



Savez-vous comment est fabriquée une absinthe ? Quelles sont les plantes utilisées ? Quelles sont leurs caractéristiques ?

Partez à la découverte des plantes qui composent l'absinthe et percez le mystère de cet apéritif mythique !

Le Jardin Secret de la Fée Verte vous permettra de découvrir ces plantes, d'en admirer le feuillage et d'en humer les senteurs...



Vous pourrez aussi admirer le chalon de 1859 entièrement restauré dans lequel nous faisons sécher notre absinthe.

L'hôtel à insectes, réalisé à partir de matériaux de récupération, ainsi que d'autres éléments de décoration agrémenteront votre visite.

INFOS PRATIQUES :

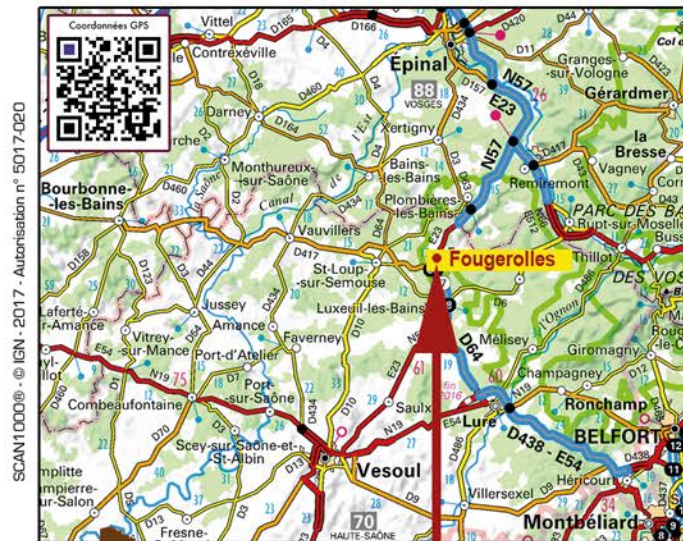
Ouvert toute l'année

Période où les plantes sont les plus belles : d'avril à octobre

Jardin clos - Entrée libre

Bancs et tables abrités

pour pique-nique



NOS HORAIRES

Le magasin de dégustation-vente

- Du lundi au vendredi : 8h30-12h et 13h30-18h
- Samedi - Dimanche - jours fériés : 10h-12h et 14h-18h
- (Fermé les week-ends de janvier, 1^{er} janvier, 1^{er} et 11 novembre et 25 décembre)

Les visites guidées

Du 1^{er} juillet au 31 août :
du lundi au vendredi à 10h30 et à 15h30
Le reste de l'année :
le mardi à 15h30

SAS Distillerie Paul Devoille au capital de 259 740 € - RCS Vesoul - SIRET 675 550 073 00018
Crédit photos : William Beekman, Etienne Kopp - Ne pas jeter sur la voie publique.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Distillerie Paul Devoille

depuis 1859

FOUGÉROLLES



La seule distillerie familiale de Fougérolles

Visite gratuite Dégustation Vente

Distillerie Paul Devoille
7-9 rue des Moines Hauts
F-70220 Fougérolles
Tél : (33) 03 84 49 10 66
contact@devoille.com

www.devoille.com



JARDIN BOTANIQUE



Partez à la découverte des plantes qui composent l'absinthe et percez le mystère de cet apéritif... mythique !

RENDEZ-VOUS POUR UN FABULEUX VOYAGE
AU PAYS DES SENTEURS !

D'une durée de 30 à 45 minutes, la visite guidée de notre distillerie vous offrira une plongée au cœur de nos savoir-faire.

Voir horaires des visites au dos



La salle de distillation avec ses alambics en cuivre martelé.



Les 3 superbes greniers de vieillissement où reposent 1200 bonbonnes d'eaux de vie dans le calme et la sérénité



La salle de mise en bouteilles où nos 2 groupes d'embouteillage fonctionnent au rythme des commandes.



La visite s'achève par une agréable dégustation de nos produits dans la boutique de dégustation-vente. C'est le rendez-vous de la convivialité !

GROUPES (+ 25 personnes)

Vous êtes accueillis toute l'année sur réservation.

Consultez-nous !!



La visite est accessible à 70 % aux personnes à mobilité réduite.
Les greniers de vieillissement se trouvent au 1^{er} étage (escaliers).

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU



La distillerie Paul Devoille a obtenu le label **Entreprise du Patrimoine Vivant** : un label d'Etat qui distingue les entreprises d'excellence détentrices d'un savoir-faire rare.

Sélection du coeur de chauffe

C'est l'eau de vie la plus noble qui sort de l'alambic, celle qui exprime le mieux la quintessence des fruits, leur richesse et leur complexité.



Un vieillissement sous les toits

Nous sommes fiers de perpétuer un mode de vieillissement ancestral en bonbonnes de verres. Laissant s'échapper la Part des Anges, nos eaux de vie gagnent en finesse et en rondeur.

Des produits récompensés

La sélection rigoureuse des fruits permet d'obtenir des eaux de vie et liqueurs d'une grande qualité, récompensées régulièrement dans les concours internationaux.



Découvrez notre site internet

www.devoille.com



LA BOUTIQUE

Notre boutique de dégustation-vente vous offre un cadre agréable pour apprécier l'ensemble de nos spécialités.



Retrouvez de nombreuses idées cadeaux, coffrets, paniers cadeaux, bouteilles originales... pour tous les goûts et tous les budgets.

Moyens de paiement acceptés : Carte bancaire, chèque, espèces en Euros.

Vous y trouverez un vaste choix d'eaux de vie, liqueurs, Absinthes, crèmes, apéritifs, gins, fruits à la liqueur, etc...



BOUTIQUE EN LIGNE :

Envie de recevoir vos spécialités préférées directement chez vous ou en Point Relais ?

www.boutique-devoille.com

Nous livrons en France continentale (Corse se renseigner).
Pas de minimum de commande.



NOS SPECIALITES



à base de cerises de Fougerolles, incontournable quand on est de passage dans les Vosges du Sud...

Le Kirsch de Fougerolles AOC, la Crème de Cerises Noires, et le Guignolet-Kirsch sont réalisés à partir de cerises de Fougerolles et alentours, récoltées à parfaite maturité pour vous offrir une explosion de saveurs !



Nos autres spécialités à la cerise... réservées exclusivement aux très gourmands !!

Griottes La Cerise à Paul®, liqueur de Chocolat au Kirsch de Fougerolles AOC, Schrik®...



L'Absinthe, apéritif mythique

Notre gamme Libertine® est reconnue par tous les amateurs.



Depuis plus de 20 ans, nous redonnons ses lettres de noblesse à la fée verte en produisant de nombreuses absinthes aux saveurs florales ou herbacées, issues de recettes d'époque.



Autres idées pour l'apéritif...

Natures ou allongés avec une bière blonde bien fraîche, nos 2 amers apportent une touche originale à vos apéritifs. Birabelle développe les saveurs fruitées de la Mirabelle. Birsapin met en avant les notes végétales du sapin des montagnes Vosgiennes.



Juste à côté du magasin, descendez quelques marches et entrez dans un monde hors du temps !

Dans la pénombre de la cave, admirez nos fûts de chêne. Grâce à leurs tanins, ils apportent des notes boisées et une délicate couleur ambrée à La Vieille Poire® et nos Whiskys single malt.

Entrée et visite libres.



Thomas R. maître de chais

VIDEO

Découvrez (presque) tous nos secrets de fabrication en quelques minutes... Nous avons concocté pour vous un film qui explique toutes les étapes de la fabrication de nos spécialités.



Unsere Brennerei bietet Ihnen ihre feinen Kreationen an. Angefangen von den süßen Likören bis hin zu den mächtigen Bränden wird eine breite Palette alle Liebhaber delikater Düfte und Geschmäcker zufrieden stellen. Das Besondere unserer Brände liegt darin, dass sie handwerklich gebrannt und in gläsernen Korbflaschen im Speicher gelagert sind. Sie werden regelmäßig bei verschiedenen Wettbewerben prämiert. Die Brennerei Paul Devoille bietet Ihnen eine Kostprobe ihrer Obstbrände, Liköre, Crèmes, eingelegte Früchte und Absinth Libertine® an, die Sie dann in unserem Geschäft ankaufen können.



Our distillery offers you its delicate creations. From mild liqueurs to strong brandies, our wide range will delight those seeking subtle tastes. Distilled by craftsmen, our brandies have the distinctive feature of being matured in glass demi-johns in the attics. They have regularly won awards in the main international competitions. The distillery Paul Devoille offers you a tasting of its best fruit brandies, liqueurs, crèmes, fruits in brandy and absinthe Libertine®, which you can buy in our shop.