

PYLA

VODKA
excellium



Cuisine et Vins · Décembre 2015 – Janvier 2016

NOUVEAU !

Dans mon bar

LA VODKA

Alcool le plus populaire au monde, son nom est dérivé de «voda», qui signifie «eau» en russe, en polonais, en tchèque...

Photo : Laurent Rouvrais - Styliste : Judith Clavel - Texte : Marie-Astrid Pascal

Ce serait les Génois qui, présents en mer Noire, introduisirent une eau-de-vie en Russie. Un moine, Isidore, du monastère de Tchudov sur le territoire du Kremlin, s'en serait inspiré pour créer le premier "vin de pain" russe vers 1430. Après l'interdiction d'Ivan III de toute production d'alcool fort, c'est Ivan le Terrible qui relancera le marché de la vodka en imposant un monopole depuis la distillation jusqu'à la consommation.

Même si la Pologne et la Russie s'en disputent la paternité, on en fabrique partout dans le monde, car toute eau-de-vie distillée au moins deux fois à partir de céréales, de riz, de betterave ou de pomme de terre mélangée à de l'eau de source, peut s'appeler vodka ! Titrant entre 40° et 45°, une bonne vodka se distingue par sa pureté et son goût discret. Pour lui donner plus de tempérament, elle est parfois aromatisée à la vanille, au poivre, au chêne, sans oublier la fameuse herbe de bison...

Jamais ringardisée, elle séduit toujours une clientèle jeune et sophistiquée. Même si elle n'a pas son pareil pour faire sa belle dans les cocktails, elle se déguste aussi nature, rafraîchie ou glacée, en apéritif, digestif ou en accompagnement de caviar, saumon fumé...

Notre sélection

Pyla. Produite en Gironde à partir de blé français et filtrée avec le sable de la dune du Pyla. Notes poivrées, bâton de réglisse, pomme de pin. (39 € en 70 cl, cavistes et Internet)

Stolichnaya. Sumommée «stoli», cette vodka russe distillée à l'eau pure de Lettonie est filtrée au sable et quartz, ce qui lui donne une douceur particulière. (24 € en 70 cl, La Grande Épicerie, Paris)

Wyborowa. Le seigle pur lui confère un goût épicé. C'est la plus ancienne marque de vodka polonaise. (38 € en 70 cl, cavistes et La Maison du whisky).



Trois idées de cocktails à la vodka

Seabreeze

Pour 1 verre. Dans un shaker, mélangez 5 cl de vodka, 5 cl de jus de cranberry et 2,5 cl de jus de pamplemousse. Versez dans un verre, ajoutez des glaçons et servez.

vodka, 2 traits d'angostura, 12 cl de ginger beer et 1 cl de jus de citron fraîchement pressé. Décorez de 1 quartier de citron vert bio.

Kamikaze

Pour 1 verre. Versez dans un petit verre 5 cl de vodka, 1,2 cl de triple sec et 1 cuil. à café de jus de citron. Ajoutez des glaçons et servez.

Moscow mule

Pour 1 verre. Remplissez un verre aux 2/3 avec des glaçons. Versez 5 cl de