



Outturn

Avril 2022
SMWS Switzerland

DÉBUT
DES VENTES :
SAMEDI
9 AVRIL

RECHERCHE D'ARÔMES À PÂQUES

Suivez votre nez pour une aventure pascalle pleine de saveurs, nous divertissons vos sens avec notre collection captivante de whiskies raffinés.





**SUCRÉ,
FRUITÉ ET
MOELLEUX**



Lisez la suite de la série « Quand les saveurs prennent vie » avec le profil « Sucré, fruité et moelleux ». Vous trouverez dès à présent tous les articles de la série déjà parus sur notre site web. Comme ça, ils sont disponibles à tout moment pour une lecture ultérieure.

Vous trouverez également quelques nouvelles mises en bouteille passionnantes : **1.264: Viennoiserie danoise épicée aux cerises**, une mise en bouteille moelleuse et fruitée de 9 ans d'âge provenant d'un fût 1st Fill Bourbon. Vous avez aussi droit à un 8 ans d'âge de la distillerie 30 – **30.121: Chasse qui en vaut la peine**, au bon goût de Sherry, et à **53.395: Homard au fumé sucré, pourpier marin et salicorne**, une mise en bouteille de 11 ans d'âge de fût Bourbon Refill qui réjouira les amateurs de tourbe parmi vous.

Vous apprendrez également des choses passionnantes sur les festivals à venir et les mises en bouteille prévues : entre le 29 avril et le 27 mai, vous en aurez droit à cinq différentes. Vous n'allez pas vous ennuyer.

Parallèlement, nous avons également planifié toutes les dates de dégustation jusqu'à la fin de l'année. Nous sommes heureux de pouvoir à nouveau les organiser sans restrictions. Nous serons heureux de vous accueillir à nouveau, vous et vos invités.

Profitez du printemps avec nos mises en bouteille haute en couleurs.

Nous vous souhaitons de joyeuses Pâques.

Très cordialement,

Patric Lutz

QUAND LA SAVEUR PREND VIE SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

Prêt pour une aventure tropicale, avec des notes de vanille, de crème anglaise, d'agrumes, de fruits du verger et de fruits à noyau, de mangue et d'ananas ? Sucré, fruité et moelleux est le profil de saveur qu'il vous faut. Julien Willems se penche sur l'origine de ces arômes séduisants et sur ce qui amène le comité de dégustation de la Société à placer un single malt dans cette catégorie.

Tous les arômes du whisky proviennent des ingrédients et de la façon dont ils sont traités. Ce sont l'orge maltée et la levure qui sont à l'origine de la création des arômes, notamment lors de la fermentation. Mais le type d'alambics utilisés, les points d'arrêt de la distillation et le type de condenseurs sont tout aussi importants.

Et enfin, mais non des moindres, il y a le traitement du bois et la façon dont le fût lui-même introduit des arômes pendant le processus de maturation. Bon nombre des composés résultant de ces processus travaillent sur le plan aromatique, et le profil de chaque whisky découle de la contribution relative de chaque composé à la saveur globale perçue.

UNE QUESTION D'ESTERS

Qu'en est-il de Sucré, fruité et moelleux ? Dans ce profil d'arôme, une famille clé de composés sont les esters, et il en existe une grande variété, généralement associés à des arômes fruités et floraux. Les variations des types d'esters et de leurs concentrations sont infinies, et par conséquent, les impressions fruitées qu'ils peuvent créer le sont également. Par exemple, on peut percevoir certains esters comme des arômes d'agrumes et de pomme verte (en chimie, on parle d'acétate d'isoamyle), tandis que d'autres évoquent plutôt la banane, la mangue et l'ananas trop mûr (ce sera alors du butanoate d'éthyle).

TOUTE L'IMPORTANCE DE LA LEVURE

L'activité de la levure pendant la fermentation génère de l'alcool et une foule de sous-produits métaboliques, notamment des esters, des acides et des aldéhydes. C'est dans le washback que se créent la plupart des arômes du whisky qui ne sont pas issus du fût. Les distillateurs savent comment accentuer le fruité du spiritueux en contrôlant la fermentation.

Par exemple, une fermentation plus longue donne un spiritueux plus fruité, car la concentration d'esters augmente avec le temps. En combinant cela avec un moût clair provenant de la cuve d'empâtage, ou en optant pour un brassage à haute gravité (essentiellement en utilisant un wash plus concentré), on peut créer encore plus d'esters et donc un spiritueux plus fruité.

ENCORE DE LA SCIENCE

Pour créer un spiritueux fruité et pur, il ne suffit pas de réussir la fermentation ; le processus de distillation est tout aussi important. Certains types d'alambics créent un reflux plus élevé pendant la distillation, concentrant ainsi des molécules plus légères et plus volatiles comme les esters dans le spiritueux que l'on crée. Lorsque la concentration de composés progressivement plus lourds et moins volatils, qui pourraient masquer les saveurs fruitées, augmente dans l'alambic, le distillateur peut choisir d'arrêter la distillation pour garder le spiritueux léger et fruité (la distillerie 112 de la Société regorge d'exemples fruités de ce type).

AU CŒUR DU BOIS

Pour devenir un véritable whisky, un spiritueux a besoin d'un partenaire, et un fût soigneusement sélectionné constitue l'âme sœur parfaite. Les whiskies de ce profil aromatique tirent leur douceur de composés comme les lactones de chêne et la vanilline, qui exsudent du bois pendant la maturation.

« Les chênes américains ont des concentrations de lactones plus élevées que les chênes français ou espagnols et peuvent conférer à un whisky de superbes arômes d'ajonc et de noix de coco », explique le Dr Andy Forrester, formateur en spiritueux au sein de la Société. (Pour un exemple savoureux d'un chêne à forte concentration en lactones, essayez le blended malt Batch #12 Clementine Confit.)

Le traitement thermique du chêne par grillage ou carbonisation pendant la tonnellerie décompose la lignine, un composant structurel du bois. Cela libère une gamme variée de composés aromatiques au goût sucré. La vanilline, dont le goût et l'odeur correspondent à ce qui est écrit sur la boîte, contribue fortement à la douceur du whisky mature.

Et ce n'est pas tout. Le fruité peut également augmenter au cours de la maturation, car il se produit de lentes réactions chimiques au cours desquelles l'éthanol est finalement converti en esters. En somme, ce sont les composés dérivés de la fermentation, de la distillation et de la maturation qui expliquent les éléments sucrés et fruités de ce profil.

MOELLEUX EN BOUCHE

Mais alors, qu'est-ce qui rend un whisky moelleux ? Chimiquement, on n'en est pas tout à fait sûr, mais la « dureté » d'un spiritueux peut être liée à divers facteurs, dont l'éthanol lui-même.

L'alcool s'évapore du fût pendant la maturation (plus rapidement que l'eau lors de la maturation

en Écosse) : ce phénomène, connu sous le nom de « part des anges », signifie qu'avec le temps, le whisky contenu dans le fût perd de sa force. Comme les whiskies de la Société sont mis en bouteille à la force du fût, cela signifie que l'âge peut également être lié à la douceur du spiritueux, les jeunes whiskies étant généralement « vifs » et les vieux, plus doux et moelleux.

Nous savons également que lors d'une longue fermentation, les bactéries prennent le relais de la levure. Leur fermentation malolactique ne produit pas d'alcool, mais d'autres composés aromatiques importants, comme l'acide lactique, dont on pense qu'il confère au whisky un caractère crémeux et beurré, et donc un tempérament moelleux.

Sur le papier, si vous vouliez créer un archétype de whisky doux, fruité et moelleux, vous utiliseriez un moût clair, vous le feriez fermenter longtemps, vous arrêteriez la distillation relativement tôt, puis vous stockeriez le spiritueux dans un fût de chêne américain actif. Mais même si la distillerie 135 nous a offert de nombreux exemples splendides, il n'existe pas de méthode infaillible pour obtenir un single cask de ce profil.

Car en définitive, lorsqu'il s'agit de créer un whisky de ce style, tout se joue sur les connaissances, l'habileté et bien sûr un peu de chance. Avec le temps, on atteint un équilibre et une harmonie des saveurs de l'alcool et du fût. Un partenariat qui, comme tant de choses dans la vie, s'avère être bien plus que la simple somme de ses parties.



DÉCOUVRIR ET EXPÉRIMENTER

Voici quelques aventures gustatives que nous avons proposées ces dernières années pour des whiskies correspondant à notre profil de goût Sucré, fruité et moelleux.

Plat appropriée: *Cheesecake à la mangue et aux framboises avec épices*

Plat principal approprié: *Langoustines du sud de l'Inde au masala de Tony Singh*

En cocktail: *Un Sucré, fruité et moelleux dans un cocktail Pink Highball*

Liens vers des recettes: www.smws.ch/fr/sucré-fruité-moelleux



**UNE EXPÉRIENCE DE FESTIVALS
DU WHISKY RICHE EN SAVEURS
COMME AUCUNE AUTRE**

UN LIEU POUR VOUS

À partir de fin avril et jusqu'au début du mois de juin, différents festivals ont lieu en Écosse, et si ce n'est pas le cas, la Société célèbre également toutes les autres régions écossaises.

SPEYSIDE
27 avril au 2 mai

LOWLAND
2 au 8 mai

HIGHLAND
9 au 15 mai

CAMPBELTOWN
24 au 26 mai

ISLAY
27 mai au 4 juin

AVONS-NOUS VOTRE ADRESSE E-MAIL ?

Assurez-vous que nous avons bien votre adresse e-mail actuelle : du 29 avril au 27 mai, nous vous présenterons chaque semaine la nouvelle mise en bouteille à l'occasion de chaque festival.

VEUILLEZ ENVOYER LES CHANGEMENTS À SMWS@SMWS.CH

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

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

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 luxurieuse 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.

A COUPER LITTÉRALEMENT LE SOUFFLE

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 150.2

CHF 119.-



REGION	<i>Ireland, County Cork</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Rye Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>248 bottles</i>
ABV	<i>58.3 %</i>

Bouquet à couper le souffle : encens d'église, pétales de roses, huile d'orange, bruyère séchée, bergamote, noix muscade. Et ça n'est que le début. En bouche et pure, la goutte s'avère tout aussi fascinante avec poudre de cacao, noix grillées aux parfums de poivre de cayenne et d'expresso et crème de carambole aux fruits tropicaux. Un peu d'eau et surviennent d'abord des senteurs d'herbes fraîches – thym et fenouil – vite suivies de vanille, noix de coco, rhum et raisins secs. En bouche après dilution, on trouve des saveurs de truffe chocolat orange, chocolat noir riche et crémeux parfumé à l'huile d'orange pure et pistaches croustillantes. Après quatre ans sous tonneau de Bourbon de 1er remplissage, cette goutte a été transférée en tonneau de 1er remplissage ayant abrité du whiskey de seigle.

CABRIOLES DE BOUFFON BIEN 'ESTÉRÉ'

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 115.21

CHF 92.-



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

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 épicé. Vivant mélange de menthol, confiserie de poudre acidulée Sherbet Fizz et boisson gazeuse à la vanille Cream Soda en finale.

VIENNOISERIE DANOISE ÉPICÉE AUX CERISES

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 1.264
CHF 95.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>237 bottles</i>
ABV	<i>58.4 %</i>

Nous étions en train de préparer un parfait au citron vert et liqueur Frangelico avec gaufrettes au chocolat blanc ainsi qu'une barre casse-croûte au yaourt grec, fraises fraîches, noix de cacao et canneberges séchées. En bouche avant dilution, morceaux d'ananas, poires rôties, muesli aux noix et truffes au chocolat noir dans un pie au citron vert Key Lime Pie. L'eau fit apparaître un arôme fruité de pommes – strudel ou chausson aux pommes – accompagné d'une tisane aux fruits et d'huile d'arbre à thé. En bouche, on avait l'impression de mordre dans une viennoiserie danoise à la pâte feuilletée beurrée, fourrée d'un fromage blanc épicé et de cerises aigres.

PAUSE-CAFÉ DE MENUISIER

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 73.123
CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>183 bottles</i>
ABV	<i>63.1 %</i>

Nous traversons la bruyère en fleurs en direction de l'atelier d'un menuisier spécialisé dans la fabrication des étagères à épices ; il moule des grains de café dans un moulin à café avant de nous servir des biscuits au caramel et noix de coco Caramel logs et du gâteau aux pommes d'antan. En bouche, notes sucrées (miel, toffee, fondants au chocolat), suivies de chaleureux parfums boisés – poires pochées épicées, dragées de fenouil enrobées de sucre, poivre blanc et paprika. Après dilution, le nez se pare de cake bananes et noix, granola, boîte de tabac en bois, jasmin et brindilles d'eucalyptus. Après dilution, saveur de bouche qui réchauffe et apaise, avec cake à la carotte, toast à la cannelle et sucre roux, biscuits au gingembre et bonbons à la réglisse Coltsfoot Rock ; légères touches de menthol et menthe en finale.

RÉCONFORTANT!

ÉPICÉ ET SEC

CASK NO. 44.141

CHF III.-



REGION	<i>Speyside Spey</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Charred Wine Barrique</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>217 bottles</i>
ABV	<i>62.5 %</i>

Vous voilà en train de marcher dans une forêt, vêtu d'une chemise de bûcheron, une tronçonneuse dans une main, essayant de garder en équilibre une hache de l'autre côté et vous vous frayez un chemin à travers un sol forestier mousseux et détrempé. Ample et hardi en bouche, ce malt réchauffe les cœurs à la manière d'un rhum épicé auquel on a ajouté du piment chipotle. Après dilution, le nez se pare de parfums de sauté de bœuf Teriyaki à la sauce soja, vin de riz sucré et saké. En bouche, apparition de fèves tonka, bâtons de cannelle, confiture de cassis et tiramisu à la liqueur d'amaretto. Après douze ans sous pièce ex-Bourbon, ce whisky a été transféré en barrique de vin rouge calcinée de second remplissage.

MIXOLOGUE EN PLEINE ACTION

JEUNE ET ALERTE

CASK NO. 82.30

CHF 85.-



REGION	<i>Highland Eastern</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>213 bottles</i>
ABV	<i>62.4 %</i>

Tous les membres du panel s'accordèrent pour dire que le nez avait plein de notes fruitées (bonbons à la banane, cerises au marasquin, prunes, poires, confiture de framboise et raisin blanc), des rappels lactiques (pain beurré, crème fouettée) et des touches de menthe (bonbons Humbugs, glace menthe aux pépites de chocolat). Certains, mais pas tous, y trouvèrent sucre roux, bubble gum, génoise à la vanille et chêne poncé. En bouche, il y avait liqueurs fruitées sucrées, cerise, framboise, grenadine et menthe – vision de mixologue dans le feu de l'action. Puis, on identifia des notes de pâte, de biscuits sablés (Empire biscuits) et de Chardonnay boisé (chêne). Une vague de chaleur intensive et impressionnante (qui se fait plus discrète après réduction), envahit également le palais où se bouscailaient piment de la Jamaïque, pain d'épice, pastilles pour la gorge Fisherman's Friends, cumin et macis.

L'ÂME DU TEMPLE !

LÉGER ET DÉLICAT

CASK NO. 6.49
CHF 86.-



REGION	<i>Speyside Deveron</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.

DÉGUSTATION SUR BALLON-SAUTEUR

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 71.82
CHF 96.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2007</i>
OUTTURN	<i>220 bottles</i>
ABV	<i>58.8 %</i>

Cocktail de bonbons mousseux à la banane Foamy Banana Sweets et bonbons à la poire Pear Drops en attaque. Ces parfums cèdent ensuite la place à des senteurs de gâteau sucré à la noix de coco, boisson américaine à la vanille Cream Soda, tartes à la crème anglaise et fruits du verger recouverts d'un glaçage au miel. Goutte appétissante, sucrée et séduisante. L'eau apporte chamallow, genièvre, orties écrasées, bois de sapin, litchis et écorce de pamplemousse confite. Sans eau, saveur de bouche agréablement simple avec lait condensé, pie banane caramel Banoffee Pie et des notes plus solides de poivre blanc, hydromel épicé et huile de graines de pastèque. L'eau ajoute jus de mangue, fleurs de bruyère, ajoncs, pétales de rose, papaye séchée, sirop de citron vert et graines de fenouil.

TAGINE PSYCHÉDIQUE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 18.37

CHF 98.-



REGION	<i>Speyside Spey</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'entraîne 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, 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, 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, apparentent 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.

CHASSE QUI EN VAUT LA PEINE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 30.121

CHF 88.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>Refill Toasted Butt</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2013</i>
OUTTURN	<i>546 bottles</i>
ABV	<i>67.4 %</i>

Nous étions transportés dans un salon de thé autrichien ou plutôt dans un pavillon de chasse où flottait un mélange d'odeurs d'animaux empaillés accrochés aux murs, de parfums chocolatés et de Sacher Torte viennoise à la savoureuse confiture d'abricots. Ouah ! En bouche, nous avions une tasse de Jagertee (le thé du chasseur) brûlant, à base de "Inländer-Rum" à la très haute teneur en alcool (80%) et de thé noir épicé. Après dilution, nous nous sommes assis sur un tronc pour regarder à la jumelle, cette fois avec un flasque de ceinture rempli de chocolat chaud pour nous réchauffer, jusqu'à ce que nous parvint le signal spécial du cor de chasse sonnante l'hallali ! Après cinq ans en butt ex-Oloroso, nous avons transféré ce whisky en butt de remplissage grillé.

HOMARD AU FUMÉ SUCRÉ, POURPIER MARIN ET SALICORNE

TOURBÉ

CASK NO. 53.395
CHF 112.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>284 bottles</i>
ABV	<i>56.4 %</i>

Plein de fumée dès le départ – paprika fumé et doux, bacon fumé, rillettes de saumon fumé servies avec des cornichons au vinaigre salés, fermes et croustillants. La dégustation de bouche avant dilution est une véritable expérience. C'est une explosion de saveurs rappelant un plat de homard au fumé sucré accompagné de pourpier et de salicorne. L'eau ajoute un parfum mentholé d'eucalyptus. Retour rapide de la fumée avec melons en train de brûler, alors que se prépare une salade spéciale de concombres allemands à l'aneth avec une vinaigrette Thousand Island sucrée, fumée et salée. En bouche, magret de canard au thé fumé dans une sauce aux poires et myrtilles, avec cette délicieuse fumée ondulante et sucrée qui s'attarde en finale.

SENSATION FUMÉE, SUCRÉE ET SALÉE

TOURBÉ

CASK NO. 66.208
CHF 215.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Barrique</i>
AGE	<i>23 years</i>
YEAR	<i>1997</i>
OUTTURN	<i>154 bottles</i>
ABV	<i>47.8 %</i>

Une merveilleuse couleur d'ambre brillant accueille le panel alors qu'il attaque la dégustation olfactive d'un curieux mix de sirop pour la toux victorien, huile de moteur et pommes de terre rôties à la graisse d'agneau et parfumées au romarin. En attaque de bouche, on trouva toast au foie de morue fumée arrosé d'un filet de citron et d'huile d'olive suivi de jarrets d'agneau braisés au chorizo. Après dilution, le dicton 'jeter de l'huile sur le feu' vint à l'esprit, alors que nous démarrions un barbecue ou un feu de joie tout en grignotant des amandes grillées, spéculant sur le résultat de l'addition d'une goutte de ce malt à un cocktail de Bloody Mary fumé. Après 21 ans de maturation sous pièce ex-Bourbon, nous avons transféré ce whisky en barrique Oloroso de 1er remplissage, grattée, grillée et de nouveau bousinée.

BONNE NUIT ET JOIE

TOURBÉ

CASK NO. 53.389

CHF 690.



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Sherry Butt</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1991</i>
OUTTURN	<i>499 bottles</i>
ABV	<i>55.5 %</i>

Nez envoûtant et évocateur. Il déborde de douces notes ondoyantes d'eau de mer, olives vertes, diesel rouge, mercurochrome, pastilles pour la gorge Fisherman's Friends, bonbons à l'eucalyptus, maquereaux au poivre, extraits naturels de goudron et bières allemandes fumées. Et on pourrait continuer longtemps comme ça... L'eau apporte une chaleur de graines de moutarde, ajonc, bières de bruyère, fleurs des prés séchées, minéraux fumés frappés, bières vieilles Geuze, amandes salées et paille de verre. Goutte merveilleusement complexe et sophistiquée. La dégustation de bouche avant dilution vit se dérouler un marécage de saveurs : hydromel salé, vinaigrette aux herbes, huile d'olive fumée, sardines fumées et épicées, beurre salé, endives, sauce poisson, essence et huîtres fraîches noyées dans le jus de citron vert. Apparition d'une minéralité incroyablement fraîche et pure, quasi cristalline après dilution. Salinité, paraffine, aspirine écrasée, algues séchées, flaques d'eau de mer incrustées de bernaches pétillantes et eau de pâtes frémissante.

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.-.

DATE	LIEU	ADRESSE
Jeudi, 5 mai	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 6 mai	Lausanne	Tibits (1er étage), Place de la Gare 11
Jeudi, 12 mai	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 13 mai	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 19 mai	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Vendredi, 16 septembre	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Jeudi, 22 septembre	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 23 Septembre	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 29 septembre	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Vendredi, 4 novembre	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jeudi, 10 Novembre	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 11 Novembre	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 18 Novembre	Saint-Gall	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Jeudi, 1 Décembre	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 2 Décembre	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jeudi, 8 Décembre	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 9 Décembre	Lausanne	Tibits (1er étage), Place de la Gare 11
Vendredi, 16 Décembre	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai

RÉSERVATION
INDISPENSABLE
POUR TOUS LES
ÉVÈNEMENTS

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

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



**Pour des nouvelles plus récentes,
suivez-nous sur Facebook :**
www.facebook.com/smwsswitzerland

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