue Perrière,
74000 Annecy

