

*G. Miclo*

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

ALSACE

DEPUIS



1962

**CATALOGUE PRODUITS  
À DESTINATION DES  
PROFESSIONNELS**



Gilbert Miclo - 1974

————— LA DISTILLERIE —————

# HISTOIRE ET TRADITION

---



Établie dans une vallée au cœur de l'Alsace, nous nous efforçons chaque jour de créer des eaux-de-vie, liqueurs, crèmes de fruits et apéritifs de grande finesse. Ce travail artisanal, conjugué à une sélection rigoureuse des fruits, une double distillation (pour nos eaux-de-vie) et à des secrets de fabrication jalousement gardés, a été récompensé à plusieurs reprises, au concours Général Agricole de Paris. Cette reconnaissance se manifeste à travers nos clients qui sélectionnent nos produits, pour les faire figurer dans les épicerie fines et

sur les plus belles tables. Comme vous pourrez également le découvrir dans ce livret, nous attachons un soin tout particulier à nos habillages de bouteilles et d'étuis, éléments importants dans la vente de spiritueux.

Depuis 1962, trois générations se sont succédé aux alambics. Je suis fier aujourd'hui de poursuivre le travail et l'exigence de qualité, de mon grand-père et de la deuxième génération.

*Bertrand Lutt-Miclo*

- 1950 — Gilbert Miclo rejoint son père dans l'entreprise de « grossiste en boissons », il gère entre autres les approvisionnements en eaux-de-vie auprès des différents bouilleurs de crus de la vallée, afin de faire ses propres assemblages.
- 1962 — Exigeant, pas toujours satisfait de ses approvisionnements, Gilbert Miclo décide de créer sa propre distillerie et mène ses premiers essais de distillation.
- 1972 — La demande grandissante pour les eaux-de-vie de fruits voit se mettre en place un réseau commercial professionnel à travers la France, les produits « G. Miclo » dépassent les frontières de l'Est. En parallèle, la 2<sup>e</sup> génération commence à intégrer l'entreprise.
- 1978 — Construction de la nouvelle distillerie (bâtiment actuel) à l'extérieur de village afin de disposer d'outils plus performants et de davantage de place.
- 2009 — La 3<sup>e</sup> génération entre au sein de la société avec pour objectif de consolider les fondamentaux de la gamme, tout en proposant de nouvelles références adaptées à la demande des clients.
- 2016 — Lancement de nos Whiskies Alsaciens Single Malt, baptisés « Welche's Whiskies ».
- 2019 — Commercialisation de notre gamme de Gins.

NOS EAUX-DE-VIE

# Cœur de Chauffe



Choisir le début et la fin du Cœur d'une distillation est essentiel à la réussite d'une eau-de-vie de fruits. Celle contenue dans ce flacon résulte d'un Cœur très court, puisque quelques litres seulement sont conservés lors de chaque distillation.

Cinq eaux-de-vie composent cette gamme : Poire Williams, Framboise Sauvage, Mirabelle, Kirsch Vieux et Quetsche

Vous découvrirez la quintessence du fruit, avec un très beau nez, un palais capiteux et une exceptionnelle longueur en bouche.

MAISONPIC  
\*\*\*\*\*

L'AUBERGE  
DE

**Vieillessement : 5 ans**  
**Contenance : 70 cl**

NOS EAUX-DE-VIE

# GRANDE RÉSERVE



Une sélection rigoureuse du fruit et un vieillissement de trois à quatre ans, offrent une belle rondeur à ces eaux-de-vie. Laissez-vous tenter par la fraîcheur de notre Framboise Sauvage, péché mignon de la famille Miclo.

Cette gamme est fortement appréciée des revendeurs, car elle offre un grand choix de format de bouteilles.



**Vieillessement :** 3 à 4 ans  
**Contenance :** 150 cl, 70 cl,  
35 cl, 3 cl

NOS EAUX-DE-VIE

## TRADITION



À l'issue de la distillation, nos eaux-de-vie « Tradition » sont vieilles durant deux années.

**Vieillessement :**  
2 ans  
**Contenance :**  
50 cl, 3 cl

Cette gamme regroupe notamment nos fameuses eaux-de-vie de baies et de plantes telles que l'Alisier Sauvage, le Bouillon Blanc, la Prunelle Sauvage, le Coing, originales et subtiles en bouche.

---

NOS

# GIN



---

Notre Gin distillé "Traditionnel" est obtenu par double distillation et issu d'une macération de genièvre, coriandre, racine d'iris, racine d'angélique, maniguette, calamus, .. Celui-ci révèle un profil à la fois élégant et racé avec des notes citronnées et poivrées.

---

Pour notre Gin "Forestier", nous avons intégré, des baies & plantes, dont certaines récoltées dans les forêts environnantes, telles que l'alisier sauvage, l'églantine, la myrtille, ... On découvre ainsi un gin intense et complexe avec des notes de zestes d'agrumes, de résine et de sous-bois.

**À déguster pur ou associé avec un Tonic.**

**Contenance :**  
70 cl, 20 cl

NOS  
WHISKIES  
SINGLE MALT

W/w

48°8'52.579"N—7°10'34.52"E

WELCHE'S WHISKY

**LE WELCHE'S WHISKY,**  
un Whisky Alsacien

*Située au cœur du Pays Welche sur les contreforts des crêtes Vosgiennes, la Distillerie Miclo excelle dans la distillation des eaux-de-vie de fruits depuis 1962.*

Fort de cette expérience et toujours à l'écoute des connaisseurs de spiritueux premium, nous avons réuni les ingrédients les plus nobles pour élaborer notre whisky: de l'orge rigoureusement sélectionnée (brassin provenant d'une brasserie alsacienne), une eau pure prélevée à 950 mètres d'altitude au-dessus de notre village de Lapoutroie et des barriques issues de grands domaines viticoles.

Un long vieillissement dans notre chai a permis à nos whiskies de s'arrondir lentement. La mention « non filtré à froid », vous garantit des whiskies avec une riche palette aromatique.

Par ailleurs, notre exigence de qualité se traduit par notre adhésion au cahier des charges de l'« Indication Géographique Alsace » qui définit le « Whisky Alsacien » comme suit :

- une stricte sélection des matières premières : orge malté, eau et levure,
- une élaboration exclusivement opérée en Alsace,
- un vieillissement raisonné dans des fûts en bois de chêne de petites contenances,
- un whisky authentique : sans coloration, ni aromatisation.



# UNE GAMME AU NEZ COMPLEXE,

Single Malt tourbé,  
fumé, classique,  
onirique...



3 x 20 cl.



## SINGLE MALT

Elevé en fûts  
de Sauternes

**Riche et aromatique,** notre Whisky Single Malt présente un nez complexe de fleurs mellifères et des notes caramélisées. Sa bouche soyeuse révèle des arômes miellés de fleurs séchées et de fruits secs.

## SINGLE MALT

Elevé en fûts de  
Bourgogne

**Dernier né** de notre gamme, notre Whisky Single Malt présente au premier nez des arômes marqués par des notes boisées. En bouche, fort de son caractère rigoureux, il se dévoile épicé, avec des arômes de foin coupé et de chêne toasté, finissant sur des notes vanillées.

## SINGLE MALT FUMÉ

Elevé en fûts  
de Bourgogne

**Finement Tourbé,** notre Whisky Single Malt racé se caractérise par ses arômes fumés, rappelant le feu de bois. En bouche, il se dévoile en douceur. La présence de la tourbe s'entremêle avec des notes cendrées, maltées et de noisettes grillées.

## SINGLE MALT TOURBÉ

Elevé en fûts  
de Sauternes

**Notre Whisky Single Malt Tourbé** présente des arômes à dominante fumée avec des notes de toffee et de cire d'abeille. Sa bouche onctueuse se révèle complexe avec ses arômes tourbés, de caramel beurré et de fleur mellifères.

---

NOS

# LIQUEURS



Nos liqueurs de fruits peuvent se déguster en digestif ou s'utiliser en cocktails.

Pour ces produits dont la conservation est limitée, nous avons fait le choix du format 50cl qui permet une consommation plus rapide que le format 70cl, ce qui évite l'oxydation de la liqueur.

---

**Contenance :**  
50 cl, 3 cl

Nos liqueurs se consomment pures, elles entrent également fréquemment dans l'élaboration de cocktails, de recettes salées ou de recettes sucrées (panna-cotta, muffins ou pour arroser des glaces, des salades de fruits , ...)

---

**Contenance :**  
50 cl, 3 cl



NOS FRUITS  
CAPTIFS



CERISES À L'EAU-DE-VIE

Récoltées durant l'été, nos cerises font l'objet d'un soin tout particulier. Une fois cueillies, celles-ci sont mises en macération dans de l'eau-de-vie.

Nos cerises s'utilisent à merveille pour agrémenter vos cocktails, pour accompagner une glace, un fromage blanc ou à déguster nature, tout simplement.



**Contenance :**  
100 cl, 50 cl  
(selon références)

NOS CRÈMES DE

## FRUITS



Idéales pour la réalisation de Kirs, associées à un vin blanc sec ou à un Crémant, nos crèmes de fruits offrent une large palette de parfums.

Des plus classiques, Cassis, Pêche des Vignes et Mûre, aux régionales, Mirabelle, Myrtille, chacun de vos clients trouvera une crème à son goût.

Pour ces produits dont la conservation est limitée, nous avons fait le choix du format 50cl qui permet une consommation plus rapide que le format 70cl, ce qui évite l'oxydation de la crème.

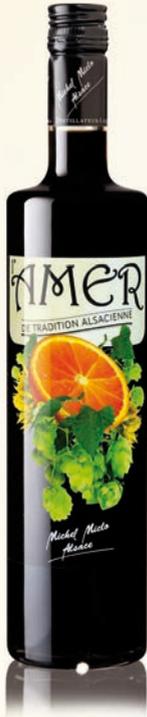
**Contenance :**  
50 cl



clo - 68650 Lapoutroie  
product of France  
18% vol.

NOS

## APÉRITIFS



“ Laissez-vous tenter pour cet apéritif 100% alsacien à associer à une bière blonde bien fraîche ! ”

Comme tous nos produits, nous avons attaché un soin tout particulier à son élaboration, afin de vous offrir un doux parfum de gentiane, de quinquina, de houblon (d'Alsace !) et d'orange. Sa double concentration, 2cl d'amer bière suffisent pour 25 cl de bière, permet de réaliser davantage de verres qu'avec une bouteille d'un litre.

**Contenance :**  
70 cl, 3 cl

“ Ajouter une 1/2 rondelle d'orange et quelques glaçons... un véritable apéritif ensoleillé ! ”

Notre apéritif d'agrumes baptisé « ZES'T », élaboré entre autres à partir d'oranges, de pamplemousses et de quinquina, laisse apparaître des notes fraîches associées à une légère amertume.

Le ZES'T s'adapte à toutes les envies :

- en SPRITZ : à ajouter avec du Crémant brut et de l'eau gazeuse fortement pétillante
- en COCKTAIL : avec un Tonic, un jus d'orange ou de l'eau gazeuse fortement pétillante
- ou DRY : à consommer pur

Ces idées cocktails et les dosages figurent au dos de la bouteille.

**Contenance :**  
70 cl, 3 cl





NOTRE  
VODKA



...  
**AU GINGEMBRE  
& AU CITRON VERT**  
TRIPLE DISTILLATION



La vodka .G est issue d'une macération de gingembre frais, dans une vodka de blé distillée trois fois. Le mariage du gingembre et de la vodka libère un goût frais et légèrement citronné. Se consomme avec un Tonic nature, Lemon ou jus de cranberry.

Découvrez ces idées cocktails sur le côté de l'étiquette

**Contenance :**  
70 cl, 3 cl

“ Afin de vous accompagner dans la revente de nos produits, nous mettons à votre disposition différents outils d'aide à la vente ”

— **REVENDEURS** —  
FLASQUE DE DÉGUSTATION



— **RESTAURATEURS** —  
VERRERIE & CARTE DIGESTIF



— NOS COFFRETS —

## CADEAUX



Coffret mignonnettes  
Existe en version  
eaux-de-vie ou liqueurs  
6 x 3 cl



Coffret «Découverte  
Welche's Whisky»  
3 x 20 cl



Coffret du « Distillateur »  
2 Gins x 20 cl

*G. Miclo*  
DISTILLATEUR-LIQUORISTE  
ALSACE  
DEPUIS  1962

311 La Gayire - 68650 LAPOUTROIE - ALSACE  
Téléphone : 03 89 47 50 16  
Mail : [info@distillerie-miclo.com](mailto:info@distillerie-miclo.com)

[www.distillerie-miclo.com](http://www.distillerie-miclo.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.