

Luxemburger Wort

Distillation

La Moselle produit son propre gin

Publié le vendredi 30 octobre 2015 à 11:36



Martine Streng devant sa création, le M Gin, élaboré avec son frère Pol et son père Henri.

Photo: Anouk Antony

(#)

(nas/AF) - Il aura fallu à la famille Streng une certaine audace pour lancer ce nouveau projet: produire son propre gin. Les premières bouteilles du "Miseler Gin" viennent d'arriver sur le marché.





Un flacon au joli design moderne et sobre.

Photo: Anouk Antony

(#)

Ce projet aura mis presque deux ans à aboutir. Lorsque l'idée a germé de produire du gin dans la distillerie familiale, le père de Martine et Pol, Henri, a considéré l'idée avec un certain scepticisme. "Le gin est produit au niveau mondial. Comment pourrions-nous accrocher ce wagon?" s'est-il demandé.

Mais le frère et la sœur n'ont pas baissé les bras. C'est une fois inscrits à un séminaire sur les techniques de distillerie à l'université de Hohenheim que leur père a compris que le projet allait vraiment prendre forme. "Les producteurs ne révèlent pas les secrets de l'élaboration précise du gin", explique Martine Streng. "Alors nous avons dû faire notre propre mélange des ingrédients."

Du marc au gin

La base pour créer un gin de Grevenmacher est naturellement le marc de raisin. La première tentative a eu lieu en avril. Des herbes, du genièvre, de l'anis et des fleurs de camomille, dont les quantités ont été adaptées au fur et à mesure jusqu'à trouver l'équilibre idéal, ont constitué la base de la recette mosellane. "Bien sûr, à cette période nous avons goûté plusieurs variétés de gin afin de nous familiariser avec le produit", poursuit Martine Streng.

« PUBLICITE »

Le nom de "M Gin" fut choisi, clin d'œil à la Moselle, puis l'agence Press Modern Design a mis au point l'aspect du flacon, moderne et épuré.

Pour l'apprécier

Un total de 80 litres d'alcool à 45° a été produit. Le "M Gin", en tant que gin de Grevenmacher, a son caractère propre: un marc aux arômes prononcés et une belle rondeur.

Pour l'apprécier, Martine Streng recommande bien sûr le fameux Gin tonic, mais aussi un mélange avec du jus de raisin, plus typique de la région de Moselle luxembourgeoise.