

**Moustique**

Date : 21/11/2018

Page : 65

Periodicity : Weekly

Journalist : Boschman, Eric

Circulation : 63423

Audience : 274700

Size : 217 cm<sup>2</sup>Le bon petit plan  
d'Éric Boschman**À l'ouest,  
il y a du  
nouveau...**

Distillerie de Biercée

**E**n matière de boissons, la création est un moteur fondamental car elle permet de rencontrer de nouveaux clients potentiels lors de chaque présentation de nouveauté. Mais encore faut-il que cette nouveauté offre un attrait réel et ne se borne pas à emballer le flacon autrement. Alors, quand par les bienfaits d'une communicante qui a des choses à dire m'arrive un flacon réellement nouveau, je ne peux m'empêcher de partager la chose avec vous. Ben oui, quand c'est bon, il faut le faire savoir urbi et Gorbi comme on disait place Rouge dans les années quatre-vingt.

La Distillerie de Biercée a encore frappé. Après l'anniversaire de la Biercine, voilà une nouvelle création. Roulement de tambours, trompettes thébaines, Numides couverts d'huile miraculeuse aux paillettes d'or ouvrant les portes des temples et j'en passe et des meilleures, voilà la PoireMagnac. Oui, je sais, le nom incite aux jeux de mots lamentables dont je suis un habitué, mais c'est toujours mieux que VieillardMagnac, tout bien considéré. À part ça, le produit est vachement bien foutu. De l'armagnac VS (ce qui signifie jeune) du bien nommé domaine de Joÿ et de la liqueur de poire de Biercée. Pour qu'une liqueur soit équilibrée, il faut que son degré d'alcool soit sérieux afin que le sucre n'écrase pas toutes les subtilités aromatiques du produit. Cette PoireMagnac tourne à 35 % Vol., ce qui est correct. Vous pourrez, bien entendu, l'utiliser en cocktail, mais franchement ce serait du gâchis car le produit est vraiment bien équilibré, fruité, très net. Bref, avec deux glaçons, dans un verre à dégustation c'est le bonheur assuré. Je l'ai essayé aussi en compagnie d'un cigare, Petit Edmundo de Montecristo, et c'était juste extraordinaire. La vie, tout simplement...

Entre 29 et 32 € suivant les magasins. Distillerie de Biercée:  
071/59.11.06 ou [info@distilleriedebiercee.com](mailto:info@distilleriedebiercee.com)