DISTILLERIE STADACONÉ
LIMOILOU • QUÉBEC

La distillerie

Loin d'être le fruit du hasard, notre distillerie est située à mi-chemin entre l'endroit où se trouvait le campement de Jacques Cartier en septembre 1535 et le village iroquoien de Stadaconé. C'est aux abords de la rivière Saint-Charles, à Limoilou, que nos spiritueux artisanaux sont distillés, inspirés par cette rencontre historique entre deux peuples distincts. Plus qu'une distillerie, Stadaconé se veut le point de jonction ultime entre traditions, cultures et origines.





3 amis + 1 passion = Un projet audacieux

Collègues depuis plusieurs années, Jonathan, Alexandre et Jean-Pierre partageaient la même passion pour les spiritueux. Il n'en fallait pas plus pour que leur créativité débordante les rassemble autour d'un projet audacieux: visite guidée de la distillerie débutant par un jeu d'évasion (unique au monde) et créer des produits différents.



.

De là est née Distillerie Stadaconé... plus qu'une passion, une obsession.

La trilogie Stadaconé



STADACONÉ BLEU
Fraîcheur boréale

Issu de la végétation du sous-bois boréal, notre gin Bleu évoque la rigueur du climat nordique auquel ont été confrontés les premiers arrivants. Si le palais est d'abord saisi par la puissance du poivre des dunes, une fraîcheur mentholée s'infiltre ensuite doucement, introduite par le thé du Labrador et le thé des bois. C'est en l'unifiant avec une pointe d'acidité qu'il se dévoile dans son plus beau métissage.

Note de dégustation :
Naturellement bleuté, ce gin doux devient violacé au contact de tonic. Au nez, une élégante fraîcheur évoque la finesse du sous-bois boréal. Son goût franc avec des notes poivrées offre une finale onctueuse et souple. Classique, il se boit pur.



STADACONÉ ROUGE
Pureté sauvage

Si riche en vitamines qu'elle aurait été administrée aux colons par les Premières Nations pour soulager le scorbut, la canneberge confère à notre gin Rouge sa teinte vermeille et ses notes acidulées. La rencontre parfaite entre l'amertume de cette baie flamboyante et la légèreté de la fleur de sureau enivre celui qui le boit dans sa forme la plus pure.

Note de dégustation :
Robe arborant une attirante teinte cuivrée apportée par la macération des canneberges en post-distillation. Nez distingué, légèrement poivré. Attaque florale et sucrée dévoilant progressivement un arrière-goût fruité. La douceur est au rendez-vous.



STADACONÉ NOIR
Raffinement exotique

Réinventons l'histoire... Et si Jacques Cartier avait réellement découvert un passage vers l'Asie? Avec notre gin Noir, on franchit l'océan Pacifique! L'épopée gustative commence avec un vent frais de lime kaffir (combava) et la traversée se prolonge jusqu'à la cargaison de saveurs exotiques apportées par la baie de Tasmanie.

Note de dégustation :
Totalement limpide, ce gin franc est aussi liquoreux. Son nez à dominance végétale évoque subtilement la truffe et des notes de citronnelle. En bouche, on décèle des accents d'agrumes et de baies rouges. En rétro olfaction, le poivre se dévoile.