



RODIONOV & SONS

Private distillery

Polugar. La renaissance.

Quelle est la « boisson nationale russe » ?

La « vodka », évidemment ! Mais quelle vodka les Russes buvaient-ils aux temps d'Ivan le Terrible, de Pierre le Grand, de Dostoïevski, de Tchékhov ou de Pouchkine ? Et quelle « petite eau » faisait le délice des Rois, Reines et nobles européens ?

Il s'agissait d'une boisson totalement différente de la vodka que nous consommons aujourd'hui. À cette époque, les colonnes à distiller n'avaient pas encore été découvertes et l'éthanol n'était pas encore utilisé. Inventée en Europe de l'Ouest pour l'industrie chimique, la technique de rectification ne parvient en Russie qu'en 1870.

Toutes les vodkas du monde, produites entre 1895 et 2012, le sont à base d'alcool pur rectifié et ne présentent aucun goût, ni arôme.

Avant 1895, la vodka était un alcool de grain distillé dans des alambics en cuivre, tout comme le whisky single malt, et se nommait Polugar.

Le Polugar fut interdit en Russie en 1895 lors de l'introduction du monopole d'état. L'utilisation exclusive de l'alcool éthylique rectifié pour fabriquer la vodka fut alors imposée. Toutes les distilleries traditionnelles et leurs alambics en cuivre furent détruits. Les technologies modernes furent introduites. L'alcool devait désormais être produit dans des colonnes à rectifier et les recettes de distillation au grain de la noblesse furent jetées aux oubliettes.

La législation russe actuelle interdit toujours la distillation au grain traditionnelle dans le pays. Seul un alcool de grain ultra-pur (96 %) peut être utilisé pour réaliser de la vodka. Nous avons donc décidé de produire l'alcool Polugar en Pologne, dans l'Union européenne. Ancienne distillerie réhabilitée, l'établissement privé Rodionov est situé près d'un vieux palais dans une forêt, loin de tout autre site de fabrication, toute route ou grande ville.

Le terme Polugar signifie « vin de pain à moitié brûlé ». Lorsque les alcoomètres n'existaient pas encore et qu'il fallait déterminer le degré d'alcool d'une boisson pour en établir le prix, on procédait au test suivant : deux unités de l'alcool étaient portées à ébullition, puis enflammées. Au terme de cette procédure, il devait rester une unité d'eau. En d'autres termes, la moitié de la boisson était brûlée, ce qui explique son nom : « Polugar » (du russe, « à moitié brûlé »). Après l'invention des alcoomètres, les mesures effectuées déterminèrent le degré d'alcool du Polugar à 38,5 %.

Le Polugar fait également des apparitions dans des œuvres classiques de la littérature russe :

Dans une fable d'Ivan Krylov, datant de 1825

« Et je dois admettre que j'ai bu trop de polugar avec mes amis. »

Dans une œuvre de Vissarion Belinski, datant de 1844

« Toutefois, les habitants de Saint-Petersbourg sont quelque peu différents de ceux de Moscou, en plus du polugar et du thé, ils aiment aussi le café et les cigares. »

Avez-vous déjà goûté un alcool au goût et à l'arôme naturels du pain de seigle ? Polugar est le véritable vin de pain russe, fabriqué conformément aux savoir-faire et recettes traditionnels des XVIIIe et XIXe siècles. C'est le père de la vodka russe et il n'a pas été produit pendant les 115 dernières années. Avec un degré d'alcool de 38,5 %, il offre un arôme de pain de seigle et un goût doux et raffiné.

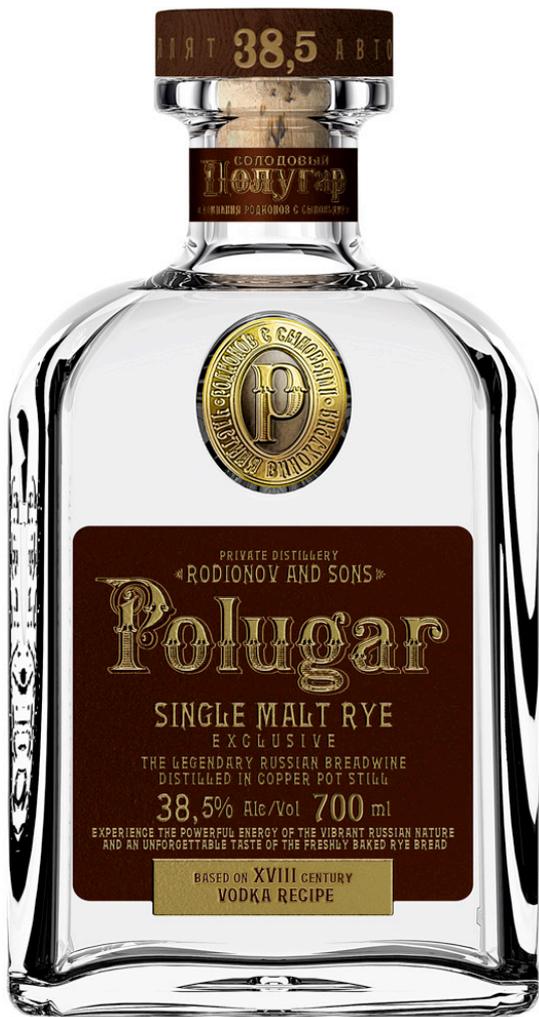
Grâce à une recette trouvée dans un ouvrage du XVIIIe siècle, rédigé par Boris Rodionov, historien de la vodka renommé, académicien et écrivain, vous pouvez désormais vous délecter de l'alcool prisé par la noblesse russe il y a 250 ans.

Ce symbole de la gastronomie russe, tombé dans l'oubli, a fait une première réapparition grâce à la famille Rodionov qui voulait remettre au goût du jour la gloire des procédés de distillation traditionnels russes et l'âge d'or des distilleries nobles du XVIIIe siècle.

Ne ressemblant à aucun autre alcool actuellement disponible sur le marché, Polugar possède un goût très caractéristique. Grâce à son goût et son arôme de pain uniques, ce breuvage fait l'unanimité chez tous ceux qui le dégustent. Polugar ne ressemble à aucune vodka moderne. Il s'agit d'une boisson plus

ancienne, produite en Russie du XVIIe siècle jusqu'à la fin du XIXe siècle, lorsque tous les alcools de grain étaient fabriqués comme les whiskys single malt écossais : dans des alambics en cuivre.

Pour effectuer la distillation dans les alambics traditionnels en cuivre, nous utilisons un seigle de ferme soigneusement sélectionné et de l'eau naturelle en faisant uniquement appel à des processus traditionnels pour le brassage. Notre Polugar a le même goût que l'alcool du XVIIIe siècle car, au lieu d'adopter un long processus de vieillissement dans des barils de chêne, nous respectons la méthode des nobles et riches propriétaires russes qui utilisaient des techniques de nettoyage progressives avec du blanc d'œuf naturel. Ainsi, le goût des matières premières est conservé, à savoir, pour le Polugar, une délicieuse saveur de seigle. Vous pouvez désormais découvrir le plus traditionnel des alcools russes : le Polugar.



Single Malt Rye Polugar.

Le vin de pain russe légendaire (recette ancienne de vodka russe traditionnelle). Le Polugar single malt au seigle est un mélange unique de distillats de seigle malté soigneusement sélectionnés, créé par Boris Rodionov, célèbre historien russe de la vodka. Alcool russe authentique, cette boisson est destinée aux experts, aux gourmets et aux plus fins connaisseurs.

Le Polugar single malt au seigle est fabriqué avec du seigle malté broyé, soigneusement sélectionné, et de l'eau, sans aucun processus de purification chimique. L'alcool est distillé trois fois dans des alambics en cuivre fabriqués selon des modèles du XVIIIe siècle et traités avec du charbon de bouleau et du blanc d'œuf frais (selon la méthode russe authentique).

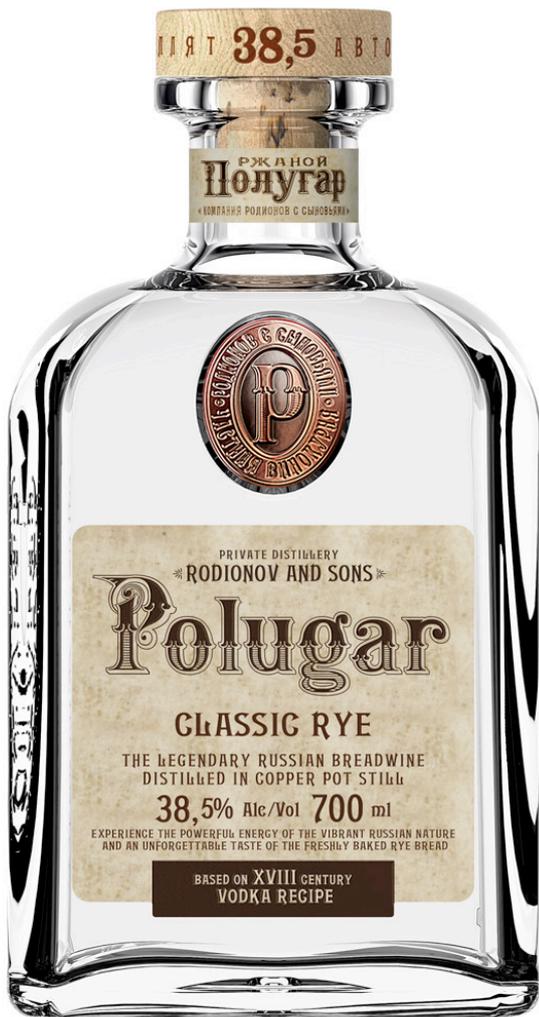
Le Polugar single mat au seigle est mis en bouteille dans des contenants en verre très fins, fabriqués selon un modèle de flacon ayant appartenu à la reine Elizabeth, datant de 1745 et exposé au musée national russe.

Le Polugar Rodionov ne ressemble à aucune boisson alcoolisée produite de nos jours. Grâce à son goût et son arôme de pain uniques, ce breuvage fait l'unanimité chez tous ceux qui le dégustent.

Arôme : intense, brioché, arôme de plats chauds faits maison, crackers au seigle, coriandre, malt, miel, grains, herbes nouvelles et fleurs sauvages, légèrement sucré.

Goût : douce saveur de pain de seigle frais, miel de tilleul, herbes de prairie et grains, une légère amertume apportée par le seigle.

Finale : très persistant, s'estompant graduellement, chaud, chaleureux, avec des notes intenses de pain de seigle, miel, amandes sucrées et fleurs sauvages.



Classic Rye Polugar.

Le vin de pain russe légendaire (recette ancienne de vodka russe traditionnelle) est fabriqué conformément aux procédés et recettes traditionnels des XVIIIe et XIXe siècles. Cet alcool n'a pas été produit ces 120 dernières années.

Ce symbole de la gastronomie russe, tombé dans l'oubli, a fait une première réapparition grâce à la famille Rodionov qui voulait remettre au goût du jour cette boisson historique et l'âge d'or des procédés traditionnels des distilleries des nobles manoirs russes.

Le Polugar classique au seigle est fabriqué avec du seigle malté broyé, soigneusement sélectionné, et de l'eau naturelle, sans aucun processus de purification chimique. L'alcool est distillé trois fois dans des alambics en cuivre fabriqués selon des modèles du XVIIIe siècle et traités avec du charbon de bouleau et du blanc d'œuf frais (selon la méthode russe authentique).

Le Polugar classique au seigle est mis en bouteille dans des contenants en verre très fins, fabriqués selon un modèle de flacon ayant appartenu à la reine Elizabeth, datant de 1745 et exposé au

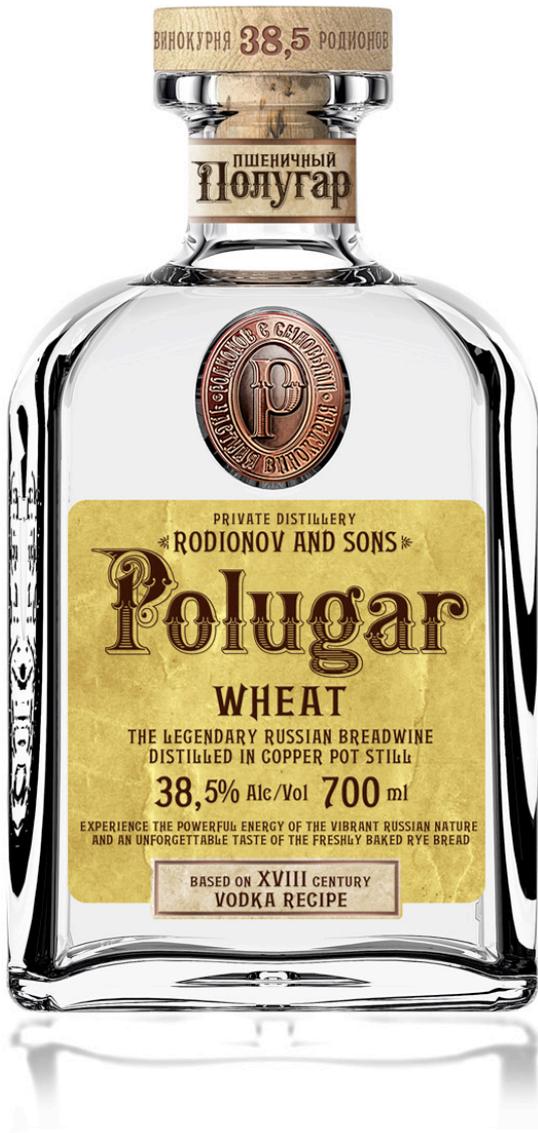
musée national russe.

Le Polugar Rodionov ne ressemble à aucune boisson alcoolisée produite de nos jours. Grâce à son goût et son arôme de pain uniques, ce breuvage fait l'unanimité chez tous ceux qui le dégustent.

Arôme : frais, intense, brioché, arôme de plats faits maison, pâte à base de seigle, pain de seigle, aneth, carvi et épices à marinade, touche de malt dense, miel de sarrasin, fraîcheur du pain, grains, herbes fraîches, fleurs sauvages et une douceur étourdissante, à peine perceptible.

Goût : goût chaleureux et délicat du pain de seigle, légèrement sucré, quelque peu mielleux, épicé, une légère amertume herbacée, agréable.

Finale : persistant, chaud et chaleureux, avec des notes intenses de pain de seigle, légèrement salé et poivré, une légère amertume d'armoise, noisettes, amande, miel.



Wheat Polugar

Le Polugar classique au blé est fabriqué par triple distillation du moût artisanal de grains de blé malté et non malté dans un alambic en cuivre. La troisième distillation s'ensuit d'un processus complexe et coûteux de purification au blanc d'œuf (alors très populaire chez les riches propriétaires russes du 18e siècle) et d'une longue purification du distillat au charbon de bouleau.

Arôme: doux, rond, léger et délicat. Chapelure de blé chaude, notes de grain et de pain, foin, herbe sèche, légèrement salé, chou mariné au vinaigre, note de miel mi-sucré en arrière-plan.

Goût: doux, direct, franc, complexe, mesuré et gourmand. Nuances légèrement salées et végétales dominées par le pain blanc. Le goût attire par son velouté, ses tonalités florales et fruitées et son jeu en bouche - l'élégante amertume rivalise avec les touches épicées, puis elle disparaît peu à peu pour laisser place à une

touche de pain persistante et intense.

Finale: arrière-goût léger et doux avec des notes de grains, de pain blanc moelleux à base de blé.

Recommandations: formidable boisson de fête, légère, bonne buvabilité, sur les repas, vous donne l'envie d'en boire davantage et jamais ennuyeuse. Associations recommandées : soupes au chou aigre, soupe aux cornichons, soupe solyanka, choucroute, aliments salés à sec, bortsch, roulades de champignons avec une sauce à la canneberge, soupe russe ukha, poissons gras, jambon bushenina, porc rôti ou mijoté, agneau, jarret de porc, viande blanche, poisson, purée de pommes de terre au beurre, crème de légumes, soupes, raviolis pelminis dans du bouillon, quenelles d'agneau, houmous et pain noir au lard. À consommer seul ou entre amis. Boisson universelle. Refroidir légèrement.



Polugar №1 (Seigle et Blé)

Polugar №1 remet au goût du jour un vin de pain russe, précurseur de la vodka, dont la production a cessé en 1895. Au temps de l'Empire russe, le « vin de pain » était une boisson alcoolisée forte obtenue par le biais d'une distillation au grain dans des alambics en cuivre. Le procédé de rectification de l'éthanol pur n'ayant pas encore été découvert, tous les arômes du seigle et du blé, ses principaux ingrédients, s'en trouvaient remarquablement préservés.

Boris Rodionov, écrivain, scientifique et spécialiste de l'histoire de la vodka russe, a retrouvé dans de vieux ouvrages la recette de ce vin ainsi que les techniques de distillation et de raffinage utilisées au XIX^e siècle. Il a ensuite reproduit cette formule traditionnelle russe dans sa distillerie familiale, Rodionov and Sons, produisant ainsi en toute légalité après 120 ans la première série limitée de bouteilles de Polugar №1 traditionnel. Cette boisson s'obtient par le mélange artisanal de grains de seigle et de blé soigneusement sélectionnés, qui est ensuite distillé à trois reprises dans un alambic en cuivre, conçu selon des dessins d'époque. Pour finir, le précieux liquide est raffiné au charbon de bois de bouleau naturel.

Arôme : arôme brioché fait maison.

Goût : délicat, légèrement douceâtre, saveur délicate chaleureuse du pain de seigle et du pain blanc, crackers et croûte de pain avec des notes de miel et de pain.

Finale : durable, dominé par des touches de pain blanc, avec des notes de grains, herbes de prairie, plats chauds faits maison, foin frais, chapelure de pain chaud.

Recommandations : bortsch, soupe au chou mijotée toute la journée, soupe aux cornichons, soupe russe ukha, salade Olivier, tourte à la viande, blini avec caviar, poulet à la Kiev, bœuf Stroganoff, chachlyk, courge, gratins, flanc de mouton avec kacha de sarrasin, gibier, pilaf, saucisse du chasseur grillée, pirojki de poisson.



Polugar №2 (Ail et Piment)

La formule moderne du Polugar №2 reprend la recette du XIX^e siècle, selon laquelle des arômes d'ail et de piment se voyaient ajoutés au distillat de Polugar traditionnel. Grâce à la méthode employée, les huiles essentielles naturelles de l'ail et du piment se libèrent doucement, infusant au mélange de seigle et de blé originel leur double arôme intense et piquant.

Une série limitée de bouteilles de Polugar №2 est actuellement disponible. Cette boisson s'obtient par le mélange artisanal de grains de seigle et de blé soigneusement sélectionnés, qui est ensuite distillé à trois reprises dans un alambic en cuivre, conçu selon des dessins d'époque. Pour finir, le précieux liquide est raffiné au charbon de bois de bouleau naturel et mâtiné des arômes de têtes d'ail et de piments forts soigneusement sélectionnés.

Cet alcool ravira le palais de tous les amateurs des cuisines russe et ukrainienne, et accompagnera tout repas à merveille.

Arôme : arôme intense d'ail cuit et de poivre fort.

Goût : saveur chaleureuse et imprégnée d'ail cuit, saveur chaude du poivre fort, pain à base de blé et de seigle.

Finale : fin de bouche persistante avec des notes d'ail, d'épices et de lard et de légères nuances de grains et de pain.

Recommandations : hareng en fourrure, rastégai, cornichon, salade à la vinaigrette, agneau mijoté aux prunes, bortsch, bouillons, tourtes à la viande ou au poisson, blini avec caviar, aliments braisés, aliments salés à sec, lard à l'ail, aliments fumés, pelmini, soupe okroshka.



Polugar No.3 Caraway

Produit à partir de la recette traditionnelle des vodkas consommées par la noblesse russe du 19e siècle. Cet alcool est fabriqué à partir d'un distillat de seigle auquel sont ajoutés du carvi et de la coriandre avant la troisième distillation, lui conférant ainsi le goût très familier du bien-aimé pain Borodinsky.

Arôme: bouquet riche du pain Borodinsky, épicé et dense. Herbe sèche, carvi abondant, coriandre, aneth séchée, épices séchées, fleurs sauvages, herbe coupée, pain de seigle chaud, touche de lait, touches d'huile végétale et de beurre, lait fermenté, notes de pruneau, rappels de mûre, acacia, poivre noir, pâte à pain, soupçon de zestes d'agrumes.

Goût: rafraîchissant, ouvert, délicat, complexe, équilibré, gourmand, tendre, plein, régulier, intense, légèrement sucré, élégant. Pains rompus Borodinsky et Riga, carvi, beurre, pâte à base de seigle, aneth, notes de miel, miel d'acacia, lait, coriandre, épices, haricots verts.

Finale: légèrement sucré. Croûte de pain noir, pain de seigle avec une prédominance de carvi, touches d'aneth et de coriandre, notes d'agrumes.

Recommandations: fraîcheur agréable, grande buvabilité. Toujours intéressant. S'accorde bien avec la choucroute, le poisson épicé légèrement salé, le saumon aux herbes, le saumon de l'Atlantique, le poisson fumé, le hareng mariné et se marie bien avec le canard et les pains Borodinsky, Riga, Darnitsky ou le pain noir avec du beurre ou du lard. Convient bien avec un cigare humecté de porto. Également excellent comme apéritif ou digestif. Refroidir légèrement avant de servir.



Polugar No.4 Honey and Allspice

Recette traditionnelle provenant de la noblesse du 19e siècle. Triple distillation d'un moût artisanal à base de seigle et de blé dans un alambic en cuivre. Du poivre fort et aromatique est ajouté avant la troisième distillation, le distillat est purifié avec précaution au charbon de bouleau, du miel est ajouté.

Arôme: sophistiqué, délicat, arôme doux agréable de poivre aromatique et de miel de prairie, touche de fleur blanche, épices, notes de poivre blanc, feuille de laurier, saumure, produits de salaison, herbes et épices dans la saumure, pêches, abricots, cannelle, poivre, persil séché, gingembre, soupçon de basilic et noix de muscade, pain chaud.

Goût: tendre, intense, épicé, raffiné, saveur piquante agréable. Miel, rhum, sirop de sucre doux, poivre et autres épices, aneth, gingembre, bonbons, pâte à base de seigle, pain au seigle. Séduisant par ses notes mentholées et de fines notes de cornichon salé.

Finale: rond, doux, sucré : miel, épices, gingembre, noix de muscade, pâte à base de seigle.

Recommandations: boisson pour gourmets, un arôme qui vous donne envie d'inviter vos amis. S'accorde bien lors des repas, avec des plats chauds relevés et des hors d'œuvre copieux, rehausse le goût de votre déjeuner ou dîner. Excellent "épice" alcoolisé qui agrémentera de nombreux plats : purée de pommes de terre, pâtés de crabe, poisson blanc cuit au four, daurade, soupe de poissons, soupe russe ukha, caviar ossiètre, gigot d'agneau rôti avec épices.

Parfait avec tous les plats relevés et épicés et comme apéritif. Excellente version "hiver".



Krivatch 61

Robuste, charpenté, viril et attrayant, le Krivatch 61 est un authentique alcool goûteux aux riches arômes de pain, nouveau symbole de la fierté russe.

Aujourd'hui, le Krivatch 61 est l'alcool le plus original et le plus provocant de toute la Russie. Avec son titre de 61 % vol., son arôme et son goût de pain incomparables, sa qualité exceptionnelle et sa forme de bouteille innovante, il ne peut manquer d'impressionner.

Jamais commercialisé auparavant, ni en Russie ni ailleurs, le Krivatch 61 n'est pas une vodka mais plutôt un distillat de seigle malté traditionnel, recréé avec soin. Le Krivatch 61 sème une vraie révolution sur le marché russe des spiritueux, sa qualité et son goût marquant un nouveau tournant dans le niveau de la production nationale d'alcool. Ce sont sa distillation dans des alambics en cuivre, reproduits à partir d'anciens modèles, ainsi que sa purification au charbon de bois de bouleau et au blanc d'œuf, qui lui confèrent sa saveur si singulière. Cet alcool est produit dans la vieille distillerie. Cette recette récemment redécouverte est aujourd'hui à la pointe de

l'innovation sur le marché russe des spiritueux.

Il est donc des plus injustes que les Russes soient privés du plaisir de boire le distillat de seigle que avait la faveur de leurs aïeux entre les XVII^e et XIX^e siècles, époque à laquelle la distillation ne s'accompagnait pas encore d'un procédé de rectification. Le secret de fabrication des distillats de seigle russes traditionnels s'est perdu il y a 120 ans.

Arôme : notes de grains fraîches et arôme intense de plats chauds faits maison, notes de pomme rouge, prune jaune et herbes de prairie.

Goût : puissant, masculin, chaleureux, avec des notes de croûte de pain de seigle chaude, crackers et saveur de pain intense.

Finale : avec des notes de grains, pain de seigle chaud, herbes de prairies et herbes des champs, plats chauds faits maison.

Recommandations : en accompagnement de tous types de plats et comme apéritif. Peut être servi avec un verre d'eau minérale plate ou avec des glaçons. Peut être apprécié avec un cigare.



Krivatch 41

Le "petit frère" du populaire Krivatch 61 est produit par triple distillation d'un moût artisanal de quatre grains maltés typiques de l'Empire Russe - le seigle, le blé, l'avoine et l'orge. Cet assemblage unique de quatre grains différents offre un bouquet d'arômes délicats, complexes et nobles. Les nuances de chaque type de grain apportent une contribution particulière à la riche palette des saveurs du pain. Le distillat est purifié selon la méthode traditionnelle utilisant le blanc d'œuf et le charbon de bouleau. Le Krivatch 41 a été créé pour les vrais gourmets appréciant non seulement la saveur intense d'un whisky single malt hors du commun et d'autres spiritueux distillés, mais vénérant également les notes aromatiques sophistiquées des vodkas de toute première qualité.

Arôme: délicat, léger, frais, ouvert, intense. Pain avec un voile de notes fleuries, un soupçon de malt et un arôme de pommes en conserve, avec des notes sucrées de chocolat et de bonbons.

Goût: délicat, frais, facile à déguster, teneur en alcool imperceptible. Le tempérament s'impose immédiatement. Les notes de grains et d'herbes s'entremêlent dans un bouquet complexe et luxuriant, les notes s'élevant et s'alternant mutuellement. Goût relevé, agréable et droit, ne brûle pas. Les tonalités des saveurs invitent à prolonger la dégustation.

Finale: frais, franc, délicat, agréable, aérien, complexe et plein. Une légère amertume persistante très caractéristique se mêle en partie à une légère saveur acidulée de pâte à base de seigle. La fin de bouche révèle des notes de poivre. Il est évanescent et convient parfaitement pour un bon apéritif.

Recommandations: une véritable boisson pour gourmets, singulière, raffinée et délicieuse. Il a une forte personnalité. La consistance du Krivatch 41 s'accorde à merveille avec la morue charbonnière, le gibier, le sanglier, la stroganina, le porc, le chiche-kebab, le poulet tabaka, le goulash et les ragoûts de viande. Il peut être consommé légèrement frais.