

Abo

LVX Gin, genevois par nature

Lancée en 2019, la marque genevoise de gin se veut éthique et responsable, séduisant un marché suisse ouvert à sa philosophie et à la singularité d'un produit haut de gamme empreint à la fois de modernité et de tradition.

Caroline Decima

Publié: 07.08.2021, 06h00



A la Distillerie Bar/Lab de Plainpalais, on élabore sa recette de gin sur mesure que l'on distille dans de petits alambics individuels. Une expérience unique pour les amateurs de gin et tous les autres!

DR

Post Tenebras Lux. La devise séculaire de la République de Genève sera la philosophie teintée de persévérance et d'optimisme de la marque LVX, le gin de Genève. Jeune financier repent, moitié-moitié de Genevois et de Valaisan, Quentin Verne a l'âme d'un chimiste et le goût de la curiosité. Epris de passion pour la combinaison des plantes et la complexité des arômes, c'est lors d'un séjour en Angleterre qu'il découvrirait il y a dix ans les multiples potentiels du gin. Les années passant, il ira d'apprentissages en découvertes, poursuivant ses essais de distillation dans un petit laboratoire à l'abri des regards, convaincu de faire naître un trésor... Jusqu'en 2019, année du lancement du LVX Geneva Dry Gin. Cette première recette sera élaborée à la Distillerie de Saconnex-d'Arve, la plus ancienne de Genève.

A base de 9 plantes qui macéreront séparément et à des degrés d'alcool différents pour garantir la meilleure concentration des arômes, la distillation en petite quantité dans l'alambic à marc d'Alex Paccot à la Distillerie de Féchy donnera un gin magique... Floral et subtilement épicé, le LVX Gin se démarque par une rondeur en bouche inattendue, idéal pour être apprécié pur. Désireux d'innover et de mettre à profit son expérience, Quentin lance par la suite la LVX Gin Distiller's Cut. Cette édition limitée à 250 bouteilles seulement est le résultat d'une distillation sous vide à basse température, un processus pointu qui préserve les plantes pour en extraire des arômes très différents d'une distillation en alambic classique. L'expérience réussie poussera alors le jeune homme à appliquer la même technique pour sa nouvelle LVX Cold Distilled Vodka, disponible dès cet été. Herbes locales, fabrication artisanale, distillation maîtrisée, bouteilles numérotées à la main et livraisons des commandes à vélo, Quentin Verne souhaite pour sa marque un impact raisonné et inspirant. «Nos clients sont des épicuriens audacieux et nos meilleurs ambassadeurs», se plaît-il à préciser.

Les restaurants et les cavistes de Suisse ont déjà réservé un très bel accueil au gin genevois. Et c'est plus vrai encore à la Distillerie Bar, adresse d'épicuriens qu'il a ouverte en février 2020 au boulevard Carl-Vogt 77 à Genève, pour faire connaître sa passion au plus grand nombre. Sa fidèle clientèle est réceptive à la qualité de son gin, mais aussi à son caractère local et artisanal, tout comme le sont les restaurateurs et distributeurs de la marque genevoise qui partagent la même philosophie. Et c'est important pour le fondateur de LVX Gin qui a pu se réjouir du regain d'intérêt porté aux produits et producteurs régionaux en ces temps compliqués. Quand en 2019 la production avoisinait les 3000 bouteilles, en 2020 elle dépassait les 4500 flacons... Un juste retour des choses et le goût de la qualité retrouvé. Affaire à suivre...