



IL ÉTAIT UNE FOIS
1ère distillation
entre frères

2014
Création
de la Distillerie
des Bughes

2017
Bérenger
transforme ce
loisir en activité
principale

2019
Marion
sa compagne,
le rejoint

2020
Premier whisky
en fût de Sherry

2022
Production intégrale
de whisky

2029
Premier whisky
10 ans d'âge

Esprit de Moonshiner

Dans une cabane de jardin discrète quelque part dans la campagne Auvergnate, deux frères passionnés de distillation qui profitent de la nuit pour lancer leur alambic... l'esprit d'Al Capone n'est plus très loin. La distillation maison, ou le Home Distilling, est une pratique qui a connu ses heures de gloire pendant la prohibition américaine. Les Moonshiners (Moonshine signifiant « clair de lune » en anglais), produisaient leur alcools à l'abri des regards la nuit dans des cabanes isolées, pour les revendre aux salles obscures qui échappaient au contrôle de la police américaine. Il n'en fallait pas plus pour s'identifier à cela et devenir des Home Distillers de whisky auvergnat. A une différence près, le but poursuivi ! Contrairement à Al Capone, la Distillerie des Bughes était légale à sa création en 2014, et à but non lucratif à ses débuts. Notre philosophie a toujours été de réaliser de faibles distillats avec le meilleur résultat qualitatif possible. Après plusieurs années de travail, les résultats étant au rendez-vous, nous avons décidé de sortir la distillerie de sa cabane isolée, d'utiliser de beaux alambics en cuivre traditionnels martelés à la main et de proposer le fruit de ce travail et de notre passion pour la distillation de malt.

Contactez-nous
06 42 05 90 91
contact@homedistillers.fr



Du grain à l'alambic

La gamme Home Distillers mise tout sur la qualité, avec de la matière première sélectionnée avec soin. Un brassage artisanal lent pour développer un maximum d'arômes et une distillation précise pour sélectionner les meilleurs alcools.

Le maltage est un processus de germination _ arrêt de la germination du grain qui va lui permettre de développer une enzyme qui transformera l'amidon naturellement présent dans le grain, en sucre.



Lors de cette opération, il peut être utilisé de la tourbe. La tourbe est une boue sèche utilisée pendant le maltage qui apporte un goût terreux et fumé au whisky. Les ppm sont des particules par millions qui permettent de mesurer le degré d'imprégnation de la tourbe dans le grain. L'eau utilisée est de l'eau de montagne de Haute-Loire. Il s'agit de l'eau de Montagnac, un hameau situé à 1000m d'altitude proche du mont Devès. C'est aussi avec cette eau pure que le whisky made in Auvergne prend son caractère.



Le brassage est la première transformation du grain.

On amène l'eau à une certaine température puis on ajoute le grain pour qu'il soit brassé. A ce moment, l'amidon du grain est transformé en sucre fermentescibles dans un premier temps. C'est le pallier de saccharification. Les sucres fermentescibles se transformeront en alcool pendant la fermentation sous l'action des levures. Le brassin obtiendra une teneur en alcool de 8°.



Le whisky est une base de bière que l'on distille et que l'on fait vieillir !

La distillation du whisky

La maîtrise de la distillation est notre spécificité. Nous avons appris à tirer le meilleur du grain et ne sélectionnons que les cœurs de chauffe lors de la distillation. Il s'agit des meilleurs alcools. Notre philosophie est qu'un bon whisky doit déjà être un bon distillat, avant tout vieillissement. Pour obtenir un cœur de chauffe d'exception, nous utilisons 8 alambics traditionnels en cuivre, martelés à la main, et nous sélectionnons rigoureusement les alcools que nous conservons. Tous nos spiritueux, whisky ou non, sont distillés deux fois et la sélection des alcools se fait lors de la deuxième passe. Lors de la distillation, les arômes évoluent. La sélection des alcools se fait donc au nez pour avoir la meilleure palette aromatique possible. L'utilisation d'alambics traditionnels en cuivre nous aide à aller dans ce sens pour la fabrication de notre whisky auvergnat. Les alambics ont une forme d'oignon et un col de cygne court qui produisent des alcools gras, plus faibles en alcool et plus chargés en arômes.

Producteurs de whisky français

Mais pas encore vendeurs ! Actuellement, les produits proposés par la Distillerie des Bughes, sont des boissons spiritueuses composées à 100% d'orge malté. Les premiers whiskys seront commercialisés dès 2020 et seront aussi composés à 100% d'orge malté et tourbé. Ce whisky français sera issu d'élevage en fût ayant contenu du sherry. Une autre série de whisky sera disponible à partir de fûts neufs de chênes français issus de la Tonnellerie Desfrieche dans le Calvados, dès l'année suivante.



HOME DISTILLERS



	<p>Notre best seller ! Très grande qualité d'alcool grâce à une distillation très épurée du coeur de chauffe. Petite série avec bouteilles numérotées à la main.</p>	<p>Le premier né de la gamme ! Issu d'une longue expérience de Moonshine, son équilibre entre la tourbe et ses notes fruitées prononcées en font un produit unique. Petites séries avec bouteilles numérotées à la main.</p>	<p>Doux et gourmand ! Non curieux s'abstenir. Son originalité brise les codes et propose un alcool d'une grande qualité autant pour l'apéritif qu'en digestif. Petites séries de bouteilles numérotées à la main.</p>
	TRADITION PUR MALT	CLASSIC PUR MALT	LE PETIT BEURRE PUR MALT
DEGRÉ D'ALCOOL	43% vol.	40% vol.	40% vol.
ASPECT	Ambré	Doré	Doré
COMPOSITION	EAU DE SOURCE DU MONT DEVÈS SUR LES HAUTEURS DE SOLIGNAC SUR LOIRE		
	100% malt d'orge légèrement tourbé (20 ppm)	100% malt d'orge légèrement tourbé (20 ppm)	100% orge auvergnate non tourbée avec une part d'orge cru d'une parcelle du village dédiée à la distillerie
PROCESSUS	<p>BRASSAGE MANUEL Distillation artisanale avec deux passes dans des alambics en cuivre martelés à la main de 300 litres</p>		
BOIS	Chêne français neuf infusé	Chêne américain neuf infusé	Chêne américain neuf infusé
NEZ	Cuir	Poire	Caramel, miel
BOUCHE	Tourbé, légèrement boisé avec des notes de fruits	Tourbé, légèrement boisé avec des notes de pomme et de caramel	Notes de fruits frais (poire, pomme)

FINE VERVEINE



40% vol.
500ml
verte et dorée

La Distillerie des Bughes revisite un monument du Velay, en utilisant une recette de la famille Marcon de Saint_Bonnet_le_Froid et en ajoutant au procédé son savoir-faire de distillation artisanale en deux passes.

100% de plante locale sans engrais, ni pesticide ni désherbant. Eau de source du Mont Devès sur les hauteurs de Solignac sur Loire.	NEZ: Verveine, citron, légèrement boisé	BOUCHE: Verveine fraîche, citron	FÛT: Chêne français du limousin
--	--	--	---------------------------------------

