



Les Scories sont les fragments de lave projetés en l'air lors de certaines éruptions volcaniques. Ces fragments refroidissent et retombent sous forme de roches volcaniques. 80% des volcans de la chaîne des Puys sont des cônes de Scories. Tel un volcan en éruption, la « lave » de l'alambic se transforme en Scories très spéciales : des bouteilles de spiritueux distillés premiums et uniques.

PRÉSENTATION

Distillerie des Scories :

La renaissance de la distillation artisanale en Auvergne



Créée en 2021, la Distillerie des Scories est née de la volonté de faire renaître le métier de distillateur de profession dans le Puy-de-Dôme (département d'origine de son fondateur) et de prendre part au renouveau de cet « art » à l'échelle de l'Auvergne. La réglementation et la fiscalité sur les alcools mises en place après la Seconde Guerre mondiale ont entraîné une disparition massive du métier de distillateur à l'échelle régionale et nationale ; de nombreux savoir-faire liés ont eux aussi périéclité : fabricants d'alambics, tonneliers, verreries, etc.

Il était inconcevable de partir sur l'achat d'un alambic conçu industriellement à des milliers de kilomètres. C'est pourquoi, l'alambic en cuivre de la Distillerie des Scories a été conçu sur mesure et fabriqué par un des derniers artisans français qui perpétue le travail traditionnel du cuivre par martelage, avec ses outils, ses mains et sans machines industrielles (atelier Lagorsse Meilleur Ouvrier de France - Périgord).

Le choix de la localisation géographique a également une importance capitale par rapport à l'eau utilisée dans l'élaboration, notamment pour la phase de réduction. En effet, la distillerie bénéficie d'un accès à l'eau des volcans d'Auvergne. Cette eau est naturellement peu minéralisée et idéale pour le travail des eaux-de-vie (pas de traitement de déminéralisation nécessaire).

CONTACT : Quentin Sicard – Président-Fondateur – 06 19 35 73 85 – sicard.q@gmail.com

Loin de vouloir surfer sur la mode du craft, la distillation est un véritable métier-passion pour le fondateur de la Distillerie des Scories. Bougnat pure souche, c'est à Toulouse qu'il obtient ses diplômes d'ingénieur agronome et d'œnologue en 2014. Avec un bagage technique solide pour transformer n'importe quelle matière agricole en alcool, il travaille d'abord dans plusieurs vignobles français et étrangers avant de rejoindre Cognac en 2016. C'est là-bas qu'il perfectionne les savoir-faire de la production des eaux-de-vie. Dès le départ l'envie de produire un jour ses propres cuvées est présente. L'alchimie permise par les alambics et les chais de vieillissement lui font définitivement se tourner vers le métier de distillateur. Après des années d'approfondissement, l'année 2021 marque le lancement du projet.



Zéro maquillage !

RESPECT DU CONSOMMATEUR - QUALITÉ - TRANSPARENCE

L'adjectif « engagé » est courant dans les discours stratégiques des entreprises. À la Distillerie des Scories, l'engagement est la principale raison d'être :

- Engagement vis-à-vis du consommateur, notamment en respectant le règlement UE 2019/787 qui encadre la production des boissons spiritueuses ;
- Engagement vis-à-vis de la qualité et de la durabilité avec des approvisionnements locaux et français au maximum et une production réfléchie [inédit : baies de genévrier 100% sourcées auprès d'une coopérative locale - SICARAPPAM - et zéro approvisionnement en provenance d'Europe de l'Est] ;
- Engagement de transparence marketing*, sans discours galvaudé.

* Il est fréquent sur le packaging des spiritueux d'avoir une mise en avant d'atouts sans vrais fondements. Notamment, l'indication du lieu de provenance n'est en aucun cas gage que le lieu mentionné sur l'étiquette soit le lieu de distillation et encore moins que la matière première soit issue du pays dont le spiritueux se revendique (voir Article 14 – UE 2019/787)

<https://distilleriescories.fr/> www.instagram.com/distiscories/
www.facebook.com/distiscories/ www.linkedin.com/company/distiscories/