vinetur

Des vignobles aux distilleries : Les Watson présentent "Renais" - Une greffe d'héritage et d'innovation

Le voyage d'une famille, des vignobles aux distilleries

samedi 19 août 2023



Au cœur des régions viticoles françaises, une histoire enchanteresse est en train de se dérouler, tissant les liens familiaux avec l'art de la vinification et de la distillation. Cet été, Emma Watson, la célèbre actrice anglaise connue pour ses rôles dans des films tels que "Harry Potter" et "Little Women", ainsi que son frère Alex, ont lancé une nouvelle marque de gin baptisée "Renais". Fait remarquable, son essence est profondément

enracinée dans les vignes du vignoble bourguignon de la famille Watson - une propriété dont beaucoup ignoraient jusqu'à l'existence.

Un trésor caché en Bourgogne

Emma, mondialement reconnue pour ses prouesses d'actrice et son militantisme, a passé de nombreux étés à cultiver les vignes de pinot noir et de chardonnay du vignoble familial en Bourgogne. Chris Watson, le patriarche du clan Watson, a fondé le Domaine Watson à Chablis et est indéniablement passionné par ses liens avec la Bourgogne. "C'est sans aucun doute une âme bourguignonne qui est malheureusement née en Angleterre", dit-il en plaisantant à propos de sa fille.

Le parcours de Chris a commencé lorsqu'il s'est installé à Paris dans les années 1980 pour exercer son métier d'avocat. Là, l'avocat en herbe a noué de profondes amitiés avec des propriétaires de vignobles pittoresques et s'est peu à peu pris de passion pour la viticulture. Encouragé par ces compagnons viticulteurs qui ont reconnu en lui une âme sœur, Chris a pris leurs conseils à cœur. En 1991, il a acquis des terres à Chablis, dont on dit qu'elles étaient de premier ordre au XIXe siècle. Il se souvient : "Il nous a fallu huit ans pour obtenir toutes les autorisations et approbations nécessaires à la plantation des vignes". Aujourd'hui, le Domaine Watson propose des vins exquis, notamment le Domaine Watson Irancy 2019 et le Chablis 2022.



Renais : Une renaissance des traditions

S'inspirant du dévouement et des efforts déployés dans les vignobles du Domaine Watson, Emma et Alex ont imaginé Renais. Actuellement disponible exclusivement au Royaume-Uni et en Europe, ce gin témoigne d'une histoire et d'une saveur uniques. Le nom "Renais" dérive du mot français "renaissance", qui symbolise la renaissance. Comme l'ont expliqué les frères et sœurs dans une déclaration commune, il s'agit d'un "clin d'œil au lien familial fort et à la façon dont le vignoble familial a considérablement influencé le goût et l'identité de la marque Renais".

Le gin Renais se distingue par l'intégration des raisins du Domaine Watson, distillés sous forme de marc pour former son alcool de base. Ces raisins sont associés à des raisins pressés grand cru provenant du Domaine des Malandes. Des notes botaniques et minérales de genièvre, de coriandre, d'agrumes, de miel et, notamment, un distillat de calcaire kimméridgien - une caractéristique déterminante du sol bourguignon - sont infusées pour rehausser le palais. Alex souligne : "Les raisins des grands crus sont l'ingrédient naturel le plus précieux de la région, et nous avons le privilège d'y avoir accès. Le calcaire donne aux vins de Chablis leur goût minéral caractéristique et confère au gin un corps et une structure splendides. Renais est la lettre d'amour de notre famille à Chablis".



Emma considère Renais non seulement comme un gin, mais aussi comme un projet familial qui évoque des souvenirs précieux. "Je suis particulièrement fière de réutiliser des raisins provenant de vignobles, y compris celui de mon père, afin de minimiser les déchets et de créer quelque chose d'innovant", explique-t-elle.

Pendant que Chris s'occupe de ses vignes de pinot noir et de chardonnay, Alex et Emma expérimentent des cocktails exclusifs à base de raisin de Renais. Parmi eux, "The Emma", un mélange de Renais, de Chablis, de sirop de fleurs de sureau, de jus de citron et de soda, agrémenté d'un soupçon de liqueur de Suze et servi sur glace.