



Spiritueux Oenologiques et Gastronomiques
distillés au cœur des volcans d'Auvergne



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Démarquez-vous avec nos spiritueux Œnologiques et Gastronomiques distillés au cœur des volcans d'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 et de prendre part au renouveau de cet « art » à l'échelle de l'Auvergne. Première distillerie de profession du Puy-de-Dôme.

Zéro maquillage !

Qualité - Respect du consommateur - Transparence

"Distillateur, agronome, œnologue, Quentin Sicard est revenu sur ses terres pour faire revivre un savoir-faire, celui de la distillation et du vieillissement des eaux-de-vie. À la distillerie des Scories, pas de discours frelaté mais exigence et transparence pour des eaux-de-vie gastronomiques et gourmandes" Le Petit Gourmet Magazine N°125

L'alambic de la distillerie est une pièce unique conçue sur-mesure pour répondre aux exigences œnologiques mises en place. La fabrication a été réalisée par un des derniers dinandiers d'art français (atelier Lagorsse, MOF)

Les approvisionnements sont locaux et français. Ainsi la distillerie propose un des rares Gins totalement français et le seul 100% auvergnat : baies de genévrier, élaboration, embouteillage. Médaille à l'International Wine&Spirit Competition*

Aucune édulcoration des eaux-de-vie : aucun arôme, aucune coloration, aucun sucre ajouté. Lorsque la qualité de la distillation est là, nul besoin de maquillage.

L'eau des volcans d'Auvergne est utilisée à toutes les étapes de l'élaboration. Cette eau naturellement peu minéralisée est idéale pour le travail des eaux-de-vie (pas de traitement de déminéralisation nécessaire).

La rigueur œnologique est indispensable pour préserver la santé du consommateur. De fait, la variété d'orge utilisée pour l'élaboration du whisky a été sélectionnée pour son aptitude à la distillation.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Distillerie des Scories - 63570 Brassac-les-Mines - contact@distilleriescories.fr - 06 19 35 73 85

* L'IWSC, créé en 1969, est le concours international de référence (avec le San Francisco World Spirits Competition) pour la filière spiritueux mondiale.

Un monde de dégustation, d'accords, de cocktails sans limites mais toujours gastronomique !

Les années passées à Cognac ont permis à Quentin de perfectionner les techniques d'élaboration des eaux-de-vie. C'est donc avec l'approche et l'exigence « œnologique » des eaux-de-vie charentaises que l'ensemble des cuvées sont élaborées. Tous nos spiritueux sont également embouteillés au sein de la distillerie, uniquement en petites séries.

Le Drolle - Pur Malt - Orge maltée spéciale Whisky



L'orge utilisée est une variété adaptée à la distillation pour une qualité optimale de l'eau-de-vie et aucun risque pour la santé du consommateur. Cette orge est cultivée et maltée en France.

Les brassages et fermentations sont réalisés à la distillerie pour une parfaite maîtrise du wash à distiller (pas d'achat de wash tout prêt).

Le New Make obtenu est réduit à environ 70% vol. avec l'eau des volcans d'Auvergne avant d'être mis en fûts de chêne. 6 à 9 mois de vieillissement en fûts neufs vont apporter une teinte naturelle et des notes toastées à l'eau-de-vie blanche dans laquelle les notes de céréales et de pâtisseries dominent. Aucune édulcoration (pas de sucre, pas d'arômes, pas de colorant), ni de filtration avant embouteillage.

Ce Pur Malt gourmand va merveilleusement s'accorder avec divers types de fromages comme le Saint-Nectaire, le Cantal, le Comté, l'Appenzeller... Il se déguste également très bien pur à température ambiante ou avec quelques gouttes d'eau ou un glaçon.

N'hésitez pas à le déguster en Old Fashioned, en Irish Coffee ou votre cocktail au whisky favori. Enfin, il va merveilleusement bien avec les douceurs chocolatées (chocolats, desserts).



Cuvée R - Liqueur de Raisin - Sucre naturel du raisin uniquement



Une liqueur traditionnelle est produite par macération de divers ingrédients et ajout de sucre raffiné dans un alcool de base. À la Distillerie des Scories le plus grand soin est porté à la distillation de nos eaux-de-vie et le choix est fait de ne jamais sucrer nos spiritueux.

C'est pourquoi la Cuvée R est élaborée, en collaboration avec un partenaire viticulteur, à partir d'un moût de raisin blanc bio dans lequel est ajouté une eau-de-vie de vin bio. Seul le sucre présent dans le raisin va apporter la sucrosité à cette liqueur naturelle. Aucun ajout, aucune filtration ne sont réalisés. Le vieillissement en fûts de chêne va compléter les arômes du raisin blanc avec des notes de rancio (miel, noix, noisettes...)

Le résultat final est une liqueur délicieuse à 18,8% vol. qui se déguste fraîche, avec des glaçons, avec un tonic. Elle accompagne merveilleusement bien les fromages à pâte persillée (Bleu, Fourme, Roquefort...), le foie gras, les tartes aux fruits et bien plus encore !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Un monde de dégustation, d'accords, de cocktails sans limites
mais toujours gastronomique !

London Dry Gin - Baies de genévrier 100% locales



Les baies de genévrier sont récoltées à la main en Auvergne. Des feuilles de verveine citronnée sont ajoutées à la recette. Les deux botaniques sont labellisés bio et surtout sont LOCAUX. L'utilisation de baies de genévrier françaises est rare dans la production de gin français... La culture du genévrier est peu développée et la récolte puis le tri de baies sauvages est un travail long et exigeant qui entraîne un coût d'approvisionnement élevé. La majorité des gins français sont donc produits avec des approvisionnements en provenance d'Europe de l'Est. Malheureusement, l'origine de la matière première et du lieu de production n'ont aucune incidence sur le lieu revendiqué pour le spiritueux final, seul l'embouteillage compte... À la Distillerie des Scories la production locale est une vraie réalité !

Le pilotage de la distillation est intégralement manuel et les coupes sont réalisées au nez.

L'eau-de-vie obtenue exprime toute la puissance du genévrier avec une trame de verveine. La mention Dry signifie qu'aucun sucre, aucun arôme complémentaire ne sont ajoutés. La réduction du degré se fait par addition lente de l'eau des volcans avec un brassage régulier.



Vodka Citron - Distillation des écorces de citron



La recette mise au point se base sur le travail de véritables écorces de citron. Tout d'abord les écorces vont macérer dans un alcool surfin de qualité super premium. Une fois la macération achevée, l'ensemble (écorces + macérat) est transféré dans l'alambic.

Là encore, la distillation est intégralement manuel et les coupes sont réalisées au nez.

Après la distillation, l'eau-de-vie fraîchement obtenue exhale de délicieuses notes de zeste de citron avec une intensité et une finesse aromatique incroyables. Contrairement aux vodkas génériques, aucun sucre, aucun arôme complémentaire ne vont être ajoutés. La réduction du degré se fait par addition progressive de l'eau des volcans avec un brassage régulier pour une parfaite harmonie.



Dégustez autrement grâce aux cocktails et accords !



J'aime le Gin
Dry Martini

5cl de London Dry Gin
1cl de Vermouth Blanc



Je ne connais pas le Gin
Gin Tonic

5cl de London Dry Gin
15cl d'Indian Tonic



Je n'aime pas le Gin
Change d'avis

3cl de London Dry Gin
1,5cl de Manzanita
2cl de Liqueur Verveine
1,5 cl de Jus Citron Jaune



J'aime la Vodka
Vodka Martini

5cl de Vodka Citron
1cl de Vermouth Blanc



Je ne connais pas la Vodka
Cosmopolitan

4,5cl de Vodka Citron
2cl de Triple Sec
2cl de Jus Cranberry
1,5cl de Jus Citron Jaune



Je n'aime pas la Vodka
Moscow Mule

6cl de Vodka Citron
12cl de Ginger Beer
1cl de Jus Citron Jaune

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Quelques suggestions d'accords !



*Pur Malt ou Liqueur de Raisin en dégustation
et pourquoi pas avec un bon cigare !*

Accords Pur Malt & Fromages :

Saint-Nectaire, Comté, Appenzeller...

Accords Liqueur de Raisin & Fromages :

Fourme, Bleu, Roquefort, Cantal...



Chocolats et Desserts

Les douceurs chocolatées s'accompagnent parfaitement d'un verre de Pur Malt

Un verre de Liqueur de Raisin ira très bien avec les tartes aux fruits

De nombreuses autres possibilités s'offrent à vous avec nos spiritueux gourmands !

Accord des alcools blancs sur des mets salés (poissons fumés, fruits de mer...) et sucrés (sorbets, tartes aux fruits...) mais aussi réalisation de cocktails avec les alcools bruns (Old Fashioned, Irish Coffee, Liqueur-tonic,...)

À vous de laisser libre cours à votre créativité.

Quoiqu'il en soit cette offre de grande qualité séduira à coup sûr vos clients.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Distillerie des Scories - *Première distillerie de profession et artisanale du Puy-de-Dôme*
4 route de la Combelle - Bayard - 63570 Brassac-les-Mines

contact@distilleriescories.fr
06 19 35 73 85



<https://distilleriescories.fr/>