

# Outturn

Août 2021  
SMWS Switzerland

DÉBUT  
DES VENTES :  
SAMEDI 7 AOÛT

## SENSPLORATION

Les éléments sensoriels de l'environnement et de l'atmosphère influencent et peuvent améliorer votre perception des saveurs du whisky.



Combien de fois vous est-il arrivé de goûter le même whisky plusieurs fois et d'avoir à chaque fois l'impression qu'il était différent ? Lors d'une soirée d'hiver tranquille devant la cheminée par exemple, le goût du dram était complètement différent de celui qu'il avait eu lors d'un après-midi d'été ensoleillé.

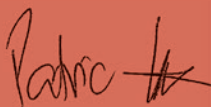
SENSPLORATION – Le professeur Charles Spence étudie comment les impressions atmosphériques et sensorielles influencent l'appréciation du whisky. Son article passionnant propose quelques explications auxquelles je ne peux que souscrire.

Bien entendu, vous trouverez également dans le nouveau numéro d'Outturn une grande variété d'embouteillages. Cela vous permettra de vous faire votre propre avis sur la question.

Vous pourrez essayer deux mises en bouteille de la Distillerie 107 : le **107.24: Mounine prêt à cuire**, vieilli dans un 1st Fill ex-Sherry Butt ou le **107.23: Epicé et substantiel**, d'abord vieilli dans un ex-Oloroso Butt avant d'être décanté dans un 2nd Fill Toasted Butt. Ou bien le Lowlands classique **5.75: Délice fruité**.

Pour les amateurs de raretés absolues, je recommande le **64.7**. Ce n'est que le septième fût et il n'y en aura probablement plus beaucoup ensuite, car la distillerie a fermé en 1998 et a été démolie en 2013. Aujourd'hui, sur le même site se trouve la nouvelle distillerie de whisky Dalmunach.

Comme toujours, j'espère que ces découvertes vous procureront beaucoup de plaisir. J'espère que nous pourrons reprendre nos dégustations en septembre. J'ai hâte et me réjouis de revoir beaucoup d'entre vous en personne.



Patric Lutz





*Table à eau à Kitchen Theory,  
photo de John Scott Blackwell*





*Prof Charles Spence,  
photo de Sam Frost*

SENSPLORATION

# L'EXPÉRIENCE MULTISENSORIELLE DU SCOTCH

*Le professeur Charles Spence étudie comment les éléments sensoriels de l'environnement et de l'atmosphère influencent et peuvent améliorer votre perception des saveurs du whisky, qu'il s'agisse du bruit d'un feu, du craquement du bois, du son d'une contrebasse ou même de la texture de la soie. Bienvenue dans le monde de la « sensploration ».*

Comment l'endroit où l'on boit affecte-t-il l'expérience que nous faisons d'un whisky ? Est-il possible d'accentuer certains aspects du profil aromatique d'un whisky en modifiant simplement l'atmosphère multisensorielle du lieu où l'on boit ? C'est à ces questions que mes collègues et moi-même avons tenté de répondre lors du Singleton Sensorium 2013.

Les résultats de cette expérience multisensorielle de dégustation de whisky, et de celles qui l'ont suivie, ont mis en évidence que ce que nous voyons, ce que nous sentons, ce que nous entendons et même ce que nous ressentons pouvait avoir un impact important sur l'expérience que nous faisons d'un spiritueux complexe tel que le whisky.

Pour le Singleton Sensorium, lors de trois soirées, 500 personnes du grand public ont été invitées dans un ancien atelier d'armurier à Soho, à Londres. Chaque personne invitée présente a reçu un

verre de whisky The Singleton, une carte de score et un crayon. Mes collègues et moi-même avons ensuite conduit des groupes d'une dizaine de personnes dans chacun des trois environnements que nous avons pré-testés pour faire ressortir le caractère herbeux au nez du Singleton, la douceur du goût en bouche et l'arrière-goût texturé qui reste ensuite. Les participants ont été invités à évaluer le whisky dans chacun de ces trois environnements au cours d'une expérience de dégustation d'une durée maximale de 15 minutes.

De manière surprenante, les résultats ont clairement montré que, même si le verre de whisky n'avait pas quitté les mains des personnes pendant la durée de l'expérience, ce que nombre d'entre elles ont dit du whisky a changé de manière spectaculaire en fonction de l'environnement dans lequel elles l'avaient dégusté.

## ***Dans chacun des trois environnements, un élément était accentué de 10 à 15 % (le caractère herbeux, la douceur ou l'arrière-goût texturé).***

Dans l'ensemble, les participants au Sensorium ont préféré le Singleton dans la pièce boisée, avec du bois sur les murs et le sol, et les sons d'un feu de bois, et tous les autres sons boisés auxquels nous pouvions penser (comme le grincement d'une porte en bois ou le son d'une contrebasse par exemple).

Ainsi, s'asseoir devant un feu de bois, qu'il soit réel ou virtuel (comme dans le whisky snug du lounge de British Airways de l'aéroport de Glasgow) est susceptible d'améliorer le goût de votre boisson. Je connais des professionnels de l'hôtellerie qui se sont mis à servir le whisky dans leur restaurant étoilé au Michelin de la région des lacs sur un plateau en bois pour essayer de transmettre un peu de l'atmosphère de la pièce boisée dans laquelle ils avaient très apprécié leur boisson.

## **TROUVER LA NOTE JUSTE**

Pour ce qui est de l'environnement sonore, on pourrait être tenté de penser que rien ne serait mieux approprié que la musique écossaise pour

renforcer l'authenticité de l'expérience de dégustation du whisky.

Toutefois, je pense que le son de la cornemuse, même s'il évoque sans aucun doute les Highlands, n'améliorera pas le goût de votre whisky. Sur la base de nos dernières recherches, je vous suggère plutôt d'opter tout simplement pour la musique que vous aimez le plus.

Si son style est écossais, tant mieux, mais les recherches montrent que notre appréciation de ce que nous écoutons est souvent transférée sur celle de ce que nous dégustons et l'influence. Pensez également que la musique est l'élément sensoriel de l'environnement le plus facile à modifier. Pour accompagner votre boisson sur le plan sonore, je vous recommande d'écouter une musique de piano tintant dans les aigus pour faire ressortir la douceur, tandis qu'une musique grave et cuivrée tend à faire ressortir l'amertume. Mais n'oubliez pas que plus la musique est forte, plus vous aurez du mal à évaluer la teneur en alcool de votre boisson.



***Choisissez votre musique avec soin  
pour « assaisonner votre boisson »***



*Chef Jozef Youssef  
photo de Annemarie Sterian*

## UNE RÉALITÉ ALTÉRÉE

Les odeurs ambiantes peuvent également être utilisées pour améliorer l'expérience gustative. Par exemple, avant la crise sanitaire, mon ami et collègue le chef Jozef Youssef, de Kitchen Theory (High Barnet, Londres), avait un plat dans son menu gastrophysique appelé « A Taste of Chivas ».

Il répandait un peu d'arôme de caramel ou de vanille dans l'air pour souligner la douceur du whisky, tandis qu'un pschitt de lard fumé accentuait efficacement les notes fumées de la boisson. (D'où mon intérêt pour les pyramides d'encens parfumées à la tourbe que j'ai reçues il y a quelques années. Je pense cependant que cela n'est pas à conseiller pour ceux qui n'aiment pas le whisky tourbé).

Il semblerait que notre cerveau ait du mal à distinguer les arômes qui proviennent de la boisson de ceux qui sont dans l'air de l'environnement dans lequel nous dégustons un whisky.

Lorsque le même whisky a été servi aux convives des événements multisensoriels de Josef dans un verre rond puis dans un verre taillé anguleux, un certain nombre d'entre eux ont indiqué que la boisson semblait avoir un goût différent, alors qu'ils pensaient qu'elle provenait probablement

de la même bouteille. Même le frottement de matériaux différents, qu'il s'agisse de satin/soie ou de papier de verre, modifie l'expérience de dégustation pour beaucoup, les matériaux les plus doux ayant tendance à faire ressortir les notes plus sucrées du whisky et du vin.

Bien qu'il reste encore beaucoup de recherches à faire en matière de gastrophysique, j'ai le sentiment que, quelle que soit votre préférence en termes de profil de saveurs, il y aura une combinaison d'éléments sensoriels environnementaux et atmosphériques qui contribueront à accentuer les saveurs que vous appréciez, tout en supprimant peut-être celles que vous aimez moins. C'est le monde surprenant de la « sensploration ».



*Charles Spence est professeur de psychologie expérimentale et directeur du Crossmodal Research Laboratory de l'université d'Oxford*

# GAMBADES DE FRUITS ÉPICÉS

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 82.33  
CHF 86.-



REGION	Highland
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	9 years
YEAR	2011
OUTTURN	249 bottles
ABV	62.8 %

Des arômes fofous, fruités et fun sortant d'une boulangerie accueillirent le Panel. Et ce furent chaussons aux pommes, gâteau renversé à l'ananas, cupcakes au chocolat avec fondant à la fraise et croissants à la framboise. En bouche et dégustée pure, note acidulée de pomme verte combinée à une explosion de cannelle et gingembre en attaque. Arrivèrent ensuite, coulis sucré framboise et vanille versé sur un cobbler à la pêche ou une meringue. Après dilution, apparition de parfums frais de salade de menthe pomme avec vinaigrette au citron vert, alors qu'en bouche, la goutte, toujours fun, regorgeait d'épices à présent merveilleusement équilibrées par les nouvelles saveurs de menthe verte, macarons à la noix de coco, poudre acidulée à l'orange et thé chai au lait parfumé à la vanille.

# CABRIOLES DE BOUFFON BIEN 'ESTÉRÉ'

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 115.21  
CHF 92.-



REGION	Speyside
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	11 years
YEAR	2009
OUTTURN	191 bottles
ABV	58.6 %

La goutte a un peu d'un bouffon bien 'estéré', cabriolant de part et d'autre avec ses parfums de confiture d'abricot, ananas et colle ; puis il y a menthes à mâcher, eucalyptus et copeaux de chêne. En bouche, ce sont liqueur de banane, pomme, ananas, noix de coco et vanille avec des éléments de chocolat, caramel salé et boisson gazeuse au gingembre Ginger Ale, additionnée de citron vert. Après dilution, en avant pour le rhum et la gomme avec banane à la cannelle cuite au four, bonbons à la poire Pear Drops, crème à la vanille, gomme d'Asafoetida, jus de raisin et sève de bois. L'eau rendit la goutte beaucoup plus moelleuse en bouche. Il offrait maintenant fraîcheur, gaufrettes roses, bonbons à sucer à l'orange, fleurs, crème de noix de coco et miel épicié. Vivant mélange de menthol, confiserie de poudre acidulée Sherbet Fizz et boisson gazeuse à la vanille Cream Soda en finale.



## SAVEUR PROFONDE

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 18.36

CHF 99.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Charred Wine Barrique</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>236 bottles</i>
ABV	<i>57.9 %</i>

Arôme grillé, malté et crémeux de scones de cerises mélangés au parfum sucré de vanille boisée (chêne), provenant d'un tiramisu au chocolat blanc, noisettes et noix muscade. Nos papilles gustatives furent intriguées par le contraste salé sucré et par le soupçon d'amertume semblable au parfum obtenu lorsque l'on ajoute du sel de mer à du chocolat très noir. Après dilution, nous faisons mariner un steak de requin avec de la sauce soja et préparions des oignons rôtis avec vinaigre balsamique et miel. En bouche, nous avons des boulettes de pâte scandaleusement sucrées et succulentes, noyées dans un sirop de sucre appelé Gulab Jamun. Après onze ans de maturation sous pièce ex-Bourbon, cette goutte a été transférée par nos soins en barrique de second remplissage ayant subi la méthode STR (consistant à raboter, griller et re-carboniser la barrique).

## SOUVENIRS SYMPA!

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 135.33

CHF 79.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>215 bottles</i>
ABV	<i>58.4 %</i>

Il s'en passa des choses en attaque olfactive avant la dilution ! Gelée de coings, cire d'abeilles, beurre de karité et crème caramel. Elle évoqua même au membre le plus senior du Panel (par la notoriété, s'entend !), des souvenirs d'antan de crème solaire à la noix de coco, crayons de cire et messages qui sortaient du télécopieur. Cap sur la vanille en bouche avec gaufrettes caramel, gaufres belges et scones trempés dans le miel. Après dilution, on y trouva des parfums de pastilles au chocolat blanc, pâte d'amande, pâtisseries cannoli et goyave séchée au massapain. Le tout fut suivi en bouche de crème Chantilly, crème au citron et biscuit shortbread. Qui veut jouer au croquet ? De préférence avec un Pimm's dans une main et un maillet dans l'autre !

# TEXTURE DUVETEUSE ET DÉLICIEUX GLAÇAGES

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 80.21

CHF 96.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Heavy Char Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>258 bottles</i>
ABV	<i>56.0 %</i>

Chips de banana au gingembre et pommes au four avec noix de coco et zest d'orange remplirent la pièce d'un merveilleux et odorant parfum. En bouche, la goutte évoqua des souvenirs d'enfance, notamment celui de manger un Cookie Half-and-Half, ainsi appelé car recouvert d'un glaçage moelleux et duvété sur une moitié et de chocolat sur l'autre. Un peu comme de manger un doughnut recouvert de glaçage, mais meilleur encore. Ce cookie devint célèbre grâce à Barack Obama qui lui donna le nom de « Unity Cookie » dans une deli de Floride en 2008. Après dilution, nous étions en train de peler la peau velue d'un ramboutan, fruit aux arômes particuliers, frais et fruités. En bouche, il y avait maintenant des saveurs riches et crémeuses et une délicieuse douceur. Après avoir été sous pièce ex-Bourbon pendant 11 ans, cette goutte a été transférée par nos soins en pièce de second remplissage puissamment calcinée.

# RHINOCÉROS ALBINS

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 24.152

CHF 108.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butts</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>269 bottles</i>
ABV	<i>63.4 %</i>

Nous étions ravis de découvrir un bouquet profond et entêtant, plein de toile de jute, résines de bois durs exotiques, pommes à cidre, moût de fardage et acidité phéniquée. Notes de camphre, huile de lampe, caramel dur au beurre Butterscotch et pomme d'amour. La dilution apporta viennoiseries à la cannelle Cinnamon Swirls, pie aux noix de pécan, bagel toastée avec de la pâte à tartiner Biscoff Spread, bouts de noix de macadamia et noix du Brésil enrobées de chocolat au lait. En bouche, la dégustation pure donna une chaleur de vieux Calvados en attaque, suivie de sucre brun pour caraméliser, pommes au four, crème au citron Lemon Curd et fleurs des champs jaunes. L'eau fit apparaître une intensité florale de pissenlits, œillets et potpourri. Puis, il y eut des touches de médicaments pour la toux à base d'herbes, estragon, abricots secs et huiles minérales. A dix ans de maturation, nous avons sélectionné et mélangé des butts d'Oloroso de cette distillerie. Nous avons ensuite enfutaillé le single dans un certain nombre de différents fûts afin de prolonger sa maturation. Cette goutte provient d'un de ces derniers.

## PLAISIR ÉTERNEL

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 48.126

CHF 112.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>17 years</i>
YEAR	<i>2004</i>
OUTTURN	<i>200 bottles</i>
ABV	<i>61.3 %</i>

Plein de bonnes choses en olfactif avec salade de fruits, cidre, coca à la cerise Cherry Coke, cookies aux pépites de chocolat, biscuits Jaffa cakes et une bière maltée faiblement alcoolisée rappelant la racinette. En bouche, on y trouve toutes les saveurs vanillées et boisées (chêne) possibles imaginables – pâte à choux croustillante, praliné aux éclats de noisettes et glace à la fève Tonka. Une goutte d'eau et tous les arômes dégagés se marient à la perfection avec les saveurs de la dégustation pure en bouche, déclinant verre de Sauternes sucré, quartiers d'orange imbibés d'un sirop au Champagne et hydromel. En bouche, la goutte s'appelle reviens-y, avec plein de saveurs umami, chocolat chaud nappé de crème et chamallows.

REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>18 years</i>
YEAR	<i>2003</i>
OUTTURN	<i>209 bottles</i>
ABV	<i>56.7 %</i>

Nez: attirant, ouvert et raffiné composé d'un élégant parfum aux différentes couches d'arômes allant de la fleur de pêcher et de poirier jusqu'à une note sucrée d'agrumes. En fin de course, Vanille bourbon et orange nous inciteront à prendre une petite gorgée. Et là, la goutte s'avéra luxuriante, crémeuse et douce comme une délicate crème dessert au citron et gingembre. Ou encore, du raisin vert trempé dans le bonbon, puis roulé dans les noix. L'eau ajouta salade de fruits tropicaux, chamallows et gaufrettes roses sur le nez, tandis que le palais se parait d'une volupté fruitée, suivie d'une saveur de bonbons au caramel dur crémeux Butterscotch. Finale : pommes chaudes cuites au four accompagnées de crème à la vanille et de sucre muscovado.

## DÉLICE FRUITÉ

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 5.75

CHF 131.-



## AVANT-DERNIER PLAISIR

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 3.319  
CHF 179.-

MAX.  
UNE BOUTEILLE  
PAR MEMBRE



## ETERNEL ET SUPERBE

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. 65.7  
CHF 660.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>2004</i>
OUTTURN	<i>202 bottles</i>
ABV	<i>56.9 %</i>

Avez-vous jamais mangé une salsa à la mangue fraîche avec plein de coriandre ? Ou encore une pâtisserie aux multiples couches rhubarbe, biscuit, Chantilly, appelée Rhubarb and Shortbread Stack, qu'on vient de sortir d'une cloche enfumée ? Si la réponse est non, vous devez essayer cette goutte ! En bouche, c'est un mélange de folie tropicale fumée avec goyave, mangue, ananas et kiwi, le tout avec un soupçon de sorbet. Après dilution, on a des parfums crayeux sucrés et fumés en attaque, avant de commencer un feu de bryère pour y griller du crabe mariné dans le miel et la sauce soja. En attendant le repas, nous avons dégusté un Green Isaac's Special - cocktail inventé par Ernest Hemingway et mentionné pour la première fois dans son roman 'L'île dans le ruisseau'.

REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1990</i>
OUTTURN	<i>188 bottles</i>
ABV	<i>52.9 %</i>

La dégustation pure de ce malt rappela à un des membres du panel les paroles : « it washed away in a tide of longing / il disparut dans une marée de désir », de la chanson « In the shadow of our pale companion / Dans l'ombre de notre pâle compagnon ». Arômes de poires pochées dans le Sauternes, cardamome et gingembre, de même que caramels salés à la réglisse enrobés de chocolat au lait. Délicat en bouche mais plein de caractère, évoquant le vin de prune japonais Umeshu ayant vieilli en fût de chêne Mizunara. Avec une goutte d'eau émergea un parfum entêtant et vieux-jeu de rose, côtoyant des notes de tabac à la pomme et de bougies de cire aux effluves de vanille. En bouche, il est moelleux, décontracté, d'une élégance raffinée issue d'une tradition séculaire.



## MAGASIN DE BONBONS D'ANTAN

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 46.110

CHF 86.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>202 bottles</i>
ABV	<i>54.6 %</i>

Bocaux carrés de bonbons à la fraise et de Pear Drops (poire) traînant sur une vieille étagère poussiéreuse avec boissons gazeuses à la vanille Cream Soda, caramels durs et biscuits aux raisins secs. Puis, glace vanille framboise et mélasse collante firent leur apparition avec des bonbons à la cannelle très parfumés et de la réglisse vieille école à la sécheresse boisée de céréales et de chêne. L'eau nous vit ressortir du magasin avec des poches en papier pleines à craquer de bonbons à la rhubarbe et crème anglaise, lacets à la fraise et pommes d'amour. Mélange sucré d'épices de Noël déversé sur des cerises noires et des herbes rappelant une cuillerée d'épices sirop pour la toux. Un pétilllement de poudre acidulée à l'orange dansait maintenant sur la langue avec clous de girofle, menthe et chocolat noir en finale.

## COMPLÈTEMENT FADA!

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 128.15

CHF 125.-



REGION	<i>Wales</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>Refill Heavily Charred Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>182 bottles</i>
ABV	<i>58.2 %</i>

Nez : grenade et huile parfumée à la pomme rouge suivies d'un mélange de roses et de frélias. En bouche, invasion de mangues, avant l'arrivée d'autres saveurs fruitées – melon, poire et banane. Mais ça ne s'arrête pas là, la goutte s'emballe comme une folle et devient taquine et agréable, avec confiseries à la fraise Strawberry laces, bonbons Gummi Bears et crème à la vanille. Une goutte d'eau fit vite disparaître des notes de gelée à l'orange au cardamome et d'ananas infusé de menthe, pour les remplacer par une note de thé au fruit de la passion et mangue Bubble Tea. Après un séjour de huit ans en tonneau ex-Bourbon, cette goutte a été transférée par nos soins en tonneau de remplissage puissamment carbonisé, laissé à l'air libre pendant 24 mois.

## MOUMINE PRÊT À CUIRE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 107.24  
CHF 79.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Sherry Butt</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>622 bottles</i>
ABV	<i>59.8 %</i>

Le Panel fut accueilli par des parfums chaleureux, alléchants et très influencés par le sherry en attaque. Crème brûlée, sauce caramel, pommes d'amour juste trempées dans le caramel, quatre épices, biscuits shortbread au beurre et compote de fruits noirs à l'Armagnac. Il y a quelques touches de compote de figues et de vin de prunes en sourdine. La dilution apporte aussi épices à la mangue, huile de colza, notes minérales de cuir, fraises des bois et tiges de plants de tomates. En bouche, fraîcheur riche et salée de pain complet juste sorti du four, bananes flambées au sucre roux, sauce chocolat, cocktails bitters à base de plantes et raisins secs brûlés. L'eau fit apparaître chocolat amer, aubergines rôties, goudron naturel, onguents, expresso et des notes plus épaisses de toile de jute, odeurs terreuses de fardage et champignons sauvages séchés.

## ÉPICÉ ET SUBSTANTIEL

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 107.23  
CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Toasted Oak Butt</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>492 bottles</i>
ABV	<i>67.2 %</i>

Expérience fascinante en olfactif avec fruits secs mélangés, confiserie à la mélasse raffinée Cinder Toffee, sauce au caramel dur beurré Butterscotch et gâteau mou au caramel Sticky Toffee Pudding, le tout côtoyant plantations de bananes et chêne grillé. En bouche, la goutte est très sucrée et boisée (agréablement !). On y trouve rhum et raisins secs, confiture de prunes et lavande, cerises noires confites. Punch huileux, boisé (pin) et épicé en fin de course. Après dilution, parfum d'eucalyptus frais, vite suivi par pain naan, pain d'épices et dattes. En bouche, on a maintenant des saveurs sucrées à base de plantes et une texture de bœuf séché. Nous avons transféré ce whisky, qui avait séjourné cinq ans en butt ex-Oloroso, en butt grillé de second remplissage.









# DÉLICHIEUSEMENT DÉLECTABLE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 12.54  
CHF 495.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>American Oak Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>31 years</i>
YEAR	<i>1989</i>
OUTTURN	<i>477 bottles</i>
ABV	<i>58.0 %</i>

De merveilleux, riches et sombres parfums dès l'attaque ; pâtes aux noisettes et origan, pruneaux pochés avec baba au rhum et fèves de cacao. En bouche, de très fines tranches de Serrano prises sur l'os avec un verre de sherry Amontillado VORS. Bref, nous étions dans un paradis umami aux noix ! L'eau fit apparaître des arômes de crème brûlée au gingembre avec oranges flambées au Cointreau et des saveurs de bouche qui nous transportèrent au Japon où on nous servit le plat principal de bœuf Teppanyaki wagyu. La goutte, qui a vieilli vingt-neuf ans en butt de chêne américain Oloroso de remplissage, a été transférée par nos soins en butt de chêne espagnol Oloroso de premier remplissage.

# SEAUX À CHARBON BEURRÉS

TOURBÉ

CASK NO. 53.374  
CHF 99.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>225 bottles</i>
ABV	<i>59.8 %</i>

Un délicieux mix d'algues beurrées et de fumée de merisier fusionna avec une bouffée de barils de pétrole et de poussière de charbon mélangée avec un épais extrait de levure. S'en suivit beurre fondu se répandant lentement sur des langoustines grillées au barbecue et parsemées de romarin roussi et d'anchois salés trempés dans l'huile. Une goutte d'eau apporta chips au bacon et sel de mer avec cosses de noix de coco légèrement brûlées et notes de lavande et de réglisse. Les saveurs s'unifièrent au fur et à mesure qu'une texture de tourbe végétale se transformait en pie de poissons fumés servi avec du thé parfumé à la bergamote. Le boisé particulier de copeaux de crayon de papier se répandit sur des fruits à noyaux sucrés alors que le charbon dans le seau s'adoucisait en huile légère.

# DÉFIANT LA SAGESSE CONVENTIONNELLE

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R9.9  
CHF 112.–



REGION	<i>Panama</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>63.0 %</i>

Ce rhum, qui provient du pays surtout connu pour un canal qui donna son nom à un célèbre chapeau, n'hésite pas à mettre en question la sagesse conventionnelle. Le nez avant dilution offre bien les traditionnels sucre muscovado (avec son puissant parfum de mélasse), crème de noix de coco et raisins secs, mais ensuite, on y remarque aussi des notes de citron légèrement fumé, dissolvant et graisse de palier de roue. Très sympa et sucré en bouche avant dilution, avec une couche complexe de chêne grillé et d'acidité citrique qui lui donne un parfait équilibre. Après dilution, nous avons un grog chaud, véritable cocktail de parfums de sucre brun, cannelle, clous de girofle, miel et jus de citron vert. En bouche, ce rhum est énigmatique déclinant des notes sucrées et sèches de compote de rhubarbe et de fougère. Il n'est certainement pas conventionnel !

## 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.-.

*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.*

<b>DATE</b>	<b>LIEU</b>	<b>ADRESSE</b>
<i>Mercredi, 15 septembre</i>	<b>Genève</b>	<i>Bar du Nor, Rue Ancienne 66, Carouge</i>
<i>Jeudi, 16 septembre</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 17 septembre</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Jeudi, 23 septembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Mercredi, 3 novembre</i>	<b>Saint-Gall</b>	<i>Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2</i>
<i>Vendredi, 5 novembre</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Jeudi, 11 novembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 12 novembre</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Mercredi, 1 décembre</i>	<b>Lucerne</b>	<i>Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai</i>
<i>Jeudi, 2 décembre</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 3 décembre</i>	<b>Lausanne</b>	<i>Tibits (1er étage), Place de la Gare 11</i>
<i>Jeudi, 9 décembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 10 décembre</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>

**RÉSERVATION  
INDISPENSABLE  
POUR TOUS LES  
ÉVÉNEMENTS**

Les réservations ne seront garanties qu'après leur règlement. Nous ne pouvons pas accepter les annulations; mais s'il y a une liste d'attente, nous essaierons de trouver un autre membre pour

remplacer. Nous nous réservons le droit d'annuler l'événement si le nombre de participants est insuffisant. Les participants doivent avoir 18 ans révolus. Les membres peuvent acheter des billets pour et être accompagnés d'invités.



**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)