

# RAISING OUR SPIRITS

From Quebec's parsnip gin to Acadian absinthe,  
distill some good cheer from Canada's top-shelf bottles.

# SANTÉ! CANADA

Du gin québécois au panais, à l'absinthe de la péninsule acadienne,  
trinquons aux alcools artisanaux du pays qui sortent du lot.

PHOTO: ROBERTO CARUSO

BY/PARCHRISNUTTALL-SMITH



# LÅNGBORD AKVAVIT

LONG TABLE DISTILLERY

Aquavit has a reputation in some parts as Scandinavian firewater. That might have something to do with the homemade versions out there created from rotgut and a handful of herbs and spices. Downtown Vancouver's year-and-a-half-old Long Table Distillery has restored the spirit to its rightful glory with the superb and velvety-smooth Långbord Akvavit (långbord is Swedish for "long table"). Charles Tremewen, who owns the business with his wife Rita, distills the stuff with a classic mix of six botanicals and Seville oranges. Poured straight from the freezer, it has an icy-clean, assertive and refreshing taste. It's superb as an aperitif or with open-face sandwiches.

Dans certaines régions du globe, l'aquavit traîne une sulfureuse réputation de « tord-boyau scandinave ». Peut-être parce que, là-bas, on en concocte une version maison avec de la gnôle et une poignée d'herbes et d'épices. Fondée il y a 18 mois au centre-ville de Vancouver, la distillerie Long Table a redonné ses lettres de noblesse à cet alcool, grâce à son superbe et velouté Långbord Akvavit. Les proprios, couple dans la vie, Charles et Rita Tremewen le distillent selon un mélange traditionnel de six plantes aromatiques et d'oranges amères. Servi frappé, au sortir du congélateur, il a un goût rafraîchissant et net, idéal à l'apéro avec des minisandwichs.

LONGTABLEDISTILLERY.COM



**CANADA'S  
COMING CRAFT-  
WHISKY RUSH**  
ENIVRANT  
ENGOUEMENT POUR  
LE WHISKY D'ICI

While vodka and gin are quick and relatively easy to micro-distill, whiskies require trial and error, and to be called a "whisky" in Canada, the spirit has to age for at least three years. Many local craft distillers (see page 44) are feverishly laying down barrels of the rye and malt-barley

liquor (only the Scots are allowed to call it "Scotch"), or have plans to begin soon.

► S'il est plutôt facile de distiller vodka et gins en petite quantité, pour les whiskies, il faut procéder davantage avec prudence (au Canada, pour mériter l'appellation, les spiritueux doivent vieillir au moins trois ans).

Plusieurs distilleries artisanales (voir p. 44) ont commencé à produire fiévreusement des fûts de ce alcool de seigle et d'orge maltée (scotch est une AOP réservée aux Écossais), ou prévoient s'y mettre bientôt.



# EAST VAN VODKA

ODD SOCIETY SPIRITS

A few years back, Gordon Glanz was at his dreary office job and surfing the Internet on his lunch break when he came across the website of Heriot-Watt, a university in Edinburgh with a master's program in brewing and distilling. With dreams of a new career in mind, he quit his 9-to-5 gig and temporarily relocated his family to Scotland so he could immerse himself in spirits. "I've got a very supportive wife," Glanz says. Today, Odd Society, his East Vancouver-based grain-to-glass micro-distillery, makes some of the most delicious and – true to its name – quirkier spirits around. Take this East Van Vodka: Made from British Columbia-grown malted barley, it's essentially distilled beer, and with grassy caramel notes and a distinct barley flavour it's also a rare vodka that actually tastes like something. So don't even think of mixing it with tomato juice and packaged Caesar rimmer. Far better to savour it on the rocks.



Il y a quelques années, Gordon Glanz occupait un emploi de bureau monotone. Un midi, en naviguant dans Internet, il tombe sur le site de la Heriot-Watt University, à Édimbourg, qui offre un programme de maîtrise en brassage et distillation. Rêvant d'une réorientation de carrière, il dit adieu au 9 à 5, quitte son boulot et s'envole pour l'Écosse avec sa famille, le temps de se plonger dans l'univers des spiritueux. « J'ai une femme qui me soutient beaucoup », lance Glanz. Aujourd'hui, sa microdistillerie d'East Vancouver concocte de délicieux et bizarroïdes – comme son nom l'indique – spiritueux, parmi les meilleurs à la ronde. Prenons sa East Van Vodka : élaborée avec de l'orge maltée de Colombie-Britannique, c'est en fait une bière distillée qui, avec ses notes herbacées de caramel et son goût prononcé d'orge, est aussi une vodka d'exception vraiment goûteuse. N'allez surtout pas la mélanger à du jus de tomate et à des épices pour en faire un bloody Mary. Dégustez-la nature, sur glace.

ODDSOCIETYSPIRITS.COM



# THREE POINT VODKA

EAU CLAIRE DISTILLERY

For 42 years, Larry Kerwin was one of Canada's top commercial beer brewers. (If you've tried beers from Big Rock, Molson, Sleeman, Miller, Carling O'Keefe or Fosters, you'll know his genius.) But until he and his partners at the brand new Eau Claire Distillery began running test batches of gin and vodka last spring, he was an amateur in the world of spirit-making. First released in test batches in March 2014, Three Point Vodka is mellow and rich, with a bit of caramel sweetness and a seam of vanilla, and a distinctly creamy finish. Eau Claire, Alberta's first craft distillery, is set in Turner Valley, 45 minutes southwest of Calgary. There's no small amount of local pride – one of Eau Claire's partners has begun planting his nearby farm with rye and barley for the distillery, using draft horses for the ploughing. You've got to drink to that kind of dedication.

Pendant 42 ans, Larry Kerwin a été l'un des plus grands maîtres brasseurs du Canada (si vous avez déjà bu une bière Big Rock, Molson, Sleeman, Miller, Carling O'Keefe ou Fosters, vous avez goûté son génie). Mais avant qu'il ne teste des lots de gin et de vodka avec ses partenaires de la toute nouvelle Eau Claire Distillery, le printemps dernier, il n'était qu'un novice dans l'univers de l'élaboration des spiritueux. D'abord lancée à l'essai en mars 2014, la Three Point est une vodka veloutée et riche, avec une larme de caramel, une trace de vanille et une finale nettement soyeuse. Première distillerie artisanale d'Alberta, Eau Claire est située à Turner Valley, à 45 min au sud-ouest de Calgary. Et quel beau fleuron pour la région! Sur sa ferme, à proximité de la distillerie, l'un de ses partenaires a planté du seigle et de l'orge, et ce sont des chevaux qui se chargent des labours. Trinquons à un tel dévouement!

EAUCLAIREDISTILLERY.CA



## THE PRAIRIE MULE

Matt LaRocque, of Charcut Roast House in Calgary, makes excellent use of Alberta's Eau Claire Three Point vodka in this rhubarb-inflected tiple.

- 2 oz Eau Claire Three Point vodka
- 1 oz rhubarb lime cordial (see below)
- Grizzly Paw ginger beer
- 2 dashes Fee Bros. rhubarb bitters

For the cordial, soak 4 cups chopped rhubarb in 2 cups water and 1/2 cup sugar for 12 hours; juice and strain. Mix with equal parts fresh lime juice. Pour the vodka and cordial over ice in a Collins glass. Add bitters, and top up with ginger beer.

## PRAIRIE MULE

Matt LaRocque, du Charcut Roast House, à Calgary, tire brillamment partie de la vodka albertaine Three Point d'Eau Claire, dans ce cocktail à la rhubarbe.

- 30 ml de cordial rhubarbe-lime (voir recette ci-dessous)
- 60 ml de vodka Three Point d'Eau Claire
- 2 traits d'amer à la rhubarbe Fee Brothers
- Bière au gingembre Grizzly Paw, au goût

Pour le cordial, faire macérer 1 L de rhubarbe en cubes dans 500 ml d'eau additionnée de 125 ml de sucre, pendant 12 h. Tamiser et incorporer la même quantité de jus de lime. Dans un verre à collins, mettre des glaçons, verser la vodka et le cordial. Ajouter l'amer à la rhubarbe et allonger avec la bière au gingembre.



# STALK & BARREL SINGLE MALT WHISKY

STILL WATERS DISTILLERY

Last year, when Barry Stein and Barry Bernstein, owners of the Toronto-area Still Waters, announced the release of their first single-malt whisky, they didn't know what the response would be. The partners, long-time friends and Scotch geeks, had three casks – about 800-odd bottles' worth – made from Alberta barley. Flavour can change dramatically in the barrel, and at a few points during the whisky's three-year maturation they weren't sure when the stuff would ever be ready to sell. When the morning of the release arrived, the lineup snaked out the distillery's door. No wonder: Still Waters Single Malt is young but undeniably delicious, all butterscotch and wet hay, subtly sweet maltiness and ripe autumn pears. Lucky us: There are already 200 more casks aging. ▶ L'année dernière, quand Barry Stein et Barry Bernstein, proprios de Still Waters, dans la région de Toronto, ont annoncé le lancement de leur premier whisky single malt, ils n'avaient aucune idée de l'accueil qu'on lui réserverait. Amis de longue date et grands amateurs de scotch, ils produisaient trois fûts (l'équivalent d'environ 800 bouteilles) avec de l'orge albertaine. D'un tonneau à l'autre, la saveur pouvant varier du tout au tout et, parfois, durant les 3 ans du vieillissement du whisky, ils n'étaient pas certains du résultat ni s'ils pourraient en vendre, un jour. Le matin du lancement, la file s'étirait devant l'entrée de la distillerie. Pas étonnant : le Still Waters Single Malt a beau être jeune, il est franchement délicieux, tout en caramel écossais, foin humide, avec de subtils arômes de malt et de poires mûres. Réjouissons-nous, car 200 autres fûts sont déjà en cours de vieillissement.

STILLWATERSDISTILLERY.COM

# BLACK DRAGON SHOCHU

66 GILEAD DISTILLERY

The Japanese liquor shochu was all but unknown in North America until a decade ago, when it began turning up in trendy bars as an exotic (and often inexpensive) vodka alternative. The people behind 66 Gilead Distillery, a tiny operation that's run on a farm in Ontario's Prince Edward County, knew it could be something more. Black Dragon is made from rice and barley, as well as a bit of sesame. The result has a little moonshine burn alongside the countervailing oaky roundness – some drinkers might even compare it to whisky. You can't take a slug without a smile and a little cough and the feeling you're

tasting something serious: homegrown hooch sporting a fine silk suit. ▶ Il y a 10 ans, le shochu, un alcool japonais, était quasiment inconnu en Amérique du Nord, jusqu'à ce qu'il apparaisse sur les cartes de bars branchés à titre de substitut exotique (et souvent bon marché) de la vodka. L'équipe à la tête de 66 Gilead Distillery, microentreprise nichée dans une ferme du comté Prince Edward, en Ontario, nourrissait des ambitions de croissance. Son Black Dragon est élaboré avec du riz, de l'orge et une pointe de sésame. Résultat ? Un petit goût brûlant de moonshine, compensé par la rondeur du chêne – certains le comparent au whisky. Impossible d'en



boire une lampée sans un sourire, un léger tousotement et la sensation de déguster du sérieux : une gnôle de pays parée d'habits de soie.

66GILEADDISTILLERY.COM



# PIGER HENRICUS GIN

LES DISTILLATEURS SUBVERSIFS MICRODISTILLERIE

Stéphan Ruffo, one of the partners behind Les Distillateurs Subversifs in Saint-Alexandre-de-Kamouraska in Quebec, knew better than to make an ordinary gin. There's more than enough competition already from the likes of Tanqueray and Bombay Sapphire. Besides, the company – as its name indicates – wanted to do something subversive. The idea to use parsnips came from a nearby market gardener. Ruffo and his partners tried it out and realized the guy was onto something great. The taste is mild and approachable: gin, but with less of the sharp-tasting juniper and more of an earthy, subtly peppery, softly floral back note. Be advised, however, that a shot does not count toward your recommended daily intake of vegetables.

Stéphan Ruffo, un des partenaires à la barre des Distillateurs Subversifs, à Saint-Alexandre-de-Kamouraska, au Québec, ne voulait pas produire un gin ordinaire. Avec les Tanqueray et Bombay Sapphire de ce monde, il y avait déjà bien assez de concurrence comme ça. Par ailleurs, l'entreprise (comme son nom l'indique) désirait créer quelque chose de subversif. C'est ainsi qu'un semencier des environs a suggéré aux proprios de concocter un gin avec du panais. Ce qu'ils ont essayé. Rapidement, ils ont réalisé que le gars avait eu du pif. Résultat? Le goût est doux et accessible avec, certes, des notes de gin, mais sans la trop piquante saveur de genièvre, davantage terreux, sur un fond subtilement poivré, légèrement floral. Sachez, toutefois qu'en boire un verre par jour ne comblera pas l'apport quotidien recommandé en légumes!

DISTILLATEURSSUBVERSIFS.COM



## LE VERT

Bartender Jason Griffin, of Montreal's Maison Boulud, created this green-hued sipper.

- 1.5 oz Piger Henricus gin
- 1.5 oz celery and green apple syrup (see below)
- 1.5 oz lemon verbena and chamomile syrup (see below)
- 1/2 oz fresh lime juice
- Dash Sriracha bitters

Juice on stalk celery and two green apples. Mix juice with 4 tbsps simple syrup. Chill. Steep 20 leaves fresh lemon verbena and 2 tbsp dried chamomile flowers in 4 cups of hot water for five minutes, strain and add 1 cup white sugar and dissolve. Chill. Stir the syrups, gin, lime juice, and bitters together in a mixing glass and pour over ice.

## LE VERT

Barman de la Maison Boulud, à Montréal, Jason Griffin a conçu ce cocktail émeraude.

- 45 ml de sirop céleri-pomme verte (recette ci-dessous)
- 45 ml de sirop verveine citronnelle-camomille (recette ci-dessous)
- 45 ml de gin Piger Henricus
- 15 ml de jus de lime
- 1 trait d'amer à la sriracha

Pour le sirop céleri-pomme verte, extraire le jus d'une branche de céleri et de deux pommes vertes, puis incorporer 60 ml de sirop simple. Réfrigérer. Pour le sirop verveine citronnelle-camomille, laisser infuser 20 feuilles de verveine citronnelle fraîches et 2 c. à soupe de fleurs de camomille séchées dans 1 L d'eau chaude, pendant 5 min. Tamiser, incorporer 250 ml de sucre blanc et mélanger au shaker. Réfrigérer. Verser tous les ingrédients dans un verre-mélangeur, puis servir sur glace.



# LA COURAILLEUSE

DISTILLERIE FILS DU ROY

All of the wormwood and most of the herbs that go into Sébastien Roy's La Courailleuse absinthe come from his garden on New Brunswick's Acadian Peninsula. Roy insists on sealing his copper-pot still with a sticky paste of flour and water, and on grinding some ingredients in a hand-powered mill. He makes just 3,000 bottles annually, and his latest batch is exquisite: verdant green, turning milky white when the customary water is added. The taste is herbal and anise-backed, complex enough that you'll want to mull the flavour for at least a day or two.

L'armoise absinthe et la plupart des herbes qui composent la liqueur de Sébastien Roy poussent dans son jardin de la péninsule acadienne, au Nouveau-Brunswick. En plus de luter son alambic en cuivre avec une pâte composée de farine et d'eau, et de moudre certains de ses ingrédients au moulin (et, à la main, s'il-vous-plaît), Roy ne produit que 3000 bouteilles par an, dont le plus récent lot est exquis. D'un beau vert, son absinthe devient laiteuse dès qu'on y verse de l'eau, comme de coutume. Herbacé et anisé, son goût complexe vous hantera un moment.

DISTILLERIEFILSDUROY.COM

## THREE BOOZY BOTANICALS TROIS PLANTES BIEN ARROSÉES

### 1 JUNIPER BERRIES BAIE DE GENIÈVRE

These tiny purple berries are the primary flavouring in gin. They grow wild across much of the country, but the challenge lies in picking them. Bushes are low and prickly, and many distillers want only the plump, second-year berries, which lend the spirit just the right taste. ■ Ce petit fruit pourpre est l'ingrédient aromatisant principal du gin. Bien que les baies poussent à l'état sauvage partout au pays, elles sont difficiles à cueillir. Les arbrisseaux de genévrier sont bas et épineux, et plusieurs distilleries ne désirent que les baies récoltées à maturité, la deuxième année, qui confèrent à l'alcool le goût idéal.

### 2 LABRADOR TEA THÉ DU LABRADOR

This wild circumpolar shrub has long been an important medicinal plant for Inuit people; the makers of Quebec's Ungava gin add it to their wild botanical blend. ■ Depuis des lustres, cet arbuste sauvage de la région circumpolaire occupe une place importante dans la pharmacopée du peuple inuit. Les distillateurs québécois du gin Ungava l'incorporent à leur mélange de plantes sauvages.

### 3 ARTEMISIA ABSINTHIUM ARTEMISIA ABSINTHIUM

Also called wormwood, this key absinthe ingredient contains the psychoactive chemical thujone; if you've ever had an absinthe buzz, you'll know it's nothing like ordinary booze. ■ Ingrédient principal qui donne son nom à l'absinthe, l'artémisia absinthium contient de la thuyone, un agent psychoactif. Si vous avez déjà été gris à cause de la fée verte, vous savez que l'effet n'a rien de l'ivresse habituelle...