



# Outturn

Août 2022  
SMWS Switzerland

DÉBUT  
DES VENTES :  
SAMEDI  
6 AOÛT

## EN VOYAGE GRÂCE AUX SAVEURS

Stimulez votre imagination et laissez notre nouvelle collection estivale de fûts préparer vos sens à décoller vers une aventure gustative palpitante. Avec un peu de magie, la Société vous emporte dans un autre lieu et une autre époque sans quitter votre fauteuil.



Dans notre Outturn d'août, vous pourrez tout apprendre sur le profil aromatique « Jeune et alerte » dans la série « Quand la saveur prend vie ». Un profil fait pour les douces nuits d'été.

Par ailleurs, vous pourrez découvrir pour la première fois en Suisse une mise en bouteille SMWS du Canada, **152.3 : Pour une poignée de bananes** et une de Suède, **144.4 : ... Et on ne les a jamais revus !** Et ils ne pourraient pas être plus différents : le Canadien convaincu par ses fruits tropicaux, son gingembre et ses agrumes. Le Suédois, quant à lui, par des cornichons, du goudron, des côtes de porc glacées au barbecue et beaucoup de tourbe. Ce n'est donc pas étonnant qu'il relève du profil « Très tourbé ».

Pour les small batches, nous en sommes aux numéros 18 et 19. Ces embouteillages apparaissent à chaque fois dans une nouvelle robe. Pour le Batch 18, ce sont des fûts de vin australiens ex-Shiraz qui jouent le rôle principal, tandis que pour le Batch 19, ce sont des hogsheads en chêne américain spécialement fabriqués pour la Société, qui ont été remplis de vin d'orge fumé avant le whisky.

Et comme toujours, vous trouverez également toutes les dates de dégustation jusqu'à la fin de l'année. Tout reprendra dès septembre et je me réjouis de revoir personnellement le plus grand nombre possible de membres.

Profitez de la fin de l'été et cordiales salutations !

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

Patric Lutz



YOUNG & SPRITELY



## QUAND LA SAVEUR PREND VIE

# JEUNE ET ALERTE

*Prêt à entrer dans la lumière ? C'est donc la période de l'année idéale pour le profil aromatique « Jeune et alerte » de la Société, comme l'explique Julien Willems.*

Le mois d'août est à nos portes, et avec tant de luminosité et de chaleur, la nature est maintenant pleinement éveillée, débordante d'énergie et bourdonnante d'activité. Si vous êtes à la recherche de saveurs pour accompagner la saison, l'un des profils aromatiques de la Société se démarque : « Jeune et alerte ». Il est temps de le remettre sous les feux de la rampe.

Avec leur abondance de notes pétillantes et vineuses, et leur zeste de fraîcheur et d'agrumes, ces whiskies vous rappelleront sans doute quelques souvenirs. Préparez-vous à des apéritifs ensoleillés en plein air, à un petit-déjeuner Buck's Fizz paresseux ou peut-être à des canapés accompagnés d'une flûte de bulles surmontée d'un brin de fraîcheur. Qu'est-ce que ce sera pour vous ? Menthe verte, menthe pomme ou menthe poivrée ? De la fraîcheur des agrumes à la tarte aux prunes, en passant par la cire d'abeille, d'où viennent ces saveurs ?

### LAISSEZ L'ESPRIT S'ENVOLER

En parcourant les différents profils aromatiques, nous avons établi que le whisky est une question d'équilibre entre différents éléments, au premier rang desquels figurent le spiritueux et le fût. Dans le cas présent, le spiritueux est le principal contributeur. Pour qu'un whisky « Jeune et alerte » puisse vraiment déployer ses ailes et mettre en valeur sa nature légère et

piquante, le spiritueux ne doit pas présenter de lourdes saveurs masquantes telles que la tourbe et la fumée. Pour étayer cette affirmation, depuis 2014, sur les 284 whiskies « Jeunes et alertes » mis en bouteille par la SMWS, 98 % ont été distillés à partir de malts non tourbés. Les whiskies « Jeunes et alertes » se distinguent par leurs arômes piquants, frais, mentholés et citronnés, qui sont généralement associés à ce spiritueux. En fait, ces notes sont souvent présentes dans les whiskies de tous types de fûts et d'âges, mais ne sont tout simplement pas les saveurs dominantes.

Quant à savoir ce qui se cache derrière les saveurs citronnées et les expériences fraîches et piquantes, il n'y a pas besoin de chercher beaucoup plus loin que les esters. Nous savons que ces composés sont produits pendant la fermentation du moût et qu'ils peuvent être à l'origine de toute une série d'impressions fruitées naturelles. Citron, citron vert, clémentine, mandarine, citron amer, etc. Les esters, bien qu'ils soient le résultat de processus naturels, peuvent aussi nous surprendre, en apportant plus de fun à la fête avec des arômes artificiels comme les ours en guimauve et les gommages à vin.

En parlant de vin, il est facile d'imaginer comment la combinaison d'éthanol et d'esters, en particulier à partir d'une légère nature de grains de raisins et de notes citronnées avec

un soupçon d'influence du bois, pourrait être responsable de ce que nous percevons comme des notes de vin pétillant. De plus, tout n'est jamais noir ou blanc. Selon les types d'esters et leurs concentrations relatives, votre nez et vos papilles gustatives pourraient bien se rappeler d'autres boissons qui vous sont familières.

La tarte aux prunes est également au menu de notre pique-nique arrosé en plein air, avec des suggestions de pâte, de pâtisserie et de céréales qui viennent renforcer l'épine dorsale de ces whiskies « Jeunes et alertes ». Les recherches en cours suggèrent que ces arômes pourraient être liés aux aldéhydes, qui apparaissent au cours du processus de fermentation dans le moût et finissent par passer dans les alambics pour se retrouver dans les spiritueux.

Bien qu'ils soient un peu plus anecdotiques, les arômes estivaux de cire d'abeille pourraient être liés à la présence des esters à longue chaîne dont nous avons parlé dans notre article sur le profil aromatique « Huileux et côtier ».

Nos membres qui ont pris l'habitude d'ajouter un peu d'eau à leurs drams connaissent bien ce phénomène, peut-être sans s'en rendre compte. Comme l'explique Andy Forrester, maître en spiritueux de la SMWS : « Ces esters à longue chaîne contribuent au chill-haze et à l'aspect brumeux des whiskies de la Société lorsqu'ils sont dilués à environ ou à moins de 46 % d'alcool. »

## UN PARTENAIRE DE CROISSANCE

Cependant, le spiritueux ne fait pas tout. Il a besoin d'un tonneau, d'un compagnon de vie dans son long voyage vers la maturité. Plus

de 96 % des spiritueux « Jeune et alerte » proviennent de fûts de bourbon de premier remplissage, de deuxième remplissage ou de remplissage dans des proportions relativement égales. Par conséquent, contrairement aux idées reçues, ces whiskies ne semblent pas provenir principalement de fûts de type « refill » ou de fûts plus anciens. Avec une moyenne d'âge d'un peu plus de neuf ans, ils sont encore des jeunes coqs selon les normes traditionnelles du whisky écossais (bien que, avec tant de variantes du même whisky sans déclaration d'âge, cela ne soit plus vrai). En effet, le fait d'avoir passé moins de temps dans leur fût peut expliquer l'influence plus faible du bois.

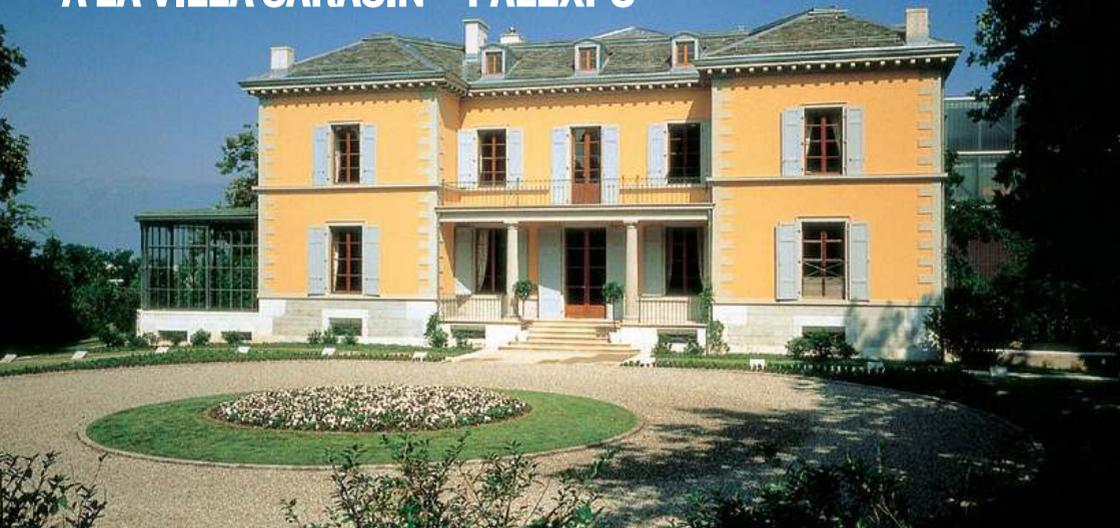
Dans l'ensemble, le chêne américain semble être le favori pour ce profil. Et en effet, après neuf années passées à se blottir dans la couverture de chêne carbonisé qui recouvre l'intérieur des fûts de bourbon, ces whiskies sont toujours à la hauteur : le charbon des fûts a éliminé toute caractéristique immature ou de type « new-make ».

En bref, même si ces fûts peuvent sembler plus modestes que ceux qui poussent les whiskies vers des saveurs plus sombres, plus fruitées, plus boisées ou plus épicées, leur personnalité n'en est pas moins fascinante : fraîche, brillante et débordante d'agrumes et de croquant d'herbes vertes, c'est la boisson parfaite pour la fin du printemps et l'été en plein air.

Si vous avez un petit creux, il animera vos apéritifs, pique-niques et brunchs. Que ce soit pur, allongé d'eau ou dans un highball garni de citron vert et de menthe, je suis sûr que vous apprécierez ce chant d'oiseau liquide et vivant.



**VENDREDI 7 ET SAMEDI 8 OCTOBRE  
DE 14H À 21H  
À LA VILLA SARASIN – PALEXPO**



# **VENEZ NOUS RENDRE VISITE AU WHISKY & MORE FESTIVAL À GENÈVE**

*Depuis un certain temps, la Société se présente à nouveau au grand public. Chaque visiteur du festival a la possibilité de découvrir la Société et quelques mises en bouteille.*

Mais nous offrons à nos membres la possibilité de déguster toutes les mises en bouteille actuelles dans un espace séparé du Salon 14, comme nous le faisons lors de nos dégustations. Alors n'oubliez pas d'apporter votre carte de membre !

Et comme petit plus, nous offrons l'entrée à tous nos membres : il suffit de nous envoyer un message et nous vous ferons parvenir un bon pour le vendredi ou le samedi. Venez nous voir et amenez vos amis ! Pour plus d'informations, voir [www.whiskyandmore.ch](http://www.whiskyandmore.ch)

## **QUAND ?**

vendredi 7 et samedi 8 octobre de 14h à 21h

## **OÙ ?**

Villa Sarasin, Salon 14, Palexpo, Genève



**WHISKY and MORE**

## FRIVOLE ET FUN

JEUNE ET ALERTE

CASK NO. 113.39  
CHF 79.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
DISTILLED	<i>1 February 2012</i>
OUTTURN	<i>237 bottles</i>
ABV	<i>65.6 %</i>

Notes légères, piquantes et vertes de feuilles d'orties ou de groseilles à maquereaux avant l'apparition d'arômes plus sucrés de crème à la vanille, pommes d'amour et jus de sucre de canne juste pressé. En bouche avant dilution, il y a plein de céréales granuleuses et maltées aux saveurs de quartiers de mandarine et de pignons de pin alors qu'une touche épicée de gingembre s'attarde en finale. Nez beaucoup plus sucré après dilution – glace au caramel ou muesli fruitée Bircher à base de flocons d'avoine et bananes. En bouche, la goutte est alors molle comme la soie et sucrée mais garde un petit piquant de jus de fruit de pommes épicé à la cannelle et noix muscade servi frais dans un verre givré.

## MIXOLOGUE EN PLEINE ACTION

JEUNE ET ALERTE

CASK NO. 82.30  
CHF 85.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
DISTILLED	<i>16 March 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.

## CEVICHE DE BORD DE MER

JEUNE ET ALERTE

CASK NO. 52.40  
CHF 79.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
DISTILLED	<i>27 August 2013</i>
OUTTURN	<i>253 bottles</i>
ABV	<i>58.4 %</i>

Le nez est frais et aérien, avec des notes de feuille de tomate, de melon pas encore mûr et de figue, de vagues qui viennent se briser sur les murs du port, de bois flottant salé et de bonbons violets. Le palais franc est pétillant, et zesté : melon saupoudré de cannelle et de gingembre, saupoudré de sucre brun ; puis chêne, charbon de bois, romarin et pour conclure, tabac. Le nez réduit évoque le ceviche servi au bord de la mer, la mangue, la limonade et le quartier de citron vert d'une bière mexicaine. Le palais s'adoucit : sucres d'orge, pommes caramélisées et mâchements de salade de fruits ; puis une finale de chai épicé dans un gobelet en bois, des amers Angostura et de la poudre dentaire Euthymol ; un peu caméléon.

## FEUILLES DE MENTHE ENROBÉES DE SUCRE

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 95.62  
CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>Refill Ex-Rum Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
DISTILLED	<i>14 September 2010</i>
OUTTURN	<i>211 bottles</i>
ABV	<i>62.5 %</i>

Bouffée de vapeur mentholée qui dégage bien les sinus en attaque, préparant l'arrivée d'un paillis de feuilles vertes, camomille et sucre de canne avec vanille crémeuse. Saveurs sucrées et juteuses néanmoins avec sucre roux caramélisé sur pommes au four saupoudrées de cannelle et de poivre de Cayenne. Sauce au piment doux, puis chocolat blanc et poires pochées dans crème anglaise. Après une goutte d'eau, la fraîcheur de menthe et de verdure demeure, mais s'y ajoutent tartes amande et confiture, Bakewell Tart, beurre et bois calciné. Des textures cireuses d'écorce de citron enrobent la langue, côtoyant miel de bruyère, tartes à l'ananas et bonbons à la banane. Vieillesse 8 ans sous tonneau ex-Bourbon, la goutte a été transférée dans un tonneau ayant contenu du rhum de Panama.

## TRAMES DE RÊVES DORÉS

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 9.246  
CHF 142.-



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>212 bottles</i>
ABV	<i>54.6 %</i>

Des parfums de fruits moelleux envahissent et enchantent le nez – poires, prunes, pêches, liqueur de banane et bonbons poudre acidulée au citron. Puis, vagues soupçons de noisettes et graines de sésame s’infiltrant par le côté. En bouche, mélange de crème anglaise très légère et de réconfortant pie aux pommes avec camomille relaxante, avant l’arrivée de délices interdits de chocolat et tabac en finale. Après dilution, le nez est une promenade imaginaire dans un magasin de bonbons (bonbons à éclater Popping Candy, bonbons poudre acidulée à la fraise Sherbet Strawberries, bonbons fraise et yaourt Campinos). Délicieux palais aux textures et saveurs sucrées de gâteau au citron Lemon Drizzle Cake, génoise et tranche de Battenberg Cake (génoise colorée aux saveurs d’amandes). En finale, amandes entières et pépins de pommes.

## OVERDRIVE DE MARMELADE

SMALL BATCH BLENDED MALT

BATCH 18  
CHF 102.-



REGION	<i>Blended Malt</i>
CASK	<i>Matured in a selection of 1st Fill Bourbon Barrels and Shiraz Casks</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>6 July 2007</i>
OUTTURN	<i>2658 bottles</i>
ABV	<i>50.0 %</i>

Et quels arômes, avant dilution ! Il y a popcorns arrosés de beurre salé fondu, fleurs de bruyère et d’ajoncs sous le soleil d’été, poires pochées au vin rouge et confiture d’oranges sanguines sur tranche de pain malté. Goutte juteuse et fruitée avec une acidité plaisante de pommes vertes. Elle est harmonieusement équilibrée par une douceur soyeuse de gelée de fraises et de liqueur de miel. En finale, douces épices genre cannelle, cardamome et noix muscade. Bref, imaginez le calme du clapotis de la mer des Antilles sur une plage de sable. Après dilution (légère surtout !), parfums de clafoutis aux cerises, pommes d’amour et Chutney à la mangue. Soupçon floral dans l’attaque en bouche, suivi de jus de cassis dilué. Poivre blanc en finale.



## EPUI sant ÉCLAT

SMALL BATCH BLENDED MALT

BATCH 19  
CHF 99.-



REGION	<i>Blended Malt</i>
CASK	<i>Matured in a selection of Bourbon and smoked barley wine casks</i>
AGE	<i>13 years</i>
DISTILLED	<i>29 September 2008</i>
OUTTURN	<i>1785 bottles</i>
ABV	<i>50.0 %</i>

Arôme initial sombre comme du toffee, chocolat, pain d'épices, poivre noir, réglisse et note de brûlé. Peu à peu se développent des notes d'huile et de beurre ( pommes de terre rôties beurre noisette). En bouche, il y a tarte au chocolat et compote de cassis, praline à la noisette et loukoum fraise rhubarbe, avec en finale une note d'herbe et de houblon. Tout cela nous a laissés un peu épuisés. Après dilution, nous avons brûlé des tranches d'ananas et de mangue, rôti des pêches au thym et fait des scones servis avec de la crème très épaisse. En bouche, cheesecake à la vanille, glace butterscotch au caramel salé. En finale, un soupçon de bacon mariné au sirop d'érable a fini par nous achever.

## TABLE VOLANTE MAGIQUE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 66.222  
CHF 119.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>23 July 2007</i>
OUTTURN	<i>270 bottles</i>
ABV	<i>60.2 %</i>

C'est l'histoire d'une table d'acajou cirée couverte de chocolat au rhum et raisins, café Cortado et racinette. Pas de fumée suffocante en bouche – juste une goutte moelleuse et facile à boire avec des notes de fruits secs, mélasse non raffinée, zest d'orange et maquereaux poivrés et fumés. En ajoutant de l'eau, vous êtes transportés au bord de la mer et surviennent des notes plus complexes de massapain et noix grillées, soda orange et abricot, clafoutis, pétales de rose et pot-pourri. Quant au palais, il est maintenant chargé de boudin noir sauce aux pommes, Cuba Libre, tranches d'oranges et pudding de Noël saupoudré de poivre concassé et de poussière de charbon. Après 12 ans de maturation sous fût ex-Bourbon, la goutte a été transféré en pièce PX de chêne américain, 1er remplissage.

## UNE BÊTE MYTHIQUE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 4.332  
CHF 229.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Butt</i>
AGE	<i>20 years</i>
DISTILLED	<i>20 August 2001</i>
OUTTURN	<i>565 bottles</i>
ABV	<i>59.9 %</i>

Amplés et généreux parfums en attaque avec des notes de bois durs odorants, herbes résineuses, fleurs côtières, réglisse salée et raisins secs brûlés. Notions de braises de bois de santal et de rhum pour la cuisine en sourdine. Après la dilution, on y trouva huiles d'orange, pain d'épices, écorce d'arbre et baume du tigre. Une goutte aux multiples et profonds parfums. L'attaque en bouche avant dilution introduit des noix grillées et un fumé subtil et épais. Puis, on y remarqua fudge mou, grattons, confitures de fruits noirs et saucisson de gibier. L'eau fit ressortir des soupçons de sel marin fumé, sauce au chocolat, cerises marinées dans l'alcool et thé lapsang Souchong. Soupçon de goudron naturel et fumée de bois odorante en arrière-goût. Vieillie en butt d'Oloroso pendant 17 ans avant son transfert en butt de Sherry PX de 1er remplissage.

## POUR UNE POIGNÉE DE BANANES

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 152.3  
CHF 123.-



MAX.  
UNE BOUTEILLE  
PAR MEMBRE

REGION	<i>Canada</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
DISTILLED	<i>11 September 2011</i>
OUTTURN	<i>168 bottles</i>
ABV	<i>65.2 %</i>

Les portes du saloon s'ouvrirent d'un coup ! Le sheriff Satsuma entra, accompagné d'une bande de papayes, bananes séchées et du kid noix de cacao. Les arômes de chêne du bar, bien imprégné de vanille, se mêlèrent aux parfums du sol recouvert d'herbe jonchée de trifle à la fraise et de foin séché. En bouche, explosion de feux croisés de piments et gingembre, alors que des balles de noix du Brésil rebondissaient des herbes séchées au miel. Résultat : une purée de confiture d'oranges noyée dans un brouillard de fumée de cigares. Une bonne douche ramena tout ce beau monde à la raison. Et le nez de se charger de douces senteurs de ylang-ylang, géranium et camomille, elles-mêmes accompagnées de parfums de petites brioches de Pâques Hot Cross Buns et de crème anglaise servie avec des fraises du Far West. En bouche après dilution, c'était une danse de pêches, biscuits au gingembre et gâteau aux cerises saupoudré de noix muscade.

## BASCULE DE TOURBE

TOURBÉ

CASK NO. 53.412

CHF 109.-



<b>REGION</b>	<i>Islay</i>
<b>CASK</b>	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>11 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>28 September 2010</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>42 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>52.0 %</i>

Nez très évocateur de la côte avec ses parfums vifs, merveilleusement frais et vivifiants. Arômes subtils de thym citronné, traces de fumée de tourbe, jus de citron et eau de mer avec une odeur piquante de vinaigre de malt. On a adoré ! Après dilution, il y a iode et désinfectant TCP et la goutte devient plus consistante, mettant en avant les notes de fumée de tourbe. En bouche, elle picote le palais avec jus de citron et saumure d'olives en attaque, suivis de sirops pour la toux, essence, sels minéraux et graisse de bacon. L'eau la fait évoluer vers des saveurs plus douces, genre huile d'olives fumée, algues et bouillon de Ramen, goudron naturel et esters légèrement fruités. Encore une goutte top de cette fantastique distillerie.

<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>Re-Charred Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>8 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>28 May 2013</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>263 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>63.0 %</i>

Pâté de foie de volaille sur biscotte Melba Toast très brûlée et toffée amandes chocolat noir salé en attaque olfactive. En bouche, caffè corretto composé d'un 'expresso très corsé' arrosé d'un petit verre de Sambuca. Après dilution, tout cela s'envole en fumée avec l'apparition de casiers à homard, cordes marines, macadam, bruyère, fûts et peinture mate. En bouche, les choses se calment un peu. Saveur de réglisse sucrée, salée et fumée qui se transforme doucement en saveur de Braii (barbecue sud-africain) de poitrine de bœuf salée épicée de câpres, cornichons et mayonnaise fumée.

## PFT!

TOURBÉ

CASK NO. 16.68

CHF 81.-



# ... ET ON NE LES A JAMAIS REVUS!

TRÈS TOURBÉ

CASK NO. 144.4  
CHF 137.–



MAX.  
UNE BOUTEILLE  
PAR MEMBRE

REGION	Sweden
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	7 years
DISTILLED	15 May 2014
OUTTURN	215 bottles
ABV	60.8 %

Pas question de traîner avec cette goutte. Attaque de cornichons en saumure, sparadraps, extraits de goudron, côtes levées de porc glaçage sauce BBQ, braises de feu de tourbe dans un foyer en fer forgé et tapenade d'olives vertes sur pain plat salé. Magnifique distillat très tourbé. L'eau y apporte acidité carbolique, eau de mouture et mouture fumée – c'est comme si on visitait une distillerie en pleine production de distillat tourbé. On y trouve aussi huîtres noyées dans le vinaigre de malt et citrons fumés. Et tout ça avant l'arrivée en fanfare d'essence, sels minéraux, huiles de moteur et touches de camphre et de paraffine. Diluée, la goutte se pare de notes plus complexes faites de distillat d'anis, mercurochrome et touches de paraffine, TCP, raifort et sauce soja.

## 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	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Jedi, 22 septembre	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 23 Septembre	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jedi, 29 septembre	<b>Lucerne</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Vendredi, 4 novembre	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jedi, 10 Novembre	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 11 Novembre	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 18 Novembre	<b>Saint-Gall</b>	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Jedi, 1 Décembre	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 2 Décembre	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jedi, 8 Décembre	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 9 Décembre	<b>Lausanne</b>	Tibits (1er étage), Place de la Gare 11
Vendredi, 16 Décembre	<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)