

# Outturn

Novembre/décembre 2020

SMWS Switzerland

## DES CADEAUX DE NOËL EXTRAORDINAIRES

La Société est à vos côtés pour tous les moments magiques de Noël, partageant joie et bonheur avec vous grâce à notre sélection unique de whisky et nos conseils cadeaux.





# LAISSEZ LA MAGIE OPÉRER

Le numéro actuel d'Outturn est plein de surprises, comme celles qui seront sous le sapin de Noël dans quelques semaines. Je suis convaincu que vous allez y trouver quelque chose à votre goût.

Avec le **BAT.10 : Canon à épices**, nous vous présentons un vrai Sherry Blended Malt. Nous avons utilisé des whiskies du Speyside et des Highlands, élevés dans des fûts de sherry Oloroso et Pedro Ximenez. Les fûts eux-mêmes étaient en partie en chêne espagnol et en partie en chêne américain.

Pour les whiskies, l'accent est mis sur les tourbes fumées ; ceux-ci vont du **16.49 : Le génie de la tourbe** en Recharred Hogshead, jusqu'au **93.148. Tour de force** en 1st Fill ex-Port Hogshead, en passant par le 53.354 : **Dix picotements qui picotent** en Refill Hogshead.

Si vous préférez les whiskies plus doux, je vous recommande particulièrement le **9.186 : Manhattan onctueux infusé de thé fumé** ou le **58.39 : Claquement de lèvres et picotements de langue**, tous deux élevés en ex-Bourbon Barrels.

Si vous voulez terminer l'année de manière plus aventureuse, venez voir nos trois rhums de plus près : le **R8.8 : Danse limbo en kilt** du Nicaragua qui a reçu sa touche finale dans un ancien fût de Sauternes et les deux R13 provenant d'une distillerie de Trinidad disparue en 2002.

Enfin, vous trouverez deux cognacs, le **C3.3 : Douzaine de boulanger** du cœur de la région de Cognac, la Grande Champagne, et le **C9.1 : Coucher de soleil sur le vignoble** de la Petite Champagne.

Je vous souhaite de terminer cette année étrange en beauté !

Cordialement,



Patric Lutz

# MANHATTAN ONCTUEUX INFUSÉ DE THÉ FUMÉ

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 9.186  
CHF 119.-



|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| REGION  | <i>Speyside</i>                   |
| CASK    | <i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i> |
| AGE     | <i>16 years</i>                   |
| YEAR    | <i>2003</i>                       |
| OUTTURN | <i>214 bottles</i>                |
| ABV     | <i>53.2%</i>                      |

Nez pur plein de bonnes choses sucrées – panna cotta à la vanille avec des fraises et une bonne dose de grappa, et smoothie sucré et épicé à l'abricot. En bouche et dégustée pure, la goutte révèle crème caramel à l'orange et au citron vert en une explosion-surprise d'agrumes à laquelle s'ajoutent les différents épices du smoothie – cannelle, gingembre et graines de chia. Un peu d'eau et voilà qu'apparaît une boule de glace crémeuse à la vanille et des petits gâteaux au caramel Fudge Fingers trempés dans le chocolat blanc. Véritable magie en bouche ! Manhattan au vermouth sucré infusé de thé fumé, Bitters Angostura et thé noir Lapsang Souchong, le tout décoré d'une cerise pour cocktail et d'un quartier d'orange.

# SEIGLE, JE T'AIME

EPICÉ ET SEC

CASK NO. 28.45  
CHF 79.-



|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| REGION  | <i>Highland</i>                   |
| CASK    | <i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i> |
| AGE     | <i>8 years</i>                    |
| YEAR    | <i>2012</i>                       |
| OUTTURN | <i>221 bottles</i>                |
| ABV     | <i>59.1%</i>                      |

Le nez invitait à un amalgame d'arômes parfumés conjuguant de douces notes de sucre glace, de pain à la banane et de boules d'anis sur fond d'herbes et de menthe fraîche. Les thèmes floraux sont restés présents en bouche, mais complétés par des guimauves et des gousses de vanille, tandis que le seigle s'invitait avec son goût épicé et sec unique. L'eau a apporté un arrangement complexe de pommes vertes, de pêches et d'huile d'olive liées à des sacs de jute et à un gâteau au citron. En bouche, nous avons pu apprécier à nouveau la menthe et le seigle d'eucalyptus infusés dans des épices sèches et poivrées, mais cette fois avec des fruits secs, de la cannelle et une sensation durable de céréales de petit déjeuner infusées à la noix de coco.

# HUILE EN GELÉE POUR MASSER BÉBÉ

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 107.20  
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>231 bottles</i>                |
| ABV     | <i>65.3%</i>                      |

Nous avons trouvé une saveur plutôt épicée au premier nez, avec beaucoup de glaçage de canard laqué, cinq épices, du sirop de cola, du poivre noir, de l'extrait de malt doux, de l'anis et des poires au sirop. Un peu d'eau a apporté du thé à l'églantier, du fudge à la fraise, de la glace fouettée, du gâteau Battenberg, de la marjolaine et des cacahuètes hachées grillées dans des huiles de cuisson. La bouche était d'abord très vive, chaude et piquante. C'était une texture comme de l'huile fondante pour bébés, une pomme verte, une crème anglaise, un gâteau épicé à la vanille, de l'eau de rose et des brioches de Carême saupoudrées de cannelle. Le gin épicé, l'aubépine et le lierre écrasé sont arrivés avec la réduction. Ils étaient accompagnés de géraniums, d'eau en vase, de mini sucettes glacées au lait, d'eau orangée, de bonbons au caramel et de jeune calvados.

# CLAQUEMENT DE LÈVRES ET PICOTEMENTS DE LANGUE

JEUNE ET ALERTE

CASK NO. 58.39  
CHF 79.-



|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| REGION  | <i>Speyside</i>                   |
| CASK    | <i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i> |
| AGE     | <i>8 years</i>                    |
| YEAR    | <i>2012</i>                       |
| OUTTURN | <i>241 bottles</i>                |
| ABV     | <i>62.1%</i>                      |

Le nez avait la douceur d'un caramel à la banane, d'un sablé haut de gamme et d'une glace artisanale ; le poivre blanc et la chaleur intense, l'estragon, le thym et les tongs en paille au bord de la piscine d'un hôtel de vacances. En palais, caramel, raisins secs enrobés de chocolat, encas laitiers et la saveur du Curiosity Cola mènent à un bouquet d'épices qui titille la langue (clou de girofle, réglisse, biscuits au chocolat et au gingembre, graines de fenouil enrobées de sucre). Le nez réduit associait le pain au chocolat et les éclairs au chocolat avec le chardon Marie, les jonquilles, les fougères piétinées, la gaulthérie et le laurier. Le palais est devenu facile et gourmand : fruits blancs en gelée, sous la banane mûre, citrons verts au chocolat et biscuit au brandy, boules d'anis qui se réchauffent doucement, pain d'épices moelleux, le V de la victoire et une touche finale de menthol et d'eucalyptus.

# PANTALONS DE PLAGE SALÉS

HUILEUX ET CÔTIER

CASK NO. 93.147  
CHF 92.-



|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| REGION  | <i>Campbeltown</i>                |
| CASK    | <i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i> |
| AGE     | <i>8 years</i>                    |
| YEAR    | <i>2012</i>                       |
| OUTTURN | <i>220 bottles</i>                |
| ABV     | <i>59.2%</i>                      |

Nez : en attaque, bonbons collants roulant dans la poussière d'une cheminée. Bananes en papillotes de papier d'aluminium, crevettes au piment de la Jamaïque cuites au barbecue et morceaux d'ananas poêlés. Tout ceci évolue vers un tableau sucré plus exotique de bubblegum aux fruits juteux et quelques notes fraîches de pomme-rose. Légers soupçons de fumée de feu de joie, seau à charbon et viande. L'eau ajoute fraîcheur d'herbe dans la rosée matinale, cuir neuf et linge frais battant au vent de la côte. En bouche, cette goutte richement épicée enrobe le palais. Texture épaisse aux accents d'essence et notes de pin, réglisse et écorce d'arbre. L'eau y apporte un aspect crémeux de crème anglaise Ambrosia, sel marin, touches de goudron de bouleau et une qualité médicale fumée.

# FAIRE BONNE FIGURE AU MAGNUM

HUILEUX ET CÔTIER

CASK NO. 4.258  
CHF 135.-



|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| REGION  | <i>Highland</i>                  |
| CASK    | <i>1st Fill Toasted Barrique</i> |
| AGE     | <i>15 years</i>                  |
| YEAR    | <i>2005</i>                      |
| OUTTURN | <i>278 bottles</i>               |
| ABV     | <i>56.9%</i>                     |

De manière classique, le premier nez évoquait merveilleusement bien les plantes et le menthol avec un afflux de notes pointues de tabac mentholé, de thé à la menthe, de bouquet garni, de sel de mer fumé, de galets de plage mouillés et de bois de santal. Merveilleusement évocateur et frais. Un peu d'eau a apporté une vigueur côtière pure et superbement fraîche avec son lot de gaulthérie, de myrte, d'huiles de laine de mouton et de sels minéraux. De prime abord, le palais était légèrement fumé, fuligineux et riche en calcaire, mastic, camphre et essence d'agrumes, avec de minuscules notes d'orange sanguine, de tapenade d'olive et de braises de feu de camp. L'eau a fait apparaître des notes plus douces de céréales, de pain grillé à la cannelle, de moût rafraîchissant, de cires poivrées, d'asperges rôties et de tourbe filandreuse. Mûri pendant 13 ans dans un fût bourbon il a ensuite été transféré dans une barrique STR de premier remplissage.



## ODE AU REPLISSAGE

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. 46.101

CHF 144.-



|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| REGION  | <i>Speyside</i>                   |
| CASK    | <i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i> |
| AGE     | <i>22 years</i>                   |
| YEAR    | <i>1997</i>                       |
| OUTTURN | <i>266 bottles</i>                |
| ABV     | <i>54.3%</i>                      |

Nez superbe déclinant menthes Polo Mints juste sorties de leur papier, vin de prunes, cirés, suie, marrons chauds, pommes de pin, banane verte et biscuits fourrés à la crème anglaise Custard Creams. Magnifique pour son âge avec sa complexité supérieure, témoignage de sa maturation en bon bois de remplissage. L'eau fait ressortir dentifrice, miel de bruyère, bières bitter ales, cire d'abeilles, toile de jute, chamallows roses, cuir neuf, huile d'olives et herbes séchées. En bouche, c'est un feu d'artifice de liqueurs de fruits, menthol, camphre, sirop de menthe, parfum terreux de moût des caves à vins, vieux Sauternes, fruits verts, huile de théier, pâte d'amandes et davantage de cires. L'eau révèle huiles résineuses de fruits, tisanes, toile, huile de citron vert, Chenin doux vieilli et Orange Bitters.

# PLONGÉE RÉSOLUE DANS UNE DOUCE NUIT

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. 29.273  
CHF 499.-



|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| REGION  | <i>Islay</i>                      |
| CASK    | <i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i> |
| AGE     | <i>25 years</i>                   |
| YEAR    | <i>1995</i>                       |
| OUTTURN | <i>174 bottles</i>                |
| ABV     | <i>57.4%</i>                      |

Un nez surprenant nous a accueillis, débordant d'arômes élégants et subtils d'encre de journal, de sel de mer fumé, de bouillon d'algues, de pâte d'umami, d'olives vertes, de poivre blanc et de passiflore. D'autres petites touches d'écorce de citron, de thé Earl Grey, d'essence à briquet, de graines de fenouil et d'eau de rose s'y ajoutaient. Élégant et classique, c'était une véritable merveille! Un peu d'eau a révélé de l'essence, des fleurs sauvages séchées, des agrumes fumés, de la toile, des sardines à l'huile d'olive, une entrée au levain, des bonbons rouges, du raifort, ainsi qu'une cire chaude et poivrée. La bouche s'est ouverte sur des fruits confits, du pamplemousse rose, du thym fumé, des herbes séchées, du melon cordial, de la papaye séchée, des graines de tournesol grillées, de l'huile d'olive fumée, de la fumée de tourbe parfumée et des médicaments à base de plantes. Ensuite, la réduction a apporté de l'eau de mer, du poivre noir, des bouffées de fumées de charbonnières, des braises anthracites, des coquilles Saint-Jacques grillées au jus de citron, de l'encre de calmar, du bois de santal et de la marmite de pain brun. Remarquable, ce whisky idéal pour les cogitations de minuit nous a rappelé les temps glorieux de cette grande distillerie.

|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| REGION  | <i>Speyside</i>                   |
| CASK    | <i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i> |
| AGE     | <i>7 years</i>                    |
| YEAR    | <i>2012</i>                       |
| OUTTURN | <i>226 bottles</i>                |
| ABV     | <i>66.3%</i>                      |

# BONJOUR LA VIANDE

TOURBÉ

CASK NO. 108.27  
CHF 76.-



Antiseptique vaporisé sur du latex ! Bouffée de talc de l'intérieur d'un gant médical. Sucre filé mélangé à des graines d'anis, volutes de fumée de feu de feuilles, croûtes brûlées de poitrine de bœuf, café torréfié et bouillon de mouton qui a été renversé dans un vestiaire plein de boue. Après dilution, il y avait porc effiloché épicé, saumon fumé à chaud, lait bouillant dans une casserole, vinaigre de malt, simple fumée de tourbe et cendres de journaux. En bouche, pansements Elastoplast à gogo, chips salées au vinaigre, salami de gibier, goudron chaud, pâte d'anchois et mélange de pétrole brut et de biscuits de riz salés et d'olives noires. Touches de crackers au wasabi, miso et eau de mer. Après dilution, pléthore de condiments Ploughman's pickle, poisson blanc fumé, anthracite, eau dentifrice, pente de toit, anis étoilé et mercurochrome.



# LE GÉNIE DE LA TOURBE

TOURBÉ

CASK NO. 16.49  
CHF 79.-



|         |                            |
|---------|----------------------------|
| REGION  | <i>Highland</i>            |
| CASK    | <i>Re-Charred Hogshead</i> |
| AGE     | <i>6 years</i>             |
| YEAR    | <i>2013</i>                |
| OUTTURN | <i>232 bottles</i>         |
| ABV     | <i>65.0%</i>               |

Une odeur assez déjantée a accueilli le groupe: pleine de suie et de douces notes de cour de ferme. Une sorte de lard en fermentation, de varech séché, de vieille corde, d'extrait de goudron naturel, de médicaments contre la toux à base d'herbes amères, de maquereau poivré, d'ensilage, de vieilles bottes de pêche en caoutchouc, de sel marin fumé, de boue et de bois carbonisé, sans oublier de la paille brûlante et du tabac allemand foncé. La réduction a apporté le cumin, le mastic, des chips d'oignons marinés, du hareng en saumure, des olives noires et des viandes de gibier saumurées. Immédiatement, le palais impressionnant gagne en grandeur et en puissance. Des notes d'huile d'olive fumée, de goudron, d'iode, d'antracite, de pansement, de nettoyant pour sols d'hôpitaux, d'embrocations, de mercurochrome et d'antiseptique se sont ensuite imposées avant que la menthe et le mentholé n'apparaissent. L'eau a dévoilé des cullen skink, des pommades, des jus de cueillette, des huiles de machines, des sels minéraux, des vapeurs de diesel et du thé à la menthe fumée. Dingue mais plutôt génial!

# CANAPÉS SUR LE DEATH STAR

TOURBÉ

CASK NO. 66.179  
CHF 95.-



|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| REGION  | <i>Highland</i>                   |
| CASK    | <i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i> |
| AGE     | <i>12 years</i>                   |
| YEAR    | <i>2007</i>                       |
| OUTTURN | <i>270 bottles</i>                |
| ABV     | <i>60.0%</i>                      |

Vision assez apocalyptique en attaque avec ces généreuses notes de cendre et de bois calciné côtoyant des parfums d'algues, de granges abandonnées et de greniers à foin. Les suites de quelque chose de monolithique. Plein de vieilles pièces de vélo, suintements d'huiles de moteur, bouffée de fumée de chaudière et air chaud de four. Quelques viandes fumées et touche de douceur avec du caramel salé. L'eau fait ressortir une curieuse note de soupe de pois cassés et menthe. Viennent ensuite bières allemandes fumées, antiseptique, confit de bacon accompagnant un fromage de chèvre affiné et un peu de saumâtre empreinte de goudron. Notes de pastilles pour la gorge, bonbons à la cerise au menthol et charbon de bois induit par sabre-laser. L'attaque en bouche est huileuse avec graisse de bacon, bières de bruyère, sirops pour la toux, baume du tigre, poudre de champignon terrienne et estragon séché. Touches de ragoût de mouton et de muesli séchée. L'eau marque le retour des pièces de moteur couvertes de graisse, tourbe crasseuse, galettes de poisson fumée, farine d'avoine, olives noires, cordite, fumée de fusil de chasse, et silex frappés.

## DIX PICOTEMENTS QUI PICOTENT

TOURBÉ

CASK NO. 53.354  
CHF 103.-



|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| REGION  | <i>Islay</i>                      |
| CASK    | <i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i> |
| AGE     | <i>9 years</i>                    |
| YEAR    | <i>2010</i>                       |
| OUTTURN | <i>247 bottles</i>                |
| ABV     | <i>60.0%</i>                      |

Parmi les algues fraîches du plancher océanique, la pieuvre scrute la coque couverte de bernaches d'un vapeur passant au-dessus d'elle alors qu'il envoie des bouffées de nuages de suie sur sa cargaison de bananes mûres, amandes fumées et mélasse. La puanteur de résine de hêtre et de goudron sur bois de teck provenant du pont se mélange à des senteurs d'eau salée et de seaux pleins de coquilles Saint-Jacques. L'eau fait apparaître un mix de graisse épaisse provenant de la salle des machines et de poussière de charbon, filets à homards et corde enduite de goudron. Des huiles épaisses s'étendent sur la langue laissant derrière elles des notes de céréales sucrées et de sciure de bois avec caramel salé et soupçons de chutney épicé.

## LES CHÂTAIGNES TREMPÉES DE TOSCANE

TOURBÉ

CASK NO. 10.200  
CHF 105.-



|              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| REGION       | <i>Islay</i>                         |
| INITIAL CASK | <i>Ex-Bourbon Hogshead</i>           |
| FINAL CASK   | <i>2nd Fill Ex-Red Wine Barrique</i> |
| AGE          | <i>6 years</i>                       |
| YEAR         | <i>2013</i>                          |
| OUTTURN      | <i>285 bottles</i>                   |
| ABV          | <i>60.3%</i>                         |

La fumée du tabac à pipe aromatisé à la cerise s'infiltrait dans un réseau de vanille, de cuir et d'agrumes, parallèlement à un moteur bien huilé qui tournait à plein régime. Une bouche large et audacieuse donnait l'impression de mâcher du charbon de bois glacé au miel ou de manger avec ivresse des marrons toscans – grillés puis flambés avec du sucre et du rhum épicé. Avec l'ajout d'eau, nous nous sommes imaginés assis dans la cabine d'un vieux bateau de pêche sur une mer agitée par la tempête, tandis que pour déguster, nous étions à l'ouest de la maison dans des eaux calmes avec du snus suédois placé sous nos lèvres supérieures. Après l'avoir laissé pendant cinq ans dans un ancien fût de Bourbon, nous avons transféré ce whisky dans un fût de vin rouge carbonisé de deuxième remplissage.

## TOUR DE FORCE

TOURBÉ

CASK NO. 93.148

CHF 109.-



|              |                                  |
|--------------|----------------------------------|
| REGION       | <i>Campbeltown</i>               |
| INITIAL CASK | <i>Ex-Bourbon Hogshead</i>       |
| FINAL CASK   | <i>1st Fill Ex-Port Hogshead</i> |
| AGE          | <i>12 years</i>                  |
| YEAR         | <i>2008</i>                      |
| OUTTURN      | <i>286 bottles</i>               |
| ABV          | <i>56.4%</i>                     |

Rien ne vaut un Francesinha, dégusté à Vila Nova de Gaia, avec vue sur le Douro et Porto au lointain. Un Francesinha est une sorte de croque-madame portugais copieux, mou, huileux et consistant, composé de pain, jambon cru, saucisses de porc fumé à l'ail et au paprika, le tout nappé de fromage fondu et d'une épaisse sauce épicée à la tomate et à la bière ! Nous l'avons accompagné d'un Porto Tawny aux saveurs d'abricots secs, de poire et de goyave parfumée par de la fumée de bois de pommier. Une goutte d'eau nous met-elle en présence d'un de ces petits cargos de la rivière Clyde, les Clyde Puffers, passant sous le célèbre pont de Luiz 1 ? En bouche, imaginez un très jeune Porto Vintage juste embouteillé. Après dix ans sous pièce ex-Bourbon, nous avons transféré ce whisky en pièce de Porto de premier remplissage.

## POMMADANT « LEANING ON A LAMPOST »

TOURBÉ

CASK NO. 53.349

CHF 111.-



|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| REGION  | <i>Islay</i>                      |
| CASK    | <i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i> |
| AGE     | <i>11 years</i>                   |
| YEAR    | <i>2008</i>                       |
| OUTTURN | <i>228 bottles</i>                |
| ABV     | <i>57.3%</i>                      |

Goutte audacieusement médicinale avec des qualités côtières très affirmées. Plein de bois de plage salé, mercurochrome, bougies à la citronnelle, extrait de goudron, naphtalène, boules antimites, lanoline, tourbe cireuse et braises de feu littoral. Petites touches de graisse de bacon sur le feu, citrons confits et olives noires. Un peu d'eau et poudre de moutarde anglaise, pommades, scones fumés, antiseptique, gaze et grains de poivre vert en saumure apparaissent. On trouve aussi quelques notes mécaniques de graisse de tracteur et de malt très grillé. En bouche, intense saumure et bouffés côtières. Plein de pâte à modeler, détergent pour sols, huiles minérales, Riesling âgé avec touche d'essence, jus de citron pur sur huîtres fraîches et bulots grillés. Après dilution, on va vers des saveurs de graphite, bouillon d'algues, moules fumées et soupe de poissons et pommes de terre Cullen Skink, enrubannée d'antiseptique.

# CANON À ÉPICES

BLENDÉD MALT

CASK NO. BAT.10

CHF 81.-



|         |                     |
|---------|---------------------|
| REGION  | <i>Blended malt</i> |
| AGE     | <i>10 years</i>     |
| YEAR    | <i>2009</i>         |
| OUTTURN | <i>1496 bottles</i> |
| ABV     | <i>50.0%</i>        |

Ce dernier petit lot en date provient d'une sélection complexe de fûts. Elle comprend des whiskies du Speyside et des Highlands, mûris dans des fûts de sherry Oloroso et Pedro Ximenez, fabriqués à partir de chêne espagnol et américain. S'y ajoute aussi un élément de maturation en fût de bourbon, mais ce composant a fait l'objet d'une maturation supplémentaire en fûts de xérès avant l'assemblage qui révèle un dram très riche, avec des atouts sucrés, de noix et d'épices. Mise en bouteille à 50 % TAV pour un équilibre optimal. La tarte aux pommes fraîchement sortie du four est arrivée avec un fort saupoudrage de cannelle et de noix de muscade, tandis que les sombres notes de la demerara ont enrobé les noix et les macadamias dans un mélange de gâteaux aux fruits épicés. Ensuite, une explosion d'huiles provenant de peaux d'oranges brûlées a introduit de la marmelade et des cerises noires, tandis que nous nous aventurons dans un palais riche en épices. Le massepain et les amandes se sont alors mêlés au chocolat noir, tandis que les raisins secs et la réglisse s'ajoutaient à la liqueur de noisette dans un chocolat chaud. Un filet d'eau a révélé un gros bol de fruits infusés au sherry qui combinait des pommes et des poires oxydées avec de la rhu-barbe émietée et des raisins secs. Des truffes au chocolat et du praliné se sont réunis autour du pain d'épices en fin de bouche avant de nous quitter sur du pamplemousse rose et des clous de girofle.

|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| REGION  | <i>Hawick</i>                     |
| CASK    | <i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i> |
| AGE     | <i>1 years</i>                    |
| YEAR    | <i>2019</i>                       |
| OUTTURN | <i>273 bottles</i>                |
| ABV     | <i>50.2%</i>                      |

Domination immédiate d'impressionnantes notes d'agrumes dès l'attaque. Plein de limonade, petite touche de poudre acidulée, carambole, reine des prés et des riens de thym sauvage, graines de fenouil, bergamote et résine de pin. L'eau fait ressortir sorbet au bubblegum, pastèque et sirop d'orgeat au citron. Une certaine aigreur sucrée préserve le caractère très frais de la goutte. En bouche et dégustée pure, on y trouve bonbons à la fraise de synthèse, sucettes sur bâtonnets et des notes boisées de genièvre. Touches minérales et soupçons de tisane à la camomille. Après dilution, note chaleureuse de clous de girofle et d'eau dentifrice suivie d'une douceur plus succulente d'écorces de fruits confits, fleurs d'ajoncs et coulis de fraises.

# TISANE SUNSHINE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. GN3.11

CHF 72.-



# DOUZAINÉ DE BOULANGER

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. C3.3  
CHF 119.–



|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| REGION  | <i>Cognac Grande Champagne</i> |
| CASK    | <i>Cognac Barrel</i>           |
| AGE     | <i>Vintage years</i>           |
| YEAR    | <i>XO</i>                      |
| OUTTURN | <i>558 bottles</i>             |
| ABV     | <i>59.2%</i>                   |

Un curieux petit goût salé accueille les narines en attaque. Vous vous trouvez dans une petite pâtisserie provinciale et les fours sont chauds. Le nez grouille de mélasse raffinée, fleur d'oranger et peaux d'agrumes séchées. Petits frissons de fumée de charbon, reines-claude et compote de prunes de Damas font leur apparition. Puis, c'est le tour d'un croissant bien beurré. Après dilution, notes de sucre semoule, huile d'eucalyptus et tranche de jambon cru au miel. La goutte enrobe merveilleusement le palais en attaque y formant des couches de cire d'abeilles, braises de charbon de bois, botrytis et touches de biscuits écrasés. L'eau met l'accent de nouveau sur la cire et apporte des notes de cinq épices chinoises et d'orange piquée de clous de girofle prête à ajouter au vin chaud.

# COUCHER DE SOLEIL SUR LE VIGNOBLE

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. C9.1  
CHF 119.–



|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| REGION  | <i>Cognac Petite Champagne</i> |
| CASK    | <i>Cognac Barrel</i>           |
| AGE     | <i>Vintage years</i>           |
| YEAR    | <i>XO</i>                      |
| OUTTURN | <i>518 bottles</i>             |
| ABV     | <i>62.2%</i>                   |

Nez très verni en attaque avec des éléments de cirage, bonbons, vieilles écuries aux courants sous-jacents de mélasse et compote de raisins de Smyrne. Banane flambée, poire pochée et même un 'vroum' de pot d'échappement. Une ou deux gouttes d'eau suffisent à révéler gelée de mûres, poussière de charbon et sirop de marasquin. L'arrivée en bouche est épicée puis rapidement sirupeuse avec des évocations de tarte à la mélasse et de pâte brisée. Une boîte de cirage entière s'enduit sur la langue. Suivent ensuite canneberges séchées, biscuits à la farine de maïs et pastis. L'eau révèle des notes de pastilles pour la gorge, huile de tournesol et groseilles à maquereaux acides.

# DANSE LIMBO EN KILT

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R8.8

CHF 138.-



|                     |                                       |
|---------------------|---------------------------------------|
| <b>REGION</b>       | <i>Nicaragua</i>                      |
| <b>INITIAL CASK</b> | <i>Ex-Bourbon Barrel</i>              |
| <b>FINAL CASK</b>   | <i>1st Fill Ex-Sauternes Barrique</i> |
| <b>AGE</b>          | <i>21 years</i>                       |
| <b>YEAR</b>         | <i>1999</i>                           |
| <b>OUTTURN</b>      | <i>240 bottles</i>                    |
| <b>ABV</b>          | <i>57.2%</i>                          |

Le nez regorgeait de fruits (sirop de mangue, melon, papaye, grenade, ananas, banane) et d'un soupçon de pneu de vélo. Des nuances de cassis, de clou de girofle, de cassis, d'huile d'eucalyptus et de calvados étaient mises en évidence par le palais. Réduit, le nez exhalait l'eau de rose, les fruits étoilés, les prunes jaunes, les kumquats et la banane flambée. Ensuite, le palais a fait la part belle à la noix de coco (tabac sucré), aux morceaux de cerises dans du chocolat noir et à de vieux vins de dessert servis dans une étable, mais en vérité, en sirotant ce breuvage transposé dans The Vaults, on rêvait d'Hemingway au comptoir de son bar local, de crofts des Caraïbes et de limbo dansant dans un kilt. Après 19 ans passés dans du bois d'ex-bourbon, ce whisky a été transféré dans une barrique de sauternes de premier remplissage.

# MARMELADE MAISON

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R13.2

CHF 410.-



|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| <b>REGION</b>  | <i>Trinidad</i>                   |
| <b>CASK</b>    | <i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i> |
| <b>AGE</b>     | <i>22 years</i>                   |
| <b>YEAR</b>    | <i>1998</i>                       |
| <b>OUTTURN</b> | <i>267 bottles</i>                |
| <b>ABV</b>     | <i>62.1%</i>                      |

Un nez fruité s'est ouvert sur des pommes mûres, de l'ananas, de la mangue et de la goyave ainsi que des couleurs de mélasse saupoudrées de cannelle et de gingembre avant qu'une marmelade épicée ne les rejoigne en bouche avec des clous de girofle et du sirop de cassis. Puis vint le tour des oranges sanguines et de poires d'abord en fermentation puis sucrées, éclipsées par des crèmes caramel et anglaise, mais teintées de noix de coco et de notes d'eucalyptus. Des saveurs florales ont émergé avec l'eau, fusionnant ensuite la fleur de sureau avec les lys et la mangue. C'est alors que la marmelade de gingembre a recouvert le bois de balsa et de chêne, tandis que les éclats de cacao se joignaient au beurre de cannelle et aux gaufrettes chocolatées. Enfin, nous avons décelé des grains de café et des amertumes de cocktail avec des notes de clous de girofle et de vanille douce qui se sont prolongées jusqu'à la fin.

# HAVANE, MADAGASCAR ET TAHITI

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R13.3  
CHF 410.-



|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| REGION  | <i>Trinidad</i>                   |
| CASK    | <i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i> |
| AGE     | <i>22 years</i>                   |
| YEAR    | <i>1998</i>                       |
| OUTTURN | <i>267 bottles</i>                |
| ABV     | <i>62.5%</i>                      |

Une inspiration et nous étions sur une plage des Caraïbes face au coucher du soleil, en train de siroter des cocktails exotiques (Tom Cruise était en pleine parade), mais ce n'était pas tout: caramel à la banane, gâteau aux fruits, ananas grillé, épices cajun, noix de coco desséchée et, finalement, des pneus propres sur une voiture de sport neuve étaient aussi de la partie. Le palais ressemblait beaucoup à de l'Armagnac – saveurs de paella cuite sur la plage, de sucre de canne, de vanille malgache, de poire parfumée, de litchi et d'huile de monoï (huile parfumée florale de Tahiti). Une goutte d'eau a évoqué une tarte au citron vert, un crumble à la mangue et aux fruits de la passion, un magasin de plage vendant des tongs et une scène de *The Old Man and the Sea* d'Hemingway (avant qu'il ne parte pêcher).

## 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.

*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.-



**ADHÉSION**



**ADHÉSION avec une  
bouteille de whisky  
individuelle**

CHF  
90.-



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

CHF  
210.-



**ADHÉSION  
avec coffret  
dégustation Society**



# 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.-.

*Malgré Corona, nous avons prévu les dégustations jusqu'à la mi 2021. Nous confirmons à tous les membres qui ont acheté un billet 6 à 10 jours avant la date prévue si*

*les dégustations peuvent avoir lieu ou non sur la base des réglementations nationales et cantonales. En cas d'annulation, le montant payé sera bien entendu crédité dans sa totalité.*

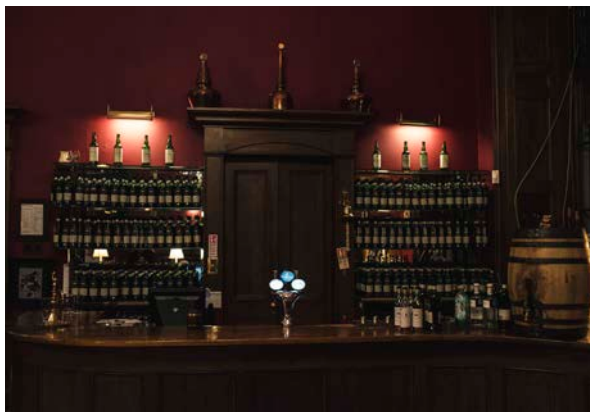
| DATE              | LIEU              | ADRESSE  |
|-------------------|-------------------|--|
| Jeu, 3 décembre   | <b>Lucerne</b>    | Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai                 |
| Vend, 4 décembre  | <b>Bâle</b>       | Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz             |
| Mer, 9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

# DE L'HISTOIRE DE LA SOCIÉTÉ : THE VAULTS



*Un bon timing et le sens de l'aventure ont conduit le fondateur de la société, Pip Hills, à acheter The Vaults pour en faire le siège de la Scotch Malt Whisky Society, assurant ainsi l'utilisation continue de ce bâtiment historique pour le secteur des alcools pendant plus de 600 ans.*



« À l'époque, c'était un endroit très différent. » Ce sont peut-être les mots les plus gentils que Pip Hills ait utilisés pour décrire Leith à la fin des années 1970, dans son livre *The Founder's Tale*. Les prix de l'immobilier dans le centre d'Édimbourg rendant déjà cette partie de la ville financièrement inabordable, il s'était aventuré sur le Leith Walk jusqu'aux entrepôts délabrés ayant servi pour le whisky et autres marchandises près de la Water of Leith, à la recherche d'une

option plus abordable pour le siège de la toute nouvelle Scotch Malt Whisky Society. C'est là qu'il découvrit The Vaults.

« Certains des entrepôts étaient très, très vieux et certains étaient encore beaux », raconte-t-il. « Le plus beau était probablement un bâtiment de quatre étages dont les murs en moellons de basalte étaient placés derrière un haut périmètre et un portail. Il s'appelait The Vaults, l'article défini indiquant une certaine prétention à affirmer



son caractère unique. The Vaults : pas n'importe quelles vieilles voûtes dans des pièces austères au fond d'un port. »

Pip se rendit vite au bureau du premier étage de JG Thomson & Co, le plus ancien négociant en vins d'Écosse et l'un des principaux assembleurs indépendants de whisky, propriétaire de The Vaults à l'époque. Le moment était propice : prévoyant de déménager dans de nouveaux

locaux, JG Thomson & Co était ouvert à toute offre d'achat raisonnable concernant The Vaults. « J'ai senti les poils de ma nuque se dresser, comme lorsque l'esprit de l'époque semble prendre le commandement du navire », raconte Pip. « J'en étais ravi et je suis heureux de voir que cela n'a pas changé. »

Si la plus grande partie de l'histoire de The Vaults s'est perdue avec le temps, nous avons de bonnes raisons de penser que les caves voûtées situées sous la salle des membres datent d'avant 1200. Nous y trouvons un champignon rare, connu uniquement dans les plus anciennes caves à vin d'Europe, et apporté avec les vins rouges du Bordelais, stockés ici en échange de poisson séché et de charbon. Au fil des siècles, The Vaults a survécu et prospéré. Le bâtiment est maintenant le résultat de divers aménagements et reconstructions, dont le point culminant est le quatrième étage, ajouté assez récemment – en 1785. Le négociant en vins James Thomson loua le bâtiment en 1753, à la suite de quoi il devint le siège de JG Thomson & Co, puis de la Scotch Malt Whisky Society en 1983.

Quant à la restauration et à la rénovation de The Vaults, c'est une autre histoire, car la structure de ce bâtiment ancien s'est révélée plus grinçante que ce que les géomètres avaient initialement cru.

« Je n'entrerai pas dans les détails de la restauration du bâtiment », déclare Pip. « Cinq d'entre nous ont investi de l'argent pour l'acheter. L'un des cinq, Ben Tindall, s'est engagé à jouer le rôle d'architecte et il a fait un excellent travail sur un projet horriblement difficile. »

Nous pouvons être reconnaissants à Pip et ses collègues investisseurs que, quelles que soient les difficultés rencontrées, le bâtiment ait pu finalement se réincarner en siège de la Scotch Malt Whisky Society, ce qu'il reste encore aujourd'hui.

Nous l'appelons notre « demeure spirituelle », et pour cause : c'est le lieu où nous organisons désormais notre grand « Gathering at The Vaults » chaque année en septembre et que vous puissiez y être en personne ou non, nous espérons que vous lèverez votre verre au bâtiment qui occupe toujours une place de choix sur nos bouteilles et au centre de notre badge SMWS.



**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)