



Air de Plaine

Whisky Single Malt - Gamme permanente

Le lieu

Aux confins de la Champagne, région agricole star de la céréale, nous créons, en famille, à Soligny-les-Etangs, une distillerie dédiée à la fabrication d'eaux de vie de malt et de whiskies à la française proches de la terre.

Avec l'orge de nos parcelles situées à quelques centaines de mètres de la distillerie, nous produisons une eau de vie au goût de grain qui exprime la typicité de son terroir.

Dans les fûts de chênes des forêts voisines, neufs ou de vins, nos whiskies mûrent en s'appropriant les savoir-faire locaux.

Le malt

Le maltage a été réalisé localement, selon un procédé respectueux du grain. Un taux de protéine adapté et le bon poids spécifique des grains nous fait choisir un maltage doux, privilégiant la préservation des arômes de notre orge.

La fermentation

Notre procédé de fabrication, du brassage à la fermentation, cherche à préserver les qualités du malt par des manipulations minimales et contrôlées.

Les fermentations se déroulent sur une durée de 5 jours sous températures maîtrisées. Après une première phase principalement dédiée à la production de l'alcool, nous forçons nos levures à vivre dans un milieu acide et dépourvu d'oxygène pour amplifier le développement de molécules complexes au fort pouvoir aromatique.

La distillation

La distillation lente et précise est réalisée dans un alambic de la marque Istill, peu consommateur d'eau et d'énergie. Notre procédé de fabrication unique permet de conserver les enveloppes des grains du brassage à la fin de la distillation, sans filtrations. La cuve en inox cubique, pourvue d'un puissant agitateur et de 6 résistances, permet de chauffer le mélange en distillation pendant plus de 20 heures sans brûler. La colonne hybride de distillation est dotée de capteurs de températures et de vannes permettant de produire un distillat dont le degré d'alcool est proche de 65% vol. Il est enfûté le lendemain de sa production sans réduction initiale.

La maturation

Le vieillissement en fûts de bois permet une évolution lente des composés du distillat par oxygénation et une extraction progressive des parfums des fûts.

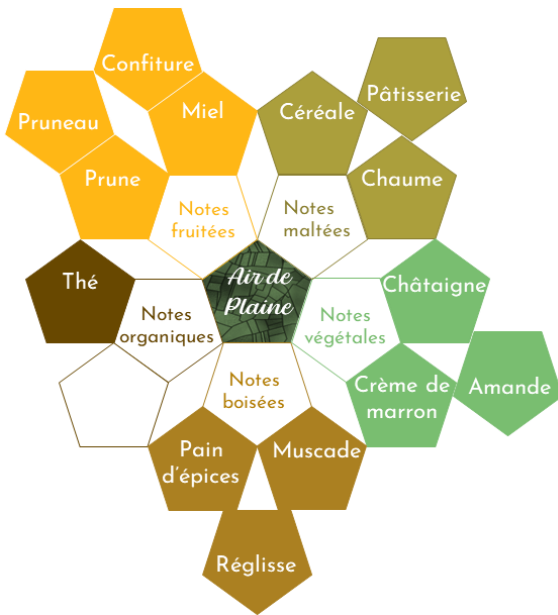
Les fûts neufs sont issus de la tonnellerie Jérôme Fouailly, meilleur ouvrier de France, qui choisit l'utilisation maximale de l'arbre plutôt que la mise au rebus des bois trop compliqués. Les fûts de vins de Bourgogne proviennent des parcelles propriétés de Véronique et Vincent à Nuits Saint Georges, ou encore de leurs amis vigneron en Côte de Nuits.

Le choix d'un assortiment de fûts d'origine régionale permet d'associer à l'eau de vie de malt d'autres parfums et saveurs issus de la richesse forestière de la région. Notre savoir-faire de l'élevage des vins nous permet d'identifier les fûts qui enrichiront notre distillat sans le dénaturer pour préserver l'authenticité de nos alcools.

Air de Plaine

Air de Plaine est le premier single malt de la gamme permanente de Soligny. Il provient d'une combinaison de fûts neufs, de fûts de vins de Bourgogne des cépages Pinot Noir et Chardonnay ainsi que de fûts de réemploi de notre distillerie. Un parcours spécifique et reproductible a été conçu pour préserver les arômes de malt, de chaume et de pâtisserie, signatures de Soligny en association à des notes miellées et fruitées.

Le profil aromatique



Notes de dégustation (Jean-Luc Braud – Spirit Drink Consult)

Visuel : Couleur orangée, légère turbidité liée au côté « gras » du whisky non filtré à froid.

Olfactif : 1^{er} nez : belle intensité marquée par la céréale et le miel.

2^{ème} nez : fruité, châtaigne, rancio, pruneau, crème de marron, avec des notes pâtissières de tarte aux prunes et de gâteau aux amandes accompagné d'une discrète tonalité de bois toasté.

Gustatif : Attaque : douce et onctueuse.

Milieu de bouche : le caractère « huile de noix » tapisse le palais, libérant peu à peu les notes fruités et pâtissières révélées au nez.

Finale : longue et nette avec une pointe épicée de noix de muscade laissant une sensation de fraîcheur.

Notes de dégustation (Soligny)

Visuel : Or orangé.

Olfactif : Des notes de paille et de pain brioché suivies de douces notes boisées et fruits cuits.

Gustatif : Une attaque très moelleuse voire crémeuse persistante qui s'ouvre sur des fruits confiturés et des arômes de pain d'épice. Longue finale légèrement réglissée.

En résumé

Aube	Caractéristique	Description
Distillation	Alambic Istill	Distillation lente en colonne hybride
Maturation	Type	Fûts chêne français neuf Jérôme Fouailly, fûts de vins de Bourgogne (Pinot noir et Chardonnay), fûts de purs malts
1 ^{er} Embouteillage	Date	28 avril 2024 - Couleur naturelle - Non filtré
Bouteille	Volume	70cl
Alcool	% alcool	46 %Vol.
Dégustation	Couleur	Or orangé
	Nez	Céréale, gâteau, fruits confiturés
	Bouche	Crème de marron, gâteau aux amandes, pruneau
A servir		Pur, puis allongé d'un trait d'eau fraîche ou glacée, à toute heure.