



Outturn

Jun 2022
SMWS Switzerland

DÉBUT
DES VENTES :
SAMEDI
11 JUIN

UN GOÛT D'ÉTÉ

Préparez-vous à célébrer la saison des cocktails avec des saveurs exotiques et des personnages hauts en couleur. Nous faisons monter la température avec notre sélection de nouveaux embouteillages en fût pour le solstice d'été.





Et nous poursuivons notre série « Quand la saveur prend vie » avec notre profil aromatique « Épicé et sucré ». Certes, Pâques est déjà derrière nous, mais les arômes printaniers s'accordent aussi merveilleusement bien avec le début de l'été.

Notre Outturn de juin contient de nombreux délices. Avec l'embouteillage **38.34 : Absolument exquis**, vous découvrirez un whisky d'une distillerie de Rothes fermée depuis 2002 et une distillerie plutôt rare à la Society avec **100.37 : Bière et thé**.

Pour tous les amateurs de tourbe, nous avons cette fois un exemplaire pour chaque profil tourbé : légèrement tourbé **4.327 : Sucrée et fumée**, tourbé **16.61 : Attaque imprévue** et fortement tourbé **53.413 : Feu de joie sur cargo de la Clyde**. Les saveurs fumées sont à l'honneur cet été.

J'espère que, grâce à ces embouteillages, vous ne vous ennuierez pas. Sinon, jetez un coup d'œil à notre boutique en ligne, vous y trouverez une cinquantaine d'embouteillages supplémentaires.

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

ÉPICÉ ET SUCRÉ

Comme l'explique Julien Willems, harmoniser les saveurs sucrées, épicées et maltées de vos friandises avec un dram taillé dans la même étoffe aromatique sera certainement une expérience agréable.

Avec 877 whiskies embouteillés depuis 2014, « Épicé et sucré » est le profil aromatique le plus fourni de la Société. Ce n'est pas surprenant, étant donné que la plupart des scotchs présentent des saveurs épicées et sucrées. Mais c'est au tasting panel de décider s'il s'agit là des caractéristiques dominantes d'un whisky, ou si d'autres arômes comme la tourbe ou la vanille leur volent la vedette. Les saveurs sucrées et épicées sont principalement dues à la maturation, mais le spiritueux joue également un rôle décisif. Voyons de plus près comment ces arômes de brioche sont créés dans un whisky.

LES TANINS

Tout comme les lactones de chêne au goût de noix de coco sucré, mentionnés plus en détail ici, d'autres composés sont également présents naturellement dans le chêne et sont facilement extraits par l'alcool en cours de maturation. Parmi eux, les tanins sont connus pour conférer une sensation d'astringence poudreuse en bouche au whisky vieilli en fût, ce qui est déjà ressenti par certains comme plus épicé. On entend souvent parler du chêne européen (*Quercus robur*), riche en tanins, comme si le

chêne américain (*Quercus alba*) ne donnait aucune note tannique au whisky. Ce n'est pas tout à fait exact.

En effet, il existe une grande variabilité dans la concentration en tannins dans le chêne américain, tout comme on le constate pour les lactones. La quantité exacte de tanin produite par le *Quercus alba* peut toutefois dépendre de son environnement. En effet, comme l'explique Andy Forrester, maître en spiritueux de la SMWS : « Nous pensons que les tanins sont un moyen de dissuasion alimentaire et une réponse au stress environnemental, aidant les arbres à prévenir les attaques des parasites. »

Les taux de tanins peuvent donc varier considérablement et cela rend chaque tonneau unique. Les tonneliers peuvent toutefois mesurer les taux de tanins dans le bois à l'aide de technologies modernes et sélectionner ainsi les douelles pour fabriquer un fût offrant le profil aromatique désiré.



UN SAVANT JEU D'ÉQUILIBRES

Comment en arrivons-nous à percevoir des saveurs épicées comme la cannelle, le piment de la Jamaïque, ou encore le clou de girofle ou le pain d'épices dans ce whisky « Épicé et sucré » ? Une fois que les tonneliers ont sélectionné les douelles et assemblé un fût, ils le grillent et/ou le carbonisent au niveau souhaité afin d'obtenir différents équilibres de certains composés aromatiques qui pourront être extraits par l'alcool. Le bois est majoritairement composé de lignine, qui, une fois exposée à la chaleur, se dégrade en une grande variété de molécules aromatiques. C'est le processus par lequel la vanilline et sa douceur légère comme un rêve sont créées.

Outre la vanilline, des composés tels que l'eugénol, perçu comme épicé tel le clou de girofle, et le gaiacol, au tempérament plus épicé et fumé, sont également synthétisés à partir de la lignine. Selon la façon dont le chêne a été chauffé, ces substances auront des concentrations relatives différentes qui, en interaction

avec d'autres arômes, créeront tout un spectre d'arômes que nous percevons comme épicés.

Qu'en est-il des arômes de fraise, de balsamique et de vin épicé ? D'autres caractéristiques des fûts peuvent également avoir une influence sur le whisky et lui conférer des notes plus ou moins épicées ou sucrées. Le contenu antérieur du fût peut aussi contribuer au profil aromatique et à son classement parmi les scotchs « Épicé et sucré ». En effet, les fûts de vin et de sherry sont connus pour donner au whisky des saveurs de vin et d'épices, mais n'oubliez pas que les fûts de rhum, de chêne calciné ou même d'IPA ont tous le potentiel de faire pencher le profil aromatique vers « Épicé et sucré ».

APPORTER SON GRAIN AU MOULIN

Mais prétendre que le profil « Épicé et sucré » est seulement une affaire de fûts serait de la simplification abusive. Le whisky est un spiritueux et les saveurs créées par ses ingrédients et les étapes menant à la distillation ne doivent pas être négligées.



Nous avons mentionné précédemment les acides et les esters, responsables de certains des arômes fruités sucrés ou citronnés que nous percevons dans le whisky. Ils sont présents en abondance ici aussi. Leur abondance dépendra du distillat et sera finalement décisive, soit pour pousser le whisky vers des saveurs plus douces et plus rondes, soit pour laisser le fût imposer la domination des arômes plus épicés.

Mais il n'y a pas que les esters. Sans être ni boulanger ni pâtissier, je sais tout de même qu'il ne suffit pas de fruits et d'épices pour faire une brioche. Il faut aussi de la farine et de la levure pour lui donner ces merveilleuses saveurs de céréales et de malt fraîchement cuites, une fois sortie du four. Dans le cas du whisky, il faut obtenir le « grist », la farine de malt. « Pendant le brassage, certains composés sont extraits de l'orge maltée, puis modifiés par la fermentation et ensuite concentrés par la distillation. À la sortie de l'alambic, on pense que ces composés sont ceux qui donnent au whisky sa colonne vertébrale céréalée et maltée », explique Andy Forrester.

« Contrairement au fruité que nous attribuons aux esters, nous ne savons pas encore exactement quels sont les composés qui créent ces arômes. Nous savons seulement qu'ils sont dérivés de l'orge. Cela offre d'intéressantes possibilités d'innovation en matière d'arômes ».

MALTS DE SPÉCIALITÉ

Nous avons surtout attribué le mérite des saveurs épicées au fût, mais le spiritueux est

probablement aussi en partie responsable. Nous savons que les whiskies de seigle sont connus pour être des distillats épicés. Il y a donc peut-être quelque chose à faire dans la sélection de variétés d'orge en fonction de leur caractère épicé, comme c'est le cas pour le seigle.

La solution se trouve peut-être du côté des « variétés patrimoniales » dont on entend tant parler à propos du whisky de nos jours. Un certain nombre de distilleries travaillent désormais avec des « malts de spécialités » (malt cristal, malt chocolat), largement utilisés pour le brassage. Comme l'explique Andy : « Nous savons, grâce à l'analyse chimique, que certains des composés actifs du goût qui ne peuvent être produits que pendant le processus de torréfaction et de grillage (perçus comme du chocolat, du café, des noix grillées, torréfiées) passent par la distillation et finissent dans le spiritueux en sortie d'alambic ».

Ainsi, peut-être pourrions-nous utiliser des malts de spécialité pour produire le parfait whisky de Pâques, aux saveurs gourmandes, généreuses, chocolatées, pâtisseries et briochées ? Dans l'ensemble, l'obtention d'un profil « Épicé et sucré » est une fois de plus une question d'équilibre. Bien que les saveurs épicées proviennent principalement du fût, le profil « Épicé et sucré » n'est pas conditionné par un seul facteur. Il est l'expression d'un potentiel très varié avec une marge énorme pour les variations et les découvertes. Mais retournons à la dégustation de nos brioches, œufs à la crème et autres friandises de Pâques. Nous avons été suffisamment techniques pour aujourd'hui.

TONIQUE AU CURCUMA

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 9.245
CHF 139.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>18 years</i>
DISTILLED	<i>11 September 2003</i>
OUTTURN	<i>200 bottles</i>
ABV	<i>54.9 %</i>

Bonbons à la fraise et rouleaux de réglisse rouge recouverts de sucre pétillant découverts à l'intérieur d'un sac d'oursons de gomme. Voilà pour l'attaque olfactive. En bouche, crème très épaisse, fèves de cacao, fèves Tonka et nougat, alors que, côté palette épicée, il y avait biscuits de pain d'épices mous au chocolat enrichis de multiples parfums d'épices de Noël. Après dilution, un des membres du Panel, transporté en enfance, y trouva purée d'abricots, pêches et raisins secs Golden, alors que d'autres y humèrent les parfums de fudge au chocolat blanc et canneberges. En bouche, toujours des saveurs épicées et piquantes, alors que nous étions en train de préparer une boisson tonique à l'eau bouillante composée de curcuma, gingembre et zest d'orange infusés et sucrée avec du nectar d'agave.

BIÈRE ET THÉ

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 100.37
CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Red Wine Barrique</i>
AGE	<i>11 years</i>
DISTILLED	<i>25 March 2010</i>
OUTTURN	<i>270 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

En gros plan, un riche arôme terreux aux notes de panais rôtis nappés de miel, hydromel, gâteau amandes cerises Bakewell Tart, noisettes concassées, poudre de gingembre, grains de poivre vert et réduction de vin rouge. L'eau fit ressortir menthe séchée, tabac mentholé, pinot noir vieux, tisanes de fruits rouges, crumble confiture de mûres et rhubarbe et crème anglaise. En bouche et dégustée pure, matraquage de bière vieille rouge rubis, puis prunes pochées, vin au gingembre, céréales All-Bran avec sucre de glace, vins de dessert liquoreux australiens, camphre et sauce aux prunes. Après dilution, il y avait des notes d'églantine, fraises sauvages, thé au jasmin, eau de vie de prune et réglisse. Après 9 ans de maturation en pièce de Bourbon, la goutte a été transférée dans une barrique calcinée de vin rouge de 2nd remplissage.



SHERRY, CERISE ET PLAISIR

EPICÉ ET SEC

CASK NO. 41.149

CHF 94.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bodega Oloroso Butt</i>
AGE	<i>11 years</i>
DISTILLED	<i>28 June 2010</i>
OUTTURN	<i>601 bottles</i>
ABV	<i>57.8 %</i>

Des arômes entêtants de raisins de Corinthe et raisins secs trempés dans un sherry sucré viennent rejoindre clafoutis aux cerises, Butterscotch sweets et gingembre. Les cerises perdurent en bouche mais s'y ajoutent des saveurs de noix, bois calciné et graines de coriandre enrobées dans la mélasse et le zest de citron. L'eau fait apparaître raisins de Smyrne, quartiers d'orange et pêches cuites au four avec amandes fraîches, pâte d'amande et crème catalane. Tout cela sur fond de bouffées d'air marin salé soufflant à travers une bodega de sherry ouverte. A l'intérieur, il y a de complexes saveurs d'Oloroso (noix et champignons Porcini), mélangées à celles de malt huileux et lourd. Puis, un filet de citron vert se répand sur des épices boisées de chêne et des tanins secs. Après neuf ans en butt ex-Oloroso, cette goutte a été transférée en butt Oloroso ex-bodega de premier remplissage, pour le reste de sa maturation.

PROBIOTIQUE EXOTIQUE

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 112.107
CHF 83.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
DISTILLED	<i>24 October 2011</i>
OUTTURN	<i>201 bottles</i>
ABV	<i>60.9 %</i>

Ouah ! La goutte donne dans l'exotisme avec boisson gazeuse rhubarbe et miel, sauce miso chaude au caramel et perles de tapioca parfumées au litchi traditionnellement utilisées pour faire la populaire boisson taiwanaise Boba. Donc, thé aux perles en olfactif. En bouche on a milkshake malté à la vanille, crème de citron vert, yaourt à la pêche et Fool aux groseilles à maquereaux. Après dilution, délicieux parfums de fleurs de pommiers et de poires pochées dans une sauce au chocolat. Tout ceci nous prépara à la dégustation de petits pains de seigle à la noisette recouverts d'un glaçage au fromage à tartiner méga-moelleux, crumpets chaudes au beurre salé et gâteau aux amandes et caramel suédois « Toscakaka », très semblable au Bienenstich allemand (« piqure d'abeille »).

VOLUPTUEUX TOURBILLON

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 41.150
CHF 113.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
DISTILLED	<i>24 March 2006</i>
OUTTURN	<i>265 bottles</i>
ABV	<i>60.9 %</i>

Grenade et orange fusionnèrent avec abricots secs et raisins secs avant l'arrivée d'arômes plus lourds, mix de de miel Manuka, fèves de cacao, mélasse et thé noir fort. Notes pâtisseries en bouche, avec pains aux raisins et au chocolat, le tout côtoyant crème anglaise et crème brûlée saupoudrées de cannelle et piquées de clous de girofle. Le caractère sucrée et riche de la goutte demeure après l'addition d'eau mais il y a aussi l'apparition de notes de cassonade, figues, prunes et sirop d'orange. Puis, loukoums parfumés recouverts d'épais chocolat et servis avec de juteux fruits noirs, gousses de vanille et vin chaud épicé avec une touche de pot-pourri. Cette goutte a vieilli 13 ans en pièce ex-Bourbon, avant d'être transférée en pièce chêne espagnol Oloroso de premier remplissage.

LA BANDE BARBOUR ET GIN

HUILEUX ET CÔTIER

CASK NO. 26.202

CHF 92.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
DISTILLED	<i>10 April 2012</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>61.1 %</i>

Nez inhabituel, évocateur d'une joyeuse bande de campagnards vêtue de vestes Barbour en train de manger de la chair de crabe et de boire du gin en s'appuyant contre le mur du port. Texture de bouche quelque peu cireuse, parfums exotiques de Raspberry Ripple, chocolat noir, orange et miel Manuka, avec une délicieuse et chaleureuse post-luminescence de poivre blanc, biscuits au gingembre, chêne grillé et pelures de crayon. Après dilution, le nez devient frais et attirant – bonbons crayeux (Edinburgh Rock, Refreshers, Peppermint Crumbles), pétales de rose et liqueur de cerises. En bouche, la goutte offre maintenant des notes florales de bruyère aux saveurs d'agrumes et de cire et de bonbons durs à la cerise. Bonbons Humbugs (à la menthe poivrée), menthol et arrière-goût au parfum d'encens en finale.

REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrels</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>25 years</i>
DISTILLED	<i>26 July 1996</i>
OUTTURN	<i>221 bottles</i>
ABV	<i>50.6 %</i>

Arômes de Manuka, bois de santal, bonbons 'Foam Sweets', mélisse et fruits jaunes trop mûrs en attaque. Nous étions tous d'accord pour dire que la goutte avait un caractère magnifique et exquis. Puis, suivirent des parfums de fleurs de pommiers, mélange tout prêt pour scones, graines de fenouil. L'eau apporta fleurs de bruyère, écorce d'arbre moussue, pollens de fleurs, lotion solaire et agrumes cristallisés. Parfum plus cireux au bout d'un moment. En bouche, douce chaleur poivrée et notes de thé blanc, toast beurré, toile cirée et céréales huileuses. Riches saveurs de miel, tabac mentholé et mangue séchée. L'eau apporta gelée de citron vert, miel de bruyère, bière stout Sweetheart, confitures d'agrumes et prunes jaunes sucrées. Une goutte sublime ! Au bout de 22 ans de maturation, nous avons sélectionné et mélangé certains fûts de la même distillerie. Puis, nous avons de nouveau enfutaillé le produit obtenu dans une variété de fûts pour qu'il poursuive sa maturation. Il s'agit ici de l'un de ces fûts.

ABSOLUMENT EXQUIS

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. 38.34

CHF 410.-



FUMUS FRUTICOSUS

SMALL BATCH BLENDED MALT

BATCH 15
CHF 83.-



REGION	<i>Blended Malt</i>
CASKS	<i>Matured in a combination of Ex-Bourbon, Pedro Ximenez and Oloroso Sherry Casks</i>
AGE	<i>10 years</i>
DISTILLED	<i>27 April 2011</i>
OUTTURN	<i>2445 bottles</i>
ABV	<i>50.0 %</i>

Nous étions dans la cuisine en train de préparer un chutney avec mûres et oignons rouges caramélisés, tout en faisant grésiller un sauté de steak aux poivrons. Dégustée pure en bouche, la goutte est sucrée et épicée, poivrée et fumée avec des notes de crevettes à l'ail et de tranches de chorizo espagnol, le tout assaisonné par l'effervescence d'une racinette épicée. Après dilution, c'était comme si on ouvrait un sac de réglisses danoises sucrées et salées avant de mordre dans un sandwich Reuben classique au pastrami fumé. Pour la grande finale, les notes de sherry dansaient le Funky Chicken avec les saveurs fumées des fruits noirs.

ESPAGNE RENCONTRE ECOSSE

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. G8.19
CHF 199.-



REGION	<i>Lowland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>31 years</i>
DISTILLED	<i>18 June 1990</i>
OUTTURN	<i>184 bottles</i>
ABV	<i>56.2 %</i>

Après un séjour de 29 ans sous fût ex-Bourbon, nous avons transféré cette goutte dans une pièce de chêne espagnol Oloroso de premier remplissage. L'influence est évidente – nez embaumant d'élégants parfums de bois, grains de poivre de Szechwan et noix de cajou, gâteau au chocolat, sauce au piment doux et glaçage balsamique sur pastèque. La bouche regorge de toffee à la mélasse et de gâteau aux bananes Banoffie Pie, raisins de Smyrne, dattes, rhum et raisins secs et Stollen. Il y a aussi anis étoilé et résines de bois en finale. Après dilution, mix de sherry PX, Armagnac, Muscat et de cake, crème catalane, gâteau aux amandes, confiture d'abricots et fleurs d'oranger. En bouche, on trouve noix de coco, tranches d'orange séchée, bonbons au gingembre et chocolat, chêne grillé et beignets de banane.

SUCRÉE ET FUMÉE

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 4.327

CHF 108.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>13 years</i>
DISTILLED	<i>28 January 2008</i>
OUTTURN	<i>246 bottles</i>
ABV	<i>60.4 %</i>

En train de préparer un 'cocktail Aviation' typique avec gin, marasquin et liqueur de crème de violette, jus de citron juste pressé et garniture d'écorce de citron flambée. En bouche, la goutte est légèrement salée et parfumée d'une merveilleuse fumée florale. Notes de plantes très marquées en finale. L'eau ajoute des parfums de fraises fumées, sauce aux huîtres et embruns marins. En bouche, on trouve saumon fumé et sucré avec filet de miel et de sauce Teriyaki. Au bout de neuf ans de maturation, nous avons mélangé plusieurs fûts de la même distillerie. Le single malt obtenu a ensuite été enfutaillé dans différents fûts pour poursuivre sa maturation. Cette goutte provient d'un de ces fûts.

ATTAQUE IMPRÉVUE

TOURBÉ

CASK NO. 16.61

CHF 81.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Re-Charred Hogshead</i>
AGE	<i>8 years</i>
DISTILLED	<i>28 May 2013</i>
OUTTURN	<i>283 bottles</i>
ABV	<i>64.0 %</i>

Lots typiques de la marque avec des parfums initiaux aux notes de quatre-épices, terre mouillée, goudron juste renversé et pente de toit. Il y avait aussi viandes calcinées, fumée de tourbe brute et sale, grains de poivre et graisse d'essieu. Un véritable sac à malices fumé ! Single malt tourbé, convient le panel, une goutte qui a tendance à passer inaperçue. L'eau fit ressortir canard confit, herbes médicinales, bouillon de mouton et fenouil fumé. En bouche, elle regorge de sauce pimentée sucrée, cacahuètes fumées, huile de lampe, viandes de gibier, goudron, romarin et huile d'eucalyptus. L'eau fit émerger fumée de bois de pins, désinfectant TCP, iode, fumée de tourbe aux notes de bruyère et bière brune allemande au goût fumé Rauchbier.



FEU DE JOIE SUR CARGO DE LA CLYDE

TRÈS TOURBÉ

CASK NO. 53.413
CHF 104.-



REGION	Islay
CASK	Refill Ex-Bourbon Hogshead
AGE	10 years
DISTILLED	27 April 2011
OUTTURN	301 bottles
ABV	57.4 %

On alluma un feu de joie dans une forêt automnale tout en imaginant que nous parvenait une bouffée émise par la salle des machines d'un Clyde Puffer (cargos de la Clyde). Ceci, avant l'arrivée en masse de parfums de poires fumées sur feu de tourbe, gousses de vanille et cacahuètes grillées à sec. En bouche, c'est comme si on se « vernissait la langue ». Fumée intense, aspect médicinal, huile, graisse. Bref, une véritable expérience. Après dilution (nécessaire !), nous étions en présence d'une pomme au four brûlée, papillotes de bananes noircies et nous mettions le feu à un buisson de mûres.

Toujours aussi imposante, la goutte, mais plus gérable, avec des saveurs de vin de prune juteux et sucré, réglisses All Sorts et en finale une note épicée de raifort ou wasabi.

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
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
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