

## Rochelt, créateur d'eaux-de-vie exceptionnelles, arrive en France ! Mais qui est Rochelt ?

**C'est l'histoire d'une famille autrichienne.** La Maison Rochelt a été créée par Günter Rochelt en 1989 à Fritzens dans le Tyrol. Il a transmis l'art de la distillation à son gendre Alexander Rainer qui dirige la distillerie avec les filles de Günter, Julia, Annia et Teresa. Ensemble ils perpétuent le savoir-faire, les principes de production et les valeurs du fondateur.



**Ce sont des eaux-de-vie de fruits inédites, 100% naturelles et 100% pur fruit,** l'expression d'une philosophie ou le geste de l'homme n'intervient que dans un seul but : sublimer les trésors que la nature offre. Une eau-de-vie Rochelt est élaborée à partir de fruits de première qualité issus des meilleurs terroirs. Elle est fermentée naturellement sans le moindre ajout d'alcool, de levure, de ferment, de sucre ou d'arôme, distillée deux fois avec le plus grand soin et vieillie de longues années en bonbonnes de verre ouvertes pour développer cette harmonie et cette intensité aromatique qui les caractérisent. Grâce à cette longue et attentive maturation, une eau-de-vie Rochelt s'apprécie à un degré d'alcool plus élevé, ce qui réduit considérablement la quantité d'eau à ajouter. Jamais filtrée et toujours millésimée, une eau-de-vie Rochelt est intensément fruitée.

**C'est un flacon élégant comme celui d'un grand parfum.** Quand la tradition de la distillerie et de la verrerie tyroliennes se rencontrent ! Les eaux-de-vie Rochelt sont présentées dans un flacon exclusif, inspiré de la bouteille traditionnelle tyrolienne née il y a 250 ans à Hall et sublimé par un artiste verrier d'Innsbruck. Les bouchons décoratifs, un par variété d'eau-de-vie, sont la création d'un célèbre orfèvre allemand, Otto Jakob. Véritable bijou devenu le signe distinctif de la Maison, le flacon Rochelt est à l'image de son contenu : unique et incomparable.

*« Rochelt est pour moi la meilleure expression des fruits sauvages et le liquide mérite bien son écrin comme un grand parfum ».*  
Emmanuel Renaut, *Flocons de Sel (Megève)*, 3 étoiles Michelin

**C'est un moment de dégustation incomparable.** La gamme **Rochelt** se compose de 13 eaux-de-vie d'exception : Pomme Gravenstein, Cerise noire de Bâle, Muscat, Poire Williams, Abricot, Mirabelle, Griotte, Der Inntaler (assemblage du Coing, de la Poire Williams et de la Framboise des bois), Coing, Framboise des bois, Sureau noir, Cassis, Orange.

**Pour ses eaux-de-vie pur fruit, Rochelt consacre beaucoup de temps à dénicher les fruits qui répondent exactement à ses exigences.** Les meilleures variétés et les terroirs les plus prometteurs sont minutieusement sélectionnés. Presque toutes les variétés sont cultivées dans les régions chaudes d'Autriche. Seuls les meilleurs fruits, mûrs à point sur l'arbre, récoltés manuellement avec un soin extrême et dans un état sanitaire irréprochable sont fermentés directement sur le lieu de la récolte. Chez **Rochelt**, jusqu'à 80 kg de fruits sont nécessaires pour obtenir un litre de précieux cœur de chauffe et si, une année, les conditions de production sont jugées insatisfaisantes, la distillerie n'hésite pas à renoncer à une partie, voire la totalité de la récolte.

**Puissance et douceur en parfaite harmonie !** Quelques gouttes suffisent pour vivre une expérience gustative hors norme, un voyage sensoriel à travers les vergers oubliés de l'enfance. C'est une nouvelle façon de déguster une eau-de-vie, par minuscules gorgées, pour rafraîchir le palais et le préparer à la suite du menu, pour finir un repas en beauté ou donner plus d'intensité à un cocktail fruité. Les verres entièrement réalisés à la main, conçus pour et par **Rochelt**, permettent un service très moderne (et modéré) de 2cl, voir de 1cl (un demi-verre), et ouvrent ainsi la consommation à un public plus large et féminin.

**Créées pour les amateurs de très grandes eaux-de-vie** et tous les passionnés de produits artisanaux capables de créer une émotion rare, les-eaux-de-vie **Rochelt** ravissent naturellement les plus belles tables et les plus beaux bars.

Leur intensité fruitée, d'une naturalité et d'une gourmandise inimitables, leur équilibre surprenant entre force et douceur ont déjà séduit Emmanuel Renaut de Flocons de Sel, et Fabrice Sommier chez Georges Blanc, pour ne citer qu'eux.

Les connaisseurs pourront retrouver les eaux-de-vie **Rochelt** en exclusivité à La Grande Epicerie de Paris – [www.lagrandeepicerie.com](http://www.lagrandeepicerie.com)

2 tailles de flacons sont disponibles : 0,70l & 0,35l.

Prix indicatif du flacon de 0,35l : entre 117 € TTC (Pomme Gravenstein) et 271 € TTC (Framboise des bois).

Plus d'information sur [www.rochelt.com](http://www.rochelt.com)



Contacts presse:

**Valérie Kéréver** • Tel. 01 45 44 05 89 • Mobile 06 86 90 78 71 • [valerie@valeriekerever.fr](mailto:valerie@valeriekerever.fr)

**Katrin Thauer** • Agent Commercial Exclusif • Mobile 06 37 81 37 47 • [katrin.thauer@rochelt.com](mailto:katrin.thauer@rochelt.com)