

## SLM L'ÉLIXIR DU DRUIDE (mise de 2026)

**Couleur :** Ambrée

**Appellation :** Spiritueux (*Spirit*)

**Cépages (*Grape varieties*) :** Syrah 2016 (Brandy) et Vermentino 2022 (Mistelle)

**Alcool Biologique** certifié par Ecocert

*Organic Spirit certified by Ecocert*



### Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : 70g/L

Alcool / *Alcohol* : 33 %

SO2 total : 0 mg/l (sans sulfites ajoutés – *no added sulphites*)

**A la Vigne :** Ce spiritueux provient de raisins de Syrah et de Vermentino, cultivés en Bio et Biodynamie.

*In the vineyards:* This spirit comes from Syrah and Vermentino grapes, farmed with Organic and Biodynamic principles.

**A la Cave :** La Syrah a été vinifiée de manière habituelle, sans ajouts d'aucun additif ni sulfites, et élevée quelques mois en cuve. Au printemps, une partie du vin a été distillée selon la méthode utilisée à Cognac : double distillation en petits alambics Charentais. L'eau de vie ainsi obtenue, transparente, titrait à 74% d'alcool. Nous l'avons longuement élevée en barrique (plus de 8 ans !), en réduisant petit à petit le taux d'alcool avec de l'eau de source naturelle du Haut Languedoc (jusqu'à 45% environ). Souhaitant lui apporter une petite touche gourmande, nous l'avons assemblée fin 2025 avec un peu de notre Cartagène. Cette dernière est un Mistelle de Vermentino 2022 (jus de raisin directement fortifié avec notre eau-de-vie) qui a été élevé de son côté en barriques pendant plus de 3 ans... Aucun additif, colorant ou édulcorant ajouté ! La complexité d'une belle eau-de-vie et la sucrosité naturelle de la Cartagène, qui séduira tous les amateurs de spiritueux !

Production totale : **500** bouteilles !

*In the Cellar:* The Syrah was fermented as usual for us, with no additives or sulfites, and aged for a few months in tank. In the spring, a small part of the wine was distilled like in Cognac: double distillation in small pot stills. The brandy we obtained was at 74% alcohol and colorless. We aged it in oak barrel for more than 8 years, slowly reducing the alcohol level by adding some local natural spring water (down to approx. 45%). In order to add it a touch of sweetness, we blended it with some of our Cartagène 2022. That is a Mistelle made of Vermentino (grape juice directly fortified with our own brandy) aged in oak for more than 3 years... No additives of any kind, for color or sweetness! The complexity of a great brandy and the natural sweetness of the Cartagène, make it a very pleasant spirit that should please everybody!

Total production: **500** bottles !

**Commentaires de dégustation :** La robe est ambrée. Le nez exprime des notes de vieux rhum, d'épices douces, avec beaucoup de complexité. La bouche est riche, avec du gras, une bonne sucrosité bien intégrée et une finale très longue. A déguster seul ou en cocktail !

*Tasting notes:* The aspect is amber. The nose shows an old rum style, with sweet spices and a lot of complexity. The palate is full, with nice viscosity, a well-integrated touch of sweetness and very long finish. To enjoy on its own or in cocktails...

**La petite histoire :** Quand nous avons repris les vignes en 2012 nous n'avions pas le droit de vinifier nos raisins et devions les livrer à 100% à la coopérative... Bien décidés à tester le potentiel, nous avons vendangé de nuit et dans le secret quelques caissettes de syrah et de vermentino, vinifiées dans notre garage de manière totalement clandestine. Les flacons obtenus furent rapidement écoulés « sous le manteau ». Aujourd'hui tout est officiel mais l'esprit demeure : « chut, n'en parlez à personne, et profitez ! »

*Long story short...* When we took over the vineyards in 2012 we didn't have the right to ferment them and had to deliver it 100% to the cooperative cellar... we still picked a few cases of syrah and vermentino that we fermented clandestinely in our garage. The bottles were then distributed "under the coat". Even if everything is now official, the spirit remains: "Shhh... don't tell anyone, and just enjoy!"

**L'info en + :** Il y a désormais toute une gamme de produits « Sous Le Manteau »... les avez-vous tous dégustés ?

*Additional info:* There is now a broad range of "Sous le Manteau" products... did you try them all?

**Aymeric Amiel – Vigneron Paysan à Montblanc (vignes) et Plaissan (cave), Languedoc (France)**

aymeric@domainedesamiel.com - +33 6 83 82 21 80

www.domainedesamiel.com - Facebook/Instagram : Domaine des Amiel