

CULTIVÉ, BRASSÉ, DISTILLÉ ET VIEILLI EN FRANCE



FONTAGARD

SINGLE MALT



ÉDITION
LIMITÉE



FONTAGARD
SINGLE MALT

Suite à la première édition limitée, **LMBR 9918-4**, qui nous a fait découvrir l'univers intimiste de Richard avec un whisky surprenant et délicatement tourbé, nous poursuivons notre série « les inspirations des créateurs ». C'est au tour de Dominique Granchère de nous partager sa vision du whisky, de ce qu'il aime.

Rien ne prédestinait Dominique à devenir distillateur, car, après son bac, il entame des études de pharmacie puis de biologie. Mais, vers 20 ans, il découvre le vin et choisit de rejoindre un cursus d'oenologie. Il obtient à la faculté de Bordeaux son Diplôme National d'Oenologue en 1981 et complète sa formation en obtenant un Diplôme Universitaire d'Etude Scientifique et Technique de la Vigne et du Vin.

Il occupe pendant 3 ans le poste d'oenologue conseil à la chambre d'agriculture de la Charente. En 1984, il monte une cave coopérative très novatrice, composée de plus de 300 adhérents et produisant des millions de litres de vin blanc de table expédiés partout en Europe. Il en assurera la direction technique durant 7 ans.

Ensuite, Dominique décide de reprendre la distillerie familiale de Fontagard. Ce sera la relève auprès de sa maman qui, après le décès prématuré de son époux, a eu le courage et le mérite de prendre en charge durant 30 ans cette distillerie, tout en exerçant à côté son métier d'institutrice. A travers les nombreuses crises qu'a traversées le Cognac et dans un milieu où très peu de femmes exercent cette activité, Marie Thérèse Granchère a su maintenir le cap et même développer la distillerie et tout ça dans l'espoir secret que son unique fils prenne la suite. « Par reconnaissance de tous les efforts accomplis par maman, il était évident pour moi, que je devais assurer la continuité de la distillerie » déclare avec émotion Dominique.

Au début des années 90, juste arrivé à la distillerie, il doit faire face à une nouvelle crise du Cognac. Fort de ses expériences au sein de la cave coopérative qu'il a créée, il investit dans des cuves inox thermorégulées pour diversifier son activité en élaborant des vins de table de qualité et permettre la survie de la distillerie.

Au fil des ans, le marché du cognac redémarre. L'activité de distillation se développe de nouveau et Dominique modernisera la distillerie, toujours dans le respect des matériaux et du savoir-faire de l'époque qui n'est plus à défendre et est gage de qualité

Ainsi, ce patrimoine constamment entretenu et mis aux normes est confié à Adrien, 6ème génération de distillateur depuis l'installation du 1er alambic en 1878. Avec son arrivée, la distillerie élargit ses activités en créant des whiskys et un gin. De nouveaux investissements sont réalisés, telles les créations de chais de stockage, l'extension de la distillerie et la conception d'une brasserie qui sera installée sur notre site.

De cette volonté permanente de lier l'innovation à la transmission des savoir-faire ancestraux est née la gamme de single malts de Fontagard accompagnée de 2 éditions limitées par an. Sous l'influence de ses études bordelaises en oenologie, Dominique a imaginé cette édition limitée DMGR 9918-11 d'une grande richesse aromatique obtenue par un vieillissement dans des fûts ayant contenus du Cognac et un vin rouge Grand Cru Classé de Pauillac.



SINGLE MALT
DMGR 9918-11





SINGLE MALT
DMGR 9918-11



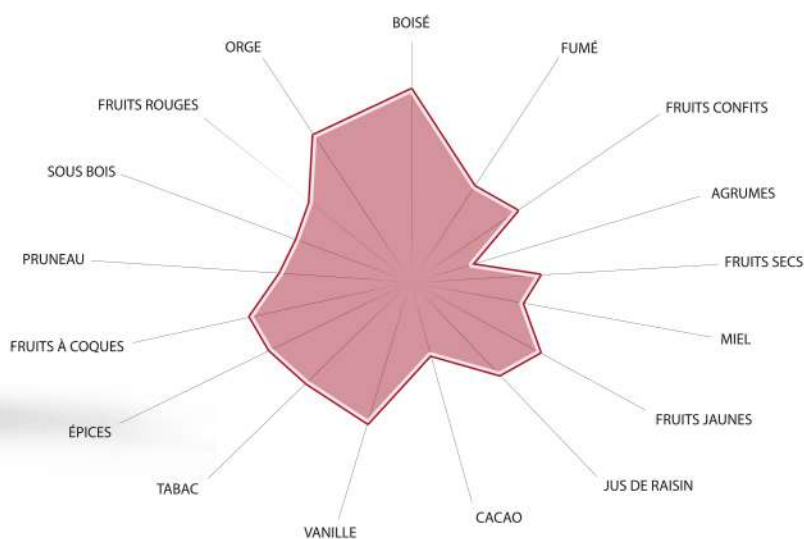


SINGLE MALT

DMGR 9918-11

Imaginé et assemblé par Dominique, cette série limitée se caractérise par une grande richesse aromatique aux notes de fruits rouges, de raisins confits, de fumées et de délicats boisés. Ces arômes remarquables, qui confèrent à ce single malt un caractère suave, émanent, d'un vieillissement dans des fûts de chênes français ayant contenu, entre autres, du cognac et de grands vins de Bordeaux.

PROFILS SENSORIELS



CARACTÉRISTIQUES DE PRODUCTION

DEGRÉ 44,6% Alc

ALAMBIC CHARENTAIS 1 200 litres - 2 500 litres

DISTILLATEUR David Chemin, José Alves et Adrien Granchère

VIEILLISSEMENT Réduction lente, fûts Cognac
et grands vins de Bordeaux

TYPE D'ORGE Orge 6RH

PROVENANCE France

ANNÉE RÉCOLTE 2017 & 2018

ANNÉE DISTILLATION 2018 & 2019

FILTRATION À FROID Non



FONTAGARD

WHISKY FRANÇAIS



DISTILLERIE DE FONTAGARD

1 Route de la Voie Romaine, 17520 Neuillac - France

Richard LAMBERT | Tél. : 0637021915 | richard@di-still.com

@f whiskydefontagard