

Depuis 1820, *Lecomte-Blaise*
écrit son histoire



Une longue histoire...

L'histoire de la maison Lecomte-Blaise commence en 1820.

Jean-Nicolas Humbert, agriculteur à Thiéfosse est aussi distillateur. Petit à petit son affaire se développe et se transmet de générations en générations.

En 1921, après un mariage entre Mr André Lecomte (descendant de Jean-Nicolas Humbert) et Mlle Paule Blaise (la fille d'un marchand de vin concurrent), les deux noms sont accolés et l'entreprise familiale se développe sous le nom Lecomte-Blaise.

Elle est transmise de générations en générations jusqu'en 2001, où elle est reprise par la famille de Miscault.

Son ADN demeure :
une quête de qualité permanente.



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



Lecomte-Blaise

10 rue de la Gare
88120 NOL - FRANCE

☎ (33) 03.29.24.71.04
distillerie@lecomte-blaise.com
www.lecomte-blaise.com
boutique.lecomte-blaise.com

Dans les Vosges, entre Remiremont
et La Bresse

Venez visiter
la maison
Lecomte-Blaise



Lecomte-Blaise

Eaux de Vie et Liqueurs depuis 1820



Au cœur des Vosges,
nous sommes heureux de vous accueillir et de
vous faire découvrir le résultat d'un savoir-faire ancestral.
Depuis 1820, les eaux-de-vie, liqueurs et cocktails
Lecomte-Blaise sont élaborés selon la plus pure tradition.
Toutes ces spécialités de spiritueux sont devenues un des
fleurons incontournables du massif vosgien.

Visite libre

Grâce à notre circuit de visite libre, partez à la découverte du
savoir-faire et des multiples parfums de fruits. Apprenez à
connaître les étapes qui conduisent à obtenir une grande
eau-de-vie.

Vous pourrez découvrir à votre rythme la cuverie de fruits de
1903, un alambic de démonstration, la préparation des
commandes...

Dégustation gratuite

La visite se conclut dans la plus grande convivialité par une
dégustation de nos spécialités. Eaux de Vie, liqueurs,
cocktails, apéritifs, absinthes... qu'aimeriez-vous déguster ?

Vidéo

Pour compléter votre visite, un film
qui retrace les différentes étapes de
production de nos spécialités.
Durée 8 minutes.
En français



Visite libre
et dégustation gratuites

Ouvert du lundi au samedi
9h-12h et 14h-18h

(sauf jours fériés)

Groupes

Visite guidée et dégustation gratuites.

Les groupes sont accueillis toute l'année du lundi
au samedi, sur réservation.

N'hésitez pas à nous contacter !

La boutique

De délicieuses Eaux-de-vie et Liqueurs, des présentations soignées, un accueil chaleureux, ...

Toute l'année, retrouvez une large sélection de saveurs et d'idées cadeaux : des coffrets, paniers garnis, bouteilles fantaisies... pour votre plaisir ou pour faire plaisir.

Nous vous accueillons dans une boutique fraîchement rénovée et vous ferons déguster (avec modération) les spécialités de votre choix. Venez partager un moment convivial !



Les spécialités Lecomte-Blaise

Parmi une large gamme de spiritueux délicieusement parfumés, dont chaque bouteille porte comme un trophée une image d'Epinal, quelques grandes spécialités se partagent les honneurs...

Cocktail Jean de Nol

C'est LE produit-phare de la maison Lecomte-Blaise ! Une alliance parfaite de mirabelle et de fruits exotiques.

Conseil dégustation : en apéritif, bien frais, nature ou avec un Champagne.



Amer-Blaise à la Mirabelle

Elaboré à partir de macération de gentiane et d'écorces de quinquina, cet amer-bière associe les notes d'orange et de Mirabelle de Lorraine. Il donne à votre bière une saveur fruitée unique.

Conseil dégustation : verser de 1 à 2 cl dans un verre à bière. Compléter avec une bière blonde bien fraîche.



Apéritif aux Bluets des Vosges

Cousin de la myrtille, ce petit fruit produit localement fait la fierté des Vosgiens. Retrouvez sa saveur acidulée dans notre apéritif de terroir.

Conseil dégustation : en apéritif, bien frais, nature, avec un vin blanc ou un Champagne.



Cocktail Sauvageon

La mûre et la framboise sont à l'honneur dans ce cocktail emblématique de la maison Lecomte-Blaise.

Conseil dégustation : en apéritif, bien frais, nature ou avec un Champagne.



la Mirabelle, fruit du terroir lorrain

Sous une peau satinée ornée de taches de roussure, la Mirabelle dévoile sa chair juteuse et sensuelle au parfum insaisissable. L'eau-de-vie de Mirabelle est, bien sûr, une des grandes spécialités de la maison. Découvrez aussi la Liqueur de Mirabelle à savourer en digestif et la Crème de Mirabelle idéale pour réaliser les apéritifs lorrains.



Au-delà des spécialités lorraines, Lecomte-Blaise vous propose un vaste choix d'eaux-de-vie, liqueurs, absinthes, fruits à la liqueur... pour tous les goûts !

Liqueur de Sapin

Réalisée avec les jeunes pousses de sapin récoltées au printemps dans les forêts vosgiennes, cette liqueur est très typée « montagne » avec ses saveurs végétales.

Conseil dégustation : en digestif, bien frais ou à l'apéritif en cocktail.



Crème de myrtille

Avec son parfum délicat, la myrtille est l'autre emblème des gourmandises vosgiennes.

Conseil dégustation : en apéritif, bien frais, nature, avec un vin blanc ou un Champagne.



La boutique en ligne

Retrouvez vos liqueurs préférées directement chez vous ou dans le point Mondial Relay de votre choix ! Nous expédions dans toute la France continentale.



boutique.lecomte-blaise.com



Lecomte-Blaise schlägt Ihnen vor, ihre feinen Obstbrände und Liköre zu entdecken. Nach einer freien Besichtigung der Firma und einem Film (in Französisch) wird Ihnen eine Probe unserer berühmten Spezialitäten angeboten.

KOSTENLOSE BESICHTIGUNG UND PROBE.

Von Montag bis Samstag 9-12 und 14-18 Uhr geöffnet.
(außer an Feiertagen)



Lecomte-Blaise invites you to discover its fine fruit brandies and liqueurs. After a free visit and a film (in French), we will offer you a tasting of our famous specialities.

FREE VISIT AND TASTING.

Open from Monday to Saturday from 9 am to 12 am
and from 2 pm to 6 pm.
(except public holidays)