

EGIAZKI



Accords mets et vins

Il se consomme tant en apéritif qu'en digestif. On peut également utiliser le Patxaka en cuisine, pour accompagner des crêpes par exemple.

Détails

Types : Liqueur
Packaging : carton de 6
Domaine : Egiazki
Millesime : 2018
Degrès : 15 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Pays Basque
Vinification : Macération 6 mois
Elevage : Fûts en inox

Dégustation

Robe : Ambrée
Nez : Arômes délicats de pommes, anis, caramel
Bouche : Le Patxaka a un goût prononcé reflétant celui des pommes qui la composent, ce qui provoque une explosion de saveurs.
Température de service : 5°

HISTOIRE DU DOMAINE

En 2013 Camille et Benjamin Fourt Arteaga, jeunes jumeaux originaires de Saint Pée sur Nivelle au Pays Basque, élaborèrent l'un des premiers Patxarans du Pays Basque Nord. La quasi-totalité des Patxarans étant produits en Pays Basque Sud, notamment en Navarre. St Pée étant aux portes de la Navarre, elle dispose d'une forte influence Navarraise. À ce jour il n'y a que deux producteurs cotés français. Issus de formations agricoles et agroalimentaires (BTS et Ecole d'Ingénieurs) et étant très attaché à leurs culture, ils eurent pour objectif de travailler un produit du terroir basque. Leur choix s'orienta vers la culture de fruits pour les transformer en liqueurs. En 2014, EGI AZKI est né et il fallut plus d'un an pour trouver les recettes parfaites. Les deux passionnés plantent 4ha de prunelliers sur les hauteurs de leur village et en décembre 2015 le Patxaran EGI AZKI est commercialisé pour la première fois, ils deviennent alors les plus gros producteurs artisanaux d'Iparralde (Pays Basque Nord). Pour se faire fin 2018 ils planteront en plus des prunelliers, des pommiers, cerisiers, poiriers, cassissiers, feijoas, et plantes aromatiques. En juin 2018 le Patxaran EGI AZKI a remporté une distinction historique au concours Epicure du monde des Epicerie Fines. Il s'agit de la médaille d'or catégorie boissons alcoolisées. C'est une grande première pour un Patxaran. Ils sont désormais les spécialistes de la liqueur basque. EGI AZKI a fait le choix de n'utiliser que des ingrédients locaux, de préférence BIO, les liqueurs sont toutes mélangées, mises en cuve, embouteillées, étiquetées, bouchonnées à la main. Elles ne sont pas filtrées, c'est donc la liqueur naturelle qui est apparente.

