

CAHIER HÉRITAGE

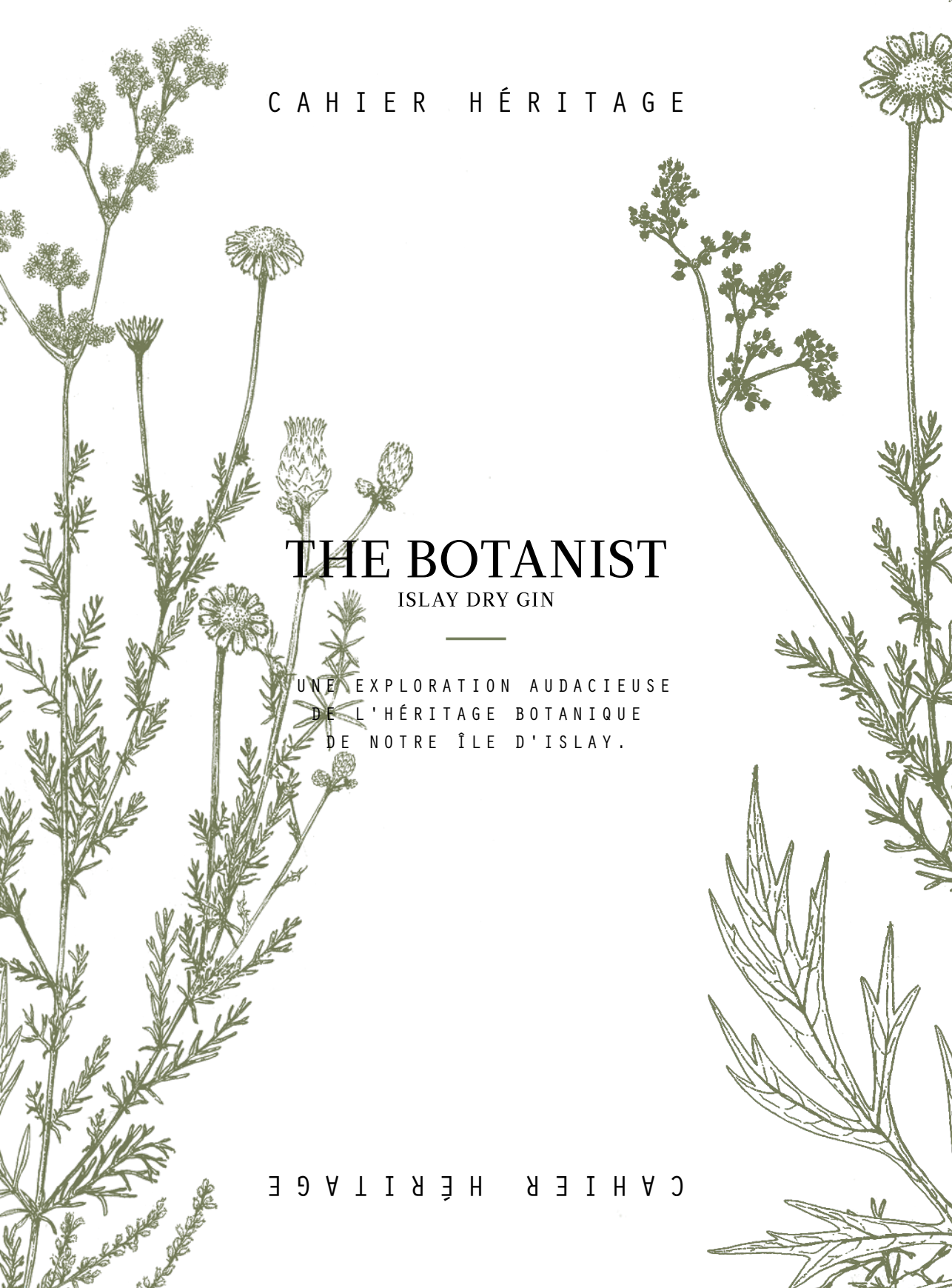
# THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

---

UNE EXPLORATION AUDACIEUSE  
DE L'HÉRITAGE BOTANIQUE  
DE NOTRE ÎLE D'ISLAY.

CAHIER HÉRITAGE



## \_HISTOIRE

### ÎLE D'ISLAY, HÉBRIDES EXTÉRIEURES, ÉCOSSE.

The Botanist est un gin aux saveurs multiples et complexes. Une exploration avant-gardiste de l'héritage botanique d'Islay. Au cours d'une distillation lente et délicate, 22 plantes aromatiques locales cueillies à la main viennent sublimer les neuf variétés de baies, écorces et graines habituellement utilisées dans la recette du gin. Notre savoir-faire en matière de distillation est intimement lié à l'histoire de Bruichladdich, qui débute en 1881 lorsque trois frères, William, John et Robert Harvey décident de construire une petite distillerie sur l'île d'Islay.

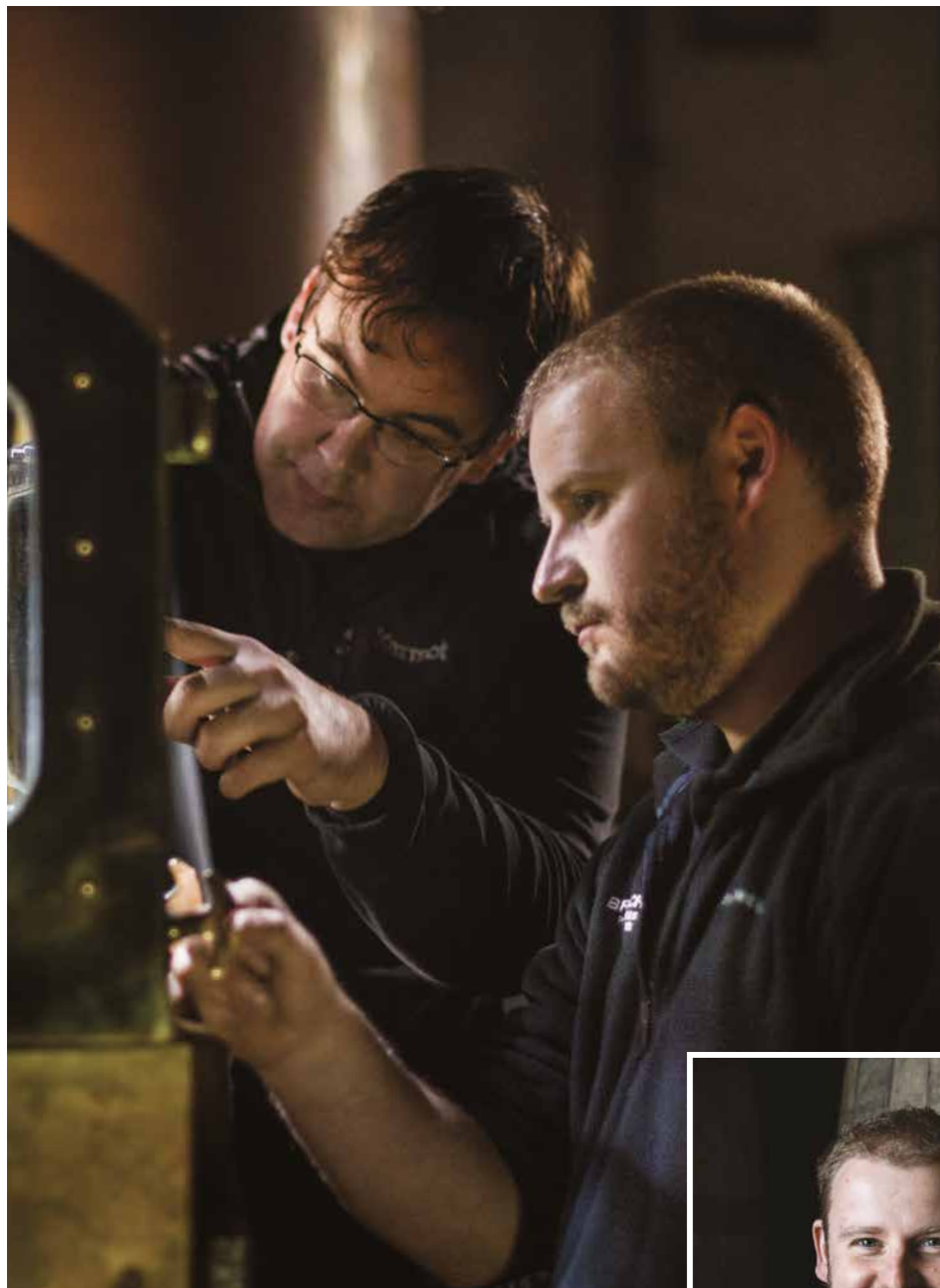
L'industrie du whisky a toujours connu des hauts et des bas, et Bruichladdich n'a pas été épargnée par ces périodes de crise : au 20<sup>ème</sup> siècle, la distillerie connaît de nombreux changements de direction ainsi que plusieurs fermetures temporaires. En 1994, la distillerie évite de justesse la fermeture définitive, grâce au rachat par deux négociants en vin londoniens, Simon Coughlin et Mark Reynier, qui lui donnent une nouvelle vie.

Ces deux visionnaires croient en l'influence du terroir sur les saveurs d'un spiritueux et valorisent les outils traditionnels et le savoir-faire ancestral des habitants d'Islay. Ils sont déterminés à casser les codes de l'industrie du single malt en innovant, en jugeant la noblesse d'un whisky selon sa richesse aromatique plutôt que d'après son âge et en mettant les matières premières au premier plan. Avec l'aide de leur maître distillateur Jim McEwan et du responsable opérationnel de la distillerie Duncan McGillivray, ils entreprennent de créer un gin qui saurait traduire l'âme et le cœur de la petite île reculée d'Islay.

Comme le hasard fait bien les choses, deux botanistes de renom, Dr Richard Gulliver et Mrs Mavis Gulliver, habitent à cette époque au sud de l'île. Ils fouillent la nature d'Islay et identifient 33 plantes, feuilles et fleurs comestibles dont les caractéristiques gustatives et olfactives sont particulièrement intéressantes. Elles présentent aussi l'avantage de pouvoir être récoltées de façon durable sur l'île. Parmi cette sélection, Jim choisit 22 plantes aromatiques dont l'alliance évoque le doux parfum de la vie sur l'île d'Islay.



UNE HISTOIRE DE HASARDS,  
DE RENCONTRES  
ET DE VISION COMMUNE.



« LE GIN THE BOTANIST  
EST BIEN PLUS QU'UN SIMPLE  
SPIRITUEUX. »

## \_DES HOMMES

ADAM HANNETT, MAÎTRE DISTILLATEUR  
À LA DISTILLERIE BRUICHLADDICH.

Adam est un "Ileach" : il est né et a grandi sur l'île d'Islay, en Écosse. Il est adolescent lors de la décennie noire à Islay où les distilleries ferment les unes après les autres, entraînant l'exode de la population. Après le lycée, il part étudier quelques années à Aberdeen, mais n'y reste que peu de temps tant son attachement à Islay est grand.

Lors de ses débuts à la distillerie, il y a maintenant douze ans, Adam s'occupe de l'accueil des visiteurs. Il aime particulièrement partager les connaissances des artisans qu'il côtoie quotidiennement et c'est à leur contact qu'il développe une passion pour la distillation et l'art de l'assemblage.

Son enthousiasme communicatif et son implication consciencieuse au sein de la distillerie ne passent pas inaperçus auprès de Jim McEwan, qui sait reconnaître son talent et l'invite à travailler à ses côtés. Depuis l'inauguration du gin The Botanist en 2010, Adam participe activement à chacune de ses distillations.

La distillation du gin The Botanist est un art complexe qui ne peut être entrepris que par une équipe hautement qualifiée. Adam collabore étroitement avec Allan Logan, directeur de la production. Ensemble, ils font macérer lentement les neuf plantes aromatiques de base dans un mélange d'alcool de grain neutre et d'eau de source d'Octomore. The Botanist est ensuite distillé dans un alambic de type Lomond absolument unique affectueusement surnommé "Ugly Betty" par l'équipe.

Puis, Adam place un petit sac en mousseline contenant les 22 plantes aromatiques d'Islay dans un compartiment rattaché à Ugly Betty afin que les vapeurs d'alcool s'imprègnent de leurs arômes riches et complexes, emblématiques du gin The Botanist.

« The Botanist est bien plus qu'un simple spiritueux. C'est l'incarnation de notre île, l'expression de nos origines. A travers l'art de la distillation et l'utilisation d'ingrédients issus de notre terre, nous créons un spiritueux qui chante ses origines. » nous explique Adam.



## JAMES DONALDSON, CUEILLEUR PROFESSIONNEL À LA DISTILLERIE BRUICHLADDICH.

Né dans la région de l'Angus, en Écosse, James a toujours aimé passer du temps au grand air à explorer les parcs et les buissons de son village. C'est ainsi qu'il se découvre un don inné pour « trébucher dans des fossés et se retrouver couvert de boue ».

Ce talent un peu particulier et son esprit acéré le conduisent vers des études en botanique à l'université d'Édimbourg. Après ses études, il part voyager un moment avant de rentrer en Écosse où il devient guide touristique. Il passe les 15 années suivantes à expliquer aux visiteurs ébahis la riche histoire de l'Écosse et à leur présenter la beauté sauvage des Highlands et des îles écossaises. Il découvre Islay lors d'une visite privée avec un groupe d'amateurs de whisky, et finit par s'y installer. Seize mois après son installation, il tombe sur une offre d'emploi de Bruichladdich, qui recherche un « cueilleur professionnel ».

Un emploi en parfaite adéquation avec ses passions.

James passe ses six premiers mois chez Bruichladdich à cueillir et préparer méticuleusement les 22 herbes aromatiques emblématiques du gin The Botanist avec l'aide du Dr Richard Gulliver et Mrs Mavis Gulliver. Depuis leur départ à la retraite, James est désormais le seul responsable de la cueillette des « 22 » dans les marais, sur les collines et les rivages d'Islay.

« Le respect de l'environnement est l'essence même du gin The Botanist. Nous ne cueillons jamais plus que ce dont nous avons besoin et ne prélevons que de petites quantités à chaque cueillette. Au cours du printemps et de l'été, la nature d'Islay fleurit petit à petit, nous cueillons les plantes à la main et les faisons sécher une feuille après l'autre. », explique James.



« UN DON INNÉ POUR TRÉBUCHER  
DANS DES FOSSÉS ET SE RETROUVER  
COUVERT DE BOUE . »



## \_ TERROIR

NOUS PUISONS NOTRE INSPIRATION  
AU COEUR D'ISLAY, NOTRE ÎLE  
DANS L'ARCHIPEL DES HÉBRIDES,  
SUR LA CÔTE OUEST DE L'ÉCOSSE.

Dans l'univers du vin, le terroir correspond à l'influence du sol, du sous-sol, de son orientation et son exposition aux éléments, du climat et du micro-climat sur la croissance de la vigne et la récolte du raisin. Notre attachement au terroir se reflète dans tous nos spiritueux, c'est l'un des concepts fondateurs de notre distillerie. La plupart des 22 plantes aromatiques que nous sélectionnons avec soin pour notre gin poussent en abondance

sur Islay, nous pouvons donc les cueillir de façon responsable sans que cela perturbe l'écosystème fragile de l'île.

Sept mois de cueillette et 17 heures de distillation sont nécessaires à la création d'un gin qui raconte Islay dans toute sa splendeur.

The Botanist nous permet d'exprimer et d'affirmer notre identité. C'est l'expression très personnelle de notre lien avec la nature et tout ce qu'elle a à offrir.

À TRAVERS L'ART DE LA  
DISTILLATION ET L'UTILISATION  
D'INGRÉDIENTS ISSUS  
DE NOTRE TERRE, NOUS CRÉONS  
UN SPIRITUEUX QUI EXPRIME  
ET CHANTE SES ORIGINES.



## \_ EN HARMONIE AVEC LA NATURE

POUR CRÉER THE BOTANIST,  
NOUS SOMMES PARTIS EXPLORER  
NOTRE PROPRE JARDIN,  
NOTRE ÎLE DES HÉBRIDES.

The Botanist témoigne de notre créativité, de notre volonté de découverte et de notre lien très fort avec la nature de l'île. À travers lui, nous cherchons à faire naître l'inspiration chez les amateurs de gin, à leur faire découvrir les saveurs cachées dans leur propre jardin. Au lieu de proposer un cocktail signature, nous souhaitons inviter les gens à explorer leur environnement

et les plantes aromatiques qui y poussent au fil des saisons afin de créer leur propre cocktail de The Botanist, car c'est la meilleure façon d'apprécier sa versatilité. L'inspiration peut se trouver au bord d'un chemin, dans chaque parc, dans chaque champ, partout dans le monde. Chaque cocktail devient alors une aventure aromatique unique...



## \_ CHIFFRES CLÉS

**1,6**  
MILLION

Plus de 1,6 million de bouteilles vendues en 2018.

**66**  
PAYS

Actuellement, The Botanist est disponible dans 66 pays.

**Croissance**  
ULTRA RAPIDE

The Botanist s'impose à nouveau comme la marque de gin haut de gamme à la croissance la plus forte en volume et en valeur.

**70%**

The Botanist est présent dans 70 % des meilleurs bars à cocktails du monde.

## \_ DATES CLÉS

**1881**

Bruichladdich est fondée en 1881 par les frères Harvey, héritiers d'une dynastie de fabricants de whisky à Glasgow. Robert Harvey, l'ingénieur, la conçoit. John, distillateur, la gère et William apporte son expertise commerciale.

**1994**

En 1994, le propriétaire de l'époque, Jim Beam Brands, décide de fermer la distillerie Bruichladdich.

**2000**

Le 19 décembre 2000, la distillerie à moitié à l'abandon est rachetée par un groupe d'investisseurs privés, sous la direction des négociants en vin londoniens Simon Coughlin et Mark Reynier.

**2010**

The Botanist est distillé pour la première fois à l'aide des 9 baies, écorces et graines agrémentées des 22 plantes botaniques cueillies à la main sur l'île.

**2012**

La distillerie Bruichladdich est rachetée par le groupe Remy Cointreau.

**2018**

The Botanist continue de s'affirmer comme l'un des meilleurs gin au monde.

