STILLA

ÉDITION INITIA

Distilled Gin — 43 % vol.
Maison Stilla, Villeneuve d'Ascq (Hauts-de-France) · Distillé à Wambrechies
Dégusté par Stéphanie Hennion — vendredi 24 juillet 2026

IDENTITÉ PRODUIT

CATÉGORIE	Distilled Gin *(et non London Dry)*
TITRE ALCOOMÉTRIQUE	43 % vol.
BASE ALCOOLIQUE	Alcool neutre vinique (raisin), 96 % vol.
BOTANIQUES	10, dont 8 distillés et 2 en macération séparée
DISTILLERIE	Wambrechies (59), alambic en cuivre Arnold Holstein
EMBOUTEILLAGE	Distillerie de Charleroi (partenaire historique)
ÉDITION	Batch 1 — 1 680 bouteilles numérotées
PRIX CONSEILLÉ	47 € TTC
FOURNISSEURS	100 % français (verre, bouchons, étiquettes)

DISTINCTIONS 2026

- **Médaille d'Or** — Concours International de Lyon
- **Médaille d'Or** — Gin Guide Awards
- **Best in France** — Gin Guide Awards
- **Médaille d'Argent (91/100)** — International Wine & Spirit Competition

ÉLABORATION

Le point de départ est un alcool neutre vinique, issu de raisin — une petite singularité française, la plupart des gins partant d'alcool de céréales.

0 **Première réduction : 96 % → 60 % vol.**

Cette dilution précède la macération et conditionne toute l'extraction qui suit. À 96 %, un alcool tire préférentiellement les composés lipophiles — résines, cires, amers durs — et laisse de côté les aromatiques hydrosolubles. Autour de 55-60 %, le rapport eau/alcool ouvre les deux voies d'extraction en même temps : on obtient un profil complet plutôt qu'un profil résineux. C'est le milieu d'extraction, pas encore le produit.

> *À ne pas confondre avec la seconde réduction (étape 6) : celle-ci prépare l'extraction, l'autre amène au degré de vente.*

1 **Macération principale — 5 jours**

Huit botaniques infusent ensemble dans cet alcool à 60 % : baies de genièvre, purée de poire Williams française, baies roses, baies de sureau, fleur de camomille, zeste de citron jaune, racine d'iris, racine d'angélique.

2 **Distillation**

L'ensemble passe en alambic cuivre. Le distillat sort entre **70 et 76 % vol.**, cœurs sélectionnés après coupe des têtes et des queues.

3 **Macérations séparées**

En parallèle, deux cuves dédiées : **fève tonka, un mois** ; **vanille bourbon, deux mois**. Elles ne sont pas distillées — c'est le choix structurant de la recette.

4 **Assemblage**

Le distillat est marié aux deux macérations. Comme il n'y a pas de distillation sur ces deux ingrédients, on récupère leur part grasse : c'est elle qui casse la sécheresse habituelle du gin et apporte le volume.

5 **Filtration à froid**

Élimination des gommes libérées par la tonka, qui rendraient le produit trouble.

6 **Seconde réduction**

À l'eau osmosée, jusqu'aux 43 % vol. de commercialisation. L'osmose garantit une eau sans minéraux ni chlore, qui n'apporte aucun élément susceptible de déplacer l'équilibre construit en amont.

> **Pourquoi « distilled » et non « London Dry »**
>
> L'ajout de macérations après distillation exclut par définition l'appellation London Dry. C'est ce qui explique la très légère teinte jaune pâle du produit — parfaitement naturelle, et assumée. Le discours de la maison est ici clair et sincère, ce qui n'est pas si fréquent.

ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

Œil

Jaune très pâle, presque imperceptible. Brillant, limpide après filtration. Larmes présentes, cohérentes avec la texture perçue en bouche.

Nez

L'expression se fait **haut dans le verre** — comportement typique des alcools blancs, très volatils, à l'inverse d'un spiritueux vieilli qui demande un nez horizontal. L'intensité est prononcée d'emblée.

1ER NEZ — GENIÈVRE	Franc, immédiat, dirigeant. C'est le point le plus important de cette dégustation : la règle du gin est d'être *lead by juniper*, et beaucoup de gins dits « modernes » s'en affranchissent. Ici, non. Le genièvre signe le verre, doublé de notes de **poivre**.
2E NEZ — AGRUMES	L'écorce de citron jaune prend le relais, nette, fraîche, sans acidité agressive.
3E NEZ — CAMOMILLE	L'aromatique florale et légèrement grasse de la fleur en infusion, très reconnaissable, qui vient allonger le nez sans l'alourdir.
NEZ PLONGEANT	La fève tonka apparaît, discrète à ce stade — elle s'exprimera davantage en bouche.

Nez après dilution

Quelques gouttes d'eau modifient la densité de l'alcool et font remonter les aromatiques les plus lourdes en surface. Le gin le supporte très bien : le genièvre s'intègre au poivré, **la vanille et la tonka se déploient**. La partie lourde du profil se révèle sans que l'édifice se déséquilibre — un bon indicateur pour l'usage en cocktail long.

Bouche

ATTAQUE	Baies roses en premier plan, très épicée, chaleur franche. Le premier passage sert à mettre les papilles à niveau ; dès le second, l'ensemble se lit.
TEXTURE	**Huileuse** — la meilleure qualité de texture qu'on puisse obtenir sur un spiritueux blanc. C'est ce toucher qui fait la différence entre un gin correct et un gin qui a du caractère.
VOLUME	Sur l'échelle violon / alto / violoncelle / contrebasse, on est franchement sur **l'alto**. Pas de tanins ni d'accroche sur les joues — logique, il n'y a pas d'élevage — mais un joli volume, rond, occupant.
FINALE	Longue, très longue. **Vanille et tonka marquent le final** et se fixent sur le palais. L'amertume est marquée ; elle ne gêne pas, la rondeur et le volume l'apaisent — mais les palais sensibles à l'amer le noteront.

Structure

Genièvre	●●●●○
Fruité (poire)	●●●○○
Agrumes	●●●○○
Épices (poivre, baies roses)	●●●●○
Floral / herbacé (camomille, iris)	●●●○○
Gourmandise (vanille, tonka)	●●●●○
Amertume	●●●●○
Rondeur / texture	●●●●●

Note sur la poire

À l'aveugle, elle n'est pas identifiable en tant que telle — et c'est voulu. Elle joue le rôle de **zone d'appui** : elle donne le corps, arrondit l'astringence des botaniques, sans jamais s'exprimer en fruit. Il y a pourtant l'équivalent d'une poire Williams entière par bouteille. La poire est un fruit intrinsèquement très floral, ce qui explique qu'elle se fonde dans le registre camomille / iris plutôt que de sortir en note fruitée.

Note sur l'iris

Fixateur d'arômes, il n'apporte pas de goût identifiable mais assure la stabilité et la tenue de l'ensemble sur la durée.

SERVICE ET USAGES

Sec, sur glace

Tout à fait tenable — c'est déjà rare. Quelques gouttes d'eau restent préférables pour ouvrir le registre vanille / tonka.

Gin tonic

La dilution fait exploser la tonka. La vanille reste discrète et vient napper, rehaussant le côté pâtissier sans le surjouer. Recommandé avec un tonic neutre ou légèrement agrume ; un tonic très floral entrerait en concurrence avec la camomille.

Old Fashioned — la recommandation forte

Le profil gourmand, épicé et vanillé fonctionne remarquablement sur ce format, habituellement réservé aux spiritueux bruns. C'est le cocktail où ce gin dit quelque chose que les autres ne disent pas.

Negroni — avec réserve

Sur un Negroni, on attend un genièvre qui claque, sec et coupant. Ici la gourmandise prend le dessus. Faisable, mais ce n'est pas le terrain naturel du produit.

À éviter

Les mélanges très sucrés, qui viendraient s'ajouter à une finale déjà nettement gourmande.

VERDICT

Un gin cohérent de bout en bout : le discours de la maison, le procédé et le verre disent la même chose. Le genièvre dirige — la règle est respectée — et le duo vanille / tonka apporte une signature pâtissière assumée sans jamais basculer dans la liqueur. La texture huileuse et le volume sont les vrais atouts : ils compensent une amertume marquée et donnent au produit un caractère qui manque à beaucoup de gins français de cette gamme de prix.

À 47 €, le positionnement est juste : premium sans dépasser le seuil psychologique des 50 € qui fait basculer l'achat en cave.

Recommandé pour les amateurs de gin qui cherchent autre chose qu'un London Dry, et — argument de vente à ne pas négliger — pour ceux qui trouvent le gin « trop sec » et s'en tiennent éloignés.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.