



Spirited away

DES ALCOOLS
TRÈS BIEN
CONSERVÉS

VINTAGE SPIRITS ARE ALL THE RAGE ON LONDON'S COCKTAIL SCENE. ELIZABETH WINDING MEETS EDGAR HARDEN OF THE OLD SPIRITS COMPANY OVER A GLASS OF 19TH-CENTURY ABSINTHE / LES ALCOOLS VINTAGE ONT LA COTE SUR LA SCÈNE LONDONIENNE DES COCKTAILS. EDGAR HARDEN, FONDATEUR DE L'OLD SPIRITS COMPANY, NOUS EXPLIQUE TOUT AUTOUR D'UN VERRE D'ABSINTHE DU XIX^E SIÈCLE

📷 BEN QUINTON 📸 YANN LEGENDRE

→ **EN** On notable occasions, Edgar Harden serves a cocktail of his own invention. The Black Hole mixes pre-Prohibition bourbon with a hint of 1930s crème de cacao; the finishing touch is a few eye-droppers' worth of a late-19th-century absinthe. 'It's like a black hole,' he says dreamily. 'A door to another place and time. It's awesome – though given the ingredients, I can't make it very often.'

He's not the only one to have succumbed to the romance of old spirits: across London, you'll find dusty, antique bottles behind some of the city's finest cocktail bars. At the Berkeley's Blue Bar, where our shoot takes place, they're under lock and key in two imposing cabinets; the resulting cocktails can, after all, cost upwards of a thousand pounds a throw. Barmen, says Harden, love getting their hands on old spirits: 'It's like adding another colour to an artist's palette.'

A former art, antiques and wine expert, Harden now runs the Old Spirits Company, supplying bars and cocktail geeks with rare and venerable finds. His interest was piqued six years ago during a cellar clearance, when he was told to throw out a crate of 60s Gordon's gin. Instead, intrigued by how it might have aged, he took it home to taste. Its lingering, citrusy flavour was 'an epiphany'; he kept one bottle, sold the rest, and a new career was born.

Part of the allure of old spirits, he explains, are the stories that swirl around them. There are rums from the days Hemingway knocked back daiquiris; whiskies that Churchill might have sipped; cognacs distilled when Napoleon was emperor, long before phylloxera ravaged French vineyards. Good storage, thick glass and sturdy seals mean centuries-old bottles can be drinka-

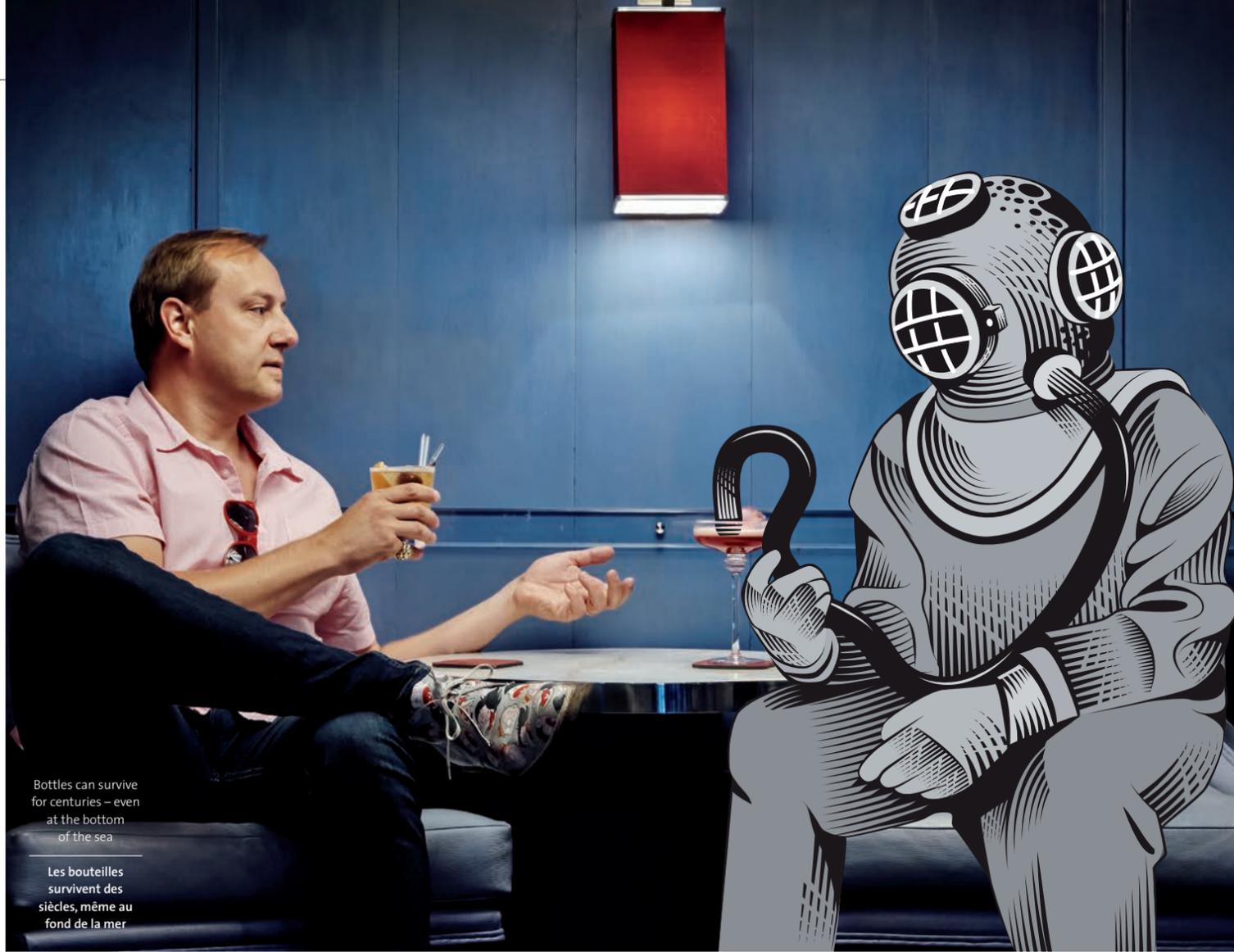
'I'VE BEEN LOOKING FOR ONE BOTTLE FOR YEARS; IT'S BECOME A HOLY GRAIL'

ble – even those salvaged from shipwrecks. With a bit of luck, Harden explains, the cool, dark conditions can replicate the perfect cellar: 'So mid 19th-century bottles of Veuve Cliquot recovered from wrecks have still had a certain youthful quality.'

Some vintage spirits and liqueurs are no longer in production; others are markedly different from their modern counterparts. Drambuie from the 50s, Harden explains, is a fine example: 'It was off-the-wall incredible, before they changed the recipe.' Their cachet lies both in their rarity and the possibilities they open up – not least recreating iconic vintage cocktails with authentic ingredients from the era: Harry Craddock's White Lady, say, made with 30s gin and Cointreau.

It's a heady prospect, although as Harden points out, the spirits will have changed: the alcohol content drops over time, and different flavours come to the fore. Of course, not everything improves with age, and common sense also applies: cream liqueurs are a no-no, as is the egg-based Advocaat ('I'd get 999 on speed dial if you're planning to try that').

His own collection numbers some 2,500 bottles; after the shoot, we head back to his offices to see some examples. There are bottles of cherry brandy that play *Auld Lang Syne*, and turn-of-the-century cognacs; a 30s Triple Sec with an exquisite, gold-leafed label, and a crate of Navy-issue rum. What he doesn't have – yet – is Kina Lillet vermouth, a crucial ingredient in the Vesper



Bottles can survive for centuries – even at the bottom of the sea

Les bouteilles survivent des siècles, même au fond de la mer

martini quaffed by Bond writer Ian Fleming. The Savoy has two bottles, but the rest are proving elusive. 'I've been looking for six years,' he says. 'It's like there's some kind of Bermuda triangle.'

The interview at an end, he brings out a tiny, tightly stoppered bottle, and pours us both a taster. It's the last of the 1875 absinthe he uses to make the Black Hole. Even to my unpractised palette, it tastes extraordinary: a headily rich, honeyed evocation of bohemian Paris. Is any old spirit simply too rare to drink, given that it could be the last surviving bottle? 'That's the thing,' he says. 'We just don't know – who can say what's out there?' **M**

TRY THE TREND / À VOTRE SANTÉ



Nightjar
129 City Road, EC1,
barnightjar.com

Sip a pre-Prohibition rye (£60), a 40s sloe gin (£30) or quaff a vintage cocktail / Dégustez un rye pré-prohibition, un sloe gin années 1940 ou un cocktail vintage



The Experimental Cocktail Club
13A Gerrard Street, W1, chinatownec.com

A chance to try Chartreuse Tarragona (£45) or indulge in a vintage Negroni (£120) / La chance de goûter une Chartreuse Tarragone ou un Negroni vintage



The Blue Bar
The Berkeley, Wilton Place, SW1,
the-berkeley.co.uk

The Stag and the Roy stars a rare 1981 Dalmore whisky and 70s vermouth (£1,400) / Le Cerf et le Roy offre un rare dalmore 1981 et un vermouth années



The Beaufort Bar
The Ritz, Strand, WC2, fairmont.com/
savoy-london

The irresistibly-named Hanky Panky (£80) features 60s Fernet Branca and gin / Le Hanky Panky comprend du Fernet Branca et du gin années 1960

FR À l'occasion, Edgar Harden sert un cocktail de son invention. Bourbon pré-Prohibition et soupçon de crème de cacao des années 30, le Black Hole est coiffé de quelques gouttes d'absinthe du milieu du XIX^e siècle. « C'est comme un trou noir, dit-il rêveur. Une porte vers un autre lieu et un autre temps. À tomber par terre, même si ingrédients obligeant, j'en fais peu. »

Harden n'est pas le seul à avoir succombé au romantisme de ces vieux spiritueux : partout dans Londres se cachent d'antiques bouteilles poussiéreuses derrière les meilleurs bars à cocktails. Au Blue Bar du Berkeley, lieu de notre séance photo, ils sont sous

clé dans deux imposants cabinets : les breuvages qu'ils composeront peuvent valoir plus de mille livres. Les barmen, explique-t-il, adorent travailler les vieux alcools : « C'est comme ajouter une couleur à la palette d'un artiste. »

Ex-expert en art, antiquités et vins, Harden dirige aujourd'hui l'Old Spirits Company qui fournit en rares et vénérables trouvailles bars et amateurs de cocktails. Sa passion naquit il y a six ans lors d'un vide-grenier. Plutôt que de jeter une caisse de gin Gordon des années 60, intrigué par les effets du temps, il l'emporta chez lui pour dégustation. Ses notes d'agrumes persistantes furent « une révélation ». Il garda une bouteille, vendit le reste... et se reconvertit.

Le charme des vieux alcools s'explique en partie, dit-il, par les histoires qui les entourent : rhums de l'époque où Hemingway s'envoyait des daiquiris, whiskies que Churchill aurait pu siroter, cognacs distillés sous Napoléon, bien avant que le phylloxéra ne ravage les vignes françaises... Bon stockage, verre épais et scellages solides font que même après des siècles, des bouteilles parfois même rescapées de naufrages restent buvables. Avec un peu de chance, le froid et l'obscurité font une cave parfaite : « Des bouteilles de Veuve Cliquot du XIX^e retrouvées dans des épaves peuvent donc conserver une certaine jeunesse. »

Certains alcools et liqueurs anciens ne sont plus produits ; d'autres, comme un Drambuie des années 50, n'ont rien à voir avec leur version moderne, dit Harden : « C'était une tuerie avant qu'ils changent la recette. » Leur rareté fait leur cachet sans oublier les possibilités qu'ils ouvrent, comme de recréer des cock-

« LES BARMEN ADORENT TRAVAILLER LES VIEUX ALCOOLS »

tails historiques avec des ingrédients d'époque, par exemple le White Lady de Harry Craddock au gin et cointreau des années 30.

L'idée fait tourner la tête même si, comme le fait remarquer Harden, les spiritueux auront évolué : le degré d'alcool diminue avec le temps et d'autres saveurs se développent. Bien sûr, tout ne se bonifie pas avec l'âge et le bon sens prévaut : pas de liqueurs à la crème, comme l'advocaat à base d'œufs (« J'appellerais les urgences direct si vous essayiez ça ! »).

Sa collection compte environ 2 500 bouteilles : bouteilles de kirsch jouant *Auld Lang Syne*, cognacs début de siècle, triple sec des années 30 à la superbe étiquette dorée à la feuille, caisse de rhum de la Royal Navy... Lui manque – pour l'instant – un vermouth Kina Lillet, ingrédient crucial du Vesper Martini cher à Ian Fleming, créateur de James Bond. Le Savoy en a deux bouteilles, mais impossible de mettre la main sur d'autres : « Ça fait six ans que je cherche ! Il y a comme un triangle des Bermudes. »

L'interview terminée, il verse quelques gouttes d'une petite bouteille au bouchon bien serré, les dernières de l'absinthe de 1875 qu'il utilise pour le Black Hole. Même mon palais inexpérimenté se délecte de cette riche et entêtante évocation d'un Paris bohème aux accents de miel. Y a-t-il de vieux alcools trop rares pour être bus, sachant que cela pourrait être la dernière bouteille ? « C'est le truc, dit-il. On n'en sait rien. Qui peut dire ce que nous réserve la vie ? » **M**