



NAISSANCE D'UN GIN :

PHANTOM, DE SALCOMBE GIN,
EN COLLABORATION AVEC CLIMENS



Phantom, drôle de nom pour un gin... Il faut dire que la première fois qu'Angus Lugsdin, le fondateur de Salcombe gin est arrivé à Barsac, il a découvert la silhouette du château émergeant à peine d'un brouillard dense comme le sauternais en a le secret, l'une de ces brumes pourvoyeuses de la fameuse pourriture noble.



Mais Phantom est aussi le nom d'un ancien « Salcombe fruiter », un de ces petits bateaux de commerce qui sillonnaient les mers pour procurer à l'Angleterre épices et agrumes provenant de lointaines contrées. Charmant port de plaisance du Devon, Salcombe était autrefois célèbre pour sa marine marchande et sa flotte de « schooners », tel que celui décrit par Stevenson dans *L'Île au Trésor*.

Les fondateurs de Salcombe gin ont choisi de s'inscrire dans cette histoire captivante, de la poursuivre en créant des gins de très grande qualité dont les noms comme les ingrédients s'inspirent des bateaux et de leur cargaison odorante.

Dans le cadre La *Voyager Series*, une gamme de gins exceptionnels créés en collaboration avec des crus ou des chefs iconiques, ce projet est une création unique, un « assemblage » de nos histoires. Celle de Salcombe nous a séduits, de même que la qualité ébouriffante des gins qu'Angus a fait découvrir aux béotiens que nous étions !

Dans l'exigence de leur démarche, la recherche de précision, la place laissée à la créativité, nous avons reconnu des valeurs communes. Et puis, quelle aventure excitante que de participer à la création de cet être hybride...

L'existence de notre grenier à plantes dédié à la biodynamie se plaçait d'emblée comme l'un des fils conducteurs de ce futur produit, en offrant la possibilité de se fournir en plantes aromatiques directement sur les lieux.



Des plantes cueillies par nos soins, dans les vignes-mêmes ou dans les environs, que nous allons sentir une à une pour les sélectionner. Finalement, ce sont les fleurs de souci, le fenouil, l'ortie, le fruit du cyprès et le laurier qui seront retenus.

Il fallait aussi que le gin s'inspire du style si particulier de Climens, un vin éminemment gracieux mais aussi pourvu d'une grande énergie et d'un bouquet frais et complexe où s'entremêlent subtilement fleurs, herbes, fruits, épices, et cette pointe inimitable de minéralité saline.



Après avoir découvert avec nous différents millésimes de Climens, Angus est reparti à Salcombe en compagnie des deux derniers millésimes de Climens, 2015 et 2016, en guise d'inspiration.

Quelques mois plus tard, il revenait nous faire goûter les résultats de leurs essais. C'était bien la première fois que nous faisons une horizontale de gins : passionnant et ... assez intense ! Chacun de nous trois (Bérénice, Frédéric, Angus) est arrivé sans se consulter à la même conclusion : l'un des gins paraissait plus frais et tendu que les autres mais il lui manquait un élément de subtilité de type floral lavandé. Au départ d'Angus, les roses parfumées du portail nous firent un clin d'œil, et c'est ainsi qu'ils purent apporter la touche finale à l'assemblage ! Le gin finirait ensuite sa maturation dans des barriques de Climens sélectionnées avec soin.



Le résultat est à la hauteur : il dégage un parfum envoûtant mais d'une grande finesse, la bouche est tendue, savoureuse et bien équilibrée en finale par des nuances d'herbes sèches qui lui apportent une élégance discrète et bien sûr la pointe de salinité qui fait partie de la magie de Climens.



POUR DECOUVRIR *PHANTOM* :

[HTTPS://WWW.SALCOMBEGIN.COM/SHOP/VOYAGER-SERIES-PHANTOM](https://www.salcombegin.com/shop/voysager-series-phantom)



CHATEAU CLIMENS – 33720 BARSAC – 05.56.27.15.33

CONTACT@CHATEAU-CLIMENS.FR

WWW.CHATEAU-CLIMENS.FR - @CHATEAUCLIMENS

PHOTOGRAPHIES : F. NIVELLE