



# Outturn

Octobre 2019

SMWS Switzerland



## TROUVEZ VOTRE SAVEUR

Laissez-vous inspirer par les membres de la Société et leurs profils préférés et explorez une collection exceptionnelle de fûts neufs, choisis pour l'aventure sensorielle.



# FLAVOUR AMBASSADORS

Le fondateur de notre Society, Pip Hills, dit que lorsqu'on se trouve confronté à un si grand nombre de bouteilles, on ne sait pas par où commencer. Nous avons pensé que nous devrions aller voir certains membres pour découvrir les profils de saveurs qu'ils aiment explorer et pourquoi.

Levez votre verre en l'honneur des ambassadeurs des saveurs de la Society, arborant le drapeau de la variété et célébrant une communauté de membres qui, comme nos whiskies, sont tous unis mais chacun unique en son genre.



### **JEUNE ET ALERTE** ALASDAIR KYLE

À celui-ci, il est très facile de prendre goût et, plus vous l'essayez, plus vous y trouverez de choses à découvrir. Avec ou sans un peu d'eau, c'est la porte d'entrée parfaite vers les autres profils de saveurs de la Society.

### **SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX** GERALDINE MCELLIGOTT

Peut-être que je n'ai pas encore assez d'expérience pour savoir apprécier les profils de saveurs tourbeux ! C'est doux et onctueux, riche et substantiel, avec un petit goût qui me donne une impression de sophistication.

### **ÉPICÉ ET SUCRÉ** GEMMA DAMEN

J'adore trouver de la cannelle, des clous de girofle et en même temps du caramel et du toffee dans un whisky. Parfois même, le nez ne peut pas le sentir, mais dès qu'on en prend une gorgée, on a l'agréable surprise d'y découvrir du sucré.

### **ÉPICÉ ET SEC** JAMES HARKINS

Je suis un grand fan de cuisine épicée et de

saveurs légèrement exotiques et ce profil de saveur commence toujours en force avant de s'adoucir. Tout simplement un bon breuvage !

### **PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS** SAMSON WONG

J'aime beaucoup les whiskies provenant de fûts de sherry. Ils sont fruités, délicieux et j'adore les boire toute l'année. Alors tout embouteillage portant la bande orange est sûr d'attirer mon attention.

### **VIEUX ET DIGNE** GEORGE KAMPS

Pour ceux-là, il faut prendre son temps. Ils incarnent le processus de fabrication du whisky, la patience et le risque. Il leur faut le fût et le vieillissement pour enfin faire l'expérience du résultat final après de nombreuses années.

### **LÉGER ET DÉLICAT** LUCA CASSETTA

Mes goûts ont changé radicalement après que les ambassadeurs de la Society m'aient fait connaître différentes saveurs, et ce profil apporte des saveurs délicates et différentes qui peuvent durer longtemps.

### **JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE** VIC CAMERON

J'adore les whiskies élevés en fûts de bourbon, surtout lorsqu'ils proviennent d'un fût de premier remplissage, ce qui donne un véritable parfum de vanille et de fraîcheur.

### **HUILIEUX ET CÔTIER** RACHEL MILLOY

Je trouve que ce profil de saveur invite à la détente. Il est parfait pour introduire les nouveaux venus dans l'univers des whiskies.

### **LÉGÈREMENT TOURBÉ** SUSAN NESS

Ces arômes évoquent des souvenirs de vacances dans les Highlands, assis au coin du feu, les bottes mouillées d'avoir marché dans les collines, tandis que nous sommes bien au chaud la nuit dans la maison.

### **TOURBÉ** NORMAN CHERRY

Pour moi, le tourbé a une sorte de subtilité. Pas trop lourde, pas trop agressive, parfois un peu salée, parfois plus douce. Ajouter de l'eau par très petites quantités, jusqu'à atteindre la saveur idéale.

### **TRÈS TOURBÉ** HELEN WELCH

La fantastique douceur fumée et beurrée m'a ouvert les yeux et les papilles aux plaisirs de ce profil de saveur. Je me suis tout de suite sentie au paradis.

*Noël approche et il est temps de penser aux cadeaux à acheter pour les personnes importantes de votre vie. Articles de toilette? Chaussettes? Une autre paire de pantoufles? Vos proches méritent mieux que cela ...*

# ADHESION CADEAU



de faire partie de ce club en leur offrant en cadeau leur adhésion ?

Les options commencent à CHF 80.–, et vous pourrez ainsi offrir le cadeau idéal pour votre amateur de whisky préféré. Ajoutez une bouteille de whisky, un verre ou le pack de bienvenue pour les aider à commencer leur aventure en tant que membre.

Vous connaissez déjà la joie de faire partie de notre groupe unique de passionnés du whisky. Alors, pourquoi ne pas partager cette année avec vos proches l'expérience

**POUR COMMANDER, VISITEZ**  
[smws.ch/fr/adhesion-cadeau](http://smws.ch/fr/adhesion-cadeau)

## CALENDRIER DE WHISKY 2019

Offrez 25 jours de drams variés, entre 8 et 37 ans et représentant les 12 profils aromatiques de la Society.

**POUR COMMANDER**  
[shop.smws.ch](http://shop.smws.ch)



17 ET 18 JANVIER 2020

# BURNS SUPPER



*Profitez d'une soirée écossaise en l'honneur du poète national Robert Burns. Notre maître de cérémonie, Robin Laing, animera toute la soirée avec des poèmes, des chansons et avec un joueur de cornemuse.*

*Le prix de CHF 110.– comprend l'animation, l'apéritif, un menu traditionnel à trois plats, avec « Haggis, Tatties and Neeps » (alternatives disponibles), eau minérale et café/thé.*

**RÉSERVEZ VOTRE TABLE MAINTENANT**  
[shop.smws.ch](http://shop.smws.ch)



**VENDREDI, 17 JANVIER 2020, 19:00**  
**LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH**

*Pour les membres, le Landhotel Hirschen offre prix spécial pour passer la nuit:*

Hébergement en chambre double  
petit-déjeuner inclus pour 2 personnes CHF 175.–

Hébergement en chambre individuelle  
petit-déjeuner inclus CHF 140.–

Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

**SAMEDI, 18 JANVIER 2020, 19:00**  
**LA TABLE DE URS HAURI BERNE**

Zeughausgasse 19, 3011 Berne

## EMBRASSANT UN ARC-EN-CIEL

JEUNE ET ALERTE

FÛT N° 107.17  
CHF 78.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>247 bottles</i>
ABV	<i>62.3%</i>

Des rayons de soleil dorés réfléchis à travers de fines gouttelettes de sirop de fleur de sureau illuminent du foin frais d'une riche et magnifique lumière. Douces notes sucrées de caramel fusionnant avec beurre et shortbread produisent des textures crémeuses rappelant le riz au lait ou le porridge avec une bonne dose de confiture d'abricots. En bouche, forte influence de bois de pin entourée de bonnes doses de beurre de cognac et de sucre de glace au citron saupoudré sur une pâte brisée. Le tout est bien soutenu par de forts tanins. L'eau nous fait entrer encore plus avant dans des royaumes sucrés avec des parfums de bonbons acidulés durs s'alliant à une effervescence crayeuse et du sucre de glace. Des tranches de pommes séchées lancent une note de fruits mous se transformant en confiture d'oranges avant l'arrivée d'un soupçon d'écorce de citron rafraîchissant qui s'attarde longuement en finale.

## COCHE BEAUCOUP DE CASES

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

FÛT N° 6.33  
CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>289 bottles</i>
ABV	<i>57.8%</i>

La goutte coche beaucoup de cases en olfactif avec ses parfums de beurre (shortbread, croissants), fudge au chocolat et gâteau café et noix. Il y a aussi chèvrefeuille, vanille et touche de Riesling. Cette dualité de douceur sucrée (cassonade, truffes au chocolat) et de notes plus acides (bonbons Refreshers, poires pochées, ananas) se prolonge en bouche. Puis viennent des notes plus sèches de poudre de chocolat, cardamome et cannelle. L'eau révèle tarte aux fruits et Gummi Bears, boisson gazeuse à la vanille, glace au chocolat et biscuits Oreos en olfactif et carambole, Polos aux fruits (enveloppés de papier sulfurisé), gâteau roulé Cadbury et confiserie Matchmakers à l'orange et bonbons à la réglisse, boîtes à cigares en bouche après un moment.



# EN ÉCOUTANT LA CHORALE DES GRENOUILLES

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

FÛT N° G6.9  
CHF 279.-



REGION	Lowland
CASK TYPE	2nd fill hogshead
WOOD	Toasted Oak Finish
AGE	38 years
YEAR	1980
OUTTURN	147 bottles
ABV	46.5%

En train de faire fermenter des fraises avec gousses de vanille, écorce d'orange, extrait d'amande, feuilles de menthe fraîches, sans oublier plein (mais vraiment plein!) de rhum hispanique (Panama ou Venezuela). En bouche avant dilution, c'est une goutte simple mais délicieuse avec des saveurs de gâteau moelleux à la banane nappé d'une sauce chaude au caramel salé. Nous n'avons ajouté qu'un peu d'eau mais nous avons été transportés sur le porche d'une plantation écoutant la relaxante chorale du soir des grenouilles. Après 36 ans en pièce ex-bourbon, nous avons transféré ce whisky pièce de chêne toastée de 2nd remplissage.

# PIQUANT ET TOUCHE DE DOUCEUR

ÉPICÉ ET SUCRÉ

FÛT N° 63.55  
CHF 84.-



REGION	Speyside
CASK TYPE	Refill barrel
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	11 years
YEAR	2007
OUTTURN	191 bottles
ABV	59.8%

Nous nous imaginions en train de marcher dans un marché aux fruits par une chaude journée entourés de parfums de pêches mûres, pomélos, mangues et litchis. Devant nous restaurer un peu, nous nous sommes assis dans un bar du marché pour commander un smoothie aux fruits épicés. Il était sucré et crémeux avec une pointe de gingembre en attaque suivie de curcuma et d'une touche d'acidité en finale. Après une goutte d'eau, nous avons commandé du gâteau au citron et miel de clerbois, des sorbets mangue et pêche arrosés d'eau parfumée au pamplemousse rose infusée d'essence de cantaloup mûr. Piquant avec une touche de douceur.

# JE SUIS RATTRAPÉ PAR LES TÉNÉBRES ...

EPICÉ ET SUCRÉ

FÛT N° 76.144  
CHF 102.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>1st fill barrique</i>
WOOD	<i>Charred red wine Finish</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2005</i>
OUTTURN	<i>237 bottles</i>
ABV	<i>60.0%</i>

Une chaleur de bois calciné monte du verre en attaque olfactive. Puis viennent sauce BBQ, vin de cerises, confiseries lacets à la fraise Strawberry laces et céréales Fruit Loops. Miche de pain malté bien bourratif avec de la confiture de prunes, gingembre confit, épices pour vin chaud et compote de prunes de Damas à la cannelle. Après dilution, on part vers des arômes de fruits verts, fleurs des champs, confiture d'abricots, gelée de citron vert et vieux Rioja. Il y a aussi des éléments de chocolat noir, bonbons acidulés, feuille de curry et vieux Sauternes. Bouche très riche avec réglisse rouge, cuir neuf, beurre de cognac, pain complet, viande de bœuf séchée Beef Jerky, thé noir et une pléthore d'épices. L'eau fait sortir pelures de crayon de papier et gommes, huiles de cuisine, vin de fraise, cidre trouble, raisin noir, bonbons mous à la menthe, bicarbonate de soude et curcuma terrien. Après avoir vieilli 11 ans sous pièce de bourbon, la goutte a été transférée en barrique calcinée de 1er remplissage qui avait contenu du vin rouge, pour le reste de sa maturation.

# EN DÉTERRANT LE GINGEMBRE

EPICÉ ET SEC

FÛT N° 55.57  
CHF 85.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>281 bottles</i>
ABV	<i>58.40%</i>

Avec cette goutte, nous nous sommes retrouvés au milieu de prairies grasses et de champs de terre labourés humant le parfum sucré de pollen dans l'air. Des textures beurrées et crémeuses dansaient sur du riz au lait au pamplemousse et à la vanille alors que des notes de tabac et de cuir se mélangeaient sur un palais de gingembre et d'épices. Des pâtes de fruits sucrées apparaurent ensuite accompagnées d'un verre de jus de pomme trouble avant qu'on y ajoutât une goutte d'eau. Il y eut alors davantage d'épices, des notes de fleurs coupées et de fruits mous - oranges, poires et clémentines. Des galettes d'avoine vinrent s'ajouter à une crumble à la rhubarbe garnie de gingembre cristallisé tandis que du miel fondait sur des crumpets. Des parfums d'herbe apparaurent en fin de course suivies de notes de grosses douves de vieux chêne.

## BATEAU PIRATE DANS UN ORAGE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

FÛT N° 44.116  
CHF 81.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill butt</i>
WOOD	<i>Ex-Oloroso</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>567 bottles</i>
ABV	<i>68.2%</i>

Tonneaux de fruits riches et d'épices sucrées se déversèrent du verre comme une cargaison de glace au rhum et à la vanille sur un bateau dans une tempête. Noix muscade et clous de girofle se combinent à des noix du Brésil, dattes et jus de pruneaux pour créer un orage succulent qui déverse un torrent de vin chaud et de jus de viande aux oignons. Puis, il y a fudge et caramel dur et cake à la banane avec de riches saveurs sucrées qui se transforment en café, orange et huile de truffe. L'eau fait apparaître forêts de pins, amandes et noix qui s'adoucissent pour donner de la pâte d'amande. Notes brûlées de cassonade et raisins de Smyrne roussis et calvados avant l'apparition de gingembre et mûres. Finalement, une note de sirop d'érable équilibre un finale dominé par les graines de citrouille, le chocolat amer et l'écorce d'arbre séchée.

## MARIAGE BONBON ET SABLE

HUILEUX ET CÔTIER

FÛT N° 10.177  
CHF 104.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>62.8%</i>

Notes délicates de fleurs printanières en attaque avec une fraîcheur de menthe verte virant vers la barbe à papa et les viennoiseries danoises à la crème anglaise. Ensuite, place à une dualité entre le salé et le sucré à commencer par popcorns salés et poulet rôti sur une plage sablonneuse jouant des coudes avec crêpes au citron et aux fraises. De subtiles épices apportent pain de seigle aux grains de poivre rose et dragées de graines de fenouil tandis que de délicieuses textures huileuses déposent des couches de noix du Brésil avec des asperges revenues dans le beurre. L'eau met en avant davantage de notes de sel et d'agrumes suivies par celles de pain recouvert de graines de coquelicot. Puis, retour de la douceur avec fusionnement de chocolat blanc et de Gâteau forêt noire. Enfin, on a des barres de céréales entourées de fines tranches de jambon de Parme et une touche de bâton de réglisse en finale.

# 25 2019

CASK 66.156  
EXCLUSIVELY BOTTLED FOR  
25 YEARS OF  
THE SCOTCH MALT WHISKY  
SOCIETY IN SWITZERLAND



## VIEILLES MINES DE FRUITS TROPICAUX DES HIGHLANDS

LÉGÈREMENT TOURBÉ

FÛT N° 66.156  
CHF 169.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>1998</i>
OUTTURN	<i>224 bottles</i>
ABV	<i>51.9%</i>

Nous étions enchantés par l'abondance des arômes fruités de cette goutte. Elle décline banane salée, cacahuètes, ananas séché et citrons confits suivis de bonbons à la menthe Humbugs, tagine d'agneau, saumon gravadlax, thym citronné, écurie et tabac mentholé. Avec une goutte d'eau, on y trouva vin blanc Spritzer, camphre, huile de lampe, tisons de charbon fumants, thé au jasmin, céréales Fruit Loops, confiture de litchis, limaille de fer et vieux grenier à foin. En bouche, on détecta cire parfumée aux fruits tropicaux, pamplemousse rose, argile, écorce de cannelle, miel de bruyère, fromage de chèvre roulé dans la cendre, compote de figes et rhubarbe fraîche. L'eau ajouta estragon séché, chocolat au lait, résine de goudron, poires cuites dans le Calvados, air de four, mouture brûlante. Note de hareng fumé en finale.

## TENTACULES AUTOUR D'UN VERRE DE VIN

TOURBÉ

FÛT N° 53.301  
CHF 108.-



## CABANON DE JARDIN ANGLAIS

TOURBÉ

FÛT N° 137.6  
CHF 122.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>318 bottles</i>
ABV	<i>58.9%</i>

Prérence très nette de poisson. Nous étions sur un marché aux poissons entourés de harengs saurs, maquereaux poivrés, kippers fumés et autres merveilles. Une fumée sucrée flottait dans l'air – mélange de bruyère en train de brûler et de feu de joie sur la plage avec des nuances de pommes et d'ananas au barbecue. Les fruits prirent des allures de fruits tropicaux – verre de Chardonnay australien très influencé par le chêne. Huîtres fraîches et algues arrivèrent ensuite garnies de câpres et assaisonnées de jus de citron pressé sur des queues d'écrevisses. Un soupçon de goudron et de suie compléta le tableau avec une notion d'encre de pieuvre et de chocolat noir salé.

REGION	<i>England</i>
CASK TYPE	<i>1st fill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>66.0%</i>

Nez discret, fumé et frais en attaque. On y trouve bakélite, frites au bacon, tisons de feux de joie, boîtes d'allumettes et vieilles boîtes à outils. Soupçons de laine de mouton, salaisons, sel et chips au poivre et – surprenant pour un whisky anglais – pakora au haggis! La tourbe est sèche, pure et puissante mais arrive dans un gant de velours. L'eau révèle conserve de citron en saumure, antiseptique et couloirs d'hôpitaux désinfectés. Acidité de l'agrumes et salinité marchent parfaitement. En bouche, la goutte est restreinte en attaque – presque en sourdine. Puis, elle s'ouvre avec un tranchant chauffé à blanc de tourbe avec des seaux de feuilles en combustion lente, cendres, suie et maquereau au poivre. Un grand mix de goudron, saumure et toile de jute. Avec de l'eau, il y a des soupçons d'iode, fluide pour freins, WD40 et condiment marmite étalé généreusement sur un toast de pain complet.



## PETIT DÉLICE DE TRIFLE

SINGLE CASK SPIRITS

FÛT N° LRB1  
CHF 93.-



REGION	<i>Cognac</i>
CASK TYPE	<i>Cognac barrel</i>
WOOD	<i>French Oak</i>
AGE	<i>XO</i>
OUTTURN	<i>1565 bottles</i>
ABV	<i>42.5%</i>

Une cascade de nectar doré dégringole de la bouteille laissant sur le verre des larmes de joie visqueuses. Liesse complète de ce nez dont émanent unité fruitée, fleurs et notes alcoolisées. Crumble aux pommes saupoudrée de cannelle, noix muscade et gingembre accueillent une viscosité de peau d'orange et d'huile de truffe à l'acidité de physalis. Un parfum de musc crée une profondeur aux notes de lavande, thé au jasmin et sauge sclérée entrelacés d'une couche de mastic. Il y a aussi des parfums de Trifle de sherry qui apportent une dimension merveilleusement entêtante de pain de seigle chaud. Tomates cerises et feuilles d'eucalyptus entre des mains gantées de cuir souple alors que le finale étire l'âme avec un massage réchauffant de gingembre mariné et la caresse d'un souffle frais de peau blanche pamplemousse et de tanins.

# BISCUITS DE MARIN NICARAGUAYENS ET WD40

## SINGLE CASK SPIRITS

FÛT N° R8.6  
CHF 137.–



REGION	Nicaragua
CASK TYPE	Refill barrel
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	19 years
YEAR	1998
OUTTURN	264 bottles
ABV	68.9%

Le Panel trouva bananes cuites dans le sucre roux, copeaux de noix de coco grillés, morceaux d'ananas trempés dans la colle, biscuits de marin et fromage à raclette fondu. Citrons en fermentation et Sirop de gomme furent aussi mentionnés. L'eau apporta des notes de magazines chics, biscuits au gingembre, raifort, liqueur de fraises, moutarde anglaise, sacs à mains neufs, Mint Julep, caramel salé et navet au four. En bouche, c'est une petite marée d'eau de mer et de bonbons Foam Shrimps. Puis, se développent de bizarres saveurs de mûres au vinaigre, liqueur de poires pochées, liqueur de banane, pommade, toile de jute, ananas trop mûrs et sucre roux caramélisé. Après dilution, le Panel remarqua huiles mécaniques, WD40, bonbons Cherry Lips, un foisonnement d'esters, bonbons Pear Drops, bonbons Foam Bananas, grog, barbe à papa, sols en terre battue, bandages trempés d'antiseptiques, fruits tropicaux en fermentation et tranche de pain complet.

## CLAUSES EN PETITS CARACTÈRES

### COMMANDES

Nous acceptons les commandes par téléphone, e-mail ou via notre boutique en ligne. Les entretiens téléphoniques peuvent être enregistrés dans le cadre professionnel.

### LIVRAISON

Les livraisons sont effectuées par le service de colis de la poste suisse. Les frais d'envoi sont de CHF 8.– par Economy, CHF 10.– par Priority ou CHF 20.– CHF par Swiss-Express « Lune ». Pour les commandes d'un montant supérieur à CHF 400.–, les frais de port sont offerts (envoi par Economy).

### RÉCLAMATIONS

Les articles endommagés doivent être restitués à la poste immédiatement ou sous 7 jours au plus tard. Il faut également joindre le procès-verbal de dommages de la poste.

### ÉCHANGE/REPRISE

Votre commande est ferme. En principe, les marchandises commandées ne peuvent être ni échangées, ni reprises, à l'exception des colis endommagés pendant le transport et en cas d'erreur de livraison.

### PRIX

Sauf mention contraire, les prix indiqués (par téléphone, dans les catalogues, par e-mail ou dans la boutique en ligne) s'entendent toujours en CHF, TVA au taux légal en vigueur incluse (n° de TVA: CHE-249.623.143 TVA). Les prix s'entendent toujours pour l'unité indiquée (dans la plupart des cas par bouteille). Sous réserve expresse de modification des prix et des offres ainsi que des possibilités de livraison.

# ÉVÉNEMENTS

DATE	HEURE	VILLE	LIEU
17.01.2020	19:00	<b>Erlinsbach</b>	<b>Burns Supper with Robin Laing</b> Landhotel Hirschen Erlinsbach, Hauptstrasse 125
18.01.2020	19:00	<b>Berne</b>	<b>Burns Supper with Robin Laing</b> La Table de Urs Hauri Berne, Zeughausgasse 19

# DÉGUSTATIONS

HORAIRES DES  
DÉGUSTATIONS  
19:00 – 22:00

Lors des dégustations, 5 whiskies sont présentés, parfois déjà parus dans l'Outturn, parfois des surprises, avec lesquels nous vous servons du pain et du fromage.

Vous pouvez ensuite goûter, contre paiement, d'autres whiskies de la gamme actuellement disponible et acheter des bouteilles.

Coût par personne CHF 60.–.

DATE	VILLE	LIEU
Mercredi 6 novembre	<b>Saint-Gall</b>	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Vendredi 8 novembre	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Mercredi 13 novembre	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Jeudi 14 novembre	<b>Triesen/FL</b>	Telser Distillery, Dorfstrasse 67
Vendredi 15 novembre	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi 5 décembre	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi 6 décembre	<b>Lucerne</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Jeudi 12 décembre	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi 13 décembre	<b>Lausanne</b>	La Ferme du Désert, Chemin Pierrefleur 74
Samedi 14 décembre	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mercredi 5 février	<b>Lucerne</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Jeudi 6 février	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi 7 février	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Samedi 8 février	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi 13 mars	<b>Lausanne</b>	La Ferme du Désert, Chemin Pierrefleur 74
Jeudi 2 avril	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi 3 avril	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Samedi 4 avril	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi 7 mai	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi 8 mai	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Samedi 9 mai	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi 14 mai	<b>Lucerne</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai

RÉSERVATION  
INDISPENSABLE  
POUR TOUS LES  
ÉVÉNEMENTS

Les réservations ne seront garanties qu'après leur règlement. Nous ne pouvons pas accepter les annulations ; mais s'il y a une liste d'attente, nous essaierons de trouver un autre membre pour

remplacer. Nous nous réservons le droit d'annuler l'événement si le nombre de participants est insuffisant. Les participants doivent avoir 18 ans révolus. Les membres peuvent acheter des billets pour et être accompagnés d'invités.



**Pour des nouvelles plus récentes,  
suivez-nous sur Facebook :**  
[www.facebook.com/smwsswitzerland](http://www.facebook.com/smwsswitzerland)

**SMWS Switzerland llc**  
Route des Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex  
Switzerland

**T +41 62 849 97 40 | [SMWS@SMWS.CH](mailto:SMWS@SMWS.CH)**

[www.smws.ch](http://www.smws.ch)

 [www.facebook.com/smwsswitzerland](http://www.facebook.com/smwsswitzerland)