



Outturn

Août 2020
SMWS Switzerland



Savourez une invasion d'arômes
sur vos sens avec notre sélection
de whiskies hors de ce monde.

BACK TO THE FUTURE

C'est avec un grand plaisir que nous vous présentons notre Outturn d'août. Il contient de nombreux délices de toutes les régions d'Écosse et pour presque tous les profils de goût. J'ai particulièrement apprécié le fût **30.112 : Paradis umami !**

En outre, je vous ramènerai dans les années 90, comme un Retour vers le futur. Ne vous inquiétez pas, nous n'aurons pas à assister à un concert des Spice Girls, ni à utiliser des fax. Nous ne regarderons pas les épisodes de Baywatch et personne ne devra porter des Doc Martens. Pour notre voyage, il suffira de six bouteilles produites entre 1990 et 1994. Il y en a même une de 1989. Ne ratez

ni le **35.267 : Usine en bois fabriquant des bonbons**, 27 ans, ni le **7.238 : Si la réalité est le problème**, avec ses 26 ans. Les amateurs de whiskys de grain trouveront leur bonheur grâce à **G8.12 : Petite aventure piquante !**.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir et de découvertes en parcourant cette édition. Laissez-vous envoûter, pour la joie de vos papilles.

Slàinte Mhath



Patric Lutz





DANS UNE PLANTATION DE CITRON ENSOLEILLÉE

JEUNE ET ALERTE

CASK NO. 58.38
CHF 79.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>244 bottles</i>
ABV	<i>62.4 %</i>

Très surprenant pour son âge avec un bouquet d'attrayantes notes de bonbons crayeux, genre Refreshers, Summer Creams, pailles de poudre acidulée, chocolats au cœur de fondant à l'orange et bonbons au citron. Puis, viennent des notes florales pointant timidement le bout du nez. En bouche, la goutte est vivifiante, effervescente et picote la langue – champagne, bonbons pétillants au citron, mangue, noix de coco, tabac, fleur de sureau et Spritz au gingembre. Après dilution, on trouve dragées, gin tonic très botanique tandis que des cueilleurs de citron remplissent des boîtes de carton au milieu de la poussière d'une plantation de citron. En bouche, expérience sucrée et piquante satisfaisante de sorbet au citron, bonbons en forme de soucoupes volantes Flying Saucers, bonbons pétillants, tarte aux prunes et foole de groseilles à maquereaux avec des soupçons de boîtes de cigares et de cuir en finale.

QUE ÇA PÉTILLE !

JEUNE ET ALERTE

CASK NO. 71.75
CHF 74.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>242 bottles</i>
ABV	<i>61.3 %</i>

Nez : nous étions en train de faire sauter le bouchon d'un Crémant d'Alsace brut, ce moussoux aux arômes si typiques de pommes croquantes et de pêches. En bouche, goutte dynamique et pétillante en attaque avec fusion ananas et gingembre devenant vite très crémeuse comme un gâteau de Savoie au citron. Après dilution, nous étions embarqués dans la préparation de pêches blanches pochées dans un Riesling sec accompagnées de gelée de rose et d'une crème à la vanille. Saveurs maintenant sucrées, piquantes et fraîches comme celles d'un jus de carottes, clémentines et ananas en bouche. Nous avons l'impression d'être entrés dans un tableau impressionniste – expérience immersive. Oh la joie de la fougueuse jeunesse !

VOYAGE DE SAVEURS

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 93.139
CHF 99.-



REGION	<i>Campbeltown</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>224 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

Cette goutte déchaîna certainement les imaginations en attaque olfactive avec par exemple des mentions de crabes à la carapace molle dégustés avec une salade de chou croquante à la vinaigrette de cacahuètes au gingembre. En bouche, il fut question de dessert Sundae Melba aux pêches grillées et aux ananas nappé d'une sauce à la framboise sucrée ainsi que de bœuf de Java séché. Ai-je déjà trop promis ? Avec une goutte d'eau, les esprits se calmèrent un peu pour se ranger à des arômes fruités sucrés de banane écrasée sur toast beurré, pêches pochées et soda aux cerises noires. Des notes soyeuses et moelleuses de crème de noix de coco, pureté et dynamisme avec une touche légèrement médicinale en milieu de course, un arrière-goût mentholé empreint de fraîcheur firent de cette dégustation un voyage fascinant.

PARADIS UMAMI !

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 30.112
CHF 105.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Spanish Oak Sherry Butt</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>608 bottles</i>
ABV	<i>65.4 %</i>

Après le choc initial causé par sa profonde couleur ambrée, les descripteurs olfactifs de cette goutte fusèrent de toutes parts : acajou ciré, massepain, huile d'orange, amandes au chocolat grillées, liqueur de fraises maison et la liste pourrait continuer...Bouche très différente cependant avec ses notes sucrées et salées rappelant un bouillon de légumes dans lequel il y aurait entre autres des légumes caramélisés et de la viande cuite ou une soupe miso japonaise. L'eau ajouta brioche aux baies sucrées, crème de noisettes et chocolat noir, tandis que le palais prenait une texture très onctueuse de spaghetti à la sauce bolognaise saupoudrées de parmesan – bref, un paradis umami !

MUESLI BIRCHER PRESQUE 'COMPLET'

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 36.174
CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>288 bottles</i>
ABV	<i>58.4 %</i>

Avant dilution, muesli Bircher presque 'complet', préparé la veille avec flocons d'avoine, graines de chia et citrouille, amandes, sirop d'érable, vanille et jus de citron, tout ça bien mélangé et mis au frigidaire. Il ne reste plus qu'à ajouter le lait. En bouche, abondance d'épices douces des Caraïbes – noix muscade, cannelle et clous de girofle. Une larme d'eau révèle des parfums de compote chaude de poires et de mangues, gousses de cardamome et pistaches coupées tandis que le palais est comme une tranche de salami de la Forêt Noire Kirschwasser sur Pumpernickel légèrement sucré.

SPIRALE DE COMPLEXITÉS

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 39.197
CHF 96.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>314 bottles</i>
ABV	<i>59.0 %</i>

Des arômes qui affluent en vortex de bouquets de fleurs délicats composés d'une multitude de roses, hibiscus et œillets à la texture poussiéreuse de talc. Notes de noix et de morceaux de chocolat apparaissent ensuite avec des soupçons de boîtes à cigares en chemin vers la dégustation de bouche qui s'avère sucrée et épicée. Picotements sur la langue avec clous de girofle et cannelle qui partent en spirale de sucre roux et pie aux pommes chaud. Un tourbillon d'eau accentue les éléments fruités alors que pâtes de fruits, cassis et sirop de canneberges émergent des profondeurs. Cerises noires et fèves de cacao font ensuite surface tandis que la finale se pare d'un mélange de noix de coco desséchée et de biscuits Digestive Biscuits.

BRIO DE JAZZ

EPICÉ ET SEC

CASK NO. 12.40
CHF 79.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>194 bottles</i>
ABV	<i>59.4 %</i>

Attaque olfactive ample, généreuse pleine de crème anglaise au citron, crème brûlée, pastis, tissus neufs, fruits à noyaux et journaux bouchonnés. Plein de céréales fraîches, note terrienne sèche et touches de moût et de poivre blanc. Après dilution, le Panel y trouva abricot, pissenlits, graines de tournesols grillées, bonbons crémeux « milk bottles », vieilles trousses à crayons, poudre acidulée au citron et sacs-à-mains neufs en cuir. En sourdine, une touche de graines de fenouil grillées. Attaque en bouche exhaustive marquée par les agrumes. Plein de bonbons acidulés, sucre d'orge, brioches à la cannelle, vins de desserts jeunes, nectars et mélasse raffinée sur toast au pain complet. L'eau révèle davantage de notes tertiaires d'huiles de cuisine, mousse, fougères, pétrichor, dentifrice médical et diverses herbes.

BONBON PÉTILLANT TROPICAL

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 113.33
CHF 74.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>231 bottles</i>
ABV	<i>60.2 %</i>

Pléthore exhaustive de fruits tropicaux frais dès l'attaque! En veux-tu, en voilà ! Banane, ananas, carambole, papaye et kiwi, tous comme des bonbons pétillants grésillant dans la bouche. Après cette première expérience, on y trouve gâteau à la banane épice de chai au chocolat blanc et vin blanc chaud (vin blanc sec avec du jus d'orange et de citron, cannelle épicée et clous de girofle). Après dilution, la goutte révèle rouleaux de printemps au risotto avec sauce à la vanille en olfactif, alors que le palais est plus doux et sucré comme un yaourt glacé à l'ananas et à la noix de coco. En finale, elle est taquine, légèrement sèche et boisée.

DOUCEUR SÉDUISANTE ET TAQUINERIE D'ÉPICES

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 24.145
CHF 290.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>18 years</i>
YEAR	<i>2002</i>
OUTTURN	<i>207 bottles</i>
ABV	<i>57.8 %</i>

Le nez révéla une corne d'abondance de fruits – purée de pommes, raisins de Smyrne, melon cantaloup et orange. Douceur moelleuse et sucrée – miel, massepain, tarte à la mélasse et arômes plus profonds de cannelle, carambole et vanille. En bouche, dualité équilibrée de notes sucrées très séduisantes d'un côté avec sucre filé, caramel dur au beurre, marrons glacés, Nutella, bananes cuites au four. De l'autre côté ce sont des touches plus platoniques et coquettes d'épices boisées, acajou, lotion après-rasage et tabac. Une goutte certainement complexe. Après dilution, le nez se charge de cire d'abeilles, pralines, crevettes moussueses et sauce à la framboise sur de la glace. En bouche, il devient encore plus complexe et intéressant – sucre roux, baklava et sirop de fruits. Surviennent ensuite des touches de chêne sucré, vieux cuir et mélange d'épices réchauffant.

DESSERT TRYPTIQUE: SORBET AUX CHAMPIGNONS

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 1.223
CHF 105.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>618 bottles</i>
ABV	<i>63.4 %</i>

Profond, sombre et plein de secrets ! Primevères musquées, fleurs des champs pressées, confiture de prunes, cinq épices, pétales de rose, bois sauvage juste huilé et champignons des bois coupés. Vins de prune âgés, figues fraîches, eau de vie de pruneaux, thé noir infusé d'hibiscus et solide fond de mouture juste moulue. L'eau révèle un parfum floral de bières ambrées houblonnées, poudre de champignons, cuir de bottes, réduction balsamique et coulis de fruits rouges. Une vieille blague à tabac traîne dans une poche alentour. En bouche, il décline poires caramélisées, épices d'hiver, gâteau à la banane encore chaud, madère salé et houmous. Touches de mousse humide et pastilles pour la gorge aux herbes. L'eau le rend plus sucré et ample, avec pumpnickel à gogo, sirop d'orange, jasmin et bouillon.

INSOLENT ET PUANT

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 135.21
CHF 89.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2005</i>
OUTTURN	<i>277 bottles</i>
ABV	<i>53.3 %</i>

D'épaisses colonnes de fumée noire mugirent en sortant du verre, incarnation de l'essence même de la carbonisation. Des notes de romarin et de thym, de bois très brûlé recouvert d'huile de lin appurent à travers un épais smog. En bouche, texture mâcheuse et roussie comme si on nappait de la sauce au jus de viande autour de composants totalement maritimes comme des filets de pêche et des cirés de pêcheurs dans la salle des machines. Après dilution, nous étions sur le port en train de siroter des cappuccinos parmi les filets de homards et les paniers de poissons, alors qu'un remorqueur envoyait des bouffées de fumée dans l'air marin. La bouche s'était chargée de notes sucrées et aventuree parmi des saveurs de châtaignes grillées et de pignons de pin toastés parsemés de touches d'algues et d'une fine couche de suie de cheminée.

NUIT ÉTOILÉE SUR FOND DE GOUDRON

TOURBÉ

CASK NO. 122.31
CHF 74.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>2014</i>
OUTTURN	<i>235 bottles</i>
ABV	<i>62.1 %</i>

Fumée de tourbe brute et terrienne en attaque. Puis harengs ! Suivirent viandes de gibier poivrées, bacon salé, tapis de pubs qui sentent la fumée, essence, menthes Glacier et raifort épicé. Saumon fumé trempé dans le bitume, mastics d'étanchéité pour toits et seaux de goudron chaud. Puissant mais merveilleusement mature pour son âge. L'eau apporta davantage d'éléments minéraux et une plus grande salinité. Notes fraîches et piquantes de jus de citron, orge sucrée, médicaments pour la toux et moutarde anglaise forte. Attaque en bouche ample avec suie copieuse, terre fumée, toile de jute, air chaud de séchoir à grains, davantage de harengs, denses notes médicales et cendre de bois. Bouillon de miso, iode et goudron naturel aussi. Avec l'eau survinrent encre de calamar, remèdes pour la toux aux herbes séchées, cirage pour bottes, camphre et la pesanteur huileuse d'un sandwich de saumon fumé à chaud.

FISH SUPPER FUMÉ SUR LE PORT

TOURBÉ

CASK NO. 10.196

CHF 99.-



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill French Oak Barrique</i>
AGE	<i>6 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>302 bottles</i>
ABV	<i>61.3 %</i>

Les arômes nous transportèrent en arrière – fish and chips avec plein de sel et de vinaigre enveloppés dans le papier du journal de la veille alors que nous étions assis sur la jetée en train de regarder les bateaux de pêche quitter le port. Avant dilution, la goutte est puissante et corsée en olfactif alors que nous sommes maintenant en présence d'un met plus sophistiqué de coquilles Saint-Jacques grillées accompagnées de sauce Worcestershire et de gremolata au raifort. L'eau apporte un parfum plus crémeux de vanille côtoyant un solide fond d'arômes huileux, salés et fumés. En bouche, varech sucré et caramel salé. Finale : sardines fumées sur toast brûlé. Ce whisky, vieilli cinq ans sous pièce ex-bourbon, a été transféré par nos soins en barrique de chêne français de second remplissage.

INTENSE EXPÉRIENCE DE BORD DE MER

TOURBÉ

CASK NO. 53.329

CHF 110.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>287 bottles</i>
ABV	<i>56.5 %</i>

Pléthore d'arômes – fumée de tourbe glissant vers le port, coquilles Saint-Jacques et crevettes salées, tarte à la mélasse, chewing-gum BigRed, pommade antiseptique Sudocrem et huile Olbas. En bouche, on a une combinaison classique d'intenses saveurs sucrées et fumées avec des notes salées et poivrées suivies de réglisse et de braises de feu de joie en finale. Après dilution, il y a des odeurs de piscines, bois de bateau et cordes goudronnées avec pourtant des notes sucrées de bonbons à la réglisse Allsorts et de pain d'épice, de porc effiloqué avec une sauce barbecue (barbecue compris). Plus grande douceur et aisance en bouche (malgré un aspect toujours asséchant) avec confiture de mûres, brioches à la cannelle, brioches de Pâques Hot Cross Buns, harengs, cendre et suie.

UN PEU DE PARFUM S'ACCROCHE À LA MAIN QUI DONNE DES FLEURS

HUILEUX ET CÔTIER

CASK NO. 26.151
CHF 425.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>26 years</i>
YEAR	<i>1993</i>
OUTTURN	<i>164 bottles</i>
ABV	<i>47.3 %</i>

Divine couleur de ce délice parfumé offrant un tableau de pluie de pétales de roses à travers de l'encens de bois de santal délicieusement parfumé descendant sur la cire épaisse des orgues polies d'une église à côté d'une paire de bougies de cire d'abeilles. Le palais est enrobé par les épices douces des brioches de Pâques Hot Cross Buns et par des textures de beurre fondu alors que les sens sont ravis par une douce caresse de noix du Brésil, huile de noix et fleurs de jasmin. Le doux et sirupeux fruité de papaye, des notes de banane et de citrons sucrés se mêlent aux touches subtiles de thé vert matcha et de cocktails bitter orange alors que des gouttes de miel de bruyère coulent sur de la muesli. L'eau révèle un foisonnement complexe d'herbes fraîches et de fruits cirés, d'œillets épicés et d'eau de rose. Finalement, c'est une standing ovation de pignons, de mangue et de peaux de bananes mélangées à de l'avocat avec de l'hydromel qui s'attarde en finale.

SCARAMANGO MEGAMIX

EPICÉ ET SEC

CASK NO. 5.72
CHF 390.-



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>29 years</i>
YEAR	<i>1990</i>
OUTTURN	<i>232 bottles</i>
ABV	<i>57.1 %</i>

Absolument fascinant en olfactif – pas du tout ce qu'on attend de cette distillerie. Feuilles de curry, pastis, toast de pain complet, tisane à la menthe, huiles d'eucalyptus, tabac mentholé et pétrichor en attaque. Extrêmement terreux et plein de profonds arômes tertiaires complexes auxquels s'ajoutent des notes de noix du Brésil grillées et de vapeurs d'onguents médicaux. Difficile de penser que cette goutte a subi trois distillations ! Après dilution, on y trouve céréales grillées, caramel dur au beurre, rhum Demerara légèrement médical et des arômes de très vieux whiskey irlandais pure pot still. Suie, notes végétales et pléthore d'encaustique à métaux. En bouche, c'est une véritable chanson – huiles d'arbre à thé, toile, sirop d'agave, baume du tigre, bonbons acidulés au citron « lemon drops » et lanoline. Extrêmement vaporeux, aromatique et médical. Après dilution, il offre clous de girofle, malt vert, pièces de métal, cocktails à base de rhum, extraits de malt épicés et salaisons incrustées d'herbes séchées. Goutte fascinante et absolument superbe !

PETITE AVENTURE PIQUANTE !

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. G8.12

CHF 159.-



REGION	Lowland
CASK	Refill Ex-Bourbon Hogshead
AGE	29 years
YEAR	1990
OUTTURN	237 bottles
ABV	58.2 %

Nez étonnamment attirant et enjoué en attaque. Plein de poivre vert et blanc, chips aux oignons vinaigrés, essence à briquet, huiles végétales, liqueur de banane, noix de coco grillée, ajonc, soda et muesli fruité. Ce whisky est le parfait apéritif pour délier les langues ! L'eau apporte huile de colza, thé à la menthe, sauce de poulet, zeste de citron, sirops pour la toux, sucre d'orge et chamallows caramélisés. La bouche est pleine d'eau de rose, estragon, chewing-gum mentholé, bonbons pour le voyage à l'eucalyptus, pastilles pour la toux, ouzo dilué et pommes au four cuites dans le cognac. L'eau met en avant céréales sucrées, huiles d'orange, camphre, toile de jute, mastic, vin retsina, peau de chamois. Juteux et salé en finale.

USINE EN BOIS FABRIQUANT DES BONBONS

PROFOND, RICHE ET FRUITS SÈCS

CASK NO. 35.267

CHF 225.-



REGION	Speyside
CASK	1st Fill Toasted Hogshead
AGE	25 years
YEAR	1994
OUTTURN	174 bottles
ABV	57.9 %

Nez : arômes sucrés et alléchants de Bourbon avec confiserie croustillante au miel Honeycomb Crunch, Tiffins salées sucrées avec raisins de Smyrne et de Corinthe, citrouille grillée, jasmin, bois de Santal et crème hydratante pour hommes, le tout côtoyant feuilles de Darjeeling, amandes grillées et atelier de cuir. Dégustée pure, la goutte est immense, intense et asséchante avec des notes de bois et une certaine sécheresse mais aussi une bonne part de sucré – bâtons de pommes d'amour, churros trempés dans le chocolat, pop-corn, crêpes au sirop d'érable, oranges confites et Porto versé sur de la glace. Après dilution, parfums d'usine en bois fabriquant des bonbons avec compotes de fruits, sucre roux, pommes, poires et Pina Colada. En bouche, elle est fascinante et décline fudge salé, mélasse, bonbons gingembre chocolat et brioches à la cannelle et aux raisins de Corinthe.

UN NECTAR SUBLIME

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 24.140

CHF 2250.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Sherry Butt</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1989</i>
OUTTURN	<i>565 bottles</i>
ABV	<i>50.4%</i>

Un bouquet envoûtant, doux et floral, mais extrêmement délicat, nous a envoûtés et nous avons senti que nous étions tombés sous le charme. Des arômes voilés de pétales de rose, de vergers de pêcheurs, de fleurs d'oranger, de massepain et d'une liqueur de fruits d'été ont émergé et beaucoup plus tard (cela mérite ce temps), nous avons fait cuire lentement du succulent chevreuil braisé. Le goût était tout simplement sublime, comme du miel de Manuka de Nouvelle-Zélande épais avec cette saveur caractéristique, riche et complexe, terreuse, huileuse, herbacée et florale. Dilué, l'arôme se transformait en caramel, eau de rose et hydromel tandis qu'en bouche, un mélange fraise et orange était servi sur une glace à la vanille et garni de brins de menthe.

SI LA RÉALITÉ EST LE PROBLÈME

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. 7.238

CHF 270.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>26 years</i>
YEAR	<i>1993</i>
OUTTURN	<i>209 bottles</i>
ABV	<i>50.9%</i>

Oubliez-la et imaginez un instant qu'à la place de Cary Grant et Grace Kelly, c'est vous qui êtes assis(e) à côté de l'un (l'une) d'entre eux dans cette Sunbeam Alpine décapotable, en train de rouler sur la Côte d'Azur. Vous vous arrêtez à flanc de colline, la vue est parfaite et vous sortez le panier à pique-nique de luxe du coffre. Le bouchon de champagne saute, les flûtes s'entrechoquent tandis que vous murmurez « A la tienne ! ». Une goutte d'eau et des rayons de soleil transpercent les nuages, éclairant un voilier solitaire à l'horizon. Vous voyez le tableau ? Cette goutte peut vous aider...

LIGNES DE DÉSIR

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. 12.43
CHF 385.-



REGION	Speyside
CASK	2nd Fill Ex-Sherry Butt
AGE	28 years
YEAR	1991
OUTTURN	387 bottles
ABV	54.8 %

Chocolat au caramel salé en attaque suivi de reines-claude, cacao, Chenin blanc de la Loire doux et vieilli et quatre-quarts. Une goutte qui fait taire les conversations. Puis on y trouve liqueur de melon, sirop de framboises, muesli, fruits noirs épicés, cocktails à base de rhum, pain d'épices et figues au sirop. Complexité qui rend plutôt humble. Après dilution, saveur salée d'umami, chocolat dense, poivre noir, noix et touches de viande et de pain. En bouche, toujours cette même complexité étincelante avec pain complet imbibé de mélasse, sucre roux en train de caraméliser, pommes d'amour, cidres, sirop de cassis, pain perdu, thé noir sucré et confiture d'oranges amères. L'eau y apporta calvados vieilli, vieux vinaigre balsamique blanc, fruits noirs à gogo, gaulthérie, pastilles pour la gorge, marjolaine séchée et une texture de suie avec des soupçons d'herbes. Merveilleusement complexe et fascinant.

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.



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
<i>Jeudi, 17 septembre</i>	Berne	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 18 septembre</i>	Bâle	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 25 septembre</i>	Zurich	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Mercredi, 4 novembre</i>	Saint-Gall	<i>Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2</i>
<i>Vendredi, 6 novembre</i>	Bâle	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 13 novembre</i>	Berne	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Samedi, 14 novembre</i>	Zurich	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Jeudi, 3 décembre</i>	Lucerne	<i>Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai</i>
<i>Vendredi, 4 décembre</i>	Bâle	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Mercredi, 9 décembre</i>	Zurich	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Jeudi, 10 décembre</i>	Berne	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 11 décembre</i>	Lausanne	<i>La Ferme du Désert, Chemin Pierrefleur 74</i>

RÉSERVATION
INDISPENSABLE
POUR TOUS LES
ÉVÈNEMENTS

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

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

T +41 62 849 97 40 | SMWS@SMWS.CH

www.smws.ch

 www.facebook.com/smwsswitzerland