

SAINT-JEAN D' HÉRANS

DOMAINE DES HAUTES GLACES

FERME-DISTILLERIE DE MONTAGNE

Frédéric Revol

Paroles
de
paysan

Domaine de 50 hectares !

- > 10 HA dédiés à la production d'orge, céréale traditionnelle des whisky écossais, et de seigle, utilisé en Amérique du nord (Rye whisky)
- > 7 AGRICULTEURS sont associés produisant 80 HA de céréales.
- > Domaine des Hautes Glaces développe une gamme de **SINGLE MALT**.
- > Ce projet permet d'assurer 7 emplois salariés. Il a bénéficié de 40% de subvention de la communauté européenne pour les premiers investissements et du soutien financier de la NEF.

2018

Dans le cadre de sa politique de produits de haute gamme et de lien au terroir, la société Cointreau est devenue actionnaire majoritaire et assure une partie des ventes.

2015

Commercialisation du premier whisky.

2008

Premier semis de céréales.

2007-2010

Formation : par la rencontre avec des malteurs, distillateurs, brasseurs en France et aussi chez le seul producteur (à l'époque) de malt d'Allemagne.

Le projet s'est élaboré avec des copains agriculteurs du Trièves puis de fortes solidarités se sont développées.

Les céréales, cultivées en agriculture biologique par les associés du Domaine, y sont ensuite transformées, brassées puis double distillées dans de petits alambics à repasse.

Les distillats sont ensuite travaillés blancs ou mis en fûts de chêne français afin qu'ils s'arrondissent, s'épaississent, se complexifient et cheminent tranquillement vers le meilleur d'eux-mêmes.

La finalité c'est de faire un whisky qui mette en valeur la matière première locale, les ressources et les richesses du territoire en maîtrisant toute la chaîne de production.



"Produire un whisky qui a le goût de l'endroit d'où il vient et des gens qui le font."

Zoom