



**DISTILLERIE
DES MENHIRS**

Communiqué de presse

Noël 2022

EDDU GRAAL, un whisky de 21 ans d'âge

Depuis plus de deux décennies, la Distillerie des Menhirs a placé l'audace au cœur de son ADN. La recette de son succès? Des méthodes artisanales et une céréale intimement liée à l'histoire de la Bretagne.

Innovante et généreuse, la Maison a donné naissance au début du millénaire au premier et unique whisky de blé noir au monde, qui a inspiré son nom: EDDU*.

* ed-du = blé noir en breton

À l'occasion des fêtes de fin d'année, la Distillerie des Menhirs a conçu **EDDU GRAAL**, un élixir d'exception, magnifié par la science, la patience et la spirale du temps...

*« Je suis fier
d'avoir donné
à la Bretagne un whisky
comme il n'y en a
nulle part ailleurs. »*

Guy Le Lay, fondateur
de la Distillerie des Menhirs

EDDU GRAAL, L'ÉDITION LA PLUS PRESTIGIEUSE DE LA DISTILLERIE DES MENHIRS

Au début des années 2000, Guy Le Lay, créateur d'Eddu, met à profit l'expertise de Robert Léauté, consultant international et grand maître de chai, pour lancer **EDDU Silver**. Ce premier whisky est mis sur le marché en 2002. Lors de son initiation, une phrase retient l'attention de Guy « Laisse vieillir tes meilleures barriques ». Un conseil étonnant et inusité au pays du cidre...

Au moment d'assembler les eaux-de-vie qui constitueront **EDDU Gold 10 ans d'âge**, certaines barriques se distinguent dont l'une, distillée en 2001. La petite phrase de Robert Léauté résonne à nouveau aux oreilles de Guy qui décide de la conserver.

Les années s'écoulent jusqu'en 2015, date à laquelle la Distillerie des Menhirs embouteille **EDDU Diamant**, édition limitée de 15 ans d'âge, ce qui en fait le plus vieux whisky français. Dans la pénombre du chai, la précieuse barrique de 2001 attend son heure. Guy Le Lay, qui en mesure la rareté, lui promet un autre destin. Elle sera son Graal, l'aboutissement d'une quête menée contre vents et marées.

2022, EDDU GRAAL VOIT LE JOUR. Ce dernier né a franchi les épreuves du temps, l'aventure atteint son terme après 21 ans de patience. La barrique, peu à peu délestée de sa « part des anges » est embouteillée pour l'avènement d'**EDDU GRAAL, édition limitée de 300 bouteilles.**

Ce nom d'**EDDU GRAAL**, choisi en référence à la quête légendaire des Chevaliers de la Table Ronde, signe le chef-d'œuvre de Guy Le Lay.

- 300 coffrets
- 70 cl
- 43% vol.
- Disponible à la Distillerie des Menhirs ainsi que chez les cavistes
- Prix de vente : 500 €

NOTES DE DÉGUSTATION

COULEUR

Vieil or
aux reflets
orangés.

NEZ

Notes de cacao amer, de caramel crémeux, une pointe de miel au blé noir. Boisé très fin. Arômes de fruits confits très prononcés notamment de pruneau. Exceptionnelle puissance aromatique.

Le nez évolue ensuite sur des arômes de marmelade d'orange et de cake aux raisins de Corinthe.

BOUCHE

Ecorce d'orange confite. Notes de réglisse. Épices intenses: cannelle, curry. Touche pâtissière et pomme au four. Étonnante explosion de saveurs. Grande concentration, très gourmand.

FINALE

Finale longue, très longue. Connotation d'un caramel en cuisson, et des fruits exotiques tel l'ananas Victoria.



COUP DE CŒUR À L'HEURE DES FÊTES : EDDU SILVER

20 ans après sa première mise sur le marché, EDDU Silver accompagne aussi cette fin d'année de ses notes fruitées et équilibrées. Il est vieilli en fût de chêne ayant contenu du cognac, ce qui lui offre des saveurs pulpeuses et onctueuses. Eddu Silver bénéficie de l'IGP Whisky de Bretagne, offrant la garantie d'un produit dont chaque opération, du broyage au vieillissement, est réalisée à la distillerie de Plomelin.

- Flacons au design épuré | 70 cl à 43 %
- IGP Whisky de Bretagne
- Disponible chez les cavistes
- Prix de vente conseillé : 50 €

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ

*Intense, complexe
Fruité: agrume, noisette grillée.
Floral: rose, bruyère.*

BOUCHE

*Notes fruitées tout à fait originales:
pomme, écorce d'orange,
abricot confit
Épices: cannelle, noix de muscade.*

FINALE

*Belle sensation de fraîcheur.
L'ensemble est fruité
et équilibré
Pulpeux, onctueux.*

EDDU est aujourd'hui une gamme de whiskies pur blé noir créée par le maître de chai.

Elle bénéficie de l'IGP Whisky de Bretagne. C'est la garantie que chaque opération qui mène à sa création, du broyage au vieillissement en passant par la distillation, est réalisée à la distillerie de Plomelin. *EDDU est disponible chez les cavistes.*



Contact presse :

Marjorie Rousseau

+33 (0)6 43 17 42 70 · pr@marjorierousseau.com

À propos d'EDDU et la Distillerie des Menhirs

Installée à Plomelin dans le Finistère, la distillerie a vu le jour en 1986, au pied de menhirs millénaires, témoins d'histoires et de légendes. C'est ici même que les alambics ambulants des Le Lay ont ancré dans la famille l'art de distiller la pomme à cidre. En 2002, Guy Le Lay crée le premier whisky au blé noir **EDDU** - blé noir en breton - dont le succès accroît la notoriété de la distillerie. À présent, la cinquième génération des Le Lay ouvre un nouveau chapitre de l'histoire familiale avec des productions respectueuses des valeurs et des savoir-faire transmis par leurs aînés : nouvelle cave, nouveau whisky d'orge ED GWENN - blé blanc en breton - titulaire de l'Identification Géographique Protégée (IGP) du whisky de Bretagne.

www.distillerie.bzh  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION