

# SAB'S

VAPOR DISTILLED

BEAUNE



## COCKTAIL BOOK

*by Alambic Bourguignon*





Sab's, c'est le surnom de Mathieu Sabbagh. Le défi de rallumer la flamme des eaux-de-vie en Bourgogne est le sien et celui de son coéquipier Paul de Vaucorbeil. Chaque année, ils posent leur alambic itinérant sur les places des villages dont les noms résonnent comme la promesse d'arômes d'exceptions : Beaune, Puligny-Montrachet, Pommard, Gevrey-Chambertin...

Ils distillent directement sur les lieux de récolte, comme c'était le cas au siècle dernier. Ils travaillent à la main les marcs et les lies de raisin pour concocter des spiritueux originaux et populaires qui puisent dans le terroir bourguignon.

Loin de la standardisation du goût proposée par l'industrie des spiritueux, Sab's vous propose de découvrir des produits de création, profondément ancrés dans notre patrimoine. Vivants, expressifs, irréguliers, les spiritueux Sab's ne recherchent ni l'uniformité ni la perfection, mais la beauté et l'exception.

# Marc Sour

---

Type de verre :  
Coupette

- 4 cl de Sab's Le Marc
- 2 cl de jus de citron jaune
- 2 cl de blanc d'oeuf

Tournez quelques glaçons pour rafraîchir le verre. Ajoutez dans le shaker, Sab's Le Marc, le jus de citron, et le blanc d'oeuf. Shakez sans glaçon (Dry-Shake) pour bien émulsionner le blanc d'oeuf pendant 10 secondes, puis ajoutez la glace et shakez 15 secondes. Versez la préparation dans le verre en filtrant au tamis les glaçons.

*Décoration : rondelle d'orange déshydratée et anis étoilé*

*cocktail signé Colin Lach. Monsieur Moutarde. Dijon*



*Avant il y avait du marc de Bourgogne dans toutes les maisons, on en buvait partout. Le Marc a un goût croquant, ample, boisé au début puis vient une très longue finale vanille et réglisse.*

# Clos Aubriot

---

*Type de verre :*  
Nick & Nora

- 3.5 cl de Sab's Le Marc
- 1.5 cl de Crème de Cassis
- 2 cl de verjus \*
- 3 dash d' Absinthe verte
- Glaçons

Au shaker ajoutez la Crème de Cassis, le verjus, Sab's Le Marc et l'Absinthe puis secouez énergiquement. Versez la préparation sur les glaçons.

\* Le verjus est le jus acide des raisins n'ayant pas mûri et remplace le citron. Il apporte acidité et fraîcheur à votre cocktail !

*Décoration : Baies de cassis de Bourgogne*

*cocktail signé Colin Lach . Monsieur Moutarde, Dijon*

# Marcgroni

---

*Type de verre :*  
Old fashioned

- 3 cl de Sab's Le Marc
- 3 cl de Vermouth Rouge
- 3 cl de Bitter
- Glaçons

Tournez quelques glaçons pour rafraîchir le verre.  
Versez le Vermouth puis Sab's Le Marc pour finir en douceur avec l'amertume du Bitter.

*Décoration : une rondelle d'orange fraîche*

# Fine Cobbler

---

*Type de verre :*  
Verre à cocktail

- 3 cl de Sab's La Fine
- 3 cl de Lillet blanc
- 1.5 cl de jus de citron jaune
- Fruits rouges
- Glace pilée

Dans un shaker, ajoutez Sab's La Fine, le Lillet blanc ainsi que le jus de citron et les fruits rouges. Shakez énergiquement. Versez la préparation sur la glace pilée.

*Décoration : écorce de citron, menthe et framboises*

*cocktail signé Colin Lach, Monsieur Moutarde, Dijon*

*Eau de Vie de lies de vin de Pinot Noir et de Chardonnay 100% bourguignons. Cépages qui donnent à notre fine sa texture veloutée. Nous réalisons ensuite un vieillissement de 7 ans en fût de chêne Bourguignon.*



# Fine à l'Eau

---

Type de verre :  
Highball

- 6 cl de Sab's La Fine
- 1 dash de Bitter
- Eau gazeuse
- Zeste d'orange

Aussi simple que ça ! Dans un verre à cocktail, sur glace, versez Sab's La Fine, 1 dash de Bitter aromatique puis l'eau gazeuse. Le zeste d'orange vient aromatiser agréablement votre cocktail.

Décoration : Un zeste d'orange

# Funam-Bulles

---

Type de verre :  
Highball

- 1.5 cl de Sab's La Fine
- 2.5 cl de Verjus
- 4 cl de Vin Jaune du Jura
- 3 cl de liqueur d'ananas
- 8 cl de Crémant de Bourgogne

Remplissez le verre à cocktail de glace, versez directement la liqueur d'ananas, Sab's La Fine, le Verjus et le Vin Jaune. Ajoutez le Crémant de Bourgogne. Remuez avec une cuillère à cocktail.

*Décoration : Écorce d'ananas désydratée*

*cocktail signé Colin Lach, Monsieur Moutarde, Dijon*

# Southside

---

*Type de verre :*  
Verre à cocktail

- 5 cl de Sab's Le Gin
- 2 cl de jus de citron
- Sirop de sucre
- 7 à 8 belles feuilles de menthe

Dans un shaker versez Sab's Le Gin, le jus de citron, le sirop de sucre et ajoutez les feuilles de menthe. Secouez énergiquement et versez.

\* Pour faire un litre de sirop de sucre maison : diluez 1Kg de sucre dans 1L d'eau à feu doux jusqu'à l'obtention d'une texture sirupeuse.

*Décoration : Bouquet de menthe*

*Certains climats bourguignons portent le nom de 'Genevrières' car le genévrier est un conifère endémique de la Bourgogne. C'est même l'arbre de la Saint-Vincent, la fête du saint-patron des vignerons ! L'ajout de fine permet une nouvelle approche de ces beaux terroirs bourguignons et donne à notre Gin sa signature.*



# Chanoine Martinez

---

Type de verre :  
Coupette

- 2 cl de Sab's Le Gin
- 2.5 cl de Ratafia de Bourgogne
- 3.5 cl de Chardonnay
- 5 cl de Lejay Cassis bitters

Dans un shaker, versez Sab's Le Gin, le Ratafia de Bourgogne, le Chardonnay ainsi que le bitter cassis. Shakez puis versez le mélange dans une coupette préalablement rafraîchie.

*Décoration : Baies de cassis de Bourgogne*

*cocktail signé Colin Lach. Monsieur Moutarde. Dijon*

# Pinky Gin

---

*Type de verre :*  
Verre à vin

- 4 cl de Sab's Le Gin
- 8 cl de jus de pamplemousse frais
- 1 cl de sirop de sucre de canne ou  
sirop de rhubarbe

Dans un shaker, versez le jus de pamplemousse avec Sab's Le Gin et shakez énergiquement. Dans un verre à cocktail tapissez le fond de sirop de sucre de canne, puis ajoutez la préparation.

*Décoration : Ruban de rhubarbe*

*cocktail signé Colin Lach, Monsieur Moutarde, Dijon*

# Poire tonic

---

*Type de verre :*

Deux écoles : Highball / Ballon

- 5 cl de la Sab's La Poire
- 10 cl de très bon tonic \*
- Glace
- Poire

Comme un Gin Tonic mais avec de la Poire...  
Versez Sab's La Poire. Ajoutez un tonic de qualité !  
Vous verrez, c'est magique...

*Décoration : Une fine tranche de poire fraîche*

*La distillation à la vapeur est la plus douce et celle que l'on utilise pour faire du parfum. Notre alambic en cuivre à trois vases capture dans la vapeur toute la complexité et les nuances des arômes.*



# Poire Belle- Verveine

---

*Type de verre :*  
Verre à cocktail

- 4 cl de Sab's La Poire
- 2 cl de liqueur de Verveine
- 8 cl de jus de raisin Chardonnay rectifié
- 6 feuilles de menthe fraîche
- Glaçons en cubes

Au shaker, ajoutez la liqueur de verveine, Sab's La Poire, le jus de raisin et ajoutez des glaçons. Secouez énergiquement. Versez la préparation sur les feuilles fraîches de menthe, dans un verre à cocktail.

*Décoration : feuilles de verveine*

*cocktail signé Colin Lach. Monsieur Moutarde. Dijon*

# Old Fashioned

---

*Type de verre :*  
Old fashioned

- 5 cl de votre Sab's du moment
- 1 morceau de sucre
- 5 cl d'eau pétillante
- 2 traits d'Angostura Bitter

Déposez le sucre au fond d'un verre Old Fashioned et ajoutez quelques gouttes de bitters. Versez l'eau pétillante et écrasez le sucre à l'aide d'un pilon pour le faire fondre. Ajoutez 2 glaçons, 2,5 cl de Sab's et remuez à la cuillère pendant 20 à 30 secondes. Complétez le verre de glaçons et versez les 2,5 cl restant de Sab's. Remuez à nouveau pendant 20 secondes.

*Décoration : un zeste d'orange après l'avoir exprimé.*

*cocktail signé Mathieu Sabbagh, Sab's*

# Mon Cocktail

*Laissez place à votre imagination et postez vos recettes sur  
instagram #mysabscocktail.*

*Nous nous ferons un plaisir de goûter vos recettes !  
Nos favorites seront dans notre prochain cocktail book ...*

# Mon Cocktail

# Notes

Tentez le pari des créations Sab's Spirits, partagez les avec les amateurs de produits essentiels et vivants.

C'est désormais à vous de continuer l'expérience.

Trouvez le moment, la bonne personne et le verre adapté afin de prolonger le dialogue avec la terre de Bourgogne.

## **VENEZ VIVRE L'EXPERIENCE DE L'ALAMBIC BOURGUIGNON**

Nous ouvrons les portes de la distillerie pour vous faire découvrir notre métier et nos spiritueux.

Aussi, appelez-nous si vous souhaitez organiser un gueuleton de charcuteries cuites à l'alambic !

Mathieu 06 27 13 19 94  
Nina 07 86 68 94 62

65 Route de Seurre  
21200  
Beaune

[www.alambic-bourguignon.com](http://www.alambic-bourguignon.com)  
[contact@sabs-spirits.com](mailto:contact@sabs-spirits.com)  
[@sabs-spirits-official](https://www.instagram.com/sabs-spirits-official)