



# Outturn

Février 2022  
SMWS Switzerland

DÉBUT  
DES VENTES :  
SAMEDI  
12 FÉVRIER



## LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR LES SAVEURS

Préparez vos papilles pour une douce séduction avec notre nouvelle gamme d'embouteillages qui réchauffent le cœur.

**PROFOND,  
RICHE ET  
FRUITS  
SECS**

Le dernier numéro d'Outturn met l'accent sur notre profil de goût « Profond, riche et fruits secs ». Nous vous présentons six mises en bouteille différentes, de 9 à 31 ans d'âge.

Comme c'est souvent le cas pour ce profil, les fûts de sherry jouent un rôle de premier plan. Tous ces whiskies ont passé un certain temps dans un deuxième fût. Des fûts de tailles très différentes sont utilisés pour cela : hogsheads de 250 litres, butts de 500 litres, barriques de 225 litres, port pipes de 550 litres. Certains d'entre eux ont contenu du sherry oloroso auparavant. Ce sherry est entièrement élaboré grâce à l'action de l'oxydation et a ainsi obtenu un arôme de noix parfumé (oloroso signifie « parfumé »). D'autres ont contenu du sherry PX (Pedro Ximénex), un sherry assez exubérant et doux avec un fort arôme de raisins secs.

Et le **64.123 Alerte rouge**, comment pourrait-il en être autrement, a passé les deux dernières années de sa maturation dans une barrique de porto 1st fill.

Si vous n'êtes pas fan de ce profil de goût, vous trouverez sûrement d'autres mises en bouteille à votre convenance dans le magazine ou sur notre boutique en ligne qui compte actuellement un peu plus de 70 mises en bouteille différentes. Cela vaut la peine d'y faire un tour !

Très cordialement,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Patric Lutz', with a stylized flourish at the end.

Patric Lutz

# QUAND LA SAVEUR PREND VIE

## PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

*Au cours des 12 prochains mois, Julien Willems, de la Société, nous emmènera dans une plongée profonde et délicieuse dans chacun des 12 profils de goût de la Société. Rien de mieux que de commencer par « Profond, riche et fruits secs », le dram parfait pour réchauffer une journée d'hiver glaciale.*

Chaque vie est faite d'expériences différentes et nous percevons les parfums et les saveurs de manière différente. Le plus souvent, ce que nous trouvons, ou ce que nous pensons trouver dans un whisky, est en fait une mosaïque d'éléments qui se chevauchent, stimulant nos souvenirs d'un ingrédient, d'un fruit ou d'un objet réel et tangible qui n'est pas réellement contenu dans le whisky que nous dégustons.

En hiver, avec les journées plus courtes et les nuits plus longues, nous cherchons tous à nous faire plaisir en savourant un dram riche en goût. Et lorsqu'il s'agit de se faire plaisir, il y a un profil de goût qui s'impose à beaucoup d'entre nous... Vous l'avez probablement deviné, ce mois-ci, nous nous consacrons à « Profond, riche et fruits secs ».

La maturation du whisky est par essence la recherche de l'équilibre entre l'identité du spiritueux et l'influence du fût.

Pour chaque profil, le point d'équilibre sera différent et dans le cas des whiskies Profond, riche et fruits secs, il se situe souvent plus près du fût que de l'alambic.

Au premier coup d'œil, « profond » décrit la profondeur de la couleur. Comme l'explique Andy Forrester, maître en spiritueux de la Société, « Il y a une corrélation certaine entre la couleur et la concentration des matières extractibles du bois, dont les tanins par exemple, en particulier avec le chêne européen. Toutefois, nous ne savons pas exactement quels sont les

processus responsables de la couleur ».

Et ce n'est pas seulement une question de couleur. Les saveurs sont tout aussi fascinantes, riches et séduisantes. Bien que la chimie de la maturation en fût reste encore très mystérieuse, certains processus sont connus et essentiels à la création d'un whisky aussi intense et décadent que ceux de ce profil de goût, ou de tout autre whisky. Concernant cet aspect, le principal processus est le traitement thermique des fûts.

Comme l'explique Andy Forrester, « Les traitements thermiques tels que le grillage permettent de décomposer la lignine, un composant de base du bois, en une multitude d'éléments divers. Certains d'entre eux sont actifs au niveau des arômes, d'autres sont à peine ou pas du tout perceptibles ».

Les tanins, que les amateurs de vin connaissent bien, peuvent donner une sensation sèche et poudreuse en bouche. La vanilline apporte des arômes de vanille et le gaiacol de fumé-épice (pensez à un bon barbecue plutôt qu'aux médicaments à base de gaiacol). Ajoutez à cela quelques lactones extraites du chêne et vous obtiendrez un goût de chocolat, souvent associé aux whiskies vieilliss en fût de sherry (le fameux xérès).

Mais il ne faut pas croire que ce profil de goût ne concerne que les fûts de xérès et de vin. De nombreux whiskies entrant dans la catégorie « Profond, riche et fruits secs » proviennent de différents types de fûts, tels que des re-charred



## DÉCOUVRIR ET EXPÉRIMENTER

*Profond, riche et fruits secs*

## PLAT APPROPRIÉE

*Fromage bleu épiced  
(Strathdon Blue, Stilton  
oder Roquefort)*

## BOUCHÉE APPROPRIÉE

*Kashmiri Gobhi avec du  
riz basmati*

## EN COCKTAIL

*Rob Roy*

hogsheads (recharbonnés, pensez à la distillerie 68), des fûts fortement grillés ou carbonisés, du chêne neuf (pensez à la distillerie 35 pour des réussites exceptionnelles), et du chêne européen ou américain.

Au cas par cas, le type de chêne, le liquide ayant été dans le fût précédemment ou le spiritueux ne suffisent pas à garantir qu'un whisky s'inscrira dans un profil de goût plutôt que dans un autre.

Ce qui par contre est certain, c'est qu'un whisky « Profond, riche et fruits secs » nécessite un fût très actif, agissant fortement sur son contenu. Pour cela, un bon traitement thermique est essentiel.

En fin de compte, la création d'un whisky « Profond, riche et fruits secs » demande du

temps, du savoir-faire et, pour être honnête, un peu de chance aussi. Combiner des distillats d'un style plus lourd (pensez aux distilleries 36, 37, 44 ou 76 par exemple) avec des fûts plus actifs, ou trouver des fûts qui conviendront à un type de distillat plus léger (distilleries 9, 28 ou 46 par exemple) demande beaucoup de connaissances et une sélection suffisamment importante de fûts différents. Il faut également faire attention aux distillats tourbés, car il n'est pas facile de trouver un fût suffisamment actif pour pouvoir inclure un distillat, même légèrement tourbé, dans le profil « Profond, riche et fruits secs ». Enfin, il faut être particulièrement opiniâtre pour résister à l'envie de mettre en bouteille ces fûts avant qu'ils n'atteignent leur apogée, surtout lorsqu'ils sont remarquables dès le début. Mais la patience et le temps font toujours la différence.

## PÉTRICHOR, EN VEUX-TU, EN VOILÀ

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 63.81

CHF 87.-



REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Oloroso Butt
FINAL CASK	1st Fill Ex-Oloroso Butt
AGE	9 years
YEAR	2011
OUTTURN	540 bottles
ABV	66.3 %

En attaque olfactive, la goutte était alléchante car légère, pure et épicée ! Abondantes notes de pain de seigle avec chutneys de fruits noirs, tamarin, confiture d'oranges sanguines et écorce de mandarine. Il y avait aussi viandes de gibier, lanoline et expresso juste fait. L'eau apporta des notes de feuilles mouillées, une fraîcheur de mousse et un parfum de pétrichor. Soupçons de Baileys dans un chocolat chaud, vieux cuir, cumin et noix grillées. En attaque, la goutte picote le palais avec des saveurs épicées de piment de la Jamaïque et de condiment au citron vert. Puis, relaxation avec sucres roux caramélisés, gingembre au vinaigre, gâteau jamaïcain, bière brune Sweetheart Stout et gelée de canneberges. L'eau adoucit tout ça pour révéler bières brunes allemandes charnuës, écorces séchées d'oranges Cheng Pi, thés noirs épicés, cocktails bitters et paillis de feuilles mortes. Cette goutte a vieilli sous butt de chêne américain Oloroso pendant sept ans avant d'être transférée en butt de chêne espagnol Oloroso de 1er remplissage.

## ON GOSSE, ON GOSSE AUTOUR D'UN BARBECUE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 41.141

CHF 105.-



REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Oloroso Butt
FINAL CASK	1st Fill Ex-PX Butt
AGE	13 years
YEAR	2007
OUTTURN	631 bottles
ABV	57.5 %

Nez ample et robuste en attaque. Chocolat noir, bois juste grillé, braises de barbecue, pâte d'amande et fleurs dans une serre chaude. Au-delà, nous y avons trouvé gingembre cristallisé, crayons taillés, cirage chaud, mastic et estragon séché. Après dilution, il y a cerises acides, vieux bois durs vernis, subtile truffe blanche et Forêt Noire bien imbibé. Avant dilution, ce malt est épicé et costaud au premier abord. Magnifiquement grillé, chaleureux, avec plein de réglisse, des notes de bière de bouleaux, curcuma et graines de fenouil grillées. L'eau fait ressortir des notes médicinales de légumes d'hiver et aussi de racinette, chutneys aux fruits noirs, pâtisseries danoises au sirop d'érable et noix de pécan, boissons Jäger Bombs et confiture d'oranges sanguines. Goutte vieillie 11 ans en butt de chêne américain sherry Oloroso avant d'être transférée en butt de chêne espagnol sherry PX de 1er remplissage.

## ALERTE ROUGE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECs

CASK NO. 64.123

CHF 102.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Port Barrique</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>253 bottles</i>
ABV	<i>53.6 %</i>

Plein de beaux fruits rouges en attaque olfactive, confitures épaisses, granita de fraises, feuilles de menthe et Limoncello. Il y a aussi des notes de canneberges séchées, réglisse rouge sucrée et tisanes aux fruits rouges. Rouge, rouge, rouge en fait. Et boisson Tizer aux agrumes ! L'eau ajoute des parfums de confiture d'oranges sanguines amères avec graines de coriandre, sucette glacée bleue saveur framboise, pastèque et fleurs des champs. En bouche et dégustée pure, la goutte est riche, avec des saveurs de tarte aux cerises Cherry Bakewell, confiture de fraises, morceaux d'ananas, huile d'amande et crème de cassis. La dilution apporte cuir neuf, bonbons à mâcher à l'anis Black Jack Chews, épices grillées, thé chai et gâteau de Savoie. Ce malt a vieilli 12 ans en pièce ex-Bourbon avant d'être transféré en barrique ex-Porto de premier remplissage.

## NUIT SANS ÉTOILES ET MAGNIFIQUE PLEINE LUNE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECs

CASK NO. 95.48

CHF 114.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Barrique</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>255 bottles</i>
ABV	<i>55.8 %</i>

Plein de délicieux arômes en olfactif avec biscuits aux figues Fig Rolls, tartes à la mélasse, noisettes rôties, estragon confit, dattes de Medjoul sucrées. Le palais nous réserva pralines au chocolat noir avec ganache aux saveurs de cannelle, cardamome et piment, le tout fondant délicieusement dans la bouche alors que nous admirions la nuit sans étoiles et la magnifique pleine lune. L'eau fit apparaître une note goudronnée de Sherry doux, avant que le parfum de bananes caramélisées et de flapjacks aux raisins secs ne vienne occuper le devant de la scène. La saveur en bouche était magique – délicieusement moelleuse, rappelant une liqueur aux canneberges, jus d'oranges sanguines et écorce d'orange. Au terme de ses treize ans passés sous pièce ex-Bourbon, nous avons transféré ce whisky dans une barrique grattée, grillée et rebrûlée, « assaisonnée » au Sherry Oloroso.

## FAISAN AUX BANANES

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 37.134

CHF 146.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>17 years</i>
YEAR	<i>2003</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>55.7%</i>

Pures bananes vieilles en fût commenta le panel de dégustation en attaque olfactive. Ample et attirant marais de bananes cuites au four avec du sucre roux, cocktails d'oranges sanguines, gelée de canneberges et notes plus profondes de lapin gallois à la bière, tourte de gibier et graisse cireuse. Merveilleuses texture, épaisseur et densité. Après dilution, la goutte devient plus terrienne et ample penchant vers des parfums de poivre noir, cacahuètes grillées à sec, dattes hachées en petits morceaux et raisins de Smyrne marinés dans l'alcool. En sourdine, note soyeuse d'umami de bouillon de mouton. En bouche, elle est riche et pleine d'épices hivernales pour vins chauds, viandes de gibier, café noir de luxe, résines de bois dur et copeaux de tour à bois. L'addition d'eau amplifia les saveurs de gibier et vit l'apparition de fruits plus noirs – figues à l'Armagnac avec une bonne dose de crème anglaise à la cardamome sur le côté. Malt vieilli 15 ans sous pièce de bourbon avant d'être transféré en pièce Oloroso de 1er remplissage.

## MANNE TOMBÉE DU CIEL

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 12.62

CHF 560.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Butt</i>
AGE	<i>31 years</i>
YEAR	<i>1989</i>
OUTTURN	<i>514 bottles</i>
ABV	<i>57.9%</i>

Un arôme d'encens de bois d'Aloès - ce bois si précieux et parfumé que les nobles de la cour antique impériale japonaise désignaient sous le nom de 'Kyara Kongo', signifiant 'Kyara Diamant' - emplit la pièce. En bouche, le malt est quelque peu lourd et sombre mais en même temps fruité et léger, évoquant des images du show équestre de l'Ecole Royale d'Andalousie de Xérès 'Comment dansent les chevaux andalous', sorte de ballet équestre accompagné de musique espagnole. Une goutte d'eau et nous avons devant nous le tableau d'un colibri battant des ailes, gracie filigrane à l'élégance enjouée et à l'apparence si naturelle et fluide. Véritable manne tombée du ciel et que vous n'oublierez pas de sitôt. Nous avons transféré cette goutte en butt PX de premier remplissage, au terme de son séjour de 29 ans en butt ex-Oloroso.



## MOULES DANS LA SALLE DES MACHINES

HUILEUX ET CÔTIER

CASK NO. 93.169

CHF 143.-



REGION	<i>Campbeltown</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>17 years</i>
YEAR	<i>2004</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>54.6 %</i>

Crescendo régulier des arômes vers une apothéose de casiers à homards, algues sur coquillages et créosote attaché à des olives vertes, crumble brûlée à la rhubarbe et thé Lapsang Souchong. Colonne de fumée d'un feu de joie au parfum de bruyère brûlée, kippers, barbecue de fruits de mer accompagné de petites gorgées de Sherry Oloroso. L'eau transforma le Sherry en Fino avec une saveur piquante de sel qui complémente des odeurs d'épaisse graisse rappelant celle que l'on trouve dans la salle des machines des chalutiers. Il y avait aussi goudron collant combiné à de la poussière de charbon et à du sirop pour la toux. Finalement, bacon cohabitant avec huîtres fumées, moules et saucisses aux herbes alors qu'un filet d'huile de sésame aspergeait réglisse salée, maquereau poivré et toffee brûlé.

## MAGNIFIQUE !

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 135.35

CHF 95.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>New Oak Heavy Char Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>2008</i>
OUTTURN	<i>255 bottles</i>
ABV	<i>54.5 %</i>

Nez complexe : mélange de raisins de Smyrne, figes mûres, confiture d'oranges et de cassonade, pâte d'amandes et chocolat parfumé au rhum, bois ciré, mastic et bûches fendues. La délicieuse saveur de bouche déclinaît bâtons de sucettes glacées au chocolat et sucres d'orge, cerises épicées, boules à l'anis Aniseed Gobstoppers et rôti de poitrine de porc parfumé aux cinq épices. En finale, grains de café, cardamome et curry. Après dilution, il y avait des parfums de glace, sirop d'érable et gaufres dans l'atelier d'un peintre (ou était-ce chez un apothicaire ?). En bouche, on trouvait maintenant des saveurs de poires pochées avec miel et clous de girofle, crêpes pour le petit déjeuner avec café noir et soupçons de boîtes de cigares ; magnifique goutte ! Elle a passé neuf ans sous fût ex-Bourbon avant d'être transférée en pièce de chêne neuf fortement brûlée au préalable.

## MOELLEUX ET JAUNE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 9.220

CHF 105.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>235 bottles</i>
ABV	<i>55.8 %</i>

Explosion de parfums de crêpes Suzette et tonnes de crème sucrée à la vanille en attaque olfactive. Succulente crème anglaise faite avec de jeunes vins de dessert, bubble gum Juicy Fruits, champignons blancs, brindilles vertes cassées, crème au citron vert Lime Curd et granola noyée dans le miel. L'eau fait ressortir chocolat au lait, mandarines, miettes de galettes d'avoine et rondelles de bananes séchées. Verdict général : merveilleux ! Attaque en bouche offrant crème anglaise épicée, Porto blanc sucré, confiserie à la menthe Edinburgh Rock, sucettes Drumstick et cuir neuf. L'eau rend la goutte élégante, lui attribuant des saveurs de prunes jaunes mûres et de fleurs des champs jaunes, viennent ensuite huile de Tournesol, eau de rose, thé au jasmin et pâte Umami. Touche de miel sur tartine de pain irlandais (au bicarbonate) en sourdine.

## ILE ENSOLEILLÉE ET PARADISIAQUE

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. 50.116

CHF 460.-



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>31 years</i>
YEAR	<i>1990</i>
OUTTURN	<i>78 bottles</i>
ABV	<i>45.8 %</i>

Le nez évoque une table recouverte de fruits (figes fraîches, mûres, poires parfumées, kumquats). Au centre, un étui à violon contenant un Stradivarius et une confiserie au caramel, Caramel Log. En bouche, la goutte est complexe et décline melon vert et pomme à la crème anglaise, caramel dur au beurre Butterscotch et confiseries au café Coffee Creams. Il y a aussi des soupçons de prosciutto, d'Armagnac et de cuir (comme si vous trimballiez votre valise datant des années 30 à travers les marchés Funchal en direction de Blandy). Après dilution, vous êtes dans une île ensoleillée paradisiaque – huiles aromatiques (bois de santal, patchouli, sauge), verre de Porto, soupçons de tabac et parfums floraux, café et chamallows. Saveurs juteuses de pêche, poire, menthe citronnée et sucrée en bouche. Chêne asséchant la bouche, écorce d'orange et vinaigre balsamique en finale.



## MIX SANGRI-LAMBRO- RIBENA-O RUFFLE

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 59.65  
CHF 98.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Red Wine Barrique</i>
<b>AGE</b>	<i>13 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>2008</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>278 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>55.7 %</i>

Cette goutte, qui a passé dix ans sous fût ex-Bourbon, a maintenant été transférée en barrique de 1er remplissage ayant contenu du vin rouge. Caractère très influencé par le vin en olfactif avec Porto et Sangria, beaucoup de fruits rouges (mûres, Ribena, pâtes de fruits, prunes épicées) et soupçons de boîte de cigares. Tout ceci perdure en bouche avec vin de dessert et Lambrusco, Ruffle Bars (barres de chocolat noir, framboises et noix de coco), réglisse rouge et compotes de fruits. Finale : asséchante avec notes de chêne imprégné de vin, canneberges et cannelle. Après dilution, apparition de dattes collantes, poudre acidulée, miel et tabac en olfactif. La bouche, elle, devint plus juteuse avec des saveurs de grenades, gâteaux pour le thé aux chamallows Marshmallows teacakes, confiture d'abricots, vanille, meringues et Sauternes frais ; sécheresse de nouveau en finale comme si vous étiez en train de mâcher une racine de réglisse. Vraiment intrigante.

## POUR CAMPEURS ET PANIERS PIQUE-NIQUE

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 58.44  
CHF 104.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>13 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>2007</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>210 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>58.9 %</i>

Selon le panel, il s'agit d'une goutte au caractère assez doux et élégant. Graines de tournesol, mélange du randonneur, tissus, linge blanc amidonné, fleurs des champs pressées et biscuit de Savoie vanillé sortant du four. Une bonne dose de crème au citron Lemon Curd, herbe coupée et glaçage au babeurre. La dilution révèle huiles parfumées au citron, pastilles pour la toux, lanoline, noix de cajou grillées et tisanes. Saveurs de bouche simples et décontractées. Notes classiques de boissons gazeuses à la vanille Cream Soda, huile de tournesol, herbe juste coupée, balles de foin et céréales de petit déjeuner sucrées. Après dilution, apparition de saveurs de pâtes de fruits molles, melon, fleurs jaunes, chewing gum Juicy Fruits et sirop d'ananas.

## POMMES ET POIRES DANS GRANGE À FOIN

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 35.296  
CHF 115.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>133 bottles</i>
ABV	<i>53.5 %</i>

Explosion de crevettes mousseuses, loukoum au citron et gâteau à la mandarine en attaque. Suivent des bouffées d'encens d'église et de veste en cuir usée suspendue dans une armoire ancienne et imprégnée d'eau de Cologne et de fumée de cigarettes. En bouche, il y a pépins de confiture de framboises, punch d'agrumes, huile de néroli et bonbons saupoudrés de cannelle. Sauce soja, wasabi et tabac apportent réconfort en finale. Après dilution, le nez combine biscuits Hobnobs au chocolat, confiseries Snowballs au chocolat et noix de coco et des parfums de bois de sauna et de pommes et poires dans une grange à foin. La saveur de bouche remonte bien avec des notes de limoncello, mousse-dessert aux pommes Apple Snow et tranches de poires. Le tout sur des notes plus profondes de boîte de cigares, vin de gingembre, copeaux de chêne et cannelle.

## PROMENADES PAISIBLES DANS LES VIGNOBLES

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 63.79  
CHF 125.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>19 years</i>
YEAR	<i>2002</i>
OUTTURN	<i>215 bottles</i>
ABV	<i>53.8 %</i>

Grande élégance en olfactif avec gelée de fraises juste faite et beignets crème vanille saupoudrés de sucre au parfum de lilas, véritable buisson de lilas rempli de ravissantes fleurs mauves. Goutte délicate, sucrée et fruitée en bouche, rappelant une liqueur sucrée fabriquée à base de toutes petites 'pêches de vigne' de la Moselle ajoutée à un cocktail de champagne genre Bellini. Bref, une goutte délicieuse ! L'eau ajoute des parfums de violettes des bois aux feuilles en forme de cœur et aux fleurs bleues-mauves qui apparaissent aux premiers beaux jours. Il y a aussi un certain nombre de saveurs composées de truffes au Marc de Champagne soyeux enrobées de chocolat au lait crémeux. Le tout est saupoudré de sucre de glace.



# APÉRITIF SUR LES LINKS

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 52.42  
CHF 81.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>57.6 %</i>

Nez : véritable joie avec ses senteurs de prosciutto et melon dégustés sur la terrasse d'un vignoble italien, parfum persistant de feuilles de vigne et soupçons de fumée de pipe. En bouche, nous étions alors en Grèce avec des saveurs de feuilles de vigne farcies, feta et Spanakopita arrosées de vin blanc, amandes grillées, pain d'épices et loukoum. Après dilution, c'était maintenant l'Ecosse et ses parcours de golf Links, brise marine, fleurs d'ajoncs et glace au bord de la mer ; un des golfeurs s'était parfumé et portait un sac de golf en cuir. Bouche après dilution : saveurs de coquilles Saint-Jacques saisies au beurre d'abord, suivies de gâteau roulé au chocolat et de noix du Brésil. Finale avec marc de café, chêne, cuir, noix muscade et gingembre.

# JACINTHES, MIEL ET BONBONS ANANAS CHOCOLAT

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 39.221  
CHF 93.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>241 bottles</i>
ABV	<i>59.1 %</i>

Attaque olfactive sucrée avec des senteurs de pâte d'amande, fondant à l'orange, sucres d'orge et brioches recouvertes de glaçage. On y trouva aussi grains de poivre, bonbons à l'anis Aniseed Balls, parquets, selles polies et feuilles de tabac. Dégustée pure, la goutte était sucrée, fruitée et légèrement épicée avec bonbons durs au citron et à l'orange, sucreries Old English Spangles, pastèque, Amaretti et miel épicé ; poivre blanc et piment en finale. Après dilution, émergence de parfums de cerises macérées, abricots et vin blanc fruité, jacinthes et miel sur une table de chêne ensoleillée. En bouche, c'était une parade de saveurs piquantes d'agrumes, de cocktail d'ananas, jus de pommes et griottes ; finale déclinant des courants plus profonds de cigarettes Sobranie, noix muscade, cuir et chêne.

## GHEE DES ORCADES

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 4.289

CHF 93.-



MAX.  
UNE BOUTEILLE  
PAR MEMBRE

<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>11 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>2010</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>248 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>62.4 %</i>

Attaque olfactive livrant pure eau de mer et saumâtre d'olives. Légèreté, odeur de fumée de pierre de brique, minéraux salés avec toile de jute, notes de goudron moelleuses et bacon fumé. Méli-mélo d'aspirines écrasées, coquillages, essence et sable de plage. Après dilution, on avait pistaches salées, huile de tournesol, myrtille des marais, graisse de mécanicien, galets de plage mouillés et gauthérie. Attaque en bouche déclinant mastic, fleurs de bruyère, miso, soupe de légumes Scotch Broth, pâte d'umami, olives vertes et sel de mer. Malt aromatique et assuré. L'eau va lui conférer des notes de cour de ferme et des traits plus charnus et épais. Toile, suie, fumée de charbon, onguents et tourbe pure. Au bout de sept ans de maturation, nous avons mélangé une sélection de pièces de cette goutte en différents fûts. Ce tonneau Bourbon de 1er remplissage est l'un de ces fûts.

<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>Re-Charred Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>10 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>2010</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>175 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>59.0 %</i>

Le nez de ce whisky piqua notre imagination, évoquant feux de feuilles fumant, 'traverses de chemin de fer bâchées sur remorques surbaissées', baskets de marcheurs sur feu, charcuterie et chevreuil cuit dans le vinaigre de vin rouge. En bouche, apparition de notes de fumée de bois de caryer, bacon calciné et chamallows brûlés. Ce whisky évoqua aussi pour un membre du panel l'action de 'lécher un cuir de rasoir de coiffeur' ainsi que le goudron, l'anis et les résidus d'un curry brûlé au fond d'une casserole. Après dilution, mélange de réglisse et de ballons magiques, 'bougie dans une lanterne de citrouille' et 'épave de voiture calcinée'. Cendre et saumure en bouche à présent – caramels roulés dans la cendre, barbe à papa, brindilles brûlées, s'mores (chamallows et chocolat à l'intérieur de deux crackers cuits sur feu de camp) et vinaigre qu'on met sur les frites ; puis sécheresse, cendre et soupçons de clous de girofle en finale. Bref, 'terriblement bon !'.

## TERRIBLEMENT BON

TOURBÉ

CASK NO. 16.54

CHF 92.-



MAX.  
UNE BOUTEILLE  
PAR MEMBRE



# 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.-.

*Toutes nos dégustations se déroulent selon les règles Corona du Conseil fédéral. Veuillez vérifier les directives*

*actuellement en vigueur sur notre boutique en ligne à la date et au lieu correspondants.*

DATE	LIEU	ADRESSE
Jeudi, 10 février	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 11 février	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Jeudi, 17 février	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 18 février	<b>Lucerne</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Mercredi, 2 mars	<b>Genève</b>	Bar du Nord, Rue Ancienne 66, Carouge
Jeudi, 10 mars	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 11 mars	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Mercredi, 16 mars	<b>Saint-Gall</b>	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Vendredi, 18 mars	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Jeudi, 5 mai 2022	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 6 mai 2022	<b>Lausanne</b>	Tibits (1er étage), Place de la Gare 11
Jeudi, 12 mai 2022	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 13 mai 2022	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 19 mai 2022	<b>Lucerne</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai

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)