



**BRĀNĀ**

Vigeron - Distillateur Basque



Distillerie Artisanale  
Depuis 1974







### **Brana, une histoire de famille ...**

Depuis plus d'un siècle, quatre générations se sont succédé dans le commerce du vin. En 1974, Etienne Brana et son épouse Adrienne créent la distillerie et plantent un verger de poiriers William.

Etienne Brana se documente en Suisse et en Allemagne et découvre le circuit des vapeurs, la « Part des Anges » et construit, en empruntant, sa distillerie. Martine et Jean leurs enfants vont prendre le relais.

3

Aujourd'hui Martine, distillatrice, a repris et développé le précieux savoir-faire ancestral familial et continue à innover avec les fruits, les épices et les plantes ! Toute la délicatesse et la finesse féminine se retrouvent à travers ces précieuses bouteilles de spiritueux.

Jean est en charge du vignoble Domaine Brana en A.O.P Irouléguy cultivé tout en terrasses. Soucieux du respect de la nature, ses pratiques sont écologiques et certifiées H.V.E ( Haute Valeur Environnementale ) et en conversion BIO depuis 2020.

L'histoire continue encore et toujours.

## Juillet 2018, et l'histoire continue !

Une nouvelle distillerie voit le jour à Ossès.

Nous avons imaginé celle-ci avec mon frère Jean, dans un esprit contemporain, fonctionnel, spacieux et accueillant. Nous avons voulu une façade couleur cuivre pour être en harmonie avec le principal acteur de la distillerie : l'alambic.

1500 m<sup>2</sup> sont consacrés à notre outil de travail avec trois alambics en cuivre et cuves; tout ceci étant aux dernières normes ce qui nous permettra de poursuivre la création de nouveaux produits de la distillation et nos idées sont nombreuses ! 200 m<sup>2</sup> dédiés à l'accueil des clients, à la dégustation des eaux de vie, liqueurs et vins de notre Domaine, muséographie, font de ce lieu une découverte de tout notre savoir-faire.

Nous vous attendons avec plaisir.

4

Martine et Jean Brana



©Photos Ch.Deschanel





6



## TXAPA Apéritif à base de vin

17% vol

### Son Histoire

Cet apéritif basque est né en 2004 et s'inscrit parfaitement dans le concept « tradition innovatrice » Brana

### Élaboration

Txapa est élaboré à base de macérations de plantes de nos montagnes basques, d'épices dont le Piment d'Espelette et de fruits. Les macérations obtenues sont ensuite assemblées à un vin blanc issu du cépage Gros-Manseng. Mis en bouteille au printemps, il accompagnera agréablement vos apéritifs d'été.

---

**Couleur :** Rubis intense

---

**Nez :** Gourmand aux arômes délicats de cerise

---

**Bouche :** Txapa séduit par son attaque fraîche et franche alliant force et délicatesse, finale relevée par de subtiles notes épicées et amères qui stimulent les sens ... Véritable mise en bouche avant le repas

---

**A consommer :** Bien frais à 7-8° C.

---

---

## ANIMATION

---



Apéritif à servir bien frais



# GIN au piment d'Espelette

43%, 50cl

## Origine

Le piment d'Espelette est le seul piment épice à être produit en France et bénéficie d'un classement en A.O.P. En basque, Espeletako biperra tient son nom de la commune d'Espelette dans le département des Pyrénées Atlantiques.

## Elaboration

J'ai choisi d'innover en créant un Gin au Piment de mon Pays Basque. Une fois macérés, les ingrédients composant la recette sont distillés par petits lots dans notre alambic de cuivre.

## Élevage

A la sortie de l'alambic, le Gin obtenu est élevé dans de petites cuves d'acier inoxydable afin de surveiller l'évolution des esters et de procéder à la mise en bouteilles au moment opportun.

---

**Nez :** Intense, aromatique, frais, aux notes à la fois fruitées et épicées.

---

**Bouche :** Reflet aromatique du nez où la fraîcheur amenée par ma sélection de plantes s'allie à la force des épices. Leur association donne un Gin très harmonieux : ample, complexe, rond, à la fois tonique et frais, à la finale discrètement épicée.

---

**Finale :** Harmonieuse et discrètement épicée.

---

**A consommer :** Température 5-6°, bien fraîche. Sa complexité l'autorise à être consommé seul. Il s'adapte également parfaitement allongé de tonique pour les adeptes du Gin Tonic ! au piment d'Espelette !

---

7

## ANIMATION



IDÉE COCKTAIL :  
Gina Tonica

- Gin Piment d'Espelette
- Glaçons
- Nature ou accompagné de Tonic



# GIN au citron vert

44%, 50cl

Je souhaitais travailler sur une recette de Gin associant la fraîcheur d'un agrume au caractère tonique de la baie de Genièvre. J'ai choisi le citron vert pour ses délicieuses notes acidulées qui se marient harmonieusement à cette dernière.

## Elaboration

Élaborée à base de notre sélection de plantes fraîches et de zestes de citrons verts frais découpés à la main.

## Élevage

Il est distillé dans notre petit alambic de 400 litres afin de recueillir toute la complexité des arômes où la baie de genièvre est bien présente.

---

**Nez :** Intense, aromatique, fraîcheur d'agrumes et fruité.

---

**Bouche :** Reflet aromatique du nez où la fraîcheur de l'agrumes s'associe à la tonicité de la baie de genièvre. Leur association donne un Gin très harmonieux : ample, complexe, acidulé, à la fois tonique et frais.

---

**Finale :** Harmonieuse et baie de genièvre bien présente

---

**A consommer :** Température 5-6°, bien fraîche. Sa complexité l'autorise à être consommé seul. Il s'adapte également parfaitement allongé de tonique pour les adeptes du Gin Tonic ! au citron vert !

---



## ANIMATION



IDÉE COCKTAIL :  
Gina Tonica

- Gin au citron vert
- Glaçons
- Nature ou accompagné de Tonic





## Eau de Vie Poire William

44%, 50cl

### Origine

Variété utilisée : uniquement la William.  
Les poires William proviennent de vergers environnants. Cette proximité et les relations que nous entretenons avec nos arboriculteurs nous permettent une fine sélection des fruits mis en oeuvre.

### Elaboration

Les poires ayant atteint leur meilleur degré de maturité sont mises en fermentation en cuves inoxydables sous contrôle des températures. Le vin de poire est ensuite conservé à l'abri de l'air afin qu'il ne subisse aucune altération avant sa distillation. La distillation a lieu dans les alambics de cuivre rouge à repasse, procédé lent permettant d'effectuer des contrôles stricts très favorables à la qualité et la finesse de l'eau de vie.

### Elevage

L'eau de vie de poire William est élevée en cuves d'acier inoxydable afin de préserver la fraîcheur du fruit. L'évolution des esters est périodiquement observée jusqu'au moment de maturité optimum pour effectuer la mise en bouteilles.

**Nez** : Aromatique, très fin, cristallin, marqué William à la signature Brana.

**Bouche** : Attaque nerveuse qui se développe en donnant l'impression de croquer le fruit, intense et très élégante.

**Finale** : Onctueuse, fine et longue.

**A consommer** : Température 5-6°, bien fraîche.

9



## ANIMATION



### IDÉE COCKTAIL : Brana's Dream

- 3cl Eau de vie de poire William Brana
- 2cl Liqueur de fraises des bois
- 2cl Liqueur de pêche
- 1cl citron pressé
- 6cl orange pressée



### ACCORD PATISSERIE / EAU DE VIE

Le chocolat (macaron, fondant) s'associe parfaitement à notre eau de vie de poire



## Eau de Vie Prune d'Ente

44%, 50cl

### Origine

Variété utilisée : Prune d'Ente. Notre distillerie a la chance de se trouver à proximité d'importants centres de cultures de prunes permettant une sélection des fruits et un transport rapide vers notre distillerie.

### Elaboration

La fermentation des prunes préalablement triées afin d'assurer la meilleure et la plus homogène des maturités possibles a lieu en cuves inoxydables sous contrôle de la température. Le fruit ainsi fermenté est conservé à l'abri de l'air afin qu'il subisse aucune altération avant sa distillation. Celle-ci a lieu dans nos alambics de cuivre rouge à repasse, procédé lent permettant d'effectuer des contrôles stricts très favorables à la qualité et à la finesse de l'eau de vie.

### Elevage

L'eau de vie de prune d'Ente est élevée en cuves d'acier inoxydable afin de préserver toute la fraîcheur du fruit. L'évolution des esters est périodiquement observée jusqu'au moment de maturité optimum pour effectuer la mise en bouteilles.

**Nez :** Aromatique, complexe, aux notes de prune fraîche, de noyau et de douces épices amenées par l'élevage sous bois.

**Bouche :** Une attaque fraîche (pulpe du fruit) qui évolue vers une complexité d'arômes très discrètement vanillés.

**Finale :** Très longue et tout en finesse, bon compromis du fruit et du vieillissement.

**A consommer :** Température ambiante.



## ANIMATION



### IDÉE COCKTAIL : Zapore

- 4cl Eau de vie de Prune d'Ente
- 2cl Liqueur de pêche
- 1cl Liqueur de yaourt ou 1 cuill. yaourt frais
- 2cl jus de fraises
- 2cl jus de framboises



### ACCORD PATISSERIE / EAU DE VIE

La pomme (croustade gasconne, tourtière) s'associe parfaitement à notre eau de vie de prune d'Ente blanche



## Eau de Vie de Framboise

45%, 50cl

### Origine

La qualité de nos framboises est de première importance et le trait de caractère de l'eau de vie provient des variétés de fruits que nous sélectionnons.

### Elaboration

L'un des secrets réside dans la macération et le choix de l'alcool qui sera utilisé pour faire macérer les framboises d'une rigoureuse fraîcheur. Cette macération est périodiquement observée et homogénéisée jusqu'au moment propice à la distillation. Un macération trop longue ou au contraire trop courte est préjudiciable à la qualité recherchée. Puis la distillation intervient à l'aide d'alambics en cuivre rouge sous la main de la patiente distillatrice, Martine Brana.

### Elevage

L'eau de vie de framboise est stockée en cuves d'acier inoxydable. L'évolution des esters est périodiquement observée jusqu'au moment de maturité optimum pour effectuer la mise en bouteilles.

11

**Nez :** Puissant de framboises bien mûres.

**Bouche :** Fraîche et intense aux arômes de coulis de framboises

**Finale :** Très longue et élégante

**A consommer :** Température 5-6°, bien fraîche.



## ANIMATION



### IDÉE COCKTAIL : Le Sixty Four

- 3cl Eau de vie de framboise
- 2cl Liqueur de Grand Marnier
- 2cl Liqueur de pomme
- 1cl Jus d'orange pressée
- 0,5cl Sirop de fraise



### ACCORD PATISSERIE / EAU DE VIE

La pistache (moelleux, chou à la crème pâtissière à la pistache ) s'associe parfaitement à notre eau de vie de framboise

12



## Eau de Vie Marc d'Irouléguay

44%, 50cl

### Origine

Notre eau de vie de marc est issue des raisins de notre domaine viticole, Domaine Brana (AOP Irouléguay). Les cépages utilisés : Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon et Tannat pour les rouges; Gros Manseng, Petit Manseng et Petit Courbu pour les blancs.

### Elaboration

Dès la sortie du pressoir, les marcs sont stockés en box-palettes, à l'abri de l'air. Ainsi sont conservés les arômes dans toute leur complexité. Afin de les retrouver dans l'eau de vie, les marcs sont distillés très rapidement. La distillation est menée par cépages séparés, par petits lots. Puis, un judicieux assemblage est déterminé afin d'obtenir une eau de vie équilibrée et complexe.

### Elevage

L'eau de vie de marc est élevée en cuves d'acier inoxydable afin de préserver toute la fraîcheur du fruit. L'évolution des esters est périodiquement observée jusqu'au moment de maturité optimum pour effectuer la mise en bouteilles.

**Nez :** Puissant de marc de raisins bien mûrs. Notes d'amande et de fruits confits.

**Bouche :** Grande puissance aromatique très fruitée pour un marc, évoluant sur des épices (poivre). Sec au départ, finissant bien gras, onctueux, long en bouche.

**Finale :** Intense, complexe et longue.

**A consommer :** 5-6°



## ANIMATION

### HISTOIRE : Qu'est-ce que le marc ?

L'eau de vie de marc est le résultat de la distillation des parties solides de la baie (peau, pépins, reste de pulpe emprisonnée dans la baie) après pressurage et fermentation pour les blancs et après fermentation, écoulage et pressurage pour les rouges.



### ACCORD PATISSERIE / EAU DE VIE

La mangue (crumble à la mangue) s'associe parfaitement à notre eau de vie de marc de raisin du Domaine Brana



## Eau de Vie Cédrat de Corse

44%, 50cl

### Origine

Variété utilisée : Cédrat de Corse

Les Cédrats sont issus d'une petite plantation située en Corse, menée en Agriculture Biologique.

### Elaboration

Cueillis sur l'arbre, les cédrats sont acheminés à la distillerie en camion réfrigéré afin de leur conserver tous leurs arômes. A leur arrivée, les cédrats sont découpés à la main, puis mis à macérer.

L'un des secrets réside dans la macération et le choix de l'alcool utilisé pour ceux-ci. Des dégustations régulières de cette macération permettent de déceler le moment opportun pour débiter la distillation.

### Elevage

L'eau de vie de Cédrat est élevée en cuves d'acier inoxydable afin de préserver toute la fraîcheur du fruit. L'évolution des esters est périodiquement observée jusqu'au moment de maturité optimum pour effectuer la mise en bouteilles.

---

**Nez :** Aromatique, très belle concentration du fruit frais et et zesté.

---

**Bouche :** Attaque très dense et suave avec une belle fraîcheur.

---

**Finale :** Très longue et élégante

---

**A consommer :** Température 5-6°, bien fraîche.

---



13

## ANIMATION

### IDÉE COCKTAIL :



Profitez pleinement de la fraîcheur zestée de cette eau de vie de cédrat servie à 5-6°C en digestif ou à l'apéritif. N'hésitez pas, pour un accord parfait à l'accompagner d'un chocolat noir.



### ACCORD PATISSERIE / EAU DE VIE

Le chocolat (macaron, fondant) s'associe parfaitement à notre eau de vie de cédrat



14



## Eau de Vie Clémentine Corse Bio

44%, 50cl

### Origine

Les clémentines sont issues d'une petite plantation située en Corse ( IGP Clémentine de Corse ) et menée en Agriculture Biologique. Le choix de l'origine du fruit s'est porté sur l'île de Beauté où la connaissance et la culture des agrumes est ancienne.

### Elaboration

Cueillies sur l'arbre, les clémentines sont acheminées à la distillerie en camions réfrigérés afin de conserver au fruit toute sa délicatesse. A l'arrivée dans notre distillerie, les clémentines sont coupées à la main et mises à macérer. L'un des secrets réside dans la macération et le choix de l'alcool utilisé pour celles-ci. Les dégustations régulières de cette macération permettent de déceler le moment opportun pour débiter la distillation.

### Elevage

L'eau de vie de clémentine est élevée en cuves d'acier inoxydable afin de préserver toute la fraîcheur du fruit. L'évolution des esters est périodiquement observée jusqu'au moment de maturité optimum pour effectuer la mise en bouteilles.

---

**Nez :** Intense, zesté et très frais.

---

**Bouche :** Belle intensité et fraîcheur exprimées toute en pureté et finesse.

---

**Finale :** Très longue et élégante.

---

**A consommer :** 5-6°, bien fraîche.

---



## ANIMATION



### IDÉE COCKTAIL :

Profitez pleinement de la fraîcheur zestée de cette eau de vie de clémentine servie à 5-6°C en digestif ou à l'apéritif. N'hésitez pas, pour un accord parfait à l'accompagner d'un chocolat noir.



### ACCORD PATISSERIE / EAU DE VIE

Le chocolat (macaron, fondant) s'associe parfaitement à notre eau de vie de clémentine



## Liqueur de Framboise

20%, 50cl

### Origine

La qualité de nos framboises est de première importance et le trait de caractère de nos liqueurs provient des variétés de fruits que nous sélectionnons.

### Elaboration

La liqueur de Framboise Brana, est une liqueur entièrement naturelle. Elle est obtenue par macération dans l'alcool de framboise des variétés les plus nobles. Une dose judicieuse de sucre est ajoutée en tout dernier lieu. Cette liqueur tire toute sa couleur et son goût des framboises, et ne contient aucun colorant, ni arôme artificiel ou conservateur.

Le procédé par macération des baies entières de framboises respecte les arômes de ce fruit et donne à cette liqueur son exceptionnelle qualité.

15

---

**Nez :** Frais, élégant, belle concentration du fruit

---

**Bouche :** Fraîche, élégante et tonique. Bon équilibre sucre/alcool

---

**A consommer :** Température 5-6°

---



## ANIMATION



### COCKTAIL : La belle Ida

- 1/4 de liqueur de framboise
- 3/4 de Champagne frappé
- 2 Framboises pour la décoration

En DIGESTIF



### PATISSERIE

Nombreux emplois en pâtisserie comme un framboisier ainsi que le nappage de sorbets

16



## Liqueur de Cacao à l'eau de vie de Poire William 20%, 50cl

### Origine

Sous l'Inquisition, une colonie de Juifs Portugais s'est réfugiée à Bayonne, devenue depuis capitale du chocolat au Pays Basque. Aussi la distillerie Brana a-t-elle eu l'idée d'associer le cacao à l'eau de vie de Poire William.

### Elaboration

La liqueur de Cacao à la Poire Brana est une liqueur entièrement naturelle. Elle est obtenue par macération dans l'alcool de fèves de cacao rigoureusement sélectionnées. Une dose judicieuse d'eau, de sucre est ensuite ajoutée, puis intervient l'adjonction d'eau de vie de Poire William Brana.

---

**Nez :** Très gourmand grâce aux douceurs et aux arômes du cacao associés à la fraîcheur et la vivacité de l'eau de vie de Poire William.

---

**Bouche :** Véritable gourmandise évoquant l'univers de la pâtisserie. Richesse du cacao enrobé de Poire William.

---

**A consommer :** Température 5-6°C

---

**Conservation :** De préférence au réfrigérateur après ouverture et dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière avant ouverture.

---



## ANIMATION



### COCKTAIL : Kakao likorea

- 7cl de liqueur de cacao  
- 1 cl de crème fraîche liquide  
Verser la liqueur de cacao dans un verre refroidi avec des glaçons, puis verser délicatement la crème liquide à la surface sur le dos de la cuillère afin d'obtenir une fine couche de nappage.

En DIGESTIF



### PATISserie

Cake, gateaux au chocolat et autres associations de desserts.









**BRANA**  
Vigneron - Distillateur Basque

Distillerie : Route de Saint-Jean-Pied-de-Port - 64780 Ossès - France

Bureaux : 3bis, avenue du Jaï - Alai - 64220 Saint-Jean-Pied-de-Port - France

Tél. 00 33 (0)5 59 37 00 44

E-mail : [contact@brana.fr](mailto:contact@brana.fr)

[www.brana.fr](http://www.brana.fr)