

CHOPIN 1993 | 30 ANS

Vintage Vault | Vodka de pomme de terre

Chopin Vintage Vault est une vodka de pomme de terre issue du lot original de la marque, distillé en 1993, l'année du lancement de Chopin. Une partie de ce lot a été mise de côté, puis commercialisée en 2023 pour les 30 ans de la marque. L'édition compte 1 000 bouteilles. PRODUCTION ET PRÉSENTATION : Le distillat a reposé trois décennies à la distillerie avant sa mise en bouteille. Il est présenté dans une carafe en cristal taillé à la main, logée dans un coffret en bois d'aulne doublé de similicuir. Deux piques à cocktail ornées de perles naturelles l'accompagnent, en référence aux noces de perle, qui marquent traditionnellement trente ans de mariage. À TABLE : Servir pur ou sur glace. Pour le dry Martini conseillé par le producteur, remuer cinq parts de vodka et une part de La Quintinye Vermouth Royal Dry sur glace, puis filtrer dans un verre refroidi.

Tasting notes

Aroma

Vif, sur les agrumes.

Taste

Attaque douce et chaleureuse, avec pomme verte fraîche, vanille et une note subtile de pamplemousse.

Finish

Poivre blanc et coriandre.

CHOPIN La famille Dorda distille Chopin dans sa propre distillerie de Krzesk, dans l'est de la Pologne, et reste l'une des rares marques de vodka à produire elle-même son distillat plutôt qu'à l'acheter. Fondée par Tadeusz Dorda, la maison est restée familiale depuis ses débuts. Pommes de terre, seigle et blé proviennent d'agriculteurs voisins de la distillerie ; chacun donne une vodka distincte, issue d'un ingrédient unique. La distillation s'effectue quatre fois dans un alambic à colonne en cuivre datant de 1896.