

Meyer

Un peu d'histoire...

L'histoire commence en 1958 avec Fridolin MEYER, alors grossiste en fruits de la Vallée de Villé, qui se met à distiller kirsch, quetsche, mirabelle et autres fruits récoltés dans les villages environnants. De ce travail naissent des eaux-de-vie d'une grande qualité.

Cet art de la distillation se transmet à son fils Jean-Claude en 1976, qui fait de la maison Meyer la distillerie la plus primée de France avec, à ce jour, un palmarès de plus de 180 médailles au Concours général agricole de Paris.

Fort de ce savoir-faire et de cette grande maîtrise de ses alambics, Jean-Claude MEYER élabore secrètement, à l'aube des années 2000, un projet qui verra le jour fin 2007 : Le Whisky Alsacien Meyer'S.

Aujourd'hui la distillerie Meyer poursuit fièrement sa marche vers l'exception avec, à sa tête, les deux fils de Jean-Claude : Lionel et Arnaud MEYER.

Une actualité forte

La distillerie Meyer est aujourd'hui une entreprise 100% familiale, pilotée par deux jeunes frères qui se battent pour que perdure dans le Val de Villé la tradition de la distillation des eaux-de-vie de fruits.

A contre-courant de la course vers le prix et la quantité, cette maison propose des produits d'une qualité exceptionnelle, un produit plaisir pour un moment de plaisir !

Elle réalise aujourd'hui 2 millions d'euros de chiffres d'affaires, dont 30% à l'export, pour un effectif de 14 personnes et produit 200 000 bouteilles d'eaux-de-vie de fruits et 45 000 bouteilles du fameux Whisky Alsacien Meyer'S.

En 2010 Lionel et Arnaud rachètent la distillerie Legoll. Ami de longue date de la famille Meyer, ce distillateur cède son activité au deux frères Meyer, qui investissent 1,5 millions d'euros en 2011 afin de réhabiliter le site, pour que perdure la tradition des fines eaux-de-vie de fruits du Val de Villé.

Membre du Club des Saveurs d'Alsace depuis 2011

Pour la Distillerie Meyer, le fait d'appartenir au Club des Saveurs d'Alsace est une suite logique à sa marque de fabrique : créer des Eaux-de-Vie de Fruits et des Whiskies de qualité.

Une qualité de produits, des valeurs et une force de vente commerciale dynamique, tels sont les points d'ancrage de la Distillerie F. Meyer dans le Club des Saveurs d'Alsace.

Meyer
18 rue Saint-Gilles
67220 HOHWARTH
Tél : 03 88 85 61 44
www.distillerie-meyer.fr

