



Le 27 juin 2017

Communiqué de presse

Le Vercors nouveau producteur de Whisky !

Anne-Hélène et Eric Cordelle ont installé leur distillerie à Saint-Jean-en Royans. Pendant que le Whisky vieillit en cave dans les futs de chêne, les passionnés de distillation ouvrent désormais leurs portes à la visite de leur procédé de fabrication innovant.

Un alambic innovant à basse température

La passion d'Eric pour la distillation l'a mené à travailler plus d'un an à la création d'un alambic innovant pour la distillation à basse température. Après avoir été monté dans les Vosges, l'alambic à prit place dans la nouvelle distillerie à côté d'un alambic traditionnel en cuivre.

Pour faire leur whisky, il faut 2 passes (2 passages en alambic). La première, dans l'alambic innovant, la seconde se prépare dans l'alambic traditionnel.

Un Whisky bio 100% maison

Le 15 mai 2017, les premiers futs de Whisky 100% maison ont été remplis. Il a été confectionné avec de l'orge cultivé par les soins de Anne-Hélène et Eric sur leurs terres et brassé avec de l'eau de source du Vercors.



Visiter la distillerie

Depuis mai 2017, la distillerie propose des visites aux groupe et individuels dans un bâtiment du 18^{ème} siècle. Au programme de la visite : exposition, film, visite du site de production et dégustation. La distillerie est ouverte du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h (fermé le mercredi) et le dimanche de 15h à 17h.

Visuels haute définition disponibles sur demande.

Contacts Presse :

Anne-Sophie Rouanet : Office de tourisme Vercors Drôme / otvercorspresse@gmail.com / 04 75 48 22 54

La distillerie du Vercors : info@distillerie-vercors.com