

# Outturn

Octobre 2020  
*SMWS Switzerland*

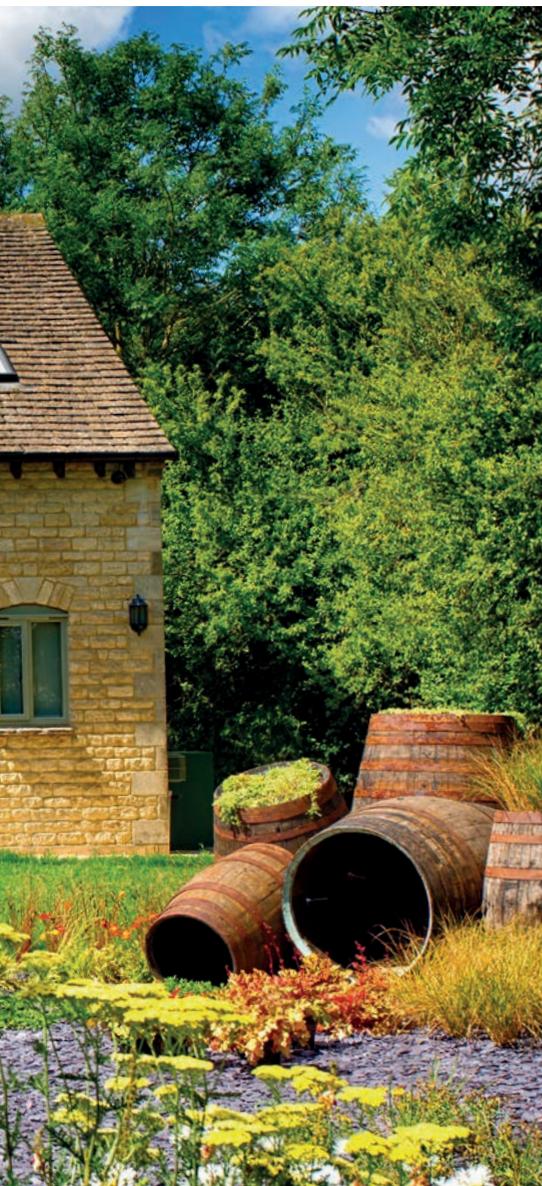


## SOYONS PÉTILLANTS

Nous atteignons de nouveaux sommets pétillants : explorez et appréciez notre dernière sélection de drams éblouissants.

# COTSWOLDS DISTILLERY





Nous vous présentons ce mois-ci les premières bouteilles Society de la Cotswolds Distillery, **146.1: Une gorgée d'orange**. Le fondateur et PDG de la distillerie nous raconte dans une courte interview le travail qui a mené à ce résultat et ce qui rend sa distillerie unique. Comme à l'accoutumée, les premières bouteilles du premier fût d'une distillerie sont extrêmement recherchées. Nous n'aurons que 18 bouteilles pour toute la Suisse, si bien que nous les répartirons entre nos adhérents après un tirage au sort.

À la Society, nous croyons de toutes nos forces à la symbiose entre les distillats. Cette symbiose se fait particulièrement sentir lorsque l'on réutilise intelligemment des fûts d'autres distillats pour faire naître arômes et saveurs plus complexes. Pour le Blended Malt **BAT.9: Chêne noir**, des fûts d'armagnac A6.1 et A7.1 en chêne noir de Gascogne ont été utilisés pour enrichir les arômes fruités du whisky. Laissez-vous surprendre !

Vous y trouverez également toutes les dates de dégustations jusqu'au mois de juin 2021, dans l'espoir qu'elles puissent toutes avoir lieu. Mais je reste optimiste !

Profitez bien de cette saison automnale et Sainte Mhath.

Patric Lutz

# DANIEL SZOR

## FONDATEUR ET PDG DE LA COTSWOLDS DISTILLERY

Il y a seulement 14 ans que les premiers fûts de whisky ont été mis en place afin de commencer à mûrir sur le sol anglais. Mais depuis, la scène de la distillation au sud de la frontière écossaise a connu un grand essor. Avec le lancement du premier fût de la Society par la Cotswolds Distillery, **146.1 : Orangudram**, nous avons demandé à Daniel Szor, fondateur et PDG de la Cotswolds Distillery, comment son entreprise a vu le jour et ce qu'il fait pour se démarquer dans un domaine de plus en plus saturé.

Tout s'est résumé à une dégustation de la SMWS à laquelle j'ai assisté lorsque je travaillais à Paris vers 2000 ou 2001. Goûter un whisky qui sortait directement du fût m'a époustouflé ! Et je me suis dit « Ce whisky est tellement meilleur que tout ce que vous pouvez voir dans le commerce. Et pourquoi donc ? » C'est ce qui m'a incité à partir pour l'aventure, à faire des voyages avec des amis à Speyside, puis à Islay. C'est à cet endroit que Jim McEwan m'a persuadé d'acheter un fût de Bruichladdich, il pourrait convaincre n'importe qui de faire n'importe quoi en quelques minutes !

Dix ans plus tard, je vivais et travaillais à Londres, et je suis tombé amoureux des Cotswolds, où j'ai acheté une ferme. Puis, tout s'est résumé à cette soudaine révélation que j'ai eue à l'été 2012. L'endroit, que j'avais acheté était entouré d'une ferme de 600 acres et cette année-là, ils cultivaient de l'orge de printemps. C'est un dimanche après-midi que j'ai eu cette vision fascinante en le contemplant. Soudain, je me suis dit : « Ils cultivent beaucoup d'orge ici et ils accueillent 30 millions de visiteurs par an dans les Cotswolds. Or si personne n'a jamais fabriqué de whisky, peut-être que nous pourrions le faire, ce serait plus amusant que de vendre des dérivés.

La seule personne qui pouvait me dire si cette idée était folle était celle qui m'avait vendu ce fût à Islay. Je suis allé voir Jim, qui adhérerait fortement au principe selon lequel il faut « suivre ses rêves » et il m'a présenté son ancien patron qui dirigeait Bowmore, Harry Cockburn. Harry est devenu mon



mentor et m'a aidé à concrétiser cette idée. Il m'a aussi présenté à Forsythys de Rothies.

C'est de cette façon que nous avons obtenu non seulement nos alambics mais aussi toute notre distillerie, puisqu'ils ont fini par tout faire à notre place. Et la dernière pièce du puzzle était un autre Écossais, le Dr Jim Swan.

Harry était plutôt un ingénieur de formation, alors que Jim s'occupait précisément du profil aromatique et du choix des fûts. Tous deux m'ont permis d'en apprendre suffisamment et nous avons lancé la production à l'automne 2014.

Ce qui fait toutefois notre différence, c'est que la production est complètement manuelle. Elle est réalisée avec courage et passion. Le terroir est aussi très important pour nous, et que demander de plus que d'être le premier à fabriquer du whisky dans cette partie du monde ? Nous n'avons pas les hauts sommets, nous n'avons pas les rochers, les vallées. Nous n'avons pas les vagues déferlantes. Il y a moins de relief dans le paysage ici, mais c'est le style de paysage que vous verriez dans un tableau de Turner ou de Monet. C'est un paysage au relief incroyablement doux, luxuriant, paisible et si beau. Il semblait que le whisky devait être d'une douceur à la hauteur des Cotswolds tout en étant riche en saveurs.

# UNE GORGÉE D'ORANGE

ÉPICÉ ET SUCRÉ

**CASK NO. 146.1**  
**CHF 105.-**

*Seulement 18  
bouteilles, tirage au  
sort le 6 novembre à  
Bâle, inscription  
pour participer:*

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



<b>REGION</b>	<i>England</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Re-Charred BARRIQUE</i>
<b>AGE</b>	<i>4 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>2016</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>287 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>62.4%</i>

Le nez était doux et fruité, évocateur de vanille et de caramel flirtant avec le melon miel, les oranges cuites et la mangue, alors que les pignons grillés et les noix de macadamia taquinaient les roses et les fleurs de pommier. Une grande vague épicée d'une douceur équilibrée, qui suggérait le chocolat aux noix, la génoise à la vanille et le sucre glace a ensuite envahi le palais. Le filet d'eau à libéré du fenouil, de l'estragon et de la sauge avec une touche d'orange confite, de marmelade et de kumquat, ainsi que des textures crémeuses de beurre et de croissants. Des mangues mûres et des satsumas ont suivi en bouche avec de la réglisse et du chocolat à l'orange, avant que des notes de camphre et de menthe verte ne viennent compléter la finale.

C'est une région très agricole, où l'on cultive principalement des fruits et des céréales. Et il me semble que les fruits et les céréales sont vraiment ce que vous essayez d'exprimer dans le whisky.

De même, le fût STR (gratté, grillé et brûlé) du Dr Jim Swan, qu'il a développé pour Kavalan, est devenu un incontournable de notre programme pour le bois. Nous utilisons des fûts ex-vin-rouge en chêne américain qui ont été grattés à l'intérieur, grillés puis retraits, mis au feu et laissés à brûler. C'était une conception brillante qui a fini par représenter en quelque sorte le goût de la maison. Il est difficile pour beaucoup de gens de croire qu'un whisky aussi jeune ait cette saveur, mais il y a deux raisons pour lesquelles le whisky de trois ans a ce goût. D'une part, vous commencez avec un distillat extrêmement pur.

Ensuite, vous le mettez dans des fûts de très bonne qualité. Si vous mettez le distillat frais dans des fûts de qualité, vous n'avez pas besoin de 12 ans.

Trois ans, parfois, peuvent suffire.



*Noël approche et il est temps de penser aux cadeaux à acheter pour les personnes importantes de votre vie.*

# ADHESION CADEAU

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 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, le livre « The Founder's Tale » ou un coffret dégustation Society pour les aider à commencer leur aventure en tant que membre.

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

CHF  
80.-



**ADHESION**



**ADHESION avec une  
bouteille de whisky  
individuelle**

CHF  
90.-



**ADHESION avec  
le livre « THE  
FOUNDER'S TALE »**

CHF  
210.-



**ADHESION  
avec coffret  
dégustation Society**

# CALENDRIER DE WHISKY 2020

Offrez ou faites-vous plaisir avec 25 jours de drams variés, entre 5 et 31 ans et représentant la plupart des profils de goût de la Society.

Cette fois, à la demande de certains membres, il existe deux versions : l'une avec les étiquettes habituelles sur les bouteilles et l'autre uniquement numérotée. Et pour ceux qui veulent percer l'énigme, la solution se trouve dans une enveloppe fermée.

**CONTENU:** 25 x 5cl  
**PRIX:** CHF 299.-  
**POUR COMMANDER:** [shop.smws.ch](http://shop.smws.ch)  
**LIVRAISON:** mi-novembre

## CALENDRIER DE WHISKY AVEC INFO



## CALENDRIER DE WHISKY NUMÉROTÉ SEULEMENT



## CHÊNE NOIR

BLENDED MALT

CASK NO. BAT.9  
CHF 77.-



REGION *Scotland*

AGE *8 years*

YEAR *2011*

OUTTURN *1007 bottles*

ABV *50.0%*

Nous sommes d'avis qu'il existe une relation symbiotique entre tous les esprits de la société. Le partage des fûts afin de développer des saveurs et des arômes complexes l'illustre à la perfection. Pour la création de ce single malt en petites quantités, nous avons utilisé des fûts d'armagnac de Gascogne en chêne noir (Society nos A6.1 et A7.1), ce qui permet d'optimiser les saveurs fruitées du whisky et d'ajouter un contrepoint de chêne français à l'influence du chêne américain des fûts de bourbon de premier remplissage. Il en résulte un mariage d'arômes doux et épicés, de notes parfumées, et une texture soyeuse. Les saveurs très accueillantes ont embrassé des notes boisées et grillées avant qu'une vague de douceur ne révèle le chocolat blanc de la génoise. Des fruits tendres, comme l'abricot, la banane et la poire mûre se mélangeaient à l'épice réconfortante du gâteau au gingembre et aux grains de poivre rose. En bouche, nous avons découvert des noix émiettées, des noisettes et des noix du Brésil enrobées de chocolat, ainsi que des croissants, du strudel aux pommes et du pain au chocolat. Avec l'eau est arrivé un déluge aromatique de poires parfumées, de fleurs d'oranger et de vergers de pommiers, encadrés par du thé à la camomille et du gâteau de madère. Recouvert de chocolat au lait, le pain d'épice a fusionné avec la cannelle, la noix de muscade et le piment de Jamaïque, tandis que le caramel s'est lentement transformé en thé noir dans la finale.

REGION *Highland*

CASK *Refill Ex-Bourbon Barrel*

AGE *30 years*

YEAR *1989*

OUTTURN *174 bottles*

ABV *50.2%*

Comme pendant un doux baiser sucré et sensuel, notre corps était inondé d'ocytocine – la substance chimique qui met le cerveau en joie! Une bouche étonnante, d'abord soignée et bien élevée comme prévu, mais très vite débordant d'une vivacité étonnamment jeune, comme un vieux sorcier dont l'œil présente encore une lueur égrillarde. Avec une petite quantité d'eau, un rajeunissement miraculeux s'est imposé, évoquant le riesling issu de vieilles vignes lors d'une année de forte demande, ainsi que des arômes intenses de citron et des couches minérales. Le palais s'est révélé complexe et équilibré avec des fruits confits, du pain d'épices, avant une finale facétieuse marquée par une délicieuse fraîcheur d'agrumes.

## SILENCE ÉLOQUENT

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 70.40  
CHF 550.-



THE  
VAULTS  
COLLECTION

# CARPE DIEM

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. 53.322

CHF 650.-



# UN ÉVENTAIL DE FRUITS SE DÉPLOIE

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 77.66

CHF 95.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Sherry Butt</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1989</i>
OUTTURN	<i>444 bottles</i>
ABV	<i>51.7%</i>

Ouah ! Les mots ne peuvent pas rendre justice à cette goutte mais imaginez que vous faites une promenade sur la plage par un après-midi d'hiver et quand le soleil disparaît à l'horizon, vous commencez à avoir froid et vous marchez en direction du cottage où vous attendent un feu de bois crépitant et... cette goutte. Asseyez-vous, relaxez-vous et réfléchissez. Après une goutte d'eau, vous voilà dans une baignoire victorienne remplie d'eau chaude infusée de lavande. Dans cet état presque enchanté de l'esprit, vous pouvez même entendre la chorale divine des 'anges gourmands' dans ce qui doit être un des plus grands moments de béatitude de votre vie – Carpe Diem !

REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Re-Charred Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>219 bottles</i>
ABV	<i>59.2%</i>

Son nez complexe se composait de jasmin, de fleurs d'hibiscus, de rafraîchissements, de cire délicate, doublés de toute une palette d'arômes fruités – mangue séchée, pêche, framboise et kir royal. La bouche également très fruitée a développé des notes de fraise, cerise, groseille, grenade, citron et jeune calvados mais aussi de fleurs sauvages, d'ajoncs, de bois et de tabac. Ce thème aromatique insolite s'est épanoui avec de l'eau – roseraies, thé Earl Grey et cire d'abeille – avant une véritable cascade de fruits dont le sirop d'ananas, une caillebotte de citron, des cuirs fruités et des barres à la framboise. Au palais de prime abord réduit: tutti frutti, gomme à mâcher aux fruits juteux, goyave et crumble aux pommes avec de la crème anglaise, auxquels se sont ajoutés des graines de fenouil enrobées de sucre, les coffres à thé et les grains de poivre rose pour terminer.

## FRINGANT, FOUGUEUX ET PLEIN DE VERVE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 1.229

CHF 96.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>New Oak Heavy Char Hogshead</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>224 bottles</i>
ABV	<i>63.3%</i>

Le nez audacieux comme un brigadier téméraire, se compose de sherry, de chêne grillé et de cannelle; avec aussi du gâteau de Noël, de la mélasse, des dattes et des cerises au sirop. Le palais était teinté de piment, de gingembre, de girofle, de chêne calciné et de cuir – tandis que sa cassonade, son sirop et ses fruits secs nous mettaient en joie. Puis vint le nez réduit qui allait du miel et des fruits mijotés au pain noir et au chocolat noir, en passant par le bois poli et le pain trop cuit au four à bois. Le palais riche en écorce d'orange brûlée, racine de réglisse et mélasse s'est révélé sombre, doux, vif, fougueux et débordant d'énergie. Après 7 ans dans un ancien fût de bourbon, nous avons transféré ce nectar dans du chêne neuf fortement carbonisé.

## MARMELADE TROPICALE

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 59.63

CHF 84.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>Refill HTMC Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>291 bottles</i>
ABV	<i>57.8%</i>

Tout a commencé par des notes sucrées et maltées combinées à de l'orge fraîchement moulue, du pain de seigle beurré et des arômes de noisette, comme la pomme caramélisée qui se marie avec la peau de banane et la marmelade. Le palais était vibrant et fruité avec un barrage de mangue, de papaye, de goyave et d'ananas avant que les notes biscuitées ne reviennent en force dans la mélasse et le sirop d'érable. Avec l'eau sont apparus des éléments de cuir souple et de bois ancien recouverts de cire d'abeille et de cire de bougie dégoulinante, tandis que les pommes en fermentation rejoignaient la poire en souplesse. Ont ensuite émergé dans le palais, la confiture de fraises et les prunes, avec la tarte au banoffee et les scones aux fruits enrobés de beurre à la cannelle. Les saveurs de noix et de céréales sont revenues lors d'une finale sans fin qui incorporait le chocolat à la menthe avec des noisettes et du chêne poli. Après avoir passé 8 ans dans un ancien fût de bourbon, il a été transféré dans un fût réutilisé, moyennement carbonisé, pour achever sa maturation.

## CYBERMAN CUIRÉ

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 9.178

CHF 210.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>23 years</i>
YEAR	<i>1996</i>
OUTTURN	<i>335 bottles</i>
ABV	<i>55.3%</i>

Un whisky dense et cuiré, dans la veine du xérès. Nous avons immédiatement décelé beaucoup d'antracite, de confiture de bacon, de coulis de framboise, de noix de pécan et de noix du Brésil enrobées de chocolat. À la fois terreux, onctueux, profond et coriace, il nous a révélé au fil du temps son côté oloroso salé, des notes de jus de cerises au marasquin et de cire pour meubles. Avec la réduction, nous avons retrouvé des scones aux fruits, des noix mélangées, du gâteau de Battenberg, de la tarte Bakewell et de l'eau de rose. Le palais s'est résolument affiché comme riche et indigeste, avec des notes de gâteau Guinness, des assaisonnements liquides umami foncés, des sucreries médicinales de voyage, des copeaux de bois de rose et du thé Lapsang Souchong. L'eau a fait ressortir la richesse somptueuse et plus accessible de pudding treacle sponge, de riz au lait à la noix de muscade, de chocolats noirs alcoolisés et de gingembre en tige dans son sirop. En 2016, nous avons combiné des fûts sélectionnés de la distillerie numéro 9 avant de remettre le single malt dans un premier fût oloroso. Il s'agissait de l'un de ces fûts.

## COMMENT METTRE LE FEU AUX POUDRES

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 112.66

CHF 95.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>New Oak Heavy Char Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>267 bottles</i>
ABV	<i>64.4%</i>

Le nez se distinguait par sa profondeur, sombre et mystérieuse – Demerara, scones à la mélasse, rhum et raisin sec, goudron de toiture fondu, sirop contre la toux, dentifrice Euthymol et bois poli. Le palais ne se contentait pas de réchauffer nos papilles mais les enflammait – gâteau de Madère, poivre noir, Fernet Branca, gâteau au chocolat noir et à la confiture, cuir, réglisse et Muscovado infusé au clou de girofle. Réduit, le nez se composait de dattes medjool, de pain malté, de mélasse et de manuka, ainsi que de gâteau au gingembre jamaïcain et de lie d'espresso avec du sucre brun. Sirop de figes, tabac à pipe, crème de cassis, mélasse, cerises noires et venaison cuite au porto composaient le palais. Après 11 ans passés dans du bois d'ancien bourbon, il a été transféré dans un nouveau fût de chêne moyennement carbonisé.

## LE SOLEIL BRILLE AU ZÉNITH

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. G10.24

CHF 89.-



REGION	Lowland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	2nd Fill Hogshead / Heavy Toast
AGE	14 years
YEAR	2005
OUTTURN	93 bottles
ABV	57.3%

Des arômes d'ailleurs, de pignons grillés, de noix et de caramel au beurre, mêlés à des fruits mûrs et des noix du Brésil enrobées de chocolat au lait nous ont accueillis, puis les croissants au beurre et aux noisettes se sont ensuite joints à l'huile de lin avant un palais grand et appétissant orné d'abricots secs, de confiture épaisse et de beurre de cacahuète. Le bois odorant émergeait sous forme de santal poli avec de la cire d'abeille parfumée à la rose, tandis que l'eau faisait apparaître la personnification des pommes caramélisées, du lait de coco et du cordial à la fleur de sureau. De douces notes beurrées se dégageaient de la crème anglaise à la vanille, enrobant la cannelle et la noix de muscade, tandis que la poudre de cacao parsemait la pâte d'amande et la sève de hêtre avec du zeste d'orange en finale. Après avoir passé 11 ans dans un ancien fût de bourbon, il a été transféré dans un fût de 2e remplissage moyennement carbonisé pour le reste de sa maturation.

## PALETTE NOIRE POUR LE PALAIS

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 4.256

CHF 139.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill Ex-PX Hogshead
AGE	15 years
YEAR	2005
OUTTURN	261 bottles
ABV	56.0%

Après 13 ans passés au contact du bois d'ex-bourbon, ce whisky a été transféré dans un premier fût PX. De prime abord, le groupe n'a pas tout de suite capté la fumée, mais elle est vite devenue évidente – porc fumé, hareng fumé, tourbe fumante et feux de plage. Sinon, le nez nous offrait la douceur du caramel, de la pâte d'amande, des raisins secs et du miel de manuka; une once de noisette, des algues séchées et la saveur salée des bulots, avec juste un soupçon d'origine industrielle comme les chiffons huileux d'un mécanicien. Le palais se composait d'un mélange de confiture de cassis, d'extrait de malt, de brioche foncée, de café, de chocolat noir, de cuirs fruités et de chou italien frit dans une symphonie de saveurs plus profondes – sur une palette, et non le palais – les couleurs se seraient assombries.

## LE TARDIS COSMIQUE DE BLACKADDER

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 93.143  
CHF 370.-



<b>REGION</b>	<i>Campbeltown</i>
<b>CASK</b>	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>28 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>1991</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>179 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>55.9%</i>

Le nez était sillonné d'un méli-mélo dissonant de fraîche salinité et de chips d'oignons marinés, avec un jeune calvados branché, du cordial de poire, du fromage de chèvre au four, de la lanoline, des bandages arrosés d'eau de mer, des pommes de pin fumées, du lard frit et des sels minéraux. Un distillat à nul autre pareil! La réduction proposait de la liqueur de banane, de la gelée de mandarine, du décongestionnant, du thym citronné, des remèdes contre la toux à base de plantes et des algues séchées. Superbement unique, parfumé et complexe. Non diluée, la bouche très médicale était envahie de fumée de tourbe légère, salée et nerveuse, mais aussi un peu goudronneuse, antiseptique, sirupeuse, extrêmement herbacée et plutôt grasse. Une merveille, minérale, moderne et vibrante. L'eau a apporté tout un spectre de saveurs complexes: fleurs de bruyère, savons carboliques, tourbe huileuse parfumée, cires aux herbes, lamelles de porc épicé, fenouil fumé, vinaigre de malt, graisse de frites, cendre de journal et bouillon de ramen. En deux mots, majestueux et incomparable!

## FEU DE TOURBE EN PLEINE TEMPÊTE

TOURBÉ

CASK NO. 10.198  
CHF 99.-



<b>REGION</b>	<i>Islay</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>2nd Fill Ex-Moscatel Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>6 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>2013</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>301 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>61.0%</i>

Imaginez... vous allumez un feu de tourbe à la plage sous un soleil radieux, puis de sombres nuages d'orage surgissent de nulle part et envahissent le ciel, annonciateurs de tempête. En bouche, le premier éclair se produit, puissant et menaçant, «comme du charbon habillé de vinaigre et de moutarde de Dijon»! Avec l'ajout d'eau, une facette plus sucrée nous surprend et nous découvrons un mojito avec une pointe de thé Lapsang Souchong, tandis que le palais dévoile des baies carbonisées, des cerises foncées et de l'huile de noix de macadamia – très insolite mais assurément agréable. Après quatre ans passés dans un ancien fût de bourbon, nous avons transféré ce whisky dans un second fût de Mocatel.

# LE QUAI DU SUCCÈS

TOURBÉ

CASK NO. 53.338  
CHF 113.–



REGION	Islay
CASK	Refill Ex-Bourbon Hogshead
AGE	12 years
YEAR	2007
OUTTURN	253 bottles
ABV	55.6%

Debout dans le port de pêche, nous avons aspiré à pleins poumons des arômes évocateurs de sel marin, de bassins rocheux et de filets de homard. La douceur du pain brioché se mêlait à l'irrésistible fumée de bois de pommier, tandis que le saumon fumé et le maquereau arrivaient sur un lit d'algues sucrées. Une brume vinaigrée rafraîchissante s'échappait dans l'air avant d'envelopper le poisson pané à la bière chaude. Le palais soutenait la fumée intense et sucrée d'un feu de joie sur la plage, tandis que le caramel brûlé fondait dans un épais goudron. Le goût de la mer se résumait à des huîtres fraîches avec une vinaigrette sucrée, accompagnées par un verre de xérès fin. Un cadre de bois flotté entourait la finale, avec dans le lointain l'odeur des ajoncs brûlés.

## 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.

Côté par personne CHF 60.-.

DATE	LIEU	ADRESSE
Mercredi, 4 novembre	<b>Saint-Gall</b>	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Vendredi, 6 novembre	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 13 novembre	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Samedi, 14 novembre	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Jeudi, 3 décembre	<b>Lucerne</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Vendredi, 4 décembre	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Mercredi, 9 décembre	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Jeudi, 10 décembre	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 11 décembre	<b>Lausanne</b>	La Ferme du Désert, Chemin Pierrefleur 74
Mercredi, 3 février	<b>Lucerne</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Jeudi, 4 février	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jeudi, 11 février	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 12 février	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mercredi, 3 mars	<b>Genève</b>	Bar du Nord, Rue Ancienne 66, Carouge
Jeudi, 18 mars	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 19 mars	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Samedi, 20 mars	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Mercredi, 21 avril	<b>Saint-Gall</b>	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Jeudi, 6 mai	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 7 mai	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Samedi, 8 mai	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 27 mai	<b>Lucerne</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai

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](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)