

AJOUTER UN
MAGAZINE

LIRE MES MAGAZINES

SE CONNECTER

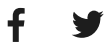
LE VIF FOCUS
Q

LE VIF | weekend

CULINAIRE

Le Ginneke'Tiche, un gin fait à Dinant

© DR

**Aurélie Wehrlin**

Journaliste 25-04-2022 Mise à jour: 26-04-2022 < 1 min. de lecture

La micro-distillerie Wave Distil a lancé, jeudi matin, la commercialisation de son nouveau gin « Ginneke'Tiche », un gin belge, produit à Sorinnes (Dinant).

« Ce gin est distillé à l'ancienne », affirme Thierry Van Renterghem, maître chai et maître distillateur pour Wave Distil. « Une première distillation a lieu dans un alambic col-de-cygne de 1.000 litres et une seconde dans un alambic charentais de 480 litres. C'est lors de cette étape qu'on ajoute les baies de genévrier, obligatoires pour obtenir un gin, et des zestes de citron vert déshydratés. »

ADVERTISEMENT

Le résultat donne un London Dry Gin « dont la spécificité est qu'il est le plus naturel possible. Il n'y a pas d'aromatisation, ni de macération. C'est un retour à l'essentiel. A l'instar de la vodka, le gin est connu pour la mixologie. Mais tout spiritueux doit pouvoir se boire pur. »

© DR

Wave Distil est capable de produire 150 à 200.000 bouteilles de Ginneke'Tiche par an. « Mais cela dépend également des verreries car il est pour l'instant compliqué de trouver des bouteilles », termine Thierry Van Renterghem

Créée en 2010 à Gembloux, la micro-distillerie Wave Distil a déménagé en 2019 à Sorinnes (Dinant). Elle propose une gamme de spiritueux, composée de vodka, gin, whisky, rhum, ainsi qu'un apéritif fruité 100% naturel.

whisky, rum, ainsi qu'un aperitif fruité 100% nature

ADVERTISEMENT

 Vous avez repéré une erreur ou disposez de plus d'infos? [Signalez-le ici](#)

