



# Outturn

Février 2019  
SMWS Switzerland



## UNE RÉVÉLATION SENSORIELLE

Étanchez votre soif de connaissances et de nouvelles découvertes, notre collection colorée de Single Casks est une révélation pour les sens.



# SOIF DE CONNAISSANCE

Je suis assis dans la salle de contrôle de la distillerie Mortlach dans le Speyside, en train de charger son still « Wee Witchie » tout en regardant un petit personnage tout droit sorti d'un dessin animé voler sur son manche à balai à l'écran devant moi. Ok, l'opérateur principal de la distillerie, Matthew Desmond, est à mes côtés, s'assurant que je n'appuie pas sur une mauvaise touche et que je ne fasse rien de désastreux. Mais après cette visite, je ne penserai plus jamais à Mortlach de la même manière. Chaque fois que je goûte un dram de cette distillerie, cela me rappelle ma visite et mon petit rôle dans le processus de production.

C'est incroyable de voir comment une expérience dans une distillerie peut augmenter votre lien, votre passion et votre compréhension du whisky. J'ai eu la chance de suivre le cours « L'art de faire du whisky » à Ballindalloch, une distillerie relativement nouvelle, mais avec une approche manuelle traditionnelle de la production. Si vous voulez approfondir vos connaissances sur le whisky, rien de plus impressionnant que de toucher les matières premières de vos propres mains et d'avoir un professionnel expérimenté à vos côtés pour vous faire profiter de ses années d'expérience.

Les expériences dans les distilleries prennent toutes les formes et toutes les dimensions, et cela fait partie de leur attrait ; tout comme la variété de whiskies qu'elles produisent, chacune a son propre caractère. Avant de réaliser le reportage de ce mois-ci, j'ai visité Macallan, une distillerie de toute nouvelle génération, lors d'un tour high-tech avec l'équipe d'Unfiltered. Comme vous pouvez le constater dans mon récit, vous ne verrez

cela nulle part ailleurs en Écosse, et la distillerie pourrait tout autant attirer les fans de whisky que d'architecture ou de design, mais il n'en reste pas moins qu'elle figure sur la liste des lieux à visiter pour les amateurs de distillerie 24.

Il faudra un certain temps avant de goûter les résultats de ces nouveaux stills, mais pour cet outturn, nous abordons un cask no. 24.132 : Une chaleur engageante. Il a 16 ans de mise en bouteille, et contrairement aux sherry casks qui font la réputation de la distillerie, il a été vieilli dans des fûts de bourbon de très haute qualité. Vous pouvez voir ainsi l'identité de la distillerie sous un jour différent, mais elle est bien là, et c'est exceptionnel.

Ce ne sont pas uniquement les visites de distilleries qui ont contribué à ma compréhension et à mon lien avec nos whiskies. Revenir à l'origine du cask, puis départager le whisky à maturité du dernier Outturn vous permet de comprendre pourquoi nous faisons ce que nous faisons et pourquoi cela vaut la peine d'attendre tout ce temps pour que le whisky prenne de l'âge. Se faire sa propre idée de chaque étape du processus ne peut que renforcer sa compréhension du whisky et aider à l'apprécier encore plus. En plus de rechercher des whiskies d'exception, nous espérons pouvoir apporter par la même occasion certains éclaircissements.

Cheers,



Euan Campbell, *SMWS Spirits Manager*

# SACRÉE AVENTURE TROPICALE

JEUNE ET ALERTE

FÛT N° 39.167  
CHF 85.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>1st fill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>243 bottles</i>
ABV	<i>56.5%</i>

Couches de fruits exotiques s'entremêlant dans une jungle de fragrance sucrée alors que nous nous frayons un passage à travers la nature sauvage parfumée. Rose et jasmin révèlent un chemin menant vers des parfums de litchi et de papaye assaisonnés d'un filet de citron vert juste pressé. Banane mûre et poire évoluent vers ananas et mandarine juste pelée puis tarte aux pommes. Texture de bouche mâcheuse de bonbons à la fraise et de loukoums trempés dans des sphères chaudes et juteuses. Il en émane une fraîcheur verte rappelant la peau de pomme mélangée à des gousses de cardamome et sucrée comme une orange mûre. Finale: pamplemousse et bois vert et texture de clous de girofle engourdissant le palais.

# CIRE À GOGO

JEUNE ET ALERTE

FÛT N° 26.122  
CHF 89.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK TYPE	<i>1st fill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>235 bottles</i>
ABV	<i>59.3%</i>

Gelées de fruits en attaque suivies de bonbons Jelly babies à l'ananas, sucre de glace, bubblegum juteux aux fruits et résine de pin. La cire, comme on peut s'y attendre, plane à l'arrière-plan. Grande et surprenante douceur. L'eau assèche quelque peu ce tableau apportant des notes de terre, fleurs des champs, minéraux et un parfum de cire plus affirmé. En bouche, continuation du thème de bonbons gélifiés. Plein de sirops aux fruits, jus de fruits tropicaux, notes de suppléments d'iode Seagreens et vigueur de côte maritime. Il y a aussi cirés, ajoncs, huile de colza et touches d'houmous. Cire à gogo après dilution, rejointe par des notes de suie, limailles de fer, camphre et huiles de citron. Assez fabuleux !

## FLEURS DE VERGER SUR GÉNOISE

JEUNE ET ALERTE

FÛT N° 123.26  
CHF 89.-



REGION	Highland
CASK TYPE	1st fill barrel
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	9 years
YEAR	2008
OUTTURN	216 bottles
ABV	61.2 %

En olfactif, promenade dans le verger sous une pluie de fleurs et parmi les roses blanches fleurissant dans les haies. Délicates notes de fruits (pêches, abricots et cerises) enveloppées de pâte au beurre devenant biscuits Shortbread et pie aux pommes. Réconfortant cake à la banane accompagné d'une tasse de thé Earl Grey bouillante et d'une tranche de génoise à la vanille. En bouche, la goutte est épicée en attaque avec piment de la Jamaïque, clous de girofle et gingembre qui piquent la langue. Puis, une brise mentholée fait surface. Retour de la note de banane à laquelle s'ajoute celle de melon mûr avec soupçon de miel. Douceur en finale avec lit de chocolat blanc.

## CRÈME DESSERT FRUITÉE

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

FÛT N° 112.28  
CHF 95.-



REGION	Highland
CASK TYPE	1st fill hogshead
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	15 years
YEAR	2002
OUTTURN	263 bottles
ABV	52.4 %

Appétissant arôme sucré de cake à la banane avec glaçage au caramel suivi de scones à la vanille avec crème à la fraise, confiture de cassis et coulis de fruits rouges. En bouche avant dilution, on trouve yogourt avec purée de fruits à la crème, biscuits aux pépites de chocolat à la menthe, thé glacé Earl Grey à l'orange avec du sirop de menthe. Après dilution, bouffée d'huile de lin et odeur de magazines de luxe neufs, vite remplacées par biscuits allemands à la cannelle en forme d'étoiles (Zimtsterne) et crêpes à la banane avec crème de mascarpone à la noisette. En bouche, la goutte est sucrée et crémeuse comme des Pastels de nata ou une crème caramel avec des poires cuites au four dans le Marsala.

# POUR CHASSER LE CAFARD

EPICÉ ET SUCRÉ

FÛT N° G10.18  
CHF 85.-



REGION	Lowland
CASK TYPE	2nd fill barrique
WOOD	French Oak Finish
AGE	12 years
YEAR	2005
OUTTURN	222 bottles
ABV	60.6 %

Le panel apprécia la belle couleur profonde de cette goutte au caractère très marqué de steak caramélisé avant l'émergence de notes de toffee brûlé, bois calciné, sauce hoisin et essence de vanille. Crème brûlée encore tiède, tabac frais pour pipe et mojito bien imprégné de rhum font ensuite leur apparition. L'eau transforme tout cela en cocktail rhum et bourbon – un bon petit Manhattan. En bouche, il y a plein de fruits rouges, peintures acryliques, fruits noirs caramélisés, figes, sirop de fraises et abricots brûlés. L'eau fait de nouveau ressortir des notes de bourbon âgé, vin de prunes et ananas rôti. Cette goutte a été transférée à 11 ans d'âge dans un fût de chêne français à granularité grossière.

# EPICERIES FINES ET VIEILLES BIBLIOTHÈQUES

EPICÉ ET SUCRÉ

FÛT N° 77.47  
CHF 89.-



REGION	Highland
CASK TYPE	2nd fill hogshead
WOOD	French Oak Finish
AGE	10 years
YEAR	2007
OUTTURN	215 bottles
ABV	59.2 %

Le nez révéla fleurs séchées en paniers d'osier, pommes Canada, viennoiserie à l'abricot et sucres d'orge. Et aussi gâteau de Noël trempé dans le cognac, muscat à l'orange et gingembre sucré. En bouche, c'est une goutte 'savoureuse' et 'très agréable' mais qui a une profondeur épicée et boisée de figes au miel, gingembre cristallisé et soupçons de Chartreuse et vin chaud. Après dilution, le nez était aromatique et évocateur avec paille qu'on met autour des fraises, bonbons à la mélasse Cinder Toffee, biscuits à la figue Fig Rolls, tarte à la mélasse, épicerie fines et vieilles bibliothèques. En bouche se développent des saveurs de juteux raisins de Smyrne, pâte d'amande, biscuits Brandy Snaps et raisins secs trempés dans le rhum. Touches de coquilles de noix et de réglisse en finale. Après neuf ans sous fût de bourbon réutilisé, nous avons transféré cette goutte en fût de chêne français à fine granularité.



## BRIO DE SPEYSIDE VERSION 21<sup>E</sup> SIÈCLE

EPICÉ ET SUCRÉ

FÛT N° 58.26

CHF 94.-



REGION	Speyside
CASK TYPE	Refill barrel
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	13 years
YEAR	2005
OUTTURN	190 bottles
ABV	56.8%

Le panel trouva de curieuses notes de chocolats avec cœur fondant à la crème Fry's Creams, garde-robe de femme et champs juste foulés en attaque olfactive. Ces parfums s'élargissent vite pour inclure chêne parfumé, fleurs de citronniers, pâte d'amande et chamallows roses. L'eau révéla liqueurs fraise et chocolat, hibiscus, thé au jasmin, et boule de glace vanille et coulis de framboise (avec gaufrette). En bouche, abondance de thé citron et gingembre avec des notes de grog au whisky, bonbons lacets rouges, cocktail bitters, huile de lavande et noix muscade. Après dilution, il y a pâtes de fruits, crème au citron vert, boules de melon, panais rôtis au romarin et petit filet d'huile de lin.

## CHALEUREUSE ET ATTIRANTE

EPICÉ ET SUCRÉ

FÛT N° 24.132

CHF 249.-



REGION	Speyside
CASK TYPE	1st fill barrel
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	16 years
YEAR	2002
OUTTURN	227 bottles
ABV	58.4%

Douceur en attaque (Baklava au miel, confiseries à la mélasse raffinée Puff Candy et à base de céréales Rainbow Drops). Puis viennent des parfums de mandarine, pomme rouge et limonade trouble à la framboise suivis d'arômes de fleurs printanières, lauriers et des soupçons de poivre. Douceur également en bouche (bonbons gélifiés Jelly Beans, gâteau confiture et amande Battenberg Cake) et touche acidulée de zeste d'orange et de kiwi. Finale très épicé (poivre, chocolat au piment, bonbons Gobstoppers). Après dilution il y a une douceur parfumée encore plus attractive (petits fours, mangue, boules de melon, bonbons à la menthe Berwick Cockles et à la cannelle Oddfellows). En bouche, la goutte a maintenant une chaleur épicée et délicieusement sucrée – pâtisseries et gâteaux juste sortis du four, bonbons au clou de girofle Clove Rock, biscuits au gingembre Ginger Snaps et marc d'expresso sucré.

# PAN !

EPICÉ ET SUCRÉ

FÛT N° 10.157  
CHF 115.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK TYPE	<i>Refill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2005</i>
OUTTURN	<i>190 bottles</i>
ABV	<i>60.1 %</i>

Pas froid aux yeux la goutte avec son mélange complexe de coquillages, flaques d'eau de mer et crème anglaise à la vanille, noix et permutations de menthe poivrée. Formidable coup de poing de sucre brûlé et brin de menthe d'un cocktail French 75. Herbes roussies et baies de genévrier perdurant en bouche. Et aussi, picotements de sauce chili se stabilisant par la suite pour donner caramel dur au beurre et pie aux cerises. Vague rafraîchissante de coulis citron et groseilles à maquereaux avec des notes florales de liqueur à la violette et un soupçon de thé vert. Douceur sucrée de chamallows et meringue en sourdine qui fusionne avec des saveurs de souris au chocolat blanc, le tout suivi en finale de thé fort, réglisse et touches de fenouil.

# PETITE BRUTE BIEN PARFUMÉE

EPICÉ ET SEC

FÛT N° 36.152  
CHF 95.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>1st fill butt</i>
WOOD	<i>Ex-Oloroso</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>521 bottles</i>
ABV	<i>58.9 %</i>

Arômes de jardin odorant en attaque selon le panel. Viennent ensuite thé au jasmin, cubes de bouillon de bœuf, feuille de laurier et un bon Armagnac VSOP. Parfum de vieux bois par une journée chaude. L'eau révèle cannelle chaude, allumette non consommée et un bon équilibre sucré salé à la manière d'une riche sauce aux canneberges. Un parfum vert et floral perdure en sourdine rappelant celui des jonquilles en pleine floraison. En bouche, sensation de fraîcheur et texture sirupeuse, saveurs de vin de Madère, fardage et eau de rose. Goutte entêtante, enivrante et dense. Un filet d'eau fait ressortir réglisse, gâteau brûlé à l'orange et litchi asséchante.



# GÂTEAUX ROCKY ROADS TRÈS ÉPICÉS

EPICÉ ET SEC

FÛT N° 96.22

CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>1st fill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Pedro Ximenez</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>278 bottles</i>
ABV	<i>59.1 %</i>

Cire pour bois de chêne, pantoufles de cuir, vieilles boîtes de cigares et épices boisées en attaque, vite suivis par de nombreux parfums d'herbes (marjolaine, thym et sirop pour la gorge). Ensuite, pain de seigle et oranges sanguines. L'eau révèle chèvre-feuille, ajoncs, bonbons lacets à la fraise, toile de jute et bois carbonisé. Robustes aussi en bouche avec sciure de bois, cuir pour lanières, viande séchée biltong et fruits à noyaux sucrés et trop mûrs. L'eau transforma tout cela en biscuits Brandy Snaps, chocolat au lait et chamallows avec des notes de rhum et raisins secs, de suie et un soupçon de courge rôtie. A séjourné pendant 7 ans en pièce ex-Bourbon.

# SPEYGERMEISTER

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

FÛT N° 76.139

CHF 115.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>1st fill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Pedro Ximenez</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>2002</i>
OUTTURN	<i>266 bottles</i>
ABV	<i>56.5 %</i>

En attaque, le panel trouva cette goutte terrienne et organique avec chutney à la prune, bois épicé, gâteau au miel, mélasse, sirop de grenadine, bonbons mentholés, beurre de citron et liqueur de poire. Un peu d'eau révéla Jägermeister, biscuits Flapjacks, raisins de Corinthe flambés, bonbons pour la gorge, orange bitters, huile de citron, fleurs d'arbres fruitiers, marmelade d'oranges au coriandre et foyers de charbon. En bouche, il y avait ananas calciné à la douceur herbeuse et des notes de sirop d'orgeat aux fruits d'été. On y trouva aussi des notes de jus de raisin, Riesling âgé, cire, huile minérale et estragon séché. L'eau ajouta du tanin et des notes de pain malté, rayon de miel, brioches à la cannelle, lanoline, cire de paraffine, eau de rose et thé Earl Grey. Après 13 ans sous pièce ex-Bourbon, la goutte a été transférée en pièce de sherry PX de premier remplissage pour le reste de sa maturation.

# LUMIÈRE INTÉRIEURE

VIEUX ET DIGNE

FÛT N° 46.68

CHF 199.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>25 years</i>
YEAR	<i>1992</i>
OUTTURN	<i>288 bottles</i>
ABV	<i>53.9%</i>

Succulents et appétissants parfums de sirops de fruits verts, encaustique, encense, fruits à noyaux et fleurs des champs. Tendance terrienne en sourdine et note soyeuse de porridge au miel. L'eau fait ressortir davantage d'aspects floraux et des arômes de compote de cassis, noix de pécan, banane, pâte d'amande, liqueur de cerises, cirage et mandarine avec quelques touches d'herbes séchées et de rayon de miel. Attaque en bouche avec miel Manuka, huile d'arbre à thé, thé Darjeeling, gâteau au citron, quelques gouttes d'huile de clous de girofle et graines de coquelicots. L'eau ajoute chocolat noir, gingembre et écorce d'arbre. Un petit kumquat et de la confiture d'oranges sur du pain de seigle vous conduiront vers une longue et agréable finale.

# COUPE GLACÉE CHEZ LE GLACIER

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

FÛT N° 35.221

CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>224 bottles</i>
ABV	<i>58.9%</i>

Nez: plaisamment optimiste avec prairies printanières, vanille, biscuits fourrés crème anglaise Custard Creams, cire d'abeilles. On peut s'imaginer en train de déguster une de ces coupes glacées sophistiquées chez un glacier (peut-être à des tables en bois toute neuves). Des saveurs fruitées investissent le palais avec chamallows, meringue, baba au rhum, pomme séchée, papaye et ananas mais elles doivent lutter contre les sensations de chaleur (ananas frais saupoudré de sel et de piment) qui envahissent aussi le palais. En finale réglisse et anis. Après dilution, le nez est plus frais avec linge, citron et sorbet au citron vert, framboises dans un bol de bois, peinture, mastic et thé au jasmin. Le palais perd de son caractère épicé et décline poire pochée et cheesecake au raisin blanc et à la banane. En finale, fleurs et herbes et saveurs de bonbons à la réglisse Liquorice Allsorts.

# ULTIME CONFORT

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

FÛT N° 112.33

CHF 115.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>17 years</i>
YEAR	<i>2001</i>
OUTTURN	<i>291 bottles</i>
ABV	<i>55.8 %</i>

Nez pur: pain de seigle grillé avec plein de beurre salé, peau d'orange amère grossièrement coupée et une bonne tasse de tisane à la vanille épicée, bref, l'ultime confort. Bouche: chaleur, sucre et épices en bouche avec huile essentielle de patchouli, gommés à l'orange juteuse Gummy bears et finale très inhabituel de miel amer d'arbousier (arbre aux fraises). L'eau fait apparaître des arômes sucrés et crémeux de morceaux d'ananas au jus de fruits et de poires pochées à la vanille. En bouche, la goutte est maintenant bien équilibrée avec des saveurs fruitées, florales et herbeuses combinées à des notes de vanille moelleuse modérant les aspects boisés chaleureux et épicés. Tout ceci en fait une goutte vraiment relaxante.

# « WISH YOU WERE HERE »

HUILEUX ET CÔTIER

FÛT N° 10.161

CHF 110.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>244 bottles</i>
ABV	<i>61.1 %</i>

Nous sommes transportés aux 'singing sands' (sables chantants) de la côte ouest de l'Écosse et alors que nous marchons sur la plage écoutant le bruit familier de chaque pas que nous faisons, la brise marine salée nous caresse le visage, nous apercevons de temps à autre un phoque inquisiteur sortant sa tête de l'eau. A partir de ce moment-là, adieu les soucis ! Un peu vivante sur la langue la goutte – imaginez des loutres batifolant et s'amusant comme des folles. Après dilution, nous apercevons un vieux bateau abandonné parmi les tiges de varech rejetées sur la grève et les saveurs de bouche sont désormais différentes avec des notes d'herbe, huile, sel mais en même temps le délice de ces longues journées estivales écossaises.

## FACEHUGGER D'HÔPITAL

LÉGÈREMENT TOURBÉ

FÛT N° 93.98  
CHF 99.-



<b>REGION</b>	<i>Campbeltown</i>
<b>CASK TYPE</b>	<i>1st fill barrel</i>
<b>WOOD</b>	<i>Ex-Bourbon</i>
<b>AGE</b>	<i>10 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>2008</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>222 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>58.2 %</i>

Véritables bandages sous forme de whisky ! C'est comme si vous aviez un hôpital dans chaque narine ! Le nez dévoile peu à peu huile de bébé fumée, croûte de fromage, grains de poivre rose et brûlure assez fougueuse de cannelle. L'eau fait ressortir de timides notes d'une fumée parfumée et presque herbeuse. Il y a aussi des touches de harengs fumés, sauce piquante pour fruits de mer et un intense parfum de mer. En bouche, la goutte fourmille de saveurs d'onguents, eau de mer, sauce pour huîtres, saumure influencée par le goudron, gentiane et vieille corde salée. Une vraie brute de Campbeltown ! L'eau révèle sauce aux prunes fumée, galets, chair de crabe et mercurochrome. Un délicieux, fascinant et pesant vieux monstre salé.

## EXHALANT LE PETRICHOR

LÉGÈREMENT TOURBÉ

FÛT N° 4.248  
CHF 105.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK TYPE</b>	<i>Refill hogshead</i>
<b>WOOD</b>	<i>Ex-Bourbon</i>
<b>AGE</b>	<i>13 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>2005</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>301 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>58.2 %</i>

Parfums réconfortants et subtiles de tourbe, grain humide et petrichor en attaque olfactive. Promenade à la ferme par une journée de crachin et de brume. Soupçon de fruits de mer aussi. Bouche: sucrée et florale (bruyère et bonbons durs) et l'aspect fumé devient maintenant herbeux. Un des membres du panel y trouva une note de remède pour la toux d'autrefois. Quelques gouttes d'eau nous transportent dans une cuisine de ferme des Orcades, et nous voilà en train de faire rôtir des carottes au miel. Puis, nous nous promenons sur la côte dans l'air marin. Texture de bouche plus arrondie après dilution avec des saveurs de céréales sucrées au premier plan.

## BIEN MYSTÉRIEUX

TOURBÉ

FÛT N° 122.23

CHF 89.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>301 bottles</i>
ABV	<i>57.7 %</i>

Fumée sucrée de salaison de bacon au miel en attaque olfactive et cubes de saumon fumé au curry. Puis, il y a des parfums de réglisse et une légère odeur médicinale de baume pour les muscles. En bouche, féroce attaque de fumée parfumée et sucrée mais, malgré l'âge de la goutte, les saveurs sont bien équilibrées et assez satisfaisantes. Le tout est assez mystérieux. L'eau dégage des notes d'exfoliant corporel au sel et à l'huile enrichi de minéraux de la Mer Morte. Il y a aussi huile d'amande douce et une odeur de bougie parfumée juste éteinte. En bouche, la goutte est très sucrée d'abord puis viennent des saveurs de saucisses de porc aux épices et aux herbes suivies d'un finale légèrement amer.

## PRÉPARATION POUR BAINADE À POIL

TOURBÉ

FÛT N° 53.270

CHF 99.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill hogshead</i>
WOOD	<i>Heavy-toast/medium-char</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>296 bottles</i>
ABV	<i>60.9 %</i>

Nez: fumée qui sent les noix (châtaignes rôties, noix de coco grillées), feuilles en train de brûler, tisons de charbon, cordes imprégnées de goudron, poteaux de barrière enduits de créosote et panais rôtis. Très intense en bouche et laissant des impressions de fumée tourbillonnante et de charbon en train de brûler sur le palais. Il y a aussi bonbons à la réglisse Liquorice Imps, sauge, écorce d'orange roussie, biscuits Brandy Snaps, flaquas d'eau de mer, coaltar et carbonisation. Le finale fait le lien entre bois sec de sauna et chocolat noir contenant du sel de mer et des morceaux de caramel. Après dilution, c'est une brouette de cantonnier pleine de galets. En bouche, la goutte est totalement satisfaisante, savoureuse, énergisante. C'est une goutte qui prépare à la bataille ou à la baignade à poil ! Elle a été transférée d'une pièce ex-Bourbon au bout de 6 ans.

## RONCE EN FLAMMES

TOURBÉ

FÛT N° 53.264  
CHF 115.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>291 bottles</i>
ABV	<i>55.9 %</i>

Nez pur déclinant tarte aux poires avec pâte brisée et une couche de frangipane fumée cuite jusqu'à obtention d'une belle couleur brun doré (la tarte pas le whisky !). Tout ceci est accompagné de touches d'herbes, cire et goudron. Grande sensation de pureté en fait ! En bouche avant dilution, ronce en feu avec plein de fumée et des flammes léchant le ciel. Après dilution, arômes de Big Red (chewing-gum à la cannelle), créosote, noix rôties au thym et corde de pêcheur. En bouche, des saveurs de Pina Colada fumé, dégusté sur le pont en teck d'un yacht de luxe.

## SORBET À L'ORANGE SANGUINE

SINGLE CASK SPIRITS

FÛT N° C5.3  
CHF 250.-



REGION	<i>Cognac Grande Champagne</i>
CASK TYPE	<i>Cognac barrel</i>
WOOD	<i>French oak</i>
YEAR	<i>1995</i>
OUTTURN	<i>515 bottles</i>
ABV	<i>42.6 %</i>

Nez: attrait immédiat et plein de promesses. Crème fouettée à la vanille, figues juteuses sucrées, chamallows crayeux et pot-pourri parfumé. On imagine des mangues mûres nichées dans une pile de nouvelles balles de tennis ! En bouche, la luxueuse texture veloutée qui vous accueille laisse la place à de profondes notes de tasses de café sucrés au sucre roux et de glace à la crème fouettée épaisse nappée de sauce à la fraise. Une goutte d'eau fait ressortir des parfums fruités sous la forme de sorbet à l'orange sanguine, biscuits fourrés à la crème anglaise et peut-être biscuits Shortbread à la lavande. Il y a aussi une touche raffinée de meuble ancien ciré. Extrême douceur de la texture en bouche avec l'aspect sucré et crayeux de confiserie Edinburgh Rock se terminant par une touche de fleur d'oranger sur une tranche de génoise méléasse, flocons d'avoine et gingembre Parkin Cake.



# LA GOUTTE DE L'AMITIÉ

## SINGLE CASK SPIRITS

FÛT N° A4.5  
CHF 99.–



REGION	Bas Armagnac
CASK TYPE	Armagnac barrel
WOOD	Gascon black oak
YEAR	2005
OUTTURN	488 bottles
ABV	47.9 %

Nez: chaleureuse étreinte d'un vieux copain. Madeleines aux oranges sanguines recouvertes de noix de coco sèche et de figues juste coupées. Puis, aspect pétillant rappelant la poudre pétillante aux agrumes et les bonbons aux fruits Love Hearts avec liqueur de cerise et liqueur de chocolat en profoundeur. Un membre du panel évoqua de beaux meubles anciens et de l'argenterie (cire d'abeilles et Brasso). En bouche, on trouve gousses de vanille très parfumées, quatre-quarts, pain d'épices tartiné de confiture d'oranges. Le thème de vieux meubles antiques continue avec huile de noisettes, tabac parfumé au chocolat et noix muscade. Après dilution, la goutte est une promenade au jardin botanique d'Edimbourg. Sur une table de ferme, il y a un étalage de cake à la banane, mandarines, riz au lait avec de la confiture de fraise et toasts beurrés avec de la confiture de citron vert. Il y a aussi une note de cire émanant de bougies parfumées allumées. En bouche, la goutte est maintenant rafraichissante avec des saveurs de yaourts à la pêche et à l'abricot, melon et miel, sirop de fruits tropicaux dilué et une bouchée de génoise au citron. Burns l'aurait sans doute appelée 'right gude-willie waught', c'est-à-dire une véritable goutte de l'amitié.

## DÉGUSTATIONS

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	HEURE	VILLE	LIEU
11.04.2019	19:00 – 22:00	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
12.04.2019	19:00 – 22:00	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
13.04.2019	19:00 – 22:00	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
10.05.2019	19:00 – 22:00	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
16.05.2019	19:00 – 22:00	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
17.05.2019	19:00 – 22:00	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz

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.



**For more recent news, follow us on 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)