



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Diffusion immédiate

### **La Distillerie Mitis couverte d'OR et deux de ses spiritueux nommés « meilleur de sa catégorie » au concours *Canadian Artisan Spirit***

Mont-Joli, le 29 février 2024 – Quatre produits de la Distillerie Mitis ont été envoyés au concours Canadian Artisan Spirit en Colombie-Britannique. Il s'agit du Gin Mugo - Édition Citrus Mitis, de l'Acerum vieilli en baril, de la Liqueur d'érable Entaille ainsi que du Gin Mugo vieilli 3 ans. Pour chacun de ces produits, il s'agissait de leur première participation à un concours.

Les quatre produits ont récolté la note OR, soit le meilleur classement possible pour un produit. Pour déterminer le classement, un système de pointage est utilisé afin de noter chacun des produits, qui sont dégustés à l'aveugle par un jury sélectionné par le concours.

**De plus, l'Acerum vieilli en baril ainsi que la Liqueur d'érable Entaille se sont mérités le titre *Best in class* dans chacune de leur catégorie, soit *Meilleure eau de vie* et *Meilleure liqueur* au Canada.**

#### **Mention des propriétaires**

Ces résultats représentent bien l'énergie, la minutie et l'amour que toute l'équipe transmet dans la conception et la production de nos spiritueux. C'est une réelle satisfaction de voir un tel classement à l'échelle nationale pour 4 nouveaux produits mis en marché en 2023. Après près de 5 années d'opération, c'est un sentiment de fierté qui nous envahit, encore plus avec des produits vieillis en baril de chêne.

Tous les résultats du concours 2024 : [2024 Results — Artisan Distillers Canada](#)

#### **Disponibilité des produits**

- Le [Gin Mugo - Citrus Mitis](#) et l'[Acerum vieilli en baril](#) sont disponibles en SAQ dès maintenant.
- La liqueur d'érable Entaille fera son retour tant attendu à la boutique de la distillerie pour Pâques.
- Le Mugo vieilli 3 ans sera disponible en petit lot à l'été 2024 à la boutique.

Les autres produits de la Distillerie sont aussi disponibles en boutique et en SAQ ([Gin Mugo](#), [Rhum Nordique](#) et [Vodka Frimas](#)).

## **À propos de la Distillerie Mitis**

Originaires de Price et de Ste-Jeanne-d'Arc, David Soucy et Yan Lévesque, respectivement ingénieur forestier et ingénieur en électromécanique, ont commencé leurs opérations en mai 2019. L'ouverture des portes de la Distillerie Mitis au public s'est faite le 20 juillet 2019.

Leur premier spiritueux, le Gin Mugo en collaboration avec les Jardins de Métis, a su faire sa place dans le milieu des spiritueux au Québec. Il a remporté des honneurs à New York parmi plusieurs gins provenant des 4 coins de la planète avec une médaille DOUBLE OR et une médaille d'OR avec mention spéciale au terroir au Canadian Artisan Spirits Competition en Colombie-Britannique.

Le Rhum Nordique, sorti à l'été 2021, a aussi réussi à se démarquer à l'international. En effet, il fut classé médaille d'argent au New York World Wine and Spirits Competition la même année.

Le Mitis a aussi connu un succès au cours des deux derniers étés. Ce spiritueux de canne à sucre vieilli sous bois québécois a suscité un grand engouement. Il est disponible exclusivement à la Distillerie Mitis.

À l'été 2022, la Distillerie a commencé à offrir la Vodka Frimas : vodka aromatisée à l'argousier du Québec. Légèrement fruitée et acidulée, cette vodka souple et douce se déguste très bien pure, sur glace ou en cocktail.

Depuis juin 2023, l'édition Citrus Mitis du Gin Mugo est maintenant offerte à la Distillerie ainsi qu'en SAQ. Alliant saveurs fraîches, vives et fruitées de calamondin, ce gin aux agrumes est fait à partir de vrais fruits.

Seulement un mois plus tard, en juillet 2023 (lors de la célébration de ses 4 ans d'opération), la Distillerie présente non pas un, mais deux nouveaux produits : l'Acerum vieilli en baril ainsi que la liqueur d'érable Entaille. Les deux spiritueux sont produits en collaboration avec Ma Cabane en Gaspésie.

# 4 MÉDAILLES D'OR

AU CONCOURS CANADIAN ARTISAN SPIRIT

BEST IN CLASS

BEST IN CLASS



Crédit Photo : Élodie Lebel Roy pour Distillerie Mltis

[Lien de téléchargement de la photo](#)

## **Adresse et heures d'ouverture de la Distillerie Mitis**

Boutique :

Du lundi au vendredi : 10h à 16h

Samedi : 13h à 16h

Dimanche : Fermé

Bar-terrasse : Ouvert durant la saison estivale

1034 avenue de la Gaspésie, Mont-Joli, Québec

(418) 775-4011

## **Contacts**

David Soucy

Co-proprétaire Distillerie Mitis

[dsoucy@distilleriemitis.com](mailto:dsoucy@distilleriemitis.com)

Yan Lévesque

Co-proprétaire Distillerie Mitis

[ylevesque@distilleriemitis.com](mailto:ylevesque@distilleriemitis.com)