



MEUNIER

L'histoire

La Distillerie Meunier, créée en 1809 est **l'une des plus anciennes distilleries de France**. Spécialisée dans l'élaboration de distillats de plantes de haute qualité, la Distillerie Meunier est à l'origine de la Liqueur de Génépi, dont **la recette originale a été créée par Charles Meunier** au tout début du XIXe s. Aujourd'hui, cette entreprise indépendante, ancrée dans le terroir alpin, est dirigée par Édouard Modelski qui représente la troisième génération familiale à veiller sur la Maison Meunier. **La distillerie cultive depuis 2020 ses propres plants de génépis** sur trois des parcelles situées au cœur du massif de la Vanoise, entre 1 600 et 2 300 m d'altitude.

GRAND OLAN



Points clés

Au début du 19^e siècle, **Charles Meunier reçoit de la part du moine Chartreux Dom Emmanuel Nivière une recette d'élixir**, distillé à partir de 23 plantes.

Cette **recette à la composition toujours inchangée** sera commercialisée quelques années plus tard sous forme d'une Liqueur qui prendra le nom de « Grand Olan » en référence à ce sommet des Alpes où fleurissent certaines des plantes présentes dans la recette.

Origine : Voiron, France
Processus : macération de plantes puis filtration
Alambic : Stupfler
Vieillessement : plusieurs mois en cuves (2500 litres)

Notes de dégustation

Attaque puissante de saveurs herbacées, notes épicées et poivrées

Consommation

Rafraîchi, sur glace ou en cocktails

50° | 70cl

Référence : GEME005