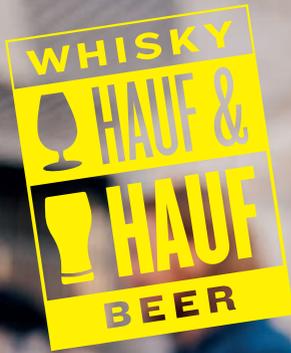




# Outturn

**Août 2019**  
*SMWS Switzerland*



## WHISKY CHASERS

Les chasseurs d'arômes sont heureux – nous explorons l'harmonie du whisky et de la bière. Profitez des sensations pétillantes avec notre nouvelle collection de Single Casks et nos recommandations de combinaisons.



# UN JEU DE DEUX MOITIÉS

Le second semestre de l'année a déjà commencé et, pour la plupart, les vacances d'été touchent à leur fin. Le présent numéro d'Outturn devrait vous offrir un peu de distraction et, espérons-le, vous permettre de faire de nouvelles découvertes.

**Le fût 46.79 : Bali malté, chocolat et crème** est idéal pour faire une expérience « Hauf'n'Hauf ». Si vous commandez ça en Ecosse, vous aurez droit à un whisky accompagné d'une demi-pinte de bière. Essayez avec quelques-unes des nombreuses spécialités de bières locales et trouvez celle qui s'accorde le mieux avec votre whisky. Si vous en avez envie, n'hésitez pas à partager votre expérience avec les autres membres via notre page Facebook. Cela me ferait très plaisir.

Et pour finir en beauté, nous traversons l'Océan: le contenu du **fût 140.3 : Bois, bois**

**et encore du bois** a été distillé au Texas et vieilli dans un fût de bourbon premier remplissage. En conséquence, son profil de goût a été décrit comme « juteux, chêne et vanille ».

En plus de nos 17 nouveautés, vous trouverez plus de 50 autres bouteilles dans notre boutique en ligne.

Je vous souhaite maintenant beaucoup de plaisir à explorer et à découvrir, et j'attends déjà avec impatience les dégustations de septembre.

Cordialement,

Patric Lutz

# LA SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY FÊTE SES 25 ANS D'EXISTENCE EN SUISSE

Lors des dégustations de septembre, comme déjà annoncé dans le dernier Outturn, nous célébrons le 25e anniversaire de la Scotch Malt Whisky Society en Suisse. Pour cela, nous avons engagé Olaf Meier, que la plupart de nos membres n'ont certainement pas oublié. Il sélectionnera à l'avance les whiskies pour la dégustation commentée, toutes les nouveautés pour cette occasion, et assurera en personne la présentation lors des soirées.

Le **fût 66.156**, embouteillé exclusivement pour nous, fera dans tous les cas partie de la dégustation. Comme les joies anticipées sont connues pour être les plus belles des joies, vous trouverez ici toutes les informations sur cet embouteillage. Cependant, nous ne vendrons les bouteilles qu'à partir des dégustations du 18 au 21 septembre. Puis, à partir du 22 septembre, elles seront disponibles sur notre boutique en ligne.

Comme gâterie supplémentaire, nous recevons 12 bouteilles du **fût 33.137: Chamallows sur bâtons brûlés autour d'un feu de camp**. Ce whisky, issu d'une des distilleries d'Islay les plus célèbres du monde, est disponible dans le monde entier exclusivement pour les dégustations, aucune bouteille n'est vendue. Comme ce que certains aiment dans cette distillerie, d'autres ne l'aiment pas du tout, il est laissé au choix de chacun d'acheter ce dram en plus de la dégustation.

## 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.



## BALI MALTÉ, CHOCOLAT ET CRÈME

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

FÛT N° 46.79  
CHF 139.-

<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>CASK TYPE</b>	<i>2nd fill hogshead</i>
<b>WOOD</b>	<i>Toasted Cask Finish</i>
<b>AGE</b>	<i>21 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>1997</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>231 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>55.6%</i>

Foisonnement hédoniste de fruits tropicaux séchés déferlent sur la plage au milieu de noix de coco, noix du Brésil et chocolat noir fondu sur le sable doré. Flottant avec la marée, on aperçoit une vieille caisse à thé pleine de bocaux de mélasse claire et de tabac alors que sur le souffle d'un doux alizé nous parviennent des parfums évocateurs de café moulu et de gousses de vanille. Nous dégustons alors des tasses de chocolat chaud somptueusement décorées de crème saupoudrée de poudre de chocolat qui se marient très agréablement avec le crumble gingembre et rhubarbe nappé de sauce anglaise. A travers les textures crémeuses et veloutées apparaissent une dose supplémentaire de fruits tropicaux sous la forme de couches de banane, goyave et melon mûr d'un Banoffee Pie parsemé de pignons de pin grillés. Finalement, une brindille de menthe apporte une sensation de fraîcheur qui fusionne avec des saveurs de yaourt à l'abricot et d'ananas trempé dans le chocolat noir sur long finale. Après 18 ans en pièce ex-bourbon, la goutte a été transférée en pièce grillée de 2nd remplissage pour le reste de sa maturation.

## CALME ET RELAXANT

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

FÛT N° 37.109  
CHF 99.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2003</i>
OUTTURN	<i>258 bottles</i>
ABV	<i>59.4%</i>

En train de faire une tisane à la camomille, citron et miel. Ensuite on ajoute des graines de citrouille saupoudrées de cannelle et grillées sur nos céréales à la noix de coco Coconut Clusters avant d'y râper du gingembre et des écorces d'orange. Avant dilution, la goutte nous accueille en bouche par des saveurs d'herbes sucrées – stevia, estragon, basilic et cerfeuil avant qu'on décide de déguiser des hot dogs avec une sauce pimentée en y ajoutant miel, vinaigre de vin rouge et poudre de cacao. Une goutte d'eau nous donne des parfums de grog au whisky avec du citron et du miel en olfactif et des saveurs d'huile d'orange, mélisse et gingembre, jus de carottes et melon en bouche qui nous rendirent très décontractés.

## EN L'ABSENCE DE CONVENTION

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

FÛT N° 5.70  
CHF 129.-



REGION	<i>Lowland</i>
CASK TYPE	<i>1st fill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Oloroso Finish</i>
AGE	<i>18 years</i>
YEAR	<i>2000</i>
OUTTURN	<i>232 bottles</i>
ABV	<i>56.3%</i>

En attaque un vieux Riesling au reflet délicieusement huileé s'imposa. Une seconde inspection révéla Pineau des Charentes suivi d'Armagnac. « Est-ce vraiment du whisky? », nous sommes-nous demandé alors qu'une bouffée de Calvados s'échappait du verre. Puis il y eut des notes plus familières de châtaignes rôties et de chocolat noir accompagnées de pommes, raisins de Smyrne et bâton de cannelle. La bouche se chargea d'une épaisseur gluante associant figues séchées et forêt-noire. Après dilution, ce fut une incursion du côté d'un vieux cidre et de liqueur de cerises avec une tranche chaude de tatin et une bonne cuillerée de chutney aux pommes. Enfin, des noix huileuses jusqu'en finale qui s'avéra lourde d'orange séchée et de noix de coco. Après avoir vieilli 15 ans en pièce ex-Bourbon, cette goutte a été transférée en pièce Oloroso de 1er remplissage pour le reste de sa maturation.

## EROTISME DE BON GOÛT

JEUNE ET ALERTE

FÛT N° 48.108  
CHF 69.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>Refill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>318 bottles</i>
ABV	<i>60.1%</i>

Pléthore de Grappa et d'herbe coupée en attaque. Puis, graines grillées, orge brute, craie, aspirine écrasée et curcuma. Délicates notes de quinine, cires molles, toile et laine de mouton rendent la goutte plus complexe. L'eau fait sortir vieux encriers, tissu, grand linge de placard, fleurs blanches, huile de théier, résine d'eucalyptus, eau de vase et œillets. En bouche, il y a un côté tropical d'abord avec bonbons à la gelée (les blancs) Jelly Beans, huile de clou de girofle, melon Honeydew, huile de colza, des aspects minéraux, vieux Chenin Blanc de la Loire, poivron vert et poudre de moutarde. Une goutte d'eau fait sortir des notes de sirop d'orgeat au citron, fruit de la passion, mélange pour scones, gelée de citron, moût sucré, bicarbonate de soude et une touche de levure pétillante. Notes poivrées en finale accompagnées d'écorce d'arbre et de terre.

## PAS DE DEUX

EPICÉ ET SEC

FÛT N° 59.57  
CHF 77.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK TYPE	<i>New oak hogshead</i>
WOOD	<i>Heavy char #4+ Finish</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>320 bottles</i>
ABV	<i>55.1%</i>

Riche, aromatique et succulente pour ne citer que quelques-uns des adjectifs lancés à la ronde lors de la dégustation. Suivirent de près des évocations d'huile de noix et de noisette, meubles de chêne anciens, confiture figue et mûre et shortbread épicé au caramel. En bouche, il y avait cookies au chocolat et gingembre et carottes glacées au vinaigre balsamique. L'eau apporte des arômes très liquoreux de Galliano et Chambord suivis de chocolat noir et de parfait au Tia Maria contrastant avec un finale assez sec d'herbes sauvages comme l'anis, le genièvre, le romarin et la myrte. La goutte a vieilli neuf ans en pièce ex Bourbon et nous l'avons transférée dans une pièce de chêne nouveau fortement calcinée.

# FETE HAUF 'N' HAUF

Ce mois-ci, nous célébrons l'association du whisky de la Société et de la bière, et nous nous réjouissons du plaisir accru que nous pouvons obtenir en appariant les uns avec les autres. Trouvez la combinaison hauf n'hauf parfaite pour chacun de nos 12 profils de goût.

## ESTER FEST :

### JEUNE ET ALERTE & WHEAT BEER

Savourez les saveurs d'esters complémentaires de bananes et d'ananas de la bière blanche avec un dram fougueux affiné au bourbon

## FULL & FUNKY :

### SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX & BIÈRE BELGE LAMBIC KRIEK

Associez les saveurs funky de ce lambic fermenté de Belgique aux notes fruitées de ce profil de goût

## LIGHT & LOVELY :

### ÉPICÉ ET SUCRÉ & PALE ALE

Facile à boire et légèrement houblonnée, la pale ale est le contrepoint parfait pour le piquant épicé du whisky

## THIRST SLAKER :

### ÉPICÉ ET SEC & LAGER

Étanchez votre soif estivale avec une bière blonde moins forte associée aux arômes forts de nos drams épicés et secs

## FOR ALL SAISONS :

### PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS & BIÈRE BELGE SAISON

Une combinaison audacieuse de bière belge saison fruitée et épicée avec ce profil de goût profond et riche

## DARK & DARING :

### VIEUX ET DIGNE & BIÈRE BRUNE ALLEMANDE

Savourez nos drams les plus anciens et les plus distingués avec une bière brune allemande, onctueuse et maltée, pour compléter le whisky sans le submerger

## ENTRY LEVEL :

### LÉGER ET DÉLICAT & PILSNER

Réveillez votre palais avec un dram léger et délicat accompagné d'une pilsner rafraîchissante et houblonnée

## SWEET DREAMS :

### JUTEUX, CHÈNE ET VANILLE & IPA

La douceur rafraîchissante du whisky fait ressortir le meilleur d'une Indian Pale Ale plus amère et houblonnée

## SUMMERY SEASIDE :

### HUILEUX ET CÔTIER & BIÈRE AUX AGRUMES

Découvrez comment une bière aux agrumes acidulée peut couper à travers la sensation en bouche huileuse et les notes marines de ce profil de goût

## DARK AND SMOKY :

### LÉGÈREMENT TOURBÉ & STOUT

Un stout riche et profond avec une tête crémeuse et légère sur le houblon qui permet à un dram légèrement tourbeux de briller

## THE DOUBLE P (PEAT & PORTER) :

### TOURBÉ & PORTER

Plongez-vous dans une paire robuste formée d'une porter foncée et forte avec un bon coup de bonté tourbeuse

## FULL SHILLING :

### TRÈS TOURBÉ & 80/- HEAVY BEER

Une combinaison old school au goût puissant avec une bière « 80 shillings », plus légère en houblon et plus lourde en céréales, pour faire le poids avec nos drams les plus tourbés



## IL Y AURA DE L'ORANGE SANGUINE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

FÛT N° 41.121  
CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill barrique</i>
WOOD	<i>Medium charred French Oak Finish</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2004</i>
OUTTURN	<i>247 bottles</i>
ABV	<i>58.9%</i>

Profonde couleur rose suivie comme il se doit d'arômes d'eau de rose, confiture de fraises, loukoums, vin de pin de retsina, bubblegum fondu, chocolat à l'orange, confiture de figues épicée, eau de vie de prune et de l'omniprésence d'orange sanguine. Une goutte d'eau et vous avez toile de jute, chocolat au lait, vieilles caves à vins, vin de Madère (Boal), génoise à la vanille, crème brûlée à la noix de coco, crème caramel, caramels Buttermints, liqueur à la poire et praline. L'attaque en bouche décline sirop pour la toux, liqueur de framboises, sorbet au gin tonic, pie aux noix de pécan, tutti frutti, onguents aux herbes, pastis, réglisse, pie au citron vert et luxueuse crème anglaise. L'eau amène des saveurs de muesli aux fruits noirs, sauce toffee, chausson aux pommes, huile de moteur, vieux cuir craqué, bois ciré, huile minérale et pâte d'amandes. Après 12 ans passée sous pièce de bourbon, cette goutte a été transférée dans une barrique de chêne français à grain fin de 2nd remplissage.

## DU MADÈRE MA CHÈRE ?

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

FÛT N° 112.47  
CHF 89.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Madeira</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>284 bottles</i>
ABV	<i>57.1%</i>

Très calme, presque timide au début mais ensuite il y a couche après couche d'arômes profonds - biscuits au gingembre et mélasse épicés, pruneaux succulents, truffes rhum et raisins et noix avec glaçage de miel. En bouche, nous fûmes transportés sur Kauai (Garden Isle) à Hawaii dans un climat subtropical à la flore exotique et colorée, au sol volcanique, en train de déguster le parfait apéritif – un verre de Madère Sercial. Une goutte d'eau fit surgir dragées aux amandes grillées, cacahuètes grillées au miel et toffee à la mélasse, flapjacks et figues noires au Madère. Puis, ce fut le tour du célèbre gâteau de Savoie dégusté avec un vieux Madère Boal, des saveurs de bouche avec fruits secs assez riches et corsées et un bon équilibre entre les notes acides et sucrées.

# FOISSONNEMENT DE FLEURS D'ARBRES FRUITIERS

EPICÉ ET SUCRÉ

FÛT N° 91.24  
CHF 79.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>1st fill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>215 bottles</i>
ABV	<i>59.8%</i>

Pluie de pétales de roses tombant sur fruits tropicaux – ananas, mangue et banane. Une sélection de fleurs coupées apporte des notes entêtantes de laque à cheveux et de punch aux fruits bien alcoolisé. Puis, du gingembre frais picote la langue. Il est vite rejoint par des clémentines et des tranches de pommes rouges avant de voir apparaître du miel servi sur du pain de seigle. Après dilution, on découvre bois de santal et aubier vert contrebalancés par des notes de toast à la confiture d'abricot et gingembre. Notes florales de fleurs d'orangers et de poires pochées qui fusionnent en liqueur de cerises et jus de pamplemousse très tonique. Un rien de sucre de canne apporte une dernière couche sucrée qui disparaît complètement pour laisser la place à une saveur de bois sec en finale.

# FRAIS ET MOELLEUX

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

FÛT N° 85.55  
CHF 77.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK TYPE	<i>1st fill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>207 bottles</i>
ABV	<i>61.0%</i>

Parfaitement compréhensif en attaque olfactif et retenant toute notre attention avec fleurs de citronnier vert, huile de camomille, primevères, noix de coco sucrée et popcorn à la vanille et l'odeur de pain frais résultant de l'autolyse (lorsque le vin est en contact avec les lies) qui est caractéristique du Champagne. Faisons sauter le bouchon et nous avons jus de raisin blanc, doux et pétillant, thé vert avec du citron et un vieux Riesling sec et rafraîchissant. Après dilution, il y a des arômes de chèvrefeuille, pêches pour jus de fruit de même qu'un pie au citron vert bien évident et crémeux suivis en bouche de pêches mûres sucrées, melon d'Espagne et gâteaux à la verveine citronnée et à la vanille.



## BOIS, BOIS ET ENCORE DU BOIS

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

FÛT N° 140.3

CHF 134.-

<b>REGION</b>	<i>Texas</i>
<b>CASK TYPE</b>	<i>1st fill barrel</i>
<b>WOOD</b>	<i>Ex-Bourbon</i>
<b>AGE</b>	<i>4 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>2014</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>127 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>59.1%</i>

Nez agréablement sucré qui se dévoile comme un bonbon tentant dont on déroule le papier. Beaucoup de pain de maïs chaud et généreusement beurré. Chewing-gum à l'eucalyptus, résines de bois dur précieux, huiles pour meubles, réglisse et vieux buffets de pin. Puis, aspects mentholés avec thé à la menthe et très légères touches médicales. L'eau fait apparaître pain de seigle frais, huiles d'orange et dentifrice au menthol. La goutte est beaucoup plus épicée en bouche que ne le laissait soupçonner le nez. Beaucoup de balsa embrasé, pommades influencées par le goudron, graines de fenouil chaudes, artichauts grillés, paprika fumé à chaud, huiles d'orange et camphre. Vernis frais et colle à bois aussi. Après dilution, on trouve confitures de fruits, crème au citron Lemon Curd, thym séché, sauce barbecue sucrée et Key Lime Pie. Toujours plein d'épices clapotant dans les profondeurs.

## FAIT PARTIE DU DÉCOR

VIEUX ET DIGNE

FÛT N° 9.167

CHF 195.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>CASK TYPE</b>	<i>Refill hogshead</i>
<b>WOOD</b>	<i>Ex-Bourbon</i>
<b>AGE</b>	<i>23 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>1995</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>218 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>55.0%</i>

Gros fruits verts, sirupeux et brillants débordent du verre. Liqueurs jaunes à base de plantes, morceaux de fruits tropicaux, vieil hydromel, huiles d'agrumes, résines à base de plantes, châtaignes rôties, vins liquoreux et camphre. L'eau change les choses qui évoluent vers caramel salé, mousse au chocolat blanc, huiles d'eucalyptus, pommes de pin, sirops pour la toux, réglisse rouge, charbon de bois, livres reliés en cuir, toile à sac humide et bonbons au melon. L'attaque en bouche donne moût de raisin, vieux Madère blanc, mélasses de grenades, sirops de fraises, gelée de mangue, sirop de citron vert, cires molles, menthe séchée, légère note de ranci et toile de jute. Une larme d'eau et vous avez pot-pourri, sucre d'orge, cire, muesli, confitures de fruits, peau blanche de pamplemousse, cocktail Orange Bitters, biscuits écossais salés Butter Biscuits.

## 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.

# POISSON VACHE CORNUE

HUILEUX ET CÔTIER

FÛT N° 52.28

CHF 89.-



REGION	Highland
CASK TYPE	Refill hogshead
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	11 years
YEAR	2007
OUTTURN	231 bottles
ABV	59.6%

Nez solide, brutal et omniprésent déclinant bicarbonate de soude, levain, tissu, lin, algues vertes, bières lambics, écorce d'agrumes, jus de citron pur, laine de mouton, sauce soja, sels et varech. L'eau radoucit un peu la goutte et ce sont des notes d'ajoncs, de groseilles à maquereaux acides, parterre forestier et fougères piétinées. Touches d'animaux aussi avec des odeurs d'étables pour chèvres et vaches. Cuir neuf et Bovril. En bouche, elle est très vive avec grains de poivre vert en saumure, citrons salés, porridge salin, pâte feuilletée, brioche, beurre salé et moût en train de refroidir. L'eau fait apparaître crème au citron, popcorns salés, thym citronné, sable de plage, clous de girofle, cumin, réglisse salée, cerises aigres, sauce aux prunes, cinq épices et miso.

# RUT ET CHAMPIGNONS

HUILEUX ET CÔTIER

FÛT N° 13.77

CHF 96.-



REGION	Highland
CASK TYPE	1st fill barrel
WOOD	Ex-Bourbon
AGE	12 years
YEAR	2006
OUTTURN	174 bottles
ABV	59.9%

Apparence trompeuse. Arôme séduisant de tapis propre, parterre forestier, pelouses tondues, haies de troènes, zest de citron, bombes pour le bain, nouvelles chaussures et serviettes propres. Ample, emphatique et un peu inhabituel. L'eau ajoute des odeurs de piscine, sels minéraux odorants, bois de santal, cendre de feu de joie sur la plage, algues séchées, mercurochrome et lavande séchée. Traces de fleurs des champs et de bière 80 shillings aussi. En bouche, c'est un foisonnement de muesli au goût de suie, sirop de litchi, sucre de glace saupoudré sur du bois flotté, grains de poivre vert en saumure, crème solaire, huiles de cuisine, sacs de cuir et dentifrice à l'eucalyptus. Avec le temps et un peu d'eau, la goutte révèle poudre de moutarde, douves de fût, paprika fumé, extraits de goudron, toile cirée et camphre.

## TRÈS INHABITUEL

LÉGÈREMENT TOURBÉ

FÛT N° 29.257  
CHF 259.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK TYPE	<i>1st fill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Oloroso Finish</i>
AGE	<i>21 years</i>
YEAR	<i>1996</i>
OUTTURN	<i>175 bottles</i>
ABV	<i>45.8%</i>

Une goutte pas comme les autres, inattendue et inhabituelle mais qui eut l'approbation de tous. Olfactif: parfums fruités sur une vague restriction de fumée saine – goudron sur un framboisier, narguilles fruités, cassis salé, pinces de crabes avec du pamplemousse, citrons traités et citronnelle sans oublier des odeurs de couloirs d'hôpitaux. En bouche, c'est une bombe acide, citrique et fumée avec les saveurs habituelles de suie, goudron, cendre et réglisse cohabitant avec des fruits astringents – citron salé, fruit de la passion, pommes sauvages et cassis. Il y a aussi quelque chose de légèrement mentholé et médicinal. Grande sécheresse en finale avec gingembre, raifort japonais, cuir, bonbons à la menthe poivrée Humbugs, bonbons à base de tussilage Coltsfoot Rock. Les exemples de Single casks ne sont pas toujours conformes au modèle. Après 19 ans sous pièce ex-Bourbon, la goutte a été transférée par nos soins dans une pièce Oloroso pour le reste de sa maturation.

## JUS D'HÔPITAL

TOURBÉ

FÛT N° 53.269  
CHF 109.-



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>280 bottles</i>
ABV	<i>60.5%</i>

Une lame de sel pur incrustée de crustacés tranche le haut du verre. Sur les bords, se réunissent maintenant des notes de pommade Germoline, désinfectant Dettol, laine de mouton, huîtres fraîches assommées de jus de citron et de minéralité calcaire et graveleuse. L'eau fait sortir de sa tanière des notes de fumée de tourbe bleue, moules fumées, herbes brûlées, bacon grésillant dans la graisse d'oie et bière fumée allemande. Des huiles de tourbe envahissent le palais. Savon coaltar, toile de jute, encre de calamar et mercurochrome dominent la scène, assistés par des notes d'aspirine écrasée, désinfectant TCP, galets et charbon carbonisé de BBQ. L'eau apporte un aspect huileux à la goutte et amplifie sa viscosité. Apparition d'hydromel tourbé, huile de moteur, pain fumé et essence naturelle de goudron. Buisson ardent de romarin et touches de noix de pécan salées en finale.

# DÉLICIEUSEMENT ENJOUÉE

TOURBÉ

FÛT N° 29.263  
CHF 249.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill barrel</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>1998</i>
OUTTURN	<i>216 bottles</i>
ABV	<i>54.9%</i>

Nez: Vous êtes transportés sur une plage des Hébrides avec feu de joie se mourant, bouffées de fumée de tisons de bois et de cendre et derrière vous la machair. Puis lentement apparaissent des notes sucrées de toffee, mille feuilles à la vanille et croissants aux amandes. La fumée est sucrée, épicée et délicieusement enjouée en bouche avec bonbons à la réglisse Allsorts, dragées de graines de fenouil et bonbons à la menthe Humbugs, touche de clou de girofle, noix muscade et menthol anesthésiant. L'eau fait apparaître couloirs d'hôpitaux et trousse de premier soin, pommade Vick, zeste de citron, estragon et thym ainsi que de la fumée très pure et subtile. En bouche, la goutte devient plus sucrée et moelleuse déclinant pastilles pour la gorge Fisherman's Friends et Tunes au cassis, brindilles brûlées et carapaces de crevettes grillées. En finale poudre acidulée effervescente. Très addictive.

# BACK TO THE SUTURE

TRÈS TOURBÉ

FÛT N° 135.15  
CHF 79.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK TYPE	<i>2nd fill hogshead</i>
WOOD	<i>Ex-Bourbon</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>228 bottles</i>
ABV	<i>57.4%</i>

Charbon dans une boîte en carton, nez massif et industriel qui a du punch. Plein de liquide de frein, WD40, chlorure, pansements dans une piscine, seau à charbon, gaze, mercurochrome, pâte à modeler, désinfectant TCP, charbon de bois brûlant et goudron chaud. Avec de l'eau, il y a fromage de chèvre roulé dans la cendre, jus de citron, poisson fumé, soupe poissons et pommes de terre Cullen Skink, pommade Deep Heat, bois flotté brûlant, station-service, créosote, Mezcal et camphre. Ampleur, tourbe herbeuse (comme si la tourbe n'était pas encore sèche) en attaque en bouche. Il y a aussi terre, sel, huile de foie de morue, yaourt grec salé, papier carbone, lardons de bacon en train de frire, moutarde, filets de pêche, chair de crabe et résine de pin. L'eau ajoute jambon fumé, pastilles pour la gorge, air chaud de four, beurre salée et malt juste tourbé.

# 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 18 septembre	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi 19 septembre	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi 20 septembre	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Samedi 21 septembre	<b>Lausanne</b>	La Ferme du Désert, Chemin Pierrefleur 74
Vendredi 27 septembre	<b>Triesen/FL</b>	Telser Distillery, Dorfstrasse 67
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

25  
ANS

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.



# JOIN US:

**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)