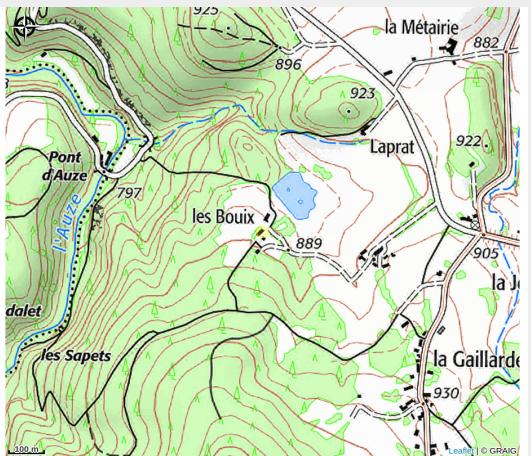


Distillerie MEZENK

C.C. du Haut-Lignon



Crédit photo : Atelier de distillation MEZENK (JEROME MONDIERE)

MEZENK, Distillerie artisanale produisant des eaux de vies à base de plantes locales, des liqueurs, des malts et des spiritueux sans alcool. Ouvert toute l'année / Visites & boutique sur RDV seulement / Jours-Horaires souples hors jours de production

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

La distillerie MEZENK, située dans les montagnes d'Auvergne à 900 mètres d'altitude, tire son nom de la proximité de l'iconique Mont Mézenc. Elle est installée un ancien corps de ferme rénové à cet effet en 2021. Dans la famille depuis plusieurs générations, le bâtiment construit au XVIIIème siècle offre un environnement adapté et agréable pour accueillir le matériel, tout en gardant le caractère de la pierre de la région.

Au-delà du choix du nom de la distillerie, la philosophie de MEZENK est de s'ancrer fermement dans le territoire et de produire de vrais spiritueux de terroir, tout en se démarquant des productions de mode, d'opportunité et dupliquables en tous lieux et places.

Pour cela, son fondateur Jacques VIGIER utilise essentiellement des botaniques endémiques de la région, aucune espèce rare ou menacée. Se fondant sur son expérience d'oenologue, ce distillateur propose des spiritueux produits en petites séries numérotées, dans l'esprit « craft » par une élaboration artisanale de haute qualité.

Aujourd'hui l'offre produit s'articule autour de 2 gammes étendues :

- les eaux de vies botaniques regroupant gins, vodka aromatisée, gentiane et absinthe
- les liqueurs distillées, fines et élégantes, puissantes mais peu sucrées : Sureau, Pin d'Oregon (aussi appelé Douglas), Menthe glaciale, Myrtilles-Cistre, Pomme Manzana Velay, Sloe Gin, Liqueur d'abbaye, et bien d'autres à venir

A ces deux gammes s'ajoutent deux produits, le Pur Malt préfigurant le futur Whiskt Mezenk et le MZK, la marque dédiée aux softs « no-low » avec un gin like rafraîchissant.

De nouveaux produits originaux seront commercialisés en 2025

Ouvert toute l'année / Visites & boutique sur RDV seulement / Jours-Horaires souples hors jours de production

En saison touristique 2 fois par semaine et sur demande hors saison, ateliers de mixologie :

- Les bases de la mixologie : comment réaliser un bon cocktail
- Réalisation de 3 à 4 cocktails avec les produits de la distillerie

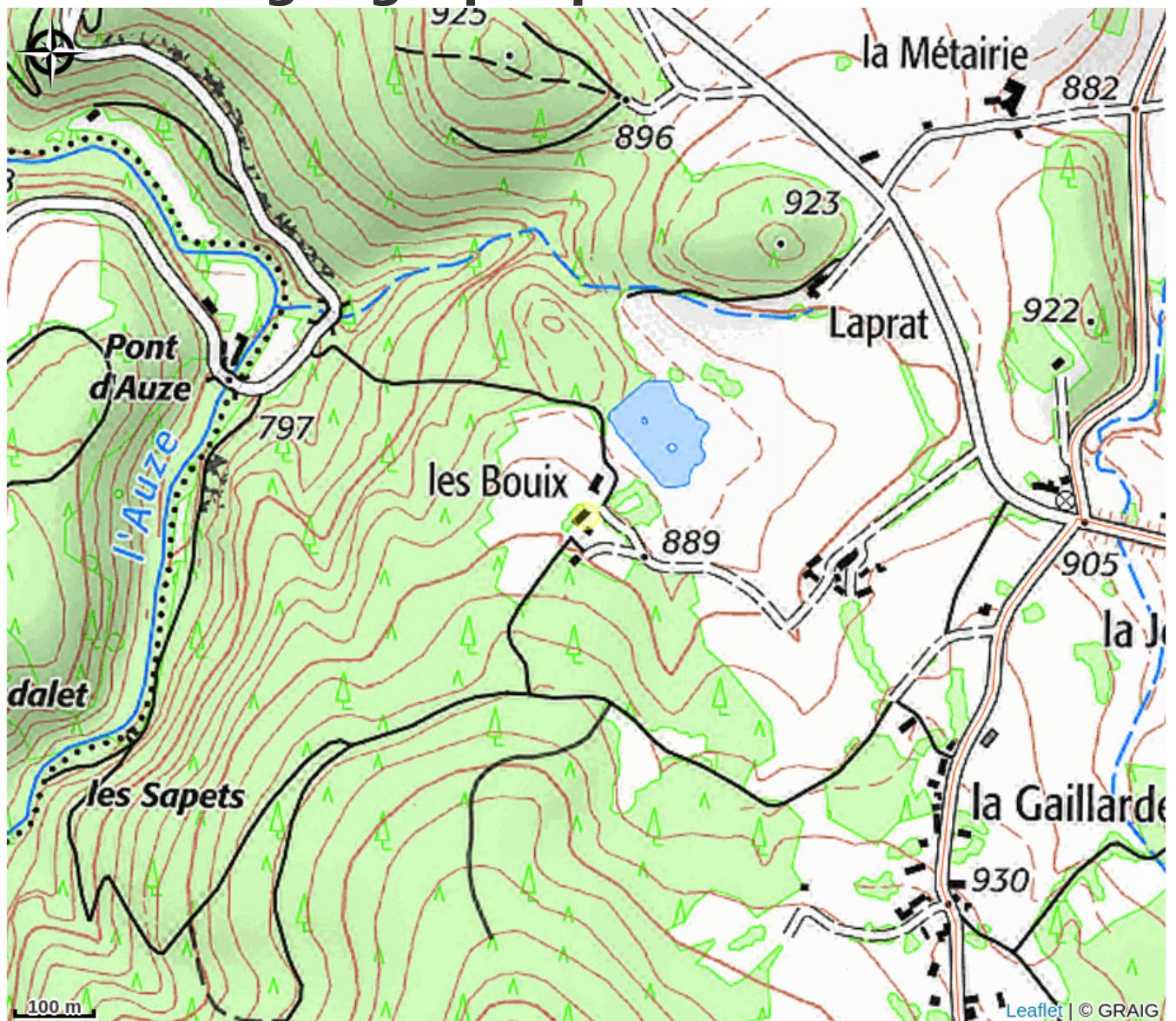
En saison touristique : Balade botanique avec une accompagnatrice en montagne (dates se renseigner)

- Reconnaissance et collecte de plantes comestibles
- A la distillerie, atelier liqueur (bases, confection)

Capacité d'accueil maximum :

12 personnes en visite et 8 personnes en atelier mixologie

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année tous les jours.

Visites exclusivement sur RDV permettant une souplesse sur les jours et horaires HORS jours de production de la distillerie / infos par téléphone.

Tarifs:

Adulte : 10 € (Déductible du montant des achats).

Déductible du montant des achats.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces, Paiement en ligne, Paiement sans contact

Services:

Animaux acceptés, Boutique, Visites guidées

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Haut-Lignon le 02/12/2025

Contact

655 Chemin de Laprat

Lieu dit les Bouix

43200 Saint-Jeures

Tél. 06 27 38 35 64

contact@mezenk.com

<https://www.mezenk.com/>