

Les Gentianes

artisanales

Louis Couderc

Le département du Cantal tire son nom du massif montagneux auvergnat qui culmine à 1855 mètres. Situé dans la région Auvergne, le Cantal à pour préfecture Aurillac. Terre de tourisme, on trouve dans le Cantal des activités agricoles tels que l'élevage bovin ainsi que la production laitière, axée sur la fabrication de fromages locaux tels que le fameux Cantal.

Liquoriste dans le Cantal depuis 1908, la distillerie Louis Couderc propose une large gamme de liqueurs de fruits et d'apéritifs régionaux, dont elle garde secrètement les recettes. Depuis plus de 100 ans, elle adapte la fabrication de ses liqueurs dans le respect de la tradition familiale. Elle maintient ainsi la qualité réputée de ses produits. De la gentiane aux châtaignes, en passant par les framboises, noisettes, pommes, myrtilles et pêche de vignes, ses crèmes et liqueurs s'offrent ainsi à la dégustation. Son attention constante en faveur de la qualité gustative de ses spécialités est récompensée chaque année lors de concours nationaux ; Avec la volonté de faire rimer tradition et innovation.



LA GENTIANE ARTISANALE

16°, La Référence depuis 1908

Médaille d'argent Paris 2012



Nos Gentianes sont issues d'une macération de racines de Gentiane fraîches sauvages arrachées sur les Monts d'Auvergne.

Les racines sont coupées en morceaux, puis effilochées avant d'être mises en macération dans de l'alcool neutre (alcool de betteraves) durant quelques mois (quatre mois pour la classique et neuf mois pour l'intense). Une fois cette longue macération terminée nous soutirons notre cuve afin d'en récupérer le jus de goutte et pressons les racines encore gorgées d'alcool pour en extraire le jus de presse. Les deux jus sont mélangés pour permettre d'obtenir un produit homogène, avec l'incorporation d'un sirop composé de sucre et d'eau. Nos Gentianes sont très appréciées pour leur goût amer, frais ainsi que pour leurs vertus (toniques, stimulantes, antidépressives et dépuratives).

A consommer pur avec un glaçon, accompagné d'une crème COUDERC, en cocktail ou en préparation culinaire.



LA GENTIANE INTENSE

18°, 9 mois de macération
La Puissance à l'état pur



LA GENTILLE

16°, Subtil assemblage entre notre
Gentiane et notre Crème Myrtille



GEN'CITRON

16°, un mode connu de
dégustation et prêt à l'emploi



LA GENTIANE ZÉRO

0°, Pour déguster une
Gentiane... sans alcool