



JOURNAL DE BORD MILHÒC

LE PROJET MILHÒC DE DENIS LESGOURGUES DÉVOILE UN DES SECRETS DE LA CRÉATION DE SON FUTUR WHISKY GASCON : L'ÉLABORATION DU BRASSIN

Après avoir divulgué en 2023 l'une des particularités importantes du projet Milhòc, le choix d'un maïs français et local cultivé sur les terres familiales, Denis Lesgourgues, propriétaire du Château de Laubade, révèle aujourd'hui la nature de ce whisky français singulier en partageant les secrets d'élaboration du brassin.

Denis Lesgourgues et François Laura, maître de chais au Château de Laubade, attachent une importance toute particulière à la qualité du brassin, composante déterminante pour un whisky d'excellence. Constitué de levures distillateurs, le moût de Milhòc est soumis à une fermentation rapide et franche pendant 5 à 7 jours avec une montée à 25° C et un maintien à 3° C ensuite. Le distillat final titre à 8,5%/9% d'alcool, un taux particulièrement adapté à l'alambic à colonne.

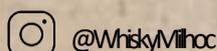


« Pour le projet Milhòc, François et moi-même nous appuyons également sur des brasseries partenaires reconnues. Nous les sélectionnons pour la qualité de leurs brassins mais également pour leur proximité géographique de manière à limiter au maximum l'empreinte carbone liée à la production de Milhòc. Ensemble, nous établissons un cahier des charges précis mais qui laisse exprimer nos élans créatifs. Ainsi, depuis plusieurs années, nous avons expérimenté différents brassins allant de 53% de maïs contre 47% d'orge maltée à 70% de maïs contre 30% d'orge malté et même presque 100% de maïs. La recette évoluera en fonction de l'expression souhaitée et des premiers élevages en fûts. Notre objectif est de proposer un whisky de grain atypique, différent des single malt. Nous considérons que l'audace est le luxe des nouveaux projets. Nous ne nous interdisons rien. Milhòc en est la parfaite illustration ».

Denis Lesgourgues, propriétaire du Château de Laubade et créateur du whisky Milhòc

A suivre... les prochaines étapes clés du projet Milhòc jusqu'en 2025 !

Laissons le temps œuvrer et donner toute son empreinte à Milhòc, un whisky unique à base de maïs, révélateur de tous les arômes du terroir gascon...



CONTACT PRESSE
MCS COM
Sandra Bozzi
sbozzi@mcscom.fr
06 17 60 22 50