

## — QUATRIÈME SERVICE —

**Plat :** Duo d'éclats de chocolat avec un soupçon de piment d'Espelette et de fleur de sel (chocolat blanc et canneberges - chocolat noir et camerises)

**Gin 7** – *Cirka Sauvage*, Distillerie Cirka, Montréal, Québec, Canada, 44 %

Code SAQ : 13337631 — Prix : 46,50 \$ pour 750 ml

Ce gin est produit à partir de sa propre base d'alcool issu de maïs du Québec. Le filtre à vapeur unique de Cirka contient plus de 30 aromates qui donnent à ce gin son caractère original lui permettant d'exprimer de manière convaincante les senteurs de la forêt boréale.

Notes : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Plats créés et préparés par

Gisèle Gauthier 

Présentation des gins et des accords par le sommelier émérite Romain Gruson

Vin fourni par

  
**LÉON COURVILLE**  
VIGNERON

Histoire et saveurs | 5<sup>e</sup> édition

# Gin-Gin

CARNET DE DÉGUSTATION  
2017

**ÉCOMUSÉE**  
DU FIER MONDE

## PREMIER SERVICE

- Plats :**
1. Huître servie avec sa mignonette de vinaigre de riz, poivre de Sichuan et ciboulette fraîche - À déguster avec le gin 1
  2. Ceviche de pétoncles à la lime - À déguster avec les gins 1 et 2
  3. Tartare de thon asiatique (sésame et panko) - À déguster avec le gin 2

**Gin 1** – Hendrick’s, William Grant & Sons Distillers Ltd, Bellshill, Écosse, 44 %

Code SAQ : 10254012 – Prix : 47 \$ pour 750 ml

Lancé en 1999, ce gin écossais est un classique et surtout un modèle d’originalité et de saveur. Les nombreux gins créés par la suite ont tenté de l’imiter. Le gin est distillé et passe ensuite par un processus de macération de pétales de rose et de concombres.

Notes : \_\_\_\_\_

**Gin 2** – Dillon’s Unfiltered Gin 22, Dillon’s Small Batch Distillers, Beamsville, Ontario, Canada, 40 % – Code SAQ : 12910749 – Prix : 40 \$ pour 750 ml

Ce gin vedette d’Ontario est produit artisanalement à Beamsville, au cœur du vignoble de la péninsule du Niagara. Peter Dillon et son fils Geoff ont choisi 22 ingrédients locaux de la plus grande fraîcheur pour distiller ce « Small Batch Unfiltered ». Notes de pin, de zeste de lime, de cannelle et de poivre.

Notes : \_\_\_\_\_

## DEUXIÈME SERVICE

**Plat :** Sucette d’agneau au miel de lavande, déposée sur une purée de flageolets au confit de citron maison - À déguster avec les gins 3 et 4

**Gin 3** – Victoria, Victoria Distillers, Sidney, Colombie-Britannique, Canada, 42,5 %

Code SAQ : 11468039 – Prix : 46,50 \$ pour 750 ml

Le gin premium de l’île de Vancouver est à la fois subtil et puissant. Dix ingrédients de qualité qui ajoutent au gin de fines saveurs d’agrumes, de fleurs et d’épices (réglisse). Un grand classique canadien dans une belle bouteille.

Notes : \_\_\_\_\_

**Gin 4** – Thuya, Distillerie Fils du Roy, Saint-Arsène, Québec, Canada, 45 %

Code SAQ : 12573519 – Prix : 39,50 \$ pour 750 ml

D’origine acadienne, mais maintenant installée au Québec, la Distillerie Fils du Roy utilise des ingrédients et des méthodes de fabrication de haute qualité pour offrir un gin remarquable. Il est aromatisé avec les jeunes pousses de cèdre fraîchement cueillies à Saint-Arsène. Double médaille d’or au « San Francisco World Spirits Competition » en 2013.

Notes : \_\_\_\_\_

## TROISIÈME SERVICE

- Plats :**
1. Jarret de porc au romarin en cuisson lente et sa casserole de légumes racines - À déguster avec le gin 5
  2. Os à moelle fumé - À déguster avec le gin 6

**Gin 5** – Romeo’s, PUR Vodka, Montréal, Québec, Canada, 46 %

Code SAQ : 12873984 – Prix : 38,50 \$ pour 750 ml

Ce gin est produit par les créateurs de PUR Vodka, première vodka ultra premium produite au Québec. Chaque bouteille de gin met en valeur une œuvre d’un artiste contemporain d’ici ou d’ailleurs. Saveurs à rechercher : genièvre, concombre, aneth, lavande, amande et citron.

Notes : \_\_\_\_\_

**Gin 6** – Gin de Neige, Domaine Neige, Hemmingford, Québec, Canada, 43 %

Code SAQ : 12755081 – Prix : 30,75 \$ pour 500 ml

Gin de Neige est distillé en petits lots à partir de grains canadiens et d’eau de pomme issue de la fabrication du cidre de glace, d’où les saveurs douces. Sélection originale d’aromates et d’herbes sauvages du Québec, tels que le mélilot, l’épinette blanche et le lichen.

Notes : \_\_\_\_\_