

Discretia „La Juste Mesure” Liqueur de Plantes



KRAJ	Francja
REGION	Dolina Rodanu
RODZAJ	Likier
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	40,0 %
POJEMNOŚĆ	700 ml

Aromat:

Aromat niezwykle złożony i wielowymiarowy – otwiera się nutami konfitowanej cytryny, bergamotki i werbeny, wnosząc świeżość oraz cytrusową elegancję. W dalszej części pojawiają się akcenty kopru włoskiego, cedru, głogu, jodły i goryczki, budujące wyraźnie ziołowy i balsamiczny charakter. Finisz dopełniają nuty kamfory, jasnego tytoniu i gałki muskatołowej, nadające całości głębi, korzennej pikantności i szlachetnej wytrawności.

Smak:

Smak otwiera cytrusowa świeżość przywodząca na myśl skórkę cytryny, po której pojawia się gładka, harmonijna struktura z delikatnie tanicznym charakterem. Całość podkreślają nuty przypraw korzennych, wanilii i fasoli tonka, nadające likierowi elegancji oraz aksamitnej głębi. Długi, wytrawny finisz przynosi wyraźną roślinną goryczkę, akcenty przypraw i świeże nuty pieprzu chili oraz cedru, pozostawiając złożone i wyrafinowane wrażenie.

Więcej informacji:

Discretia „La Juste Mesure” to wyjątkowy likier ziołowy stworzony przez Maison M. Chapoutier – projekt będący połączeniem naukowej precyzji, kreatywności i filozofii równowagi inspirowanej pismami Hildegardy z Bingen. Nazwa Discretia, wywodząca się z łaciny, oznacza „właściwą miarę” – cnotę harmonii i umiaru, stanowiącą fundament całej receptury.

Likier powstaje na bazie alkoholu i cukru pochodzących wyłącznie z francuskich winogron. Do produkcji wykorzystuje się starannie wyselekcjonowaną kompozycję około czterdziestu składników botanicznych, obejmujących kwiaty, korzenie, kory i przyprawy. Rośliny pochodzą z Alp, regionu Diois i Pirenejów, natomiast przyprawy wybierane są z najbardziej renomowanych terroir świata.

Opracowanie receptury wymagało ponad 1000 prób, testów około stu roślin oraz analizy blisko stu historycznych receptur. Produkcja opiera się na dwóch kluczowych metodach ekstrakcji aromatów – destylacji oraz maceracji. Destylacja prowadzona jest w miedzianym alembiku kolumnowym firmy Stupfler, który pozwala oddzielać i koncentrować najcenniejsze związki aromatyczne dzięki różnicom temperatur wrzenia. Maceracja natomiast umożliwia powolne wydobywanie aromatów poprzez długie kontaktowanie składników z alkoholem.

Po procesie produkcji Discretia dojrzewa przez kilka miesięcy w starych demi-muids po Hermitage Blanc oraz w stalowych tankach, co nadaje trunkowi głębię, elegancję i wyjątkową równowagę.

Maison Chapoutier



Maison M. Chapoutier to jedna z najbardziej renomowanych posiadłości w Dolinie Rodanu, której historia sięga 1808 roku. Siedziba producenta znajduje się w Tain-l'Hermitage, a marka od dekad wyznacza standardy jakości dla win północnego i południowego Rodanu. Prawdziwy przełom nastąpił pod kierownictwem Michela Chapoutiera, który w latach 90. wprowadził biodynamikę i skoncentrował się na maksymalnym wyrażeniu terroir.

M. Chapoutier słynie z parcelarnych win oddających charakter konkretnych siedlisk – granitowych wzgórz Hermitage, stromych tarasów Côte-Rôtie czy wapiennych gleb Châteauneuf-du-Pape. Producent preferuje często wina jednoszczepowe, podkreślające czystość odmiany i miejsca pochodzenia. Dom posiada winnice nie tylko we Francji, ale również w Australii, Portugalii i Hiszpanii.

Chapoutier jest także pionierem biodynamiki wśród wielkich producentów Rodanu. Uprawy prowadzone są zgodnie z naturalnym rytmem przyrody, z poszanowaniem gleby i bioróżnorodności. Filozofia producenta opiera się na przekonaniu, że wielkie wino powstaje przede wszystkim w winnicy.

Znakiem rozpoznawczym domu są etykiety z alfabetem Braille'a, obecne na wszystkich butelkach od 1996 roku – symbol otwartości i społecznej

odpowiedzialności marki. Dziś M. Chapoutier należy do ścisłej światowej czołówki producentów win premium i ikon francuskiego winiarstwa.