



Outturn

Octobre 2021
SMWS Switzerland

DÉBUT
DES VENTES :
SAMEDI
9 OCTOBRE

12 IDÉES FOOD PAIRING

James Freeman, chef cuisinier pour la SMWS, vous révèle les plats avec lesquels vous pouvez combiner nos profils de goûts de manière créative.



Notre Outturn tout juste sorti de presse, est une fois de plus rempli de bonnes choses provenant de toutes les régions d'Écosse et d'ailleurs. Y compris quelques embouteillages provenant de distilleries extrêmement rares et ayant fermé depuis.

Vous y découvrirez les plats que le chef cuisinier de la SMWS, James Freeman, recommande en fonction du whisky. Ce pourrait être une bonne suggestion pour votre fête de Noël.

Vous vous souvenez peut-être qu'en septembre dernier, nous avons demandé à nos membres de rédiger une note de dégustation pour notre dernier tonneau suisse exclusif. 42 membres ont reçu des échantillons et ont rédigé leurs notes de dégustation personnelles.

Cela m'a permis ensuite de calculer la note de dégustation finale. La suggestion de notre membre David Loosli, « **Pluie de bonbons aigre-douce** », a été choisie comme nom. J'espère que tous les participants y ont pris du plaisir. Pour ma part, cela m'a tellement plu que nous allons répéter l'expérience cette année.

Ne manquez pas les informations détaillées et l'appel à l'inscription. Vous recevrez ensuite une bouteille d'échantillon à déguster et j'ai hâte de recevoir vos appréciations.

Bonne lecture !

Très cordialement,



Patric Lutz







LA ROUTE DES ÉPICES

La gamme d'épices que vous pouvez distinguer dans la complexité d'un verre de single malt SMWS est apparemment sans fin. Mais comment chacun des 12 profils de goûts de la Société se marie-t-il avec une saveur spécifique ? Nous avons demandé au chef de la SMWS, James Freeman, d'associer l'un de ses plats phares à un dram épice de la Société.

JEUNE ET ALERTE

Ce profil, associé avec un maquereau frais grillé servi avec une crème fraîche au raifort, tranche sur le caractère huileux du poisson et met en valeur la chaleur fraîche du raifort.

ÉPICÉ ET SUCRÉ

Épicé et sucré, ce profil se mariera parfaitement à un curry thaïlandais en rehaussant ses saveurs de citron vert acide, de citronnelle et de poivre vert frais.

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

Bien qu'il ne s'agisse pas d'une épice à proprement parler, que diriez-vous d'un brownie au chocolat accompagné d'une glace au café ? C'est un mariage de saveurs de fruits secs, riches et profondes, qui va de soi.

LÉGER ET DÉLICAT

Osez le savourer avec du maquereau ou des moules dans une recette d'escabèche au safran, en laissant transparaître le parfum de cette épice précieuse.

HUILEUX ET CÔTIER

Un beau mariage avec de la chair de crabe blanc frais mélangée à une mayonnaise au paprika fumé. L'élément côtier s'accorde avec le crabe tandis que le caractère huileux tranche sur les saveurs fumées et pimentées.

TOURBÉ

Préparez une confiture de piment et dégustez-la avec du fromage fumé ou du bleu. C'est un partenaire naturel pour le whisky tourbé qui, là encore, est assez puissant pour trancher sur les notes sucrées et pimentées.

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

Essayez-le avec un « cloutie », pudding traditionnel cuit à la vapeur, avec ses saveurs de noix de muscade, de cannelle, de clous de girofle et de fruits secs.

ÉPICÉ ET SEC

Le piquant du whisky se marie bien avec notre célèbre recette de saumon saumuré au whisky, avec des graines de fenouil et de coriandre, un zeste de citron, tout en contrastant avantageusement avec le poisson gras.

VIEUX ET DIGNE

Associez-le à un crumble aux pommes, en ajoutant une généreuse quantité de cannelle au crumble et en terminant par une crème double brièvement fouettée avec un petit filet de miel savoureux.

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

Essayez-le versé sur une glace à la vanille de bonne qualité, ou avec le cheesecake de Queen Street. La pleine saveur de la vraie vanille se marie parfaitement avec ce profil.

LÉGÈREMENT TOURBÉ

Les whiskies légèrement tourbés se marient bien avec les viandes braisées. Essayez avec un tajine d'agneau marocain où les notes fumées rehausseront le cumin et la coriandre.

TRÈS TOURBÉ

Pour accompagner la puissance de la tourbe, procurez-vous un morceau de haddock fortement fumé à la tourbe et faites-le cuire avec un curry composé, entre autres, de fenugrec et de graines de moutarde.

CALENDRIER DE WHISKY 2021

Offrez ou faites-vous plaisir avec 25 jours de drams variés, jeunes et vieux, représentant la plupart des profils de goût de la Society.

Il existent deux versions : l'une avec les détails du whisky 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

LIVRAISON

à partir de mi-novembre

CALENDRIER DE WHISKY AVEC INFO



CALENDRIER DE WHISKY NUMÉROTÉ SEULEMENT



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

CHF
80.-



ADHÉSION

CHF
90.-



**ADHÉSION avec une
bouteille de whisky
individuelle**

CHF
210.-



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



**ADHÉSION
avec coffret
dégustation Society**

L'ÂME DU TEMPLE !

LÉGER ET DÉLICAT

CASK NO. 6.49

CHF 86.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>233 bottles</i>
ABV	<i>57.2 %</i>

Attaque olfactive brusque et charismatique avec des arômes d'essence de café Camp Coffee, camphre sucré, tennis en toile et caoutchouc, pastilles pour la toux au miel et céréales croquantes. Il y a aussi des notes plus légères de fleurs sauvages, huile de lin, feuille de tabac et thé à la menthe en sourdine. La dilution apporte une touche sucrée de lait condensé Carnation milk, pain de seigle tartiné de miel, pâte au citron Lemon Curd et des parfums de dattes et noix concassées. Légère touche acide d'agrumes, épi de maïs au beurre, mojitos, gaufres roses et Orange Bitters en attaque de bouche. L'eau adoucit tout ça apportant une bouffée d'herbe coupée, fruits sortant de la centrifugeuse et une spécificité minérale plus sèche et souple. Présence de kiwis et de biscuits Custard Creams dans l'arrière-goût.

DOUCEUR DE SOIE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 122.41

CHF 78.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>213 bottles</i>
ABV	<i>58.6 %</i>

Arômes très agréables de véritable extrait de vanille suivis de pétales de rose, sirop de banane, jus de poire et melon Cantaloup au miel et citron vert. En bouche, la goutte est laiteuse et soyeuse comme une crème anglaise à la banane avec dattes et rayon de miel. Surprise en finale avec des notes fraîches et croustillantes de Pear-Secco – mélange de cidre à base de poires et de Prosecco pétillant. En olfactif, l'eau ajouta une note réconfortante de granola grillée mordorée avec flocons de noix de coco, morceaux de noix et cannelle. En bouche, la goutte devient crémeuse comme du fudge sucré au massapain et décline des notes de biscuits shortbread à l'orange ou de gelée de clémentines servie avec un verre de Monbazillac.

MAGIE DIVINE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 72.105
CHF 79.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>201 bottles</i>
ABV	<i>62.1 %</i>

On ouvrit un sac de gommès à mâcher 'super-fruit' Wine Gums aux parfums de papaye, grenades, myrtilles et canneberges tout en préparant des loukoums aux senteurs délicates d'hibiscus et de fleurs d'orangers. Une merveilleuse texture - douce et sucrée comme de la soie - enveloppa nos langues avant l'arrivée brutale d'un coup de fouet épicé, comme si nous avions mordu dans un grain de poivre rose en dégustant une sauce crémeuse aux truffes. Après une goutte d'eau, nous fûmes transportés miraculeusement dans une petite église norvégienne en bois isolée en bordure d'un fjord. La saveur de bouche était une véritable manne tombée du ciel alors qu'un rayon de soleil transperçait le ciel nuageux.

TAGINE PSYCHÉDELIQUE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 18.37
CHF 98.-



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>260 bottles</i>
ABV	<i>61.0 %</i>

Les membres du panel étaient tous d'accord pour dire qu'il s'agissait tout de suite d'une goutte qui n'entrerait pas dans le moule de la marque. Notes de poivron rouge cuit au grill, oignon balsamique, sauce aux canneberges, bouillon de mouton et fleurs de bruyère en attaque olfactive. S'y ajoutèrent eau de rose, épices grillées sorties du placard – cumin, un peu de paprika épicé et romarin séché. L'eau y révéla fruits jaunes trop mûrs, pollens, fructose, banane flambée, litchis, cocktails de Bourbon à la menthe Mint Juleps et résine de pin. Attaque en bouche déclinant toast beurré, petite note cireuse, papier cuisson, toile de jute, clous de girofle, huile d'olive de très bonne qualité et médicaments pour la toux à base d'herbes. Soupçons d'estragon et d'écorce d'eucalyptus. Après dilution, apparurent légumes-racines recouverts de glaçage miel, mandarines trop mûres, noyaux de pêche, abricots secs, tisanes de fruits exotiques, safran et curcuma. Goutte vieillie 11 ans sous pièce de Bourbon avant d'être transférée en barrique de second remplissage calcinée, ayant contenu du vin rouge.

TOUCHE SUPPLÉMENTAIRE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 44.144

CHF III.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Red Wine Barrique</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>213 bottles</i>
ABV	<i>62.1 %</i>

Nez énergique et aromatique en attaque, plein d'eau de rose, encaustique à métaux, jeune Gewürztraminer, miel de bruyère, gâteau renversé aux pommes et tarte aux groseilles-à-maquereaux acidulée. Touches de cires luxueuses et d'ananas cuit au four en sourdine. Après dilution, chaleur de poudre de moutarde anglaise, huile d'olive de luxe, peau de chamois, réglisse rouge, vieille corde et notes minérales du genre argile et silex. En bouche et dégustée pure, la goutte offre massepain, oignons balsamiques, huiles de laine de mouton et pâte umami. Elle est onctueuse, salée, avec des touches de remèdes à base de plantes. L'eau y apporta tisanes sucrées, gâteau épicé à la vanille, bières traditionnelles Shilling Ales et huiles mécaniques sur un vieux tapis en toile de jute. Dans l'arrière-goût, il y a épices boisées et noix grillées. Après un séjour de 12 ans sous pièce de Bourbon, la goutte a été transférée par nos soins dans une barrique de vin rouge de 2nd remplissage.

CÔTES EST

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 26.179

CHF 139.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>17 years</i>
YEAR	<i>2004</i>
OUTTURN	<i>203 bottles</i>
ABV	<i>54.5 %</i>

Une brise marine salée et sucrée flottait à travers un chai traditionnel transporté de la région de Sutherland dans les Highlands d'Ecosse jusqu'à la paroisse de St Andrews à la Barbade. Dégustée pure, la goutte était épaisse et délicieusement crémeuse comme le lait des vaches de pâturage de Jersey. Puis, nous étions dans les ajoncs cherchant de quoi faire une tisane sucrée au miel. Une goutte d'eau et au parfum d'ajoncs vint s'ajouter celui de la Fierté de la Barbade, cette fleur odorante orange-jaune qui attire les colibris. Saveur de bouche sublime, moelleuse et sucrée – bon moment sous la voûte céleste étoilée des Caraïbes avec de la musique steel band en sourdine.

CHASSE AU TRÉSOR

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 38.26

CHF 445.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>27 years</i>
YEAR	<i>1992</i>
OUTTURN	<i>250 bottles</i>
ABV	<i>49.8 %</i>

Chasse au trésor à partir d'une carte de pirates donnant plein d'indices. Mais allons-nous trouver le trésor ? Arômes de yaourt grec au miel, fraises fraîches et granola, poire odorante, bois parfumé à l'anis et tisane au gingembre qui nous déroutèrent. Et une petite gorgée pour trouver le dernier indice ! Résultat : douceur, sirop, vanille crémeuse, huile essentielle d'orange, léger parfum de noix, un peu de cuir neuf et cookies aux pépites de chocolat à la menthe en finale. L'addition d'une petite goutte d'eau allait-elle nous donner la réponse ? non, car un arôme frais et fruité nous induisit en erreur avec parfum de nappage à la fraise sur cheesecake en olfactif, alors que nous mordions dans une dragée jellybean à la pomme rouge en bouche. Alors, à vous de découvrir le trésor ! Ce whisky fait partie de notre expérience Small Batch pour laquelle nous assemblons et ré-enfutaillons un petit nombre de fûts, les exprimant à terme alors qu'ils commencent à se distinguer de nouveau les uns des autres.

REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>245 bottles</i>
ABV	<i>66.4 %</i>

LIBRE COMME L'AIR

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 105.34

CHF 75.-



Nous étions assis dans un salon de thé chez un fleuriste et nous commandions des beignets à la confiture, pies aux pommes et biscuits d'avoine et mélasse flapjacks. En bouche, un membre du panel buvait de la limonade d'antan, trouble et acidulée, alors que pour un autre, c'était un grog à la camomille infusée de verveine citronnelle à la rhubarbe et de sirop de miel épicé. Après dilution, nous étions maintenant dans un café situé dans une grange, avec des bottes de foin et des palettes en guise de chaises et de tables. Après avoir bu une petite gorgée de milkshake au chocolat malté accompagné de quelques gâteaux Parkin (sorte de pain d'épices du Yorkshire), nous nous sentions le pied léger et avons rejoint la piste de danse pour danser en ligne.

CLÉMENTINE CONFITE

SMALL BATCH BLENDED MALT

BATCH 12

CHF 79.-



REGION	<i>Blended Malt</i>
CASK	<i>Matured in a combination of ex-bourbon hogsheads and toasted oak barriques</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>1138</i>
ABV	<i>50.0 %</i>

Merveilleux bouquet d'arômes sucrés et fruités, confiture de prunes, pain à la banane, cerises Amarena enrobées de chocolat noir, crème de noix de coco et une glace mangue cannelle rafraîchissante. La goutte enrobe le palais à la manière d'une meringue à la badiane accompagnée d'un coulis de mangue et de framboises fraîches. En finale, la badiane a peut-être été remplacée par de la poudre de Matcha donnant à ce dessert un petit aspect asiatique épicé. Une goutte d'eau maintient les mêmes arômes mais cette fois, ils proviennent de trois pays différents. L'Allemagne avec Aachener Printen, la Belgique avec Speculoos et la Grande Bretagne avec pain d'épices. En bouche, nous mangions tous des petits bâtons confits à l'orange et des clémentines confites avec des épices marocaines.

SONGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 24.153

CHF 117.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butts</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>335 bottles</i>
ABV	<i>63.3 %</i>

Sombre, mystérieux et carrément effrayant – banane momifiée dans un sarcophage, enveloppée d'un linge selon le rituel du papyrus de l'embaumement, avec des figues, dattes et clous de girofle comme nourriture de tombeau. Malt très moelleux, très sucré et très épicé un peu à la manière d'un Nocino de noix, vin fortifié avec des noix vertes cueillies avant le 24 juin, fête de St Jean Baptiste, aussi connue comme la célébration du solstice d'été. Shakespeare, dans « Le songe d'une nuit d'été », charge Bottom de recommander aux acteurs de « ne manger ni oignons, ni ail, afin d'exhaler une douce haleine ». En 2018, nous avons assemblé des butts d'Oloroso présélectionnés, puis enfutaillé de nouveau le malt obtenu dans un certain nombre de fûts afin qu'il poursuive sa maturation. Il s'agit d'un de ces fûts.

SUBTILE COMPLEXITÉ

HUILEUX ET CÔTIER

CASK NO. 42.58
CHF 320.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>26 years</i>
YEAR	<i>1994</i>
OUTTURN	<i>190 bottles</i>
ABV	<i>51.4 %</i>

Ce malt rendit le panel de dégustation très perplexe. Attaque déclinant pommes vertes, suivies d'une douceur légère enrobant noisettes et amandes grillées. Devant le panel se présenta l'image d'un capitaine de navire du XVème siècle dans son bureau bourgeois, en train de scruter la mer au lointain pour essayer de découvrir ce qui se cachait derrière l'horizon. En bouche, la goutte était moelleuse et incroyablement élégante avec des saveurs de tabac pour pipe, tapenade d'olives noires, légères senteurs d'herbes méditerranéennes et en sourdine une note de vieille malle de marin. L'eau ajouta anchois servis dans une taverne de port, accompagnés d'un rare sherry Amontillado ayant perdu sa 'flor' (pellicule de levure à la surface du vin) au fil des décennies en vieillissant sous fût de chêne.

EMBRUNS DE L'ATLANTIQUE ET ÉTINCELLES

TOURBÉ

CASK NO. 29.280
CHF 124.-



MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2010</i>
OUTTURN	<i>92 bottles</i>
ABV	<i>58.7 %</i>

En attaque olfactive, on trouva jambon fumé dans un poêlon en fonte pour cheminée à foyer ouvert ou étal de bonbons au bout d'une jetée. Véritable tourbe médicinale, marchant aussi bien que le Prozac. En bouche et dégustée pure, la goutte est sucrée mais a une stature masculine – goudron, réglisse, toffee à la mélasse et algues frites au chili. Puis, salade de pommes et céleri rave servie dans un train à vapeur. Après dilution, feu de joie avec caisses de poissons en bois sur un promontoire rocheux où les embruns de l'Atlantique déchaîné se mêlaient aux étincelles. Plus sucrée en bouche cependant, avec poisson fumé, fruits verts et glace nappée de sauce au chocolat mais également des notes de bois fumé, fumée et cendre en finale.

PÉNINSULE TOURBÉE

TOURBÉ

CASK NO. 149.2
CHF 102.-



MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE

REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>2015</i>
OUTTURN	<i>663 bottles</i>
ABV	<i>60.7%</i>

La goutte nous transporta aussitôt dans une église isolée de la côte ouest de l'Ecosse où nous étions invités à un mariage. L'odeur des très vieux bancs d'église en bois, des bouquets de fleurs et de leurs parfums se mélangeaient parfaitement avec celle de fumée de tourbe sucrée provenant des maisons alentours et des arômes maritimes. L'attaque de bouche révéla une explosion de tourbe sucrée vite suivie par une texture crémeuse chocolatée. En finale, herbes aromatiques qui s'attardent démesurément. L'eau déclencha la fête – gâteaux, confiture d'oranges fumée, figes grillées, châtaignes et crème très épaisse sur des framboises. En bouche, gâteau roulé à la confiture, mousse au chocolat, gâteau au citron et miel de bruyère, le tout avec une merveilleuse structure sucrée et fumée.

RENCONTRE PORT ASKAIG SANLÚCAR

TRÈS TOURBÉ

CASK NO. 53-364
CHF 103.-



MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>344 bottles</i>
ABV	<i>57.9%</i>

Journée tropicale typique sur Islay. Nous étions assis sur une plage en fin d'après-midi en train de gonfler un ballon de plage. A côté de nous, un barbecue au feu de tourbe sur lequel grillaient des tranches d'ananas, de pêches et des chamallows. Incisive, fraîche et claire, ainsi nous frappa la saveur de pierre à fusil typique de cette goutte, alors que nous débouchions et servions une bouteille de Pouilly-Fumé (Sauvignon Blanc). Après y avoir ajouté une goutte d'eau, un incident nous força à sortir du désinfectant de la trousse de premiers secours. Enfin, on put se relaxer de nouveau, cette fois avec un grand verre d'une boisson rafraîchissante appelée 'Smoke on Blonde', c'est-à-dire du Sherry Manzanilla et Amontillado (tous les deux de Sanlúcar de Barrameda), de la liqueur d'ananas épicée, Orange Bitters, morceaux d'ananas frais et enfin une bonne rasade de whisky fumé.

BELLE ET IRRÉSISTIBLE HARMONIE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. GN5.6
CHF 71.-



REGION	<i>Scotland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>1 years</i>
YEAR	<i>2020</i>
OUTTURN	<i>240 bottles</i>
ABV	<i>49.6 %</i>

Olfactif : pendant une promenade dans un paysage harmonieux, vous foulez un sol jonché de pommes de pin vertes, traversant parfois des pelouses, parfois des bosquets fleuris, des rhododendrons, de beaux genévriers et des petits lochs. En bouche avant dilution, gin tonic au citron Meyer (la variété plus sucrée et moins acide de citron) et mûres, ajouté à une curieuse saveur de bergamote épicée rappelant davantage épices et herbes. Après une goutte d'eau, les citrons Meyer nous servent à préparer une alléchante limonade aux parfums de fleurs ainsi qu'une confiture d'oranges crémeuse que nous avons décidé de relever avec un peu de poivre noir et de graines de cumin.

DESSERT DE LOUP DE MER ET 'PETITE SIRÈNE'

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R11.12
CHF 102.-



REGION	<i>Jamaica</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>66.9 %</i>

Le Panel s'est soudain trouvé à la Jamaïque, humant des parfums purs et vivants de chambre à air de bicyclette badigeonnée d'huile de colza et d'eau de mer. Caoutchouc salé, réglisse hollandaise pure, olives vertes saumurées et Dunder Funk (dessert de marins aux biscuits et à la mélasse). L'eau révéla un brusque baiser de sucre de glace au citron, puis, des sardines et des algues grillant sur un feu de charbon. Bois flotté recouvert de bernacles et arrosé de kérosène et sashimi frais au wasabi. En bouche, la goutte décline d'abord des notes goudronnées et citriques avec un nuage de pure WD40, une touche d'acidité phéniquée, caillette de haricots fermentés et tapenade d'olives noires. Après dilution, bandages antiseptiques, extrait naturel de goudron, onguents à base de plantes, vapeurs de diesel et fruits exotiques en fermentation.

FANFARON

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R2.17

CHF 106.-



REGION	Guyana
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	12 years
YEAR	2008
OUTTURN	235 bottles
ABV	61.4 %

Nous avons été étonnés par l'extrême bravache de ce rhum, originaire de la Guyane. Nez : confiture de cassis, cuir, dragées de graines de fenouil, pastel de nata, compote de pruneaux, réglisse rouge, mix de liqueur de bananes et calvados et odeur laissée après un accident de bec Bensen. En bouche, la goutte est intensément sucrée avec croquants aux noix, toast à la cannelle, banane caramélisée, confiserie à la noix de coco desséchée, sucre et cacao Coconut Sweetie Tobacco, dragées de graines de fenouil, miel et bonbons mentholés pour la gorge Tunes. L'addition d'eau donna des parfums de gros morceau d'ananas mûr enveloppé dans une feuille de tabac et des saveurs de dattes épicées, toffee foncé et sucre filé. A accompagner sans faute d'un bon cigare !

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.

39.212 PLUIE DE BONBONS AIGRE-DOUCE

Pour ce whisky, les notes de dégustation ont été rédigées par nos membres. Nous félicitons notre membre David Loosli – sa suggestion pour le nom de cette mise en bouteille a été retenue et il recevra une bouteille en cadeau.

PLUIE DE BONBONS AIGRE-DOUCE

JUICY, OAK & VANILLA

CASK NO. 39.212

CHF 89.-



REGION	Speyside
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	9 years
YEAR	2011
OUTTURN	194 bottles
ABV	56.9 %

L'attaque olfactive nous a surpris par sa luxuriante douceur (sucre en poudre, fruits confits) et fleurs blanches (lys, magnolia, frangipanier). Au bout d'un moment, nous nous imaginions dans un abri de jardin, à la fin de l'automne. Ça sentait le bois mouillé, la menthe odorante et les aiguilles de sapin. Des membres du panel évoquèrent des souvenirs de kiosque à la sortie de piscine en plein air ou de dégustation de strudel aux pommes sur une terrasse ensoleillée après le ski. L'attaque en bouche offre beaucoup de fruits du verger (poires, pommes), vanille et certains fruits exotiques rappelant le dernier Piña Colada dégusté lors du plus récent voyage sur un bateau de croisière. La dilution souligne l'aspect douceur. Yaourt à la fraise, menthe fraîche et glaçage de gâteau font leur apparition. Le soleil brille sur une pente sud du Tessin et des senteurs de jasmin et d'azalée parviennent jusqu'à nous. En finale, symphonie aigre-douce avec légères notes de poivre blanc et de réglisse.

14 ET 15 JANVIER 2022

BURNS SUPPER



Profitez d'une soirée écossaise en l'honneur du poète national Robert Burns. Notre maître de cérémonie, Robin Laing, animera toute la soirée avec des poèmes, des chansons et avec un joueur de cornemuse.

Le prix de CHF 110.– comprend l'animation, l'apéritif, un menu traditionnel à trois plats, avec « Haggis, Tatties and Neeps » (alternatives disponibles), eau minérale et café/thé.

RÉSERVEZ VOTRE TABLE MAINTENANT
shop.smws.ch



VENDREDI, 14 JANVIER 2022, 19:00

LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH

Pour les membres, le Landhotel Hirschen offre prix spécial pour passer la nuit:

Hébergement en chambre double
petit-déjeuner inclus pour 2 personnes CHF 175.–

Hébergement en chambre individuelle
petit-déjeuner inclus CHF 140.–

Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

VEUILLEZ RÉSERVER DIRECTEMENT AUPRÈS DE L'HÔTEL :
WWW.HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH

SAMEDI, 15 JANVIER 2022, 19:00

LA TABLE DE URS HAURI BERNE

Zeughausgasse 19, 3011 Berne

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.–.

Le Conseil fédéral a récemment décidé que les événements de plus de 30 personnes ne sont désormais autorisés

qu'avec un certificat COVID. Cela affecte bien sûr aussi nos dégustations. Merci de votre compréhension.

DATE	LIEU	ADRESSE
<i>Mercredi, 3 novembre</i>	Saint-Gall	<i>Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2</i>
<i>Vendredi, 5 novembre</i>	Bâle	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Jedi, 11 novembre</i>	Berne	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 12 novembre</i>	Zurich	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Mercredi, 1 décembre</i>	Lucerne	<i>Rathausturm, Kornmarkt 3</i>
<i>Jedi, 2 décembre</i>	Bâle	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 3 décembre</i>	Lausanne	<i>Tibits (1er étage), Place de la Gare 11</i>
<i>Jedi, 9 décembre</i>	Berne	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 10 décembre</i>	Zurich	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Jedi, 10 février</i>	Berne	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 11 février</i>	Zurich	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Jedi, 17 février</i>	Bâle	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 18 février</i>	Lucerne	<i>Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai</i>
<i>Mercredi, 2 mars</i>	Genève	<i>Bar du Nor, Rue Ancienne 66, Carouge</i>
<i>Jedi, 10 mars</i>	Berne	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 11 mars</i>	Bâle	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Mercredi, 16 mars</i>	Saint-Gall	<i>Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2</i>
<i>Vendredi, 18 mars</i>	Zurich	<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

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

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

www.smws.ch
 www.facebook.com/smwsswitzerland