



Un hyperactif au grand cœur

La Distillerie des Enfants de Vauban a évidemment une histoire liée à celle de son créateur, Christian Delobelle, passionné d'ingénierie, d'artisanat et de sports extrêmes.

Ingénieur mécanique de formation et ancien militaire, Christian est aussi féru d'architecture militaire. Particulièrement celle de Sébastien Le Prestre, connu sous le nom de Vauban, lui-même ingénieur, architecte militaire, urbaniste, ingénieur hydraulicien et essayiste français sous Louis XIV.

Et parce que selon Christian, "Nous sommes tous Les Enfants de Vauban", il n'a fallu qu'un pas pour trouver le nom de sa distillerie !

Bon, ça c'est pour la petite histoire.

Partage et savoir-faire

Pour le reste, il faut savoir que Christian est originaire des Hauts-de-France, une région qui lui tient particulièrement à cœur.

Et parce qu'il souhaitait s'épanouir dans un métier lui permettant de mêler authenticité, ingénierie mécanique et savoir-faire d'antan, il décide en 2020 de créer une distillerie qui mettrait en avant l'excellence des produits français et bien sûr, ceux de sa région.

Et ce n'est pas tout. Christian qui est un homme de conviction et qui aime partager sa passion a créé des formations pour devenir Distillateur et des ateliers découvertes pour passer un moment convivial en famille, entre amis ou collègues de travail.

Et comme notre distillateur est un hyperactif qui ne manque pas de talents, il propose aussi la fabrication d'alambics aux professionnels.

Eh oui, on vous l'a dit : la mécanique et la chaudronnerie sont aussi des savoir-faire dont Christian dispose.



À propos de la Distillerie

La distillerie les enfants de Vauban est spécialisée dans la réalisation de spiritueux artisanaux, locaux et bio pour l'essentiel. Fabrication de gin, vodka, rhum, whisky, eaux de vie, pastis, liqueurs et élixir de bière... Avec plus d'une trentaine de produits authentiques, notre Distillerie vous enchantera par l'originalité et la qualité de ses créations

Elle dispose de 5 alambics fonctionnant au feu de bois. La distillation et l'embouteillage se font de manière traditionnelle et les bouchons sont enduits de cire naturelle. Quand aux barriques en chêne utilisées pour la maturation de ses spiritueux, elles sont spécialement fabriquées par un meilleur ouvrier de France. Un gage de qualité, d'hygiène et de sécurité qui confèrent aux produits de la distillerie un apport d'arômes unique.



Les Gins :

Le Classique

Betteraves, chicorée, angélique, agrumes, pétales de rose, baies de genévrier, cannelle.

Le Bloody Gin

Betteraves, chicorée, angélique, agrumes, pétales de rose, baies de genévrier, cannelle, **coquelicots**, calamus.

Le Yellow Gin

Betteraves, chicorée, angélique, agrumes, pétales de rose, baies de genévrier, cannelle et un **vieillissement en fut de chêne Français**.

Le Gin à la Rose

Betterave, chicorée, angélique, agrumes, baies de genévrier, cannelle, des pétales de rose et des fleurs d'hibiscus.

Le Gin à la violette

Violette, betterave, chicorée, angélique, des agrumes, des pétales de rose, baies de genièvre, géranium rosa

Le Bri Gin

Zestes de citron, zestes d'orange et verveine.

Le Gold Gin

Betterave, chicorée, angélique, agrumes, pétales de rose, baies de genévrier, cannelle, **safran de la baie de somme**

Le Gin saveur de la baie

Salicorne de la baie de somme, betterave, chicorée, angélique, agrumes, pétales de rose, baies de genièvre.





Le Café de Vauban

Café du Congo, mélasse de caroube et bien plus encore !

Le Pastis des hauts de France

BIO

Anis vert, badiane, thym, fenouil, cannelle, réglisse, camomille et verveine.

L'élixir de bière

De la bière et de l'amour, beaucoup d'amour !

Touch'of Mortier

Bière de la brasserie Le Cateau-Cambrésis **vieillessement en fut de chêne Français.**

Touch'of La Fayette

Bière de la brasserie Rogue **vieillessement en fut de chêne Français.**

Absinthe blanche

BIO

Badiane, anis vert, fenouil, grande absinthe, petite absinthe.

Absinthe verte

BIO

Grande absinthe, badiane, fenouil, menthe, hysopé et une touche d'anis.

Rhum

BIO

Mélasse de canne à sucre bio de Jamaïque fermentée façon grand arôme.

Rhum ambré

BIO

Mélasse de canne à sucre bio de Jamaïque fermentée façon grand arôme. **Vieilli en fût de chêne.**

Rhum épicé

BIO

Spiruline, agrumes, mélasse de canne à sucre bio de Jamaïque fermentée façon grand arôme, clou de girofle, zeste d'orange et cannelle.

Les arrangés

Passion vanille, Macadamia vanille, orange épice d'hiver, Gingembre citron vert thym, banane piment, verveine citronnelle.



Vodka

BIO

Des grains et/ou de la mélasse de betterave.

Vodka CBD

Distillat de grain et du **CBD du Nord.**

Vodka CBD Fraise

CBD, **fraises gariquettes** et vodka

Les Eaux-de-vie :

Banane

Prune

Melon

Rhubarbe

Poire

Orange

Fraise

Nous concevons des recettes à partir de la collecte de produits Bio arrivés en limite d'utilisation optimale (anti-gaspi)



LES INCONTOURNABLES



Brume de Vauban :

Avez-vous déjà senti la brume matinale au sommet d'une montagne emplir vos poumons, juste avant de vous jeter sur une piste de ski ? Imaginez cette sensation saisissante de fraîcheur alors que vous allez vous élaner et la puissance que vous allez déployer tout au long de la descente. Eh bien cette sensation est comme notre Brume de Vauban. Sa fraîcheur intense n'a d'égale que sa puissance !

Cet alcool de menthe légèrement sucré mais non persistant explose en bouche et réveille en un instant vos papilles. La Brume de Vauban est un digestif qui accompagnera à merveille tous vos repas, en famille ou entre amis. Élaborée dans notre distillerie, à partir d'alambics chauffés au feu de bois et vieux de plus d'un siècle, la Brume de Vauban est une pure merveille et, de l'avis de ceux qui l'ont déjà goûtée, elle fait partie sans conteste de nos « Best-Seller ». Nous vous la conseillons aussi en été avec beaucoup de glaçons.

Les Canards :

Doux et puissants à la fois, nos canards délicatement alcoolisés sont une invitation à la convivialité et au partage.

Confectionnée avec amour et dans la pure tradition, cette recette de canards au citron enchantera vos papilles par la délicatesse de ses arômes et la petite pointe acidulée du citron. La recette élaborée dans nos ateliers, au milieu de nos alambics chauffés au feu de bois et vieux de plus d'un siècle, est travaillée de la même manière que tous nos produits, à la main, et apporte à nos petits canards, le caractère authentique de nos spiritueux. Une recette certifiée Les Enfants de Vauban.

