



ROBOREL DE CLIMENS

AFFINEUR DE WHISKY FRANÇAIS

SOMMAIRE :

- Introduction
 - La génèse du projet
 - L'histoire – storytelling
 - Quelques chiffres
- La marque & ses valeurs
 - Le processus 100% français
- Dégustation





Introduction

Introduction :

Le génèse du projet

- **Pendant 20 ans** : oenologue à Bordeaux (conseil, gestion de propriétés);
- **2017** : la reconversion, découverte d'une nouvelle filière;
- **2018** : naissance du projet, affineur de whisky;
- **2019** : 1er embouteillage de whisky français affiné en ex-fûts de vin.



Introduction :

Le génèse du projet

Pourquoi le whisky français ?

La France un est des 1er malteur et producteur d'orge au monde.

Pourquoi alors le whisky français est nouveau ?

La France est culturellement une terre de vin, les céréales étaient destinées à l'alimentation et au bétail.

Mon idée ?

Mettre en avant notre savoir faire d'agriculteur, brasseur, malteur et distillateur tout faisant la part belle à notre patrimoine viticole.



Introduction :

Storytelling



A. ROBOREL DE CLIMENS

Œnologue depuis 20 ans à Bordeaux, je développe des whiskies élevés et affinés en France. L'affinage a lieu en ex-fûts de vin pour donner à chaque édition un caractère unique, imprégné de la saveur des cépages et des terroirs.

- Aymeric Roborel de Climens

Introduction :

Le monde des spiritueux en quelques chiffres

Répartition des boissons alcoolisées :

- 75% bière
- 10% Vins
- 10% Spiritueux
- 5% divers

Le vin : 33,5 milliards de Blles / an

Les Spiritueux : 32 milliards de Blles / an :

- Baiju : 9,6 M Blles/an
- Whisky : 5,1 M Blles/an (don't 1,5 en écosse)
- Vodka : 4 M Blles/an
- Brandy : 2 M Blles/an
- Rhum : 1,9 M Blles/an
- Liqueurs : 1,5 M Blles/an
- Gin : 1,4 M Blles/an
- Mezcal & Téquila : 0,5 M Blles/an
- Whisky français : 1 million de blles pour 150 distillerie



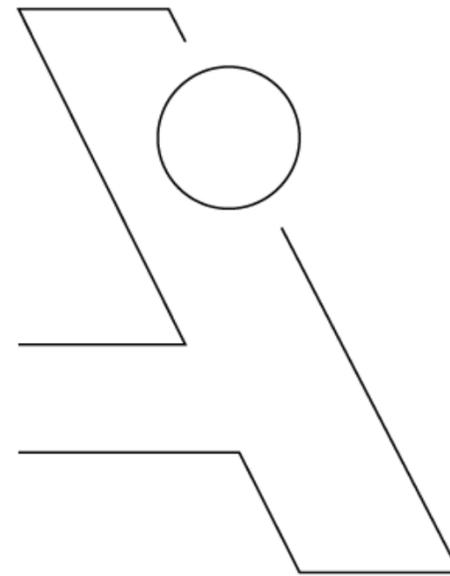
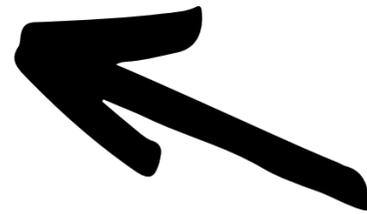


PARTIE 1 : La marque & ses valeurs

La marque :

Nom de la marque

Affineur



ROBOREL DE CLIMENS

AFFINEUR DE WHISKY FRANÇAIS



Aymeric ROBOREL DE CLIMENS

"Des whiskies aux accents vignerons"

Le discours

Matières premières

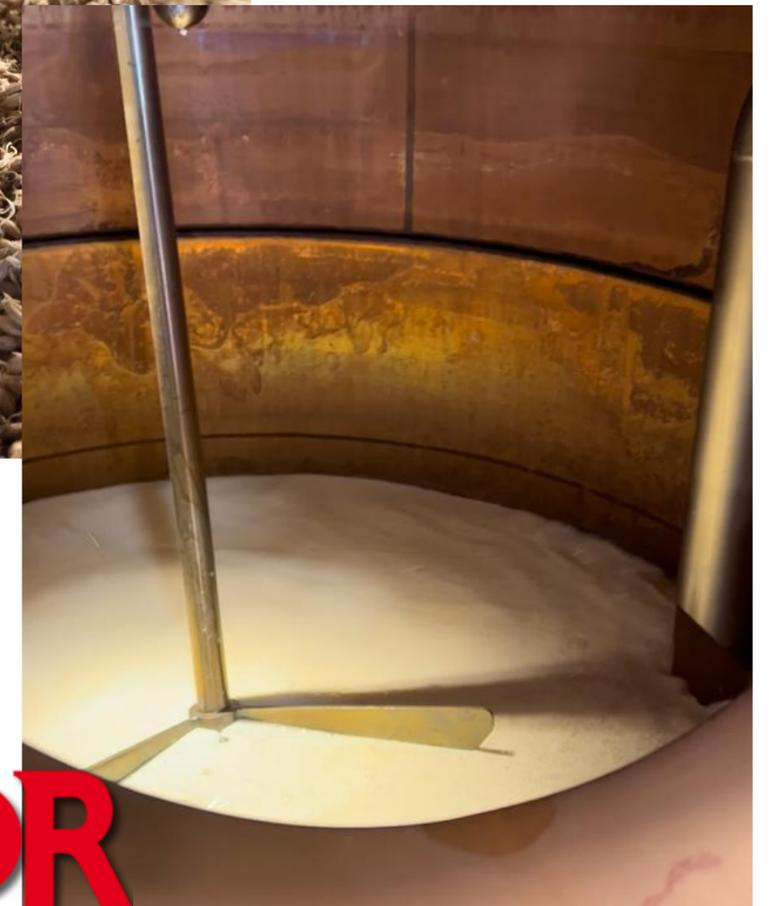
Matière première



Orge française
Malterie et brasserie
identifiés



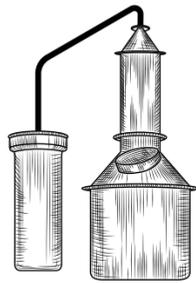
malteries
soufflet



Le discours

Distillation

Distillation



Distillerie
française identifiée

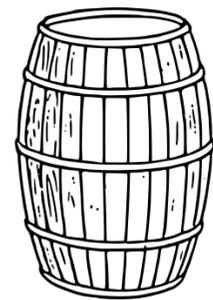


DISTILLERIE
ARTISANALE
Hepp

Le discours

Elevage

Elevage



Fûts de chêne français



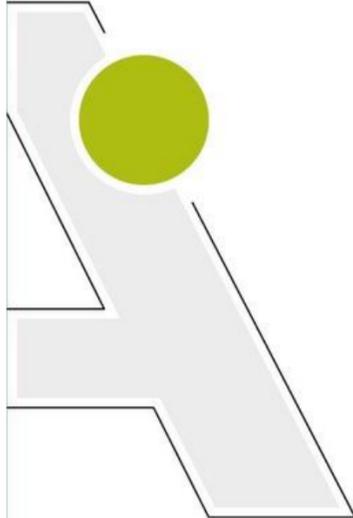
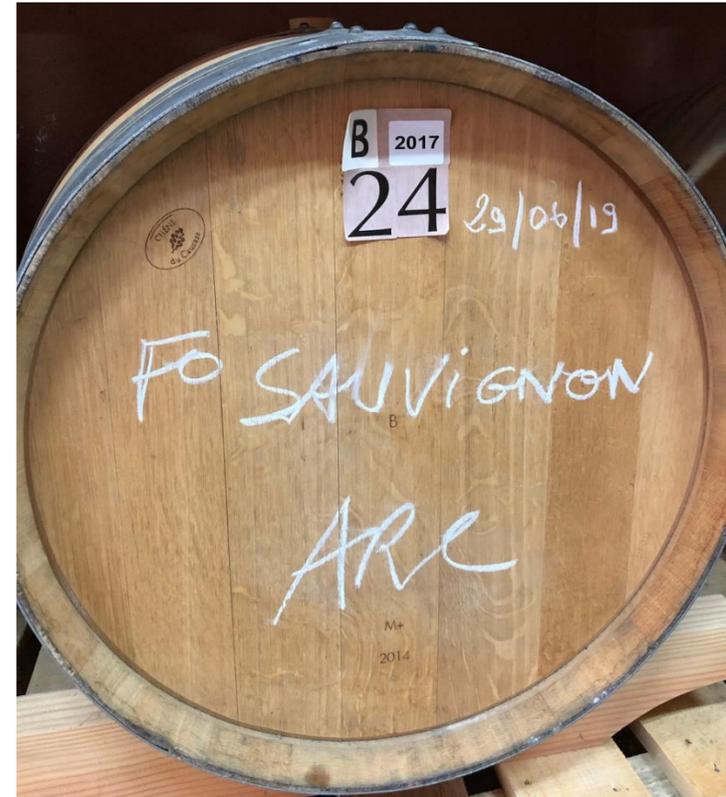
Le discours

Finitions

Finitions



Finitions
mono cépage
notifiées



SUBTIL
SAUVIGNON

ROBOREL DE CLIMENS
AFFINEUR DE WHISKY FRANÇAIS



**WHISKY FRANÇAIS
SINGLE MALT**

affiné en ex-fûts de vin
du **Clos Floridène**
Cru des Graves de Bordeaux

 40 % Vol.



PARTIE 2 : Dégustation

La gamme :



Les whiskies

A. ROBOREL DE CLIMENS



FINITION SAUVIGNON WHISKY FRANCAIS SINGLE MALT

Caractéristiques :

70cl - 40% alc.

Elevage :

Environ 30 mois en fût de chêne français. Affiné environ 6 mois en ex-fûts de vin.

Affinage :

Affiné en ex-fûts de vin blanc 100% Sauvignon du Clos Floridène, cru des Graves de Bordeaux.

Dégustation :

Caractéristiques : Délicat, élégant, florale et fruits blancs

Couleur : Jaune pale

Nez : Muscat, poire, pêche, raisin, fleurs blanches

Bouche: Attaque délicate et ronde, Belle longueur, Finale fraiche et suave

Et en cocktail ?

Pourquoi ne pas le déguster en Sauvignon fizz !

Ingrédients :

1cl de sirop de fleur de sureau

2cl de jus de citron jaune

5cl de "Finition Sauvignon"

7cl d'eau gazeuse



FINITION SAVAGNIN WHISKY FRANCAIS SINGLE MALT

Caractéristiques :

70cl - 48% alc
1352 bouteilles produites.
Edition limitée - Ephémère
Finition Savagnin

Elevage :

Environ 30 mois en fût de chêne français. Affiné
environ 6 mois en ex-fûts de vin.

Affinage :

Affiné en ex-fûts de vin jaune 100% Savagnin
du domaine Badoz, AOC Côtes-du-Jura

Dégustation :

Caractéristiques : Gourmand, intense, oxydatif et
ensoleillé.

Couleur : Or brun

Nez : Intense notes de fruits à coques avec une
dominante de noix, d'abricots secs et de raisins de
Corinthe.

Bouche : Attaque onctueuse, notes de noix et de malt
intense.





+33 (0)7 85 16 05 54

aymeric@roboreldeclimens.com

www.roboreldeclimens.com