

Maison Gënëstine

Fondée en 1845 et réveillée en 2021



Créateur de Spiritueux

CLERMONT-FERRAND

Produit de France



L'histoire, dès 1845...

Fondée en 1845 à Clermont-Ferrand, Maison Gënëstine, fut l'un des fleurons de la distillerie française et mondiale.

Dès 1886, Auguste Bartholdi, architecte de la statue de la liberté, et ami de François Gënëstine, donne l'autorisation d'utiliser son Vercingëtorig comme emblème de la distillerie.

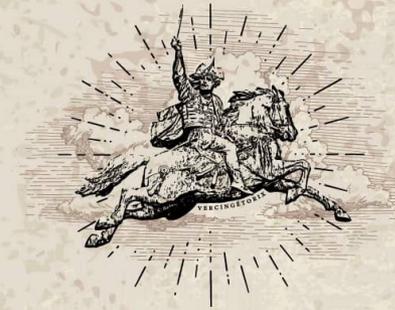
Cette marque emblématique et plus grande distillerie de France au 19^{ème} siècle, prospère jusque dans les années 50, puis s'endort pour 70 ans.



Le Gaulois

VERMOUTH - APÉRITIF

*Gamay d'Auvergne AOP non filtré,
Chardonnay et Plantes rares
(16,21%)*



Le réveil, en 2021...

C'est l'histoire de passionnés de spiritueux français et de liqueurs anciennes, qui font renaître cette marque oubliée.

Réveiller « Gënëstine », crée un lien entre le passé, le présent et l'avenir, et à travers, perpétue un savoir-faire français séculaire.

De la Bibliothèque Nationale de France aux archives locales, nos découvertes ont permis de nous inspirer au plus proche de l'univers Gënëstine...



Grande Gëntiane



APÉRITIF À LA GËNTIANE

*Naturel, tonique et réconfortant,
à base de gëntiane fraîche
(17,17%)*

Extrait du journal Le Monde illustré du 14 juillet 1923 :

« Cette maison fabrique des produits excellents, elle se classe au premier rang des distilleries françaises et exporte ces savoureux produits dans le monde entier... »



Pastis Sauvage

PASTIS

*Épices, plantes et une pointe
de gëntiane sauvage pour la typicité (44,66%)*



Les spiritueux, notre savoir-faire...

Société familiale qui allie tradition et modernité, proximité et réactivité, enrichie de 20 ans d'expérience dans la distribution de spiritueux pour les professionnels.

Fabrication, élevage et mise en bouteille par Maison Génestine - Famille Jolivet.

Nos produits sont élaborés à base d'ingrédients purement naturels, d'eau pure d'Auvergne et d'alcool surfin, pas de colorant, pas d'arôme artificiel, pas de conservateurs. Fruits non traités, zestés à la main, plantes sauvages de première qualité, sucre 100 % Français. Peu ou pas de filtration, manipulation par gravité, mélange manuel.



Zeste

LIMONCELLO

*Citrons feuilles de Sicile,
zestés à la main
(17,79%)*



Royal Menthe

LIQUEUR DIGESTIVE

*Royal Menthe, le Roi des digestifs. Un goût inimitable
à la Menthe Poivrée BIO (19,69%)*



Patrimoine, Culture et Agri-culture

Nous restaurons des caves souterraines pour y élever nos grandes cuvées.

Nous travaillons avec les plus belles tonnelleries françaises, pour allier nos élixirs avec les différentes essences et chauffés de bois.

Nous re-plantons la Verveine Citronnée, en plein cœur de Clermont et sur les pentes des Volcans d'Auvergne, classés au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Nos Bouteilles et bouchons sont 100% matières recyclées ou recyclables.

Papier des étiquettes résistant à l'humidité et issu de forêts durables.

(Certification FSC)



Verte de Clermont

LIQUEUR DE VERVEINE FRAICHE

*Cueillie à la main au coeur de l'Auvergne et travaillée fraîche,
couleur naturelle, des arômes uniques (27,43%)*



Mandarine Louis-Philippe

LIQUEUR D'EXCEPTION

*Mandarines fraîches écorcées à la main,
liqueur unique de dégustation. 100% Naturelle.
0% colorant, non filtrée
(31,96%)*

*A boire seule sur glace, ou sortie du congélateur,
ou bien en cocktail version "Madeleine"
(Mandarine Louis-Philippe, Amaretto, jus d'ananas)*



Pourquoi Louis-Philippe ?...



Lors de la création de la Distillerie Généstine en 1845,
régnait alors le dernier Roi des français le Roi Louis-Philippe
(né le 6 octobre 1773, mort le 26 août 1850)

Vieillessement Perpétuel ?...

Différentes chauffes sont faites sur les barriques.
L'assemblage final se fait entre les différentes barriques
et les dame-jeannes.
V.P. Vieillessement Perpétuel, on ne vide jamais totalement les barriques,
on les re-rempli au fur et à mesure, comme une solera.

Barriques à parois en verre de chez François Frères,
prestigieuse tonnellerie de Bourgogne, tonnelier de la Romanée Conti.
Une liqueur d'exception, production d'une centaine de bouteille par an.

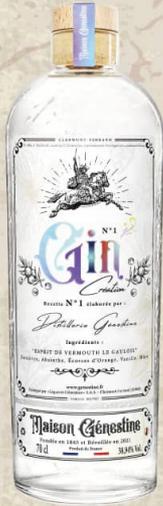


1845

ÉLIXIR V.P.

*Liqueur d'exception de plus de 80 plantes, élevée
en fût de chêne. Vieillessement Perpétuel dans les
caves magmatiques des Volcans d'Auvergne
(43,44%)*





Gin Numéro 1

ESPRIT DE VERMOUTH LE GAULOIS

Genièvre, écorces d'orange, vanille, mûres.
Un Gin distillé avec les ingrédients de notre apéritif
Le Gaulois. Accord parfait pour un cocktail Negroni.
(38,94%)



Gin Numéro 2

ESPRIT DE TONIC

Genièvre, Tonic, Agrumes
Un Gin issu d'une distillation de Tonic, agrémenté d'orange,
citron, citron vert, mandarine et une pointe de gingembre.
L'accord parfait pour un Gin Tonic.
(38,94%)

Votre Gin
Sur-mesure !



Numéro unique
de votre recette

Nom de votre
Établissement

Ingrédients
de votre recette

Gin sur Mesure

CRÉEZ VOTRE PROPRE RECETTE DE GIN !

Un Gin selon vos envies, vos préférences, pour une recette
en exclusivité et en série limitée. (38,94%)

Magnums et Jéroboams



Nos Jéroboams (3 litres)

Nos Magnums (1,5 litre)

COFFRETS CADEAUX :

Étui 1 Bouteille

Étui 1 Magnum

Coffret 3 Bouteilles

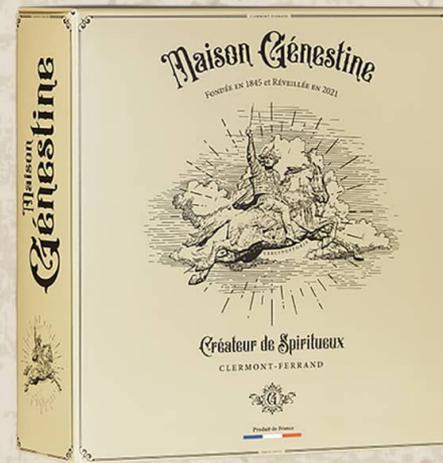
Caisse bois 1 Bouteille



Bouteille
et Magnum



Bouteille
(Gin)



3 Bouteilles



1 Bouteille
(caisse bois)

PLV et GOODIES :

Porte-Clés

Tee-Shirts

Bougies

Livret de caisse

Cartes Apéritifs, Digestifs, Cocktails

Affiche, Chevalet et Ardoise



Livret de caisse
format A6



Ardoise



Affiche et Chevalet

5 MÉDAILLES AUX WORLD DRINKS AWARDS “Concours des meilleurs spiritueux du Monde”



«Liqueurs Génestine» S.A.S.
Clermont-Ferrand - Durtol

www.genestine.fr

VENTE EN EXCLUSIVITÉ AU RÉSEAU TRADITIONNEL : CAVISTES, ÉPICERIES FINES, CAFÉS-RESTAURANTS

*“ L’histoire est belle, elle débute, nous espérons vous compter parmi nos fidèles ambassadeurs,
et vous souhaitons de belles dégustations...”*



Email : contact@genestine.fr
Sébastien Jolivet : 07.63.19.43.70
Mathieu Frobert : 06.13.54.14.02 (Nord)
Boris Jolivet : 06.27.78.70.16 (Sud)

Produit de France

