

Communiqué
de presse 2023



Revisiter son identité
pour réaffirmer
ses engagements



Il aura fallu presque 15 ans aux Hautes Glaces pour incarner pleinement leur ambition, celle de créer des spiritueux biologiques d'exception, enracinés dans leur terroir, en synergie avec leur environnement montagnard et préservé. Le temps nécessaire pour « faire vieillir » une idéologie et la rendre pérenne, quand il s'agit de whisky.

Si en 2009 l'idée paraissait nouvelle et singulière, la Maison a aujourd'hui réussi le pari de réinventer l'art de la distillerie, du champ à la bouteille. Plus que jamais, Les Hautes Glaces affirme cet esprit avant-coureur et reflète ses engagements en se renouvelant.

La maturation du projet est terminée, l'assemblage des valeurs a eu lieu, les Hautes Glaces affichent leur nouvelle identité dès septembre 2023.

Les Hautes Glaces

De terre et d'esprit

La première ferme-distillerie de whisky biologique au monde n'a pas fini d'innover. Pionnier du whisky parcellaire et millésimé, en quête du goût des céréales et de leurs variations, Les Hautes Glaces déploie une exigence qui la conduit à repenser ses savoir-faire depuis près de 15 ans pour offrir des spiritueux uniques, à faible empreinte écologique.



Une nouvelle gamme qui allie simplicité & diversité





Les intemporels

Une collection permanente pour découvrir l'essence des Hautes Glaces



→ INDIGÈNE

« Indigène », comme l'ensemble des matières convoquées pour l'élaboration de ce single malt qui a le goût des Alpes et de l'habileté de celles et ceux qui le fabriquent. Conçu à partir d'une palette d'eaux-de-vie parcelaires élevées dans une variété de fûts de chêne français, Indigène est une photographie aromatique du chai des Hautes Glaces, une composition vivante et maltée.

PVC : 69€/50cl

→ VULSON

Une eau-de-vie de seigle en guise d'ode à une céréale unique, le seigle « carosse », une variété typique du haut pays trièvois. Un concentré de saveurs et une texture profonde révélés par une technique singulière : triple distillés au feu de bois, les eaux-de-vie sont ensuite reposées en chai (jusqu'à 8 ans) avant d'être assemblées et mises en bouteille à 43% vol, leur degré d'équilibre.

PVC : 56€/50cl

→ XO°

Une cuvée élaborée à partir d'une sélection des plus vieux whiskies des Hautes Glaces, choisis pour leur résonance et patiemment mariés en amphore. Ses céréales (orge et seigle) proviennent exclusivement des parcelles du Domaine, cultivées en agriculture paysanne, biologique et régénérative, sans labour ni chimie. Une édition limitée qui célèbre une vie de travail et de réflexion, créée par le fondateur des Hautes Glaces, Frédéric REVOL.

Second batch disponible courant 2024 | Prix à confirmer : +200€ / 50 cl



Epistémè, la collection exploratoire

*Des éditions uniques pour
goûter les multiples facettes
du terroir des Hautes Glaces*

Les éditions limitées Epistémè invitent à découvrir les richesses et la complexité des savoir-faire mis en œuvre du champ à la bouteille. Whiskies parcellaires, influence du grain, de la levure, du fût ou du chais, céréales nouvelles ou saisonnalité ... Epistémè propose un voyage gustatif sans cesse renouvelé.



Dès septembre 2023, les Hautes Glaces dévoile deux expressions d'une exploration autour du seigle. 2 ryes élaborés à partir de la même variété de grain, moissonnés en 2018 puis maltés, fermentés, distillés et élevés de manière identique, mais issus de deux parcelles différentes. Une double dégustation qui invite à goûter l'influence de la terre sur le caractère d'un whisky.

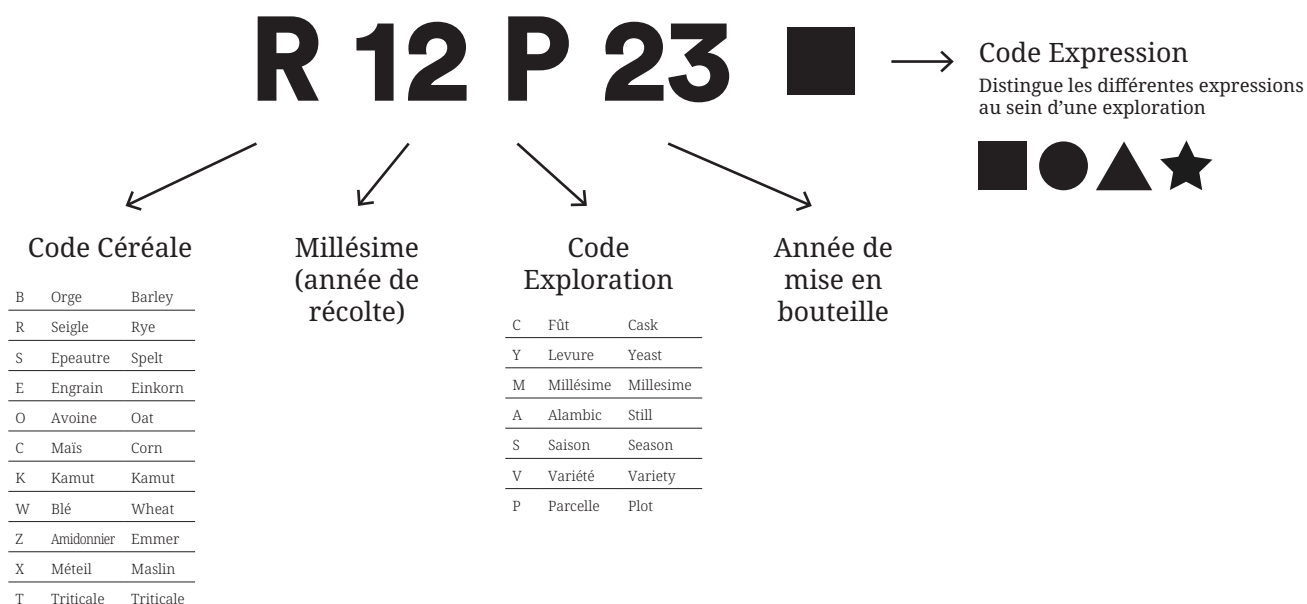


NOM DE CODE :

Epistémè

Epistémè n.f, du grec ancien « ἐπιστήμη », qui signifie la science, au double sens du savoir et de la capacité à être « savant en acte ».

Les éditions limitées Epistémè portent un nom de code original, reflet de l'exploration propre à chaque cuvée : la première lettre désigne la céréale utilisée, la première dizaine correspond au millésime. La deuxième lettre annonce l'exploration (levure, saison, variété, parcelle ...) et la deuxième dizaine révèle l'année de mise en bouteille. Le nom se termine par une forme, qui distingue les différentes expressions au sein d'une même exploration.





Nouvelle bouteille, un nouveau format

De moins en mieux

Moins de volume, plus de partage : la contenance passe de 70cl à 50cl. Un parti-pris qui s'explique par une réalité inflexible : une petite production, naturellement limitée par la réalité physique de son territoire. Un flacon plus petit, c'est plus d'unités disponibles mais aussi plus d'opportunités d'explorer les expressions inédites des Hautes Glaces grâce à un prix plus accessible.

Ce nouveau format présente également un intérêt écologique en s'allégeant et en diminuant l'espace à l'emballage. C'est donc à la fois moins de vide et moins de poids à transporter.



Une nouvelle identité au design écologique

À l'heure du changement, le flacon a été repensé pour affirmer les engagements des Hautes Glaces. Sa particularité ?

Grâce à plusieurs innovations, il s'affranchit des codes esthétiques traditionnels pour offrir de nombreux avantages en matière d'éco-responsabilité.

Le flacon utilise un verre «wild glass» de transition qui réduit le gaspillage industriel et est 100% PCR (*post consumer recycled*).

Le bouchon est issu d'une collaboration avec Diam Bouchage et a été repensé pour favoriser une certaine circularité et l'utilisation de matériaux 100% naturels. Ainsi, la fabrication de chaque bouchon associe un corps en liège micro-aggloméré à une tête entièrement conçue à partir des drèches d'orge des Hautes Glaces, pour éviter autant la perte que la consommation de nouvelles ressources.

Pour minimiser l'empreinte, la capsule en étain habituellement placée autour du col a été abandonnée, l'étiquette est plus petite et en papier labellisé PEFC, les emballages en carton sont recyclés.



Résultat

—> Une réduction de l'empreinte carbone de 38,8% à volume embouteillé équivalent, et une amélioration de l'Indice de Performance Environnementale de 82% grâce à ce packaging écodesign.

Tout ça n'empêche en rien la créativité ! Le fond des bouteilles est piqué des paysages vallonnés du Trièves et de la Chaîne de l'Obiou. Grâce à leur design carré aux côtés plats, les flacons s'alignent parfaitement sur les étagères d'une bibliothèque à la manière d'une collection de beaux livres.

La réflexion autour de l'impact écologique des spiritueux des Hautes Glaces signe ainsi une esthétique unique qui se reflète aussi dans sa nouvelle identité graphique : un logo épuré, une utilisation minimale de la couleur, un étiquetage sobre et frugal qui incarne les valeurs de la Maison.





Les Hautes Glaces

15 ans d'exploration

Aux prémices des Hautes Glaces s'installe une croyance intime : c'est en prenant soin de la terre, en respectant ses rythmes et ses sols, que se forge le caractère d'un bon whisky.

Depuis bientôt 15 ans, l'ADN des Hautes Glaces se construit dans cette vision de l'agroécologie qui réconcilie nature et culture.

En adoptant des pratiques inédites, en remplaçant le grain et le terroir au cœur de la quête, les Hautes Glaces devient un peu plus qu'une ferme-distillerie biologique, elle s'établit comme un véritable passeur d'idées.

Un engagement qui a donné naissance au collectif Graines de Cimes avec pour objectif l'autonomie des fermes et la création de valeur par la production de céréales biologiques. 19 petites exploitations du Trièves se retrouvent ainsi autour d'une vision partagée de l'agriculture biologique et régénérative, tissent des liens techniques autant qu'humains et assurent une gestion commune des semences paysannes.

15 années, donc, pour explorer le territoire du Trièves et revisiter les savoir-faire à chaque étape de l'élaboration des whiskies Hautes Glaces. Un cheminement alchimique et fertile qui marie le goût des matières, des âmes et du temps pour créer l'extraordinaire.

Pour réaffirmer cette position pour les décennies à venir, les Hautes Glaces affiche dès septembre 2023 sa métamorphose et dessine plus que jamais un avenir harmonieux au whisky français.



Contact Presse

Marjorie Rousseau
+33 6 43 17 42 70
pr@marjorierousseau.com

À PROPOS DES HAUTES GLACES

Fondée en 2009 par Frédéric Revol, au cœur des Alpes françaises, entre les falaises du Vercors et les sommets des Écrins, les Hautes Glaces est la toute première ferme-distillerie de whisky bio du monde. Elle produit des whiskies et eaux-de-vie du grain à la bouteille, tous intimement liés à leur écosystème.

Des spiritueux d'exception élaborés dans le respect de la terre, des hommes et du temps. Aux Hautes Glaces, tout commence donc par le travail au champ, en agriculture paysanne, biologique et régénérative. La nouvelle distillerie opérationnelle depuis 2020 a pour rôle de sublimer les céréales et de forger l'identité des whiskies.

À PROPOS DE RÉMY COINTREAU FRANCE DISTRIBUTION

Rémy Cointreau France Distribution est la filiale de distribution du groupe familial Rémy Cointreau pour la France.

Créée en avril 2021 et dirigée par Fabrice Jarlaud, elle est entièrement dédiée à la commercialisation dans le réseau traditionnel de ses marques dites incubatrices que sont Westland, une distillerie fondée en 2010 dans la région de Seattle qui élabore des single malts américains ; le Domaine des Hautes Glaces, une distillerie qui produit des whiskys et eaux-de-vie bio dans les Alpes françaises depuis 2009 ; LOUIS XIII, le cognac d'exception de la Maison Rémy Martin ; le champagne Telmont ; Belle de Brillet et St Rémy brandy.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.