

# Gin (eau-de-vie de genièvre)

Martin Heiri, Jonas Inderbitzin  
www.destillate.agroscope.ch



**Définition** (aux termes de l'ordonnance du DFI sur les boissons, état au 1<sup>er</sup> juillet 2020)

Le gin est une boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue par **aromatisation** d'un alcool éthylique ayant les caractères organoleptiques appropriés avec des **substances aromatisantes** naturelles ou des préparations aromatisantes. Le goût des baies de genévrier doit rester prépondérant. La production de gin doit satisfaire aux **exigences minimales** suivantes:

- le produit fini doit présenter une teneur en alcool de **37,5 % du volume** au minimum;
- après la redistillation, le **goût des baies de genévrier** doit rester **prépondérant**.



Macération

## Deux façons de faire

Le gin est produit à partir d'un alcool d'origine agricole issu de matières premières riches en amidon telles que les céréales ou la mélasse. Il doit son goût caractéristique aux épices utilisées lors de la distillation. L'aromatisation est effectuée par macération ou par percolation, ces deux procédés pouvant être utilisés en parallèle. Dans le cadre de la **macération**, les substances aromatisantes marinent durant des heures, voire des jours dans le liquide d'extraction. Dans le cadre de la **percolation**, la vapeur produite lors de la distillation est dirigée sur les aromates, qui sont déposés sur un tamis ou rassemblés dans un sachet suspendu.



Percolation

## Aromatisation

De nombreux ingrédients peuvent être utilisés pour aromatiser le gin, les principaux étant les baies de genévrier et les graines de coriandre. L'écorce de cannelle, le bois doux, le cubèbe et les écorces de citron sont également souvent employés à cette fin.

## Production

### 1. Macération

- Diluer l'alcool de bouche afin d'abaisser sa teneur en alcool à 60 % du volume.
- Laisser macérer les aromates durant 12 à 18 heures.
- En principe, il faut utiliser de petites quantités d'ingrédients, à savoir 5 à 10 grammes pour la macération d'un litre à 60 % du volume.

### 2. Distillation

- Avant de procéder à la distillation, il faut abaisser à 30 % du volume la teneur en alcool de l'alcool de bouche aromatisé.
- La séparation des alcools de tête est également nécessaire lorsqu'on produit du gin (notes de moisi, moins les notes piquantes d'acétate d'éthyle typiques des alcools de tête).
- L'eau-de-vie de cœur est plus importante que pour les eaux-de-vie de fruits (température du col de cygne: 88 °C / ballon: 68 % du volume).

### 3. Recette de base pour 10 litres à 60 % du volume

Quantité [g]	Ingrédient	Forme
40-50	Genévrier	Baies
5-10	Coriandre	Graines
1-5	Cannelle	Bâtons
1-10	Citron	Ecorce



Baies de genévrier



Graines de coriandre



Bâtons de cannelle



Ecorces de citron

La recette présentée ci-dessus peut être complétée par de nombreux autres ingrédients, dont l'écorce de cannelle, le bois doux, le cubèbe, les graines d'angélique, les racines de violette ou la cardamome.

#### Sources

- André Dominé, *The Ultimate Bar Book*, Ullmann Verlag, 2008
- *Gin-Buch: Cocktailrezepte und Wissenswertes über Gin*, <http://ginobility.de/blog/gin-buch-260>, 2.7.2013