





La Distillerie d'Isle de France

La Distillerie d'Isle de France, c'est l'histoire d'une distillerie artisanale et créative, fondée par trois amis hédonistes dans une ferme de Seine et Marne. C'est en 2019 que la distillerie est créée, avec une idée simple : concevoir des spiritueux à l'identité unique, en circuit court, tout en privilégiant l'agriculture de conservation et le développement local.

LA DISTILLERIE D'ISLE DE FRANCE

La Distillerie d'Isle de France, c'est avant tout une histoire d'amitié, de partage de connaissances et d'amour du bon produit, entre des passionnés : Antonin, Olivier et Michael.

Un projet né en 2016, et construit pendant 3 ans lors de longues soirées au Maria Loca, bar de Michael et adresse parisienne incontournable des amateurs de rhums et cocktails.

A l'origine, une complicité d'enfance entre Olivier et Antonin, puis la rencontre avec Michael autour d'une même passion : les spiritueux.

Finalement, une histoire d'amitié et de talent conjugués, entre Michael le mixologiste au nez infallible et expert en spiritueux, Olivier le producteur dévoué à la terre, aux matières premières et ingrédients de qualités et Antonin le gestionnaire et trait d'union entre ces deux personnalités.

Pour tous, une nouvelle aventure, le projet d'une vie, concrétisé en 2019 avec la distillation des premiers spiritueux. Une distillerie artisanale, engagée et créative, à l'image de ses trois créateurs



Les matières premières sont pour la majeure partie produites directement sur les terres d'Olivier en agriculture de conservation, c'est ainsi que l'orge, le maïs, le seigle, et la betterave cultivés sur la ferme, servent à l'élaboration de nos produits.

Le but : maîtriser l'intégralité de la production et donc la qualité des ingrédients de nos spiritueux en devenant auto-suffisant.

Nous avons à cœur de planter des variétés anciennes afin de diversifier nos cultures.

En outre, un verger et un jardin botanique ont été plantés sur l'exploitation pour cultiver les fruits et les plantes agrémentant nos créations.

Dans le souci d'être toujours plus résilient face aux aléas, de participer à la protection de la biodiversité et de fournir à la distillerie ses aromates, Olivier a déjà planté 11 hectares en agroforesterie – pratique associant arbres et cultures de céréales sur une même parcelle – afin d'offrir une vraie continuité : du champ à la bouteille.

Pour certains spiritueux, comme notre eau de vie de bière, nous recyclons des brassins de bière de brasseurs franciliens, dont les saveurs ne convenaient pas à leurs palais, afin de les distiller et d'affiner leurs parfums en les associant à différents fruits et épices.

De même, les épices, parfois indispensables à certaines recettes sont sélectionnées avec soin pour sortir la quintessence de nos « jus » et produites au maximum sur la ferme.



Entre tradition et modernité

Nous voulons que notre gamme de spiritueux soit représentative de l'identité de notre région agricole et de notre terroir en alliant la tradition du processus et l'originalité des accords.

Notre alambic Stupfler®

La Maison Stupfler® cultive un savoir-faire unique en matière de fabrication, en créant des alambics à colonne uniques au monde. Reconnus mondialement pour produire les alcools les plus fins, cette entreprise familiale allie savoir-faire et maîtrise technologique. C'est après de nombreuses formations au Centre International des Spiritueux à Cognac, et bien évidemment après avoir pris le soin de goûter les alcools qui en sortaient, que notre choix s'est naturellement porté sur la Maison Stupfler® située à Bègles.

Une ferme bicentenaire

Chargée d'histoire, la ferme construite en 1760, est celle du château ayant appartenu à la Comtesse de Ségur. Composée de plusieurs bâtiments, notre choix s'est porté sur une grange aux proportions raisonnables, propice aux vieillissements des fûts. Après rénovations, nous y avons créé notre salle de distillation et fermentation, ainsi que notre laboratoire.



Notre gamme de spiritueux

Les Gins

Pour tous nos Gins nous utilisons une méthode unique créée par la Distillerie d'Isle de France, une fermentation de fruits frais et une macération de plantes et d'aromates, associées à une infusion, pour restituer le meilleur de nos matières premières et donner une saveur unique à nos produits.

Les Rhums

Seuls spiritueux dont nous ne pouvons trouver la matière première en Seine et Marne, nous avons sélectionné les mélasses et pur jus de cannes à sucre, les plus à même d'exprimer le style original de la Distillerie d'Isle de France.

La canne à sucre, ingrédient indispensable à la production de rhum n'étant pas produite en région parisienne, est importée et distillée à la ferme. Michael, fort de son expérience et de ses nombreux voyages à su dénicher les meilleurs moulins, et sélectionné ce qui se fait de mieux en mélasse et pur jus.

Les Whiskys

Le Whisky de la Distillerie d'Isle de France se veut différent des whiskys classiques, par l'origine des grains mais également sa recette et son élevage en chai sec. Le seigle et l'orge ont été brassés en Seine et Marne, avant d'être distillés dans notre alambic Stupfler® en 2019. En cours de vieillissement en fûts de chêne de différentes origines, ils sont stockés dans la grange de la ferme, dont les qualités en termes de régulation des variations climatiques ne sont plus à prouver. Ce stockage permettra un vieillissement tout en douceur, laissant le temps au bois et au whisky de se marier à la perfection. Il sera alors embouteillé après 3 ans, ayant le vieillissement nécessaire pour s'appeler officiellement Whisky.





Gin #3

Ananas & Gingembre

Issu d'une double technique de fabrication
Macération & Fermentation,
Le Gin de la Distillerie d'Isle de France se veut novateur et différent.

Un nez acidulé, épicé et floral avec des notes de cédrat, citronnelle, verveine et Bissap (fleur d'hibiscus) satisfera les amateurs comme les néophytes.

La fermentation d'Ananas et de Gingembre alliée à la distillation en alambic artisanal Stupfler, lui confèrent une rondeur inégalable, que vous pourrez apprécier sec ou en cocktails.

Olivier Flé, agriculteur, et Michael Landart, propriétaire du bar à cocktails le Maria Loca, ont voulu marier le savoir-faire traditionnel à l'exotisme :
la quintessence de l'Isle de France.

Pour tout renseignement ou commande : www.didf.co
Email: contact@didf.co

 
@DistillerieIDF
#DIDF





Gin de d'Automne

Cuvée 2021

Edition limitée 400 bouteilles.

Notre Gin d'Automne est le résultat improbable d'une fermentation de carottes.

Nous les avons mariées aux agrumes, aux noisettes, à la fève de tonka et à un soupçon de gingembre. Cette recette a été conçue dans l'esprit d'un carrot cake, pour repousser les limites de la créativité avec ce gin extravagant et proche de la terre.



Pour tout renseignement ou commande : www.didf.co
Email: contact@didf.co

 
@DistillierielDF
#DIDF





Gin de Printemps

Cuvée 2021

Edition limitée

Notre recette de gin s'inspire des premiers effluves de printemps.

Un vrai panier de fruits frais explose au nez et en bouche. L'association des fraises, de la rhubarbe, de la baie rose et des fleurs de sureau offre une vraie gourmandise, marque de fabrique de notre distillerie artisanale.

Pour ce gin nous avons procédé de la même manière que pour notre Gin #3 et la méthode unique de la Distillerie d'Isle de France, par fermentation de fruits et macération de plantes pour restituer le meilleur de nos matières premières et donner une saveur unique à nos produits.

Aucun arômes de synthèse ni sucre n'a été ajouté à nos jus, leur rondeur provient uniquement des fruits mûres et fermentés, ce qui fait toute la différence et la particularité de nos distillats.

Pour tout renseignement ou commande : www.didf.co
Email: contact@didf.co

 
@DistillierieIDF
#DIDF





Falernum

Rhum Épicé Distillé

Le Falernum est, historiquement, une liqueur à base de rhum, de citron vert, d'amandes et d'épices, originaire de la Barbade pour agrémenter vos cocktails, créée au 18ème siècle.

La Distillerie d'Isle de France a voulu partager avec vous sa recette moderne de cette liqueur peu connue en France, en livrant sa version non sucrée.

L'amande, le gingembre, le citron vert et les épices sont macérés puis distillés en alambic Stupfler de 500 litres pour s'unir et vous proposer non pas une liqueur mais un rhum aux saveurs exotique afin de vous donner une base naturelle pour vos Mojitos, Daiquiri, Rum Mule, Pina Colada et tutti quanti!

Il existe différentes versions de Falernum dans le monde mais celui de la Distillerie d'Isle de France se démarque car vous pourrez le consommer sec, sur glace, en cocktails et même pour cuisiner vos plats et desserts.

Pour tout renseignement ou commande : www.didf.co
Email: contact@didf.co



@DistillerieIDF
#DIDF





Suivez-nous sur
Facebook
Instagram

Et retrouvez-nous chez plus de 50 Cavistes, Bars et restaurants

Site Internet :
<https://www.distillerie-isle-de-france.fr/>

Contactez-nous : contact@didf.co