

Des whiskys d'excellence entièrement suisses

Déguster un whisky élaboré avec des ingrédients 100% suisses et locaux, c'est l'expérience que proposent Swiss Alpine Spirit et Sempione Distillery. Des saveurs distinctives à découvrir sans attendre.

Fondée en 2017, Swiss Alpine Spirit est née de l'ambition de créer un whisky authentique, enraciné dans les produits locaux des Alpes suisses. Cette aventure est le fruit d'une collaboration unique entre deux régions emblématiques: le Valais et les Grisons.

Cette synergie repose sur un partenariat étroit avec la Sempione Distillery, une distillerie valaisanne renommée pour son engagement envers les produits locaux. Nichée dans un cadre idyllique entre le Cervin et le glacier d'Aletsch, la distillerie a su se faire un nom parmi les amateurs de spiritueux.

Une gamme riche de whiskys

Swiss Alpine Spirit propose une gamme raffinée de whiskys. Parmi eux, le Bernina-Whisky, un malt noble élaboré à partir d'orge et de blé des Grisons. Ce whisky, au profil équilibré et délicatement malté, se distingue par des notes subtiles de vanille et de fruits. Couronné d'une médaille d'or par DistiSuisse pour la saison 2023/24, il séduit par son harmonie tant au nez qu'en bouche.

Autre fierté de la maison, le Glacier Whisky, issu de l'orge granalpin des Grisons et vieilli au Valais durant au minimum trois ans. Ce whisky doux et légèrement

boisé, avec une pointe de fruit et une touche fumée en finale, s'impose comme un favori auprès des femmes.

La Sempione Distillery, quant à elle, met à l'honneur les richesses valaisannes avec des produits tels que son Wallisky. Ce single malt dévoile une intensité fumée qui ravit les connaisseurs. Avec une finale chaleureuse, il incarne à merveille l'art de la distillation alpine.

L'essence alpin dans chaque goutte

La singularité de ces whiskys réside dans leur enracinement profond dans le terroir alpin suisse. Chaque bouteille reflète l'authenticité des montagnes, élaborée exclusivement à partir de produits naturels issus de ces régions. « Nous travaillons main dans la main avec des partenaires locaux pour garantir une qualité d'excellence. Le vieillissement de nos whiskys s'effectue dans des barriques du vin rouge valaisannes, ajoutant une touche unique au caractère de nos spiritueux », précise Christian Plüss, l'un des quatre fondateurs de Swiss Alpine Spirit.

Savoir-faire et production

Les whiskys de Swiss Alpine Spirit commencent avec la culture de céréales locales telles que l'orge, le seigle et le blé. Après la récolte, les grains sont maltés, puis broyés à



distinctifs et sa profondeur, jusqu'à sa mise en bouteille finale. Une grande attention est portée aux détails, du champ jusqu'à l'entrepôt, ce qui confère aux whiskys leur caractère unique et leur finesse aromatique.

Projets d'avenir, entre innovation et qualité

Swiss Alpine Spirit prépare un nouveau whisky, un mélange d'orge et de seigle, prévu pour l'an prochain. Toujours en quête d'innovation, la société développe et teste de nouvelles recettes pour élargir sa gamme. Les producteurs souhaitent également prolonger la maturation de leurs whiskys pour atteindre une qualité supérieure, destinés à satisfaire les amateurs les plus exigeants.

Texte Maévine Mas

Martina en Basse-Engadine. Le malt est ensuite brassé avec de l'eau chaude à la Bieraria Engadinaisa, avant de passer par une fermentation proche de celle de la bière.

Le mûlt fermenté est ensuite distillé à la Sempione Distillery AG à Brig-Glis, où le whisky brut, titrant environ 50% d'alcool, est mis en fûts de chêne valaisan pour vieillir. Ce processus de maturation, supervisé par des contrôles réguliers, donne au whisky ses arômes

Plus d'informations sur
swiss-alpine-spirit.ch
sempione-distillery.ch

