Outturn

Novembre/décembre 2022
SMWS Switzerland

DÉBUT DES VENTES : SAMEDI 26 NOVEMBRE

SHELTER FROM THE STORM

Découvrez l'art du « Coorie » (se blottir) cet hiver en vous installant confortablement avec notre sélection chaleureuse de nouveaux Single Casks. Le remède parfait pour la saison.

WWW.SMWS.CH

COAL
HEAVILY PEATED

Dans l'Outturn actuel, nous fermons la parenthèse des profils gustatifs « verts » avec, comment pourrait-il en être autrement, le profil « Très tourbé ». Ce n'est pas un profil pour les âmes sensibles ! Et malgré ce que beaucoup pensent, les ppm (parties par million) ne disent pas grand chose sur le goût final. Mais lisez vous-même l'article de Julien Willems.

La sélection de whisky comprend cette fois-ci un mélange coloré avec de nombreuses distilleries plutôt inconnues. Inchgower, Strathmill, Aultmore, Knockdhu, Mannochmore pour n'en citer que quelques-unes ; vous découvrirez rapidement quel whisky correspond à quelle distillerie.

Cet outturn marque aussi la fin d'une année plutôt éprouvante. Je pense que beaucoup de choses qui se sont passées depuis janvier n'étaient pas prévues. J'espère que nous avons réussi à vous distraire un peu de temps en temps.

Mon équipe et moi-même vous souhaitons une agréable fin d'année en compagnie de vos proches et nous réjouissons de vous retrouver en 2023 pour de nombreux moments de plaisir.

Avec nos salutations avant Noël

Patric Lutz

QUAND LA SAVEUR PREND VIE

TRÈS TOURBÉ

Le mois dernier, pour en savoir plus au sujet de la tourbe, nous avons quitté le continent pour nous rendre aux Hébrides et aux Orcades. Sur le chemin du retour, le mauvais temps automnal a malmené notre navire, et nous n'avons pas pu arriver à bon port. Nous nous sommes donc dirigés tant bien que mal vers la langue de terre la plus proche.

Désormais échoué, Julien Willems affronte la tempête tout en partageant le dernier chapitre de notre histoire sur le trio de profils aromatiques tourbés de la Société. Place donc au « Très tourbé ».

UNE QUESTION BRÛLANTE

Commençons par l'histoire du profil aromatique fortement tourbé de la Société. Comme nous l'avons vu dans notre précédente exploration des whiskies tourbés, l'origine de la tourbe est importante et a un impact sur les arômes que nous percevons dans nos verres. En effet, la tourbe a une influence essentielle et plus le malt est fumé intensément, plus il est probable que le whisky obtenu soit tourbé et fumé. Mais dans un monde en proie à des phénomènes climatiques de plus en plus extrêmes, cela soulève quelques questions : quelle quantité de tourbe est utilisée par l'industrie du whisky écossais ? Et cette utilisation est-elle durable ?

Depuis quelque temps déjà, les producteurs de whisky sont très conscients du problème de la combustion de la tourbe. La tourbe est un combustible fossile, concentrant le carbone qui était dans des plantes cultivées il y a des millénaires. Et bien qu'il s'agisse d'un matériau abondant, la variété de tourbe extraite pour le whisky en Écosse provient de tourbières hautes de plaine, qui constituent un type spécifique d'écosystème soumis à une forte pression à l'époque moderne. Selon l'organisme de conservation Wildlife Trusts, 94 % des tourbières hautes de plaine du Royaume-Uni ont disparu en raison de l'activité humaine, qui les a asséchées pour planter des arbres, cultiver ou construire des maisons au cours des cent dernières années. Une situation aussi extrême a un impact énorme sur la biodiversité et entraîne des conséquences terribles pour l'environnement en général. Non seulement ces tourbières sont des puits de carbone, mais elles agissent également comme des éponges géantes, stockant l'eau et la filtrant lentement, ce qui les protège à la fois de la sécheresse et des inondations.

En fin de compte, la Scotch Whisky Association, l'organisation commerciale représentant l'ensemble de l'industrie du whisky écossais, en partenariat avec des ONG de protection de l'environnement, a entrepris de rendre la production de scotch neutre en carbone d'ici 2040. Pour y parvenir, de sérieux changements et des solutions intelligentes sont nécessaires. Mais, les problèmes sont complexes et

impliquent les éléments essentiels : par exemple, les sources d'énergie, le maltage, la distillation, le conditionnement, la chaîne d'approvisionnement et la distribution. Il y a cependant de bonnes raisons d'être optimiste, car de nombreux nouveaux venus appliquent de manière conséquente une stratégie durable et viable (voir Nc'nean, Ardnamurchan ou GlenWyvis, entre autres).
L'échéance de 2040 aura donc une incidence considérable sur l'utilisation de la tourbe dans l'industrie du whisky écossais.
Bien que l'industrie du whisky écossais n'utilise que 4 % de la tourbe extraite des tourbières hautes de plaine (la grande majorité étant extraite par l'industrie horticole), ce sont des écosystèmes fragiles aux sols très anciens : même l'extraction d'une quantité apparemment minime peut leur causer des dommages irréparables. Imaginez vous un riche fondant au chocolat saturé de whisky tourbé. Si vous en prélevez un morceau avec la cuillère, quelle que soit la quantité, vous êtes sûr que le chocolat va couler dans toute votre assiette. Si cela est délicieux pour un fondant au chocolat, on ne peut pas en dire autant pour les tourbières. La perte de liquide abaisse le niveau de la nappe phréatique et provoque une décomposition rapide de la tourbe, en raison de l'exposition à l'oxygène due à la diminution de l'humidité. Cela signifie que de grandes surfaces de stockage de carbone qui étaient jusque-là gorgées d'eau se transforment soudainement en une source tout aussi importante d'émissions de dioxyde de carbone.

PAS POUR LES ÂMES SENSIBLES

En ce qui concerne la distillation, un malt tourbé, c'est un peu comme marcher au bord d'une falaise. Plus un distillateur souhaite avoir de composés phénoliques dans son whisky, plus il devra pousser sa distillation. En effet, comme le dit avec humour Barry Harrison du Scotch Whisky Research Institute, « les composés phénoliques ne veulent pas être distillés ! ».
Bien sûr, les composés phénoliques n'ont pas de volonté propre. Ce qu'ils ont, c'est un point d'ébullition beaucoup plus élevé que l'éthanol, les esters fruités ou même l'eau. Cela signifie que les composés phénoliques arrivent via l'alambic en plus grande quantité plus tard dans la distillation, empiétant sur le territoire des « feints » (arômes de sueur, de fromage et de vieilles chaussettes).
Cela peut évidemment causer des problèmes. Toutefois, le hasard faisant bien les choses, les composés phénoliques ont un puissant effet de masquage sur les autres arômes. En effet, nous sommes avant tout faits pour les détecter, même dans les plus petites quantités. Cela ne signifie pas pour autant que vous puissiez en abuser. Les « feints » ne sont généralement pas les bienvenus et leurs saveurs ne passeront pas inaperçues. C'est pourquoi les distillateurs disposent d'autres outils pour aider les composés au goût plus lourd, huileux et médicinal à traverser les alambics, tout en veillant à ce que la distillation reste propre. Comme l'explique Barry Harrison : « C'est une bonne idée d'éliminer les obstacles qui empêcheraient leur passage dans l'alambic ».
L'un de ces obstacles est le col-de-cygne, la pièce de tuyauterie qui conduit les vapeurs d'alcool

du chapiteau de l'alambic au condenseur. S'il est incliné vers le haut, la règle générale est que les composés les plus lourds et les plus huileux se condensent et retournent dans l'alambic, créant ainsi un spiritueux plus léger en arômes et au taux d'alcool plus élevé.
S'il est incliné vers le bas, même si les substances lourdes se refroidissent avant d'atteindre le condenseur, elles finiront néanmoins dans le spiritueux, le rendant plus huileux et plus lourd. Ainsi l'anatomie de cette partie de l'alambic joue un rôle important, mais ce n'est pas le seul élément. Du côté de la recherche, comme l'explique Andy Forrester, maître en spiritueux chez SMWS : « Il existe des indications selon lesquelles, même lorsque les composés phénoliques sont extraits d'un whisky, certains éléments aromatiques associés à la tourbe semblent rester ». Aussi surprenant que cela puisse paraître, cela suggère, comme nous l'avons souvent vu auparavant, qu'il ne suffit pas de regarder combien de ppm (parties par million) de composés phénoliques se trouvent dans l'orge tourbée. Les composés phénoliques jouent manifestement un rôle important dans la création des saveurs que nous percevons dans notre profil aromatique « Très tourbé ». Cependant, nous ne sommes pas tout à fait certains des autres mystères à l'origine de ces arômes que nous percevons comme tourbés ou brûlés. L'histoire pourrait continuer, mais il semble que la tempête soit passée. Au loin, nous apercevons des nuages au clair de lune desquels émergent des sommets de montagne éthérés et incrustés de givre. Pourtant, qu'il fasse nuit ou qu'il pleuve, nos malteurs, nos distillateurs et nos chercheurs travaillent sans relâche. J'espère que vous vous joindrez à moi pour les soutenir en esprit en vous versant un verre de whisky fortement tourbé.

Pour en savoir plus sur les tourbières hautes, consultez le site de Wildlife Trusts : www.wildlifetrusts.org/habitats/wetlands/raised-bog

13 ET 14 JANVIER 2023

BURNS SUPPER

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

Le prix de CHF 115.– comprend l'animation, l'apéritif, un menu traditionnel à trois plats, avec « Haggies, Neeps and Tatties » (alternatives disponibles), eau minérale et café/thé.

RÉSERVEZ VOTRE TABLE MAINTENANT

shop.smws.ch

VENDREDI, 13 JANVIER 2023, 19:00
LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH

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

Hébergement en chambre double
petit-déjeuner inclus pour 2 personnes CHF 185.–

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

Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

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

SAMEDI, 14 JANVIER 2023, 19:00
LA TABLE DE URS HAURI BERNE

Zeughausgasse 19, 3011 Berne

Noël approche et il est temps de penser aux cadeaux à acheter pour les personnes importantes de votre vie.

ADHESION CADEAU

Vous connaissez déjà la joie de faire partie de notre groupe unique de passionnés du whisky. Alors, pourquoi ne pas partager cette année avec vos proches l'expérience de faire partie de ce club en leur offrant en cadeau leur adhésion ?

Les options commencent à CHF 80.–, et vous pourrez ainsi offrir le cadeau idéal pour votre amateur de whisky préféré.

Ajoutez une bouteille de whisky, le livre « The Founder's Tale » ou un coffret dégustation Society pour les aider à commencer leur aventure en tant que membre.

POUR COMMANDER, VISITEZ
smws.ch/fr/adhesion-cadeau

CHF 80

ADHÉSION

ADHÉSION avec une bouteille de whisky individuelle

CHF 90

ADHÉSION avec le livre « THE FOUNDER'S TALE »

CHF 210

ADHÉSION avec coffret dégustation Society

GATHERING

70.47

LE COFFRE À JOUETS QUI GRINCE DE MÉMÈRE

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

LE COFFRE À JOUETS QUI GRINCE DE MÉMÈRE

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 70.47

CHF 111.–

REGION	*Highland*
CASK	*Refill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*14 years*
DISTILLED	*31 January 2008*
OUTTURN	*126 bottles*
ABV	*57.5 %*

Attaque : sucre, caramel à gogo, pomme, poire Williams et fruits exotiques. Puis, légère touche fraîche de menthol et de notes de cire bois. Pour un membre du Panel, ces parfums évoquèrent le coffre à jouets de sa grand-mère (elle s'appelait Mimi) qui était rempli de vieux journaux, cartes à jouer et crème pour les mains. Après l'addition d'eau, ce sont des parfums d'abricots et fruits rouges qui s'imposent. En bouche, on trouve amaretto, vermouth et eau-de-vie, un peu comme si vous mordiez dans une tourte au kirsch de Zoug. La goutte est légèrement salée avec une note amère très agréable et peut-être aussi une touche de cire bois. Côté épicé très affirmé.

« HOT TODDY »

LE WHISKY ÉCOSSAIS CHAUD

Alors que les nuits s'allongent et que les vents d'automne nous font frissonner, la saison des réconfortants whiskies chauds, les fameux « hot toddies », est enfin de retour. De l'eau chaude, du miel et du citron, mélangés à une bonne dose de whisky, assurent le réconfort pour l'hiver, comme l'explique Inka Larissa.

Depuis longtemps, l'alcool est utilisé à des fins médicinales. On entend souvent des gens dire qu'ils boivent un « hot toddy » pour prévenir ou guérir un rhume. Le whisky chaud, c'est un peu comme une bonne soupe au poulet, en mode alcoolisé : ça vous réchauffe, calme vos maux de gorge et soulage vos douleurs. Mais comme pour tout cocktail qui se respecte, on entend de nombreuses histoires différentes autour du nom et de l'origine de la recette.

Le nom « Hot toddy » trouve son origine dans le mot hindi « taddy », qui, dans l'Inde occupée par les Britanniques, était une boisson à base de sève de palmier fermentée. Vers le milieu du XVIIIe siècle, le taddy change pour devenir une boisson à base de liqueur alcoolisée, d'eau chaude, de sucre et d'épices. Tout logiquement, le taddy a fait son chemin jusqu'en Écosse, où il s'accorde parfaitement avec le temps froid et humide.

À l'époque, la plupart des whiskies étaient tourbés et des édulcorants étaient utilisés pour rendre le goût fumé plus agréable. Comme l'a dit Nicholas Morgan, au Whisky Exchange, en parlant de son livre « A Long Stride : The History of the World's No.1 Scotch Whisky » : « Du milieu à la fin du XIXe siècle, on trouve ce que j'appellerais le « toddy whisky », car pour les buveurs respectables, c'est ainsi qu'on le buvait, avec de l'eau chaude, du sucre et du citron. Si on avait de la chance ! car on ne trouvait jamais de citron à Glasgow, les gens s'en plaignaient, mais c'est ainsi qu'il fallait le boire. C'étaient des whiskies vraiment lourds : huileux, lourds et tourbés. Il y a une excellente description de ces whiskies dans le livre ».

Il y a deux récits différents qui racontent comment le taddy s'est transformé en hot toddy, la fameuse boisson. L'une se déroule dans les rues d'Édimbourg, en hiver, où l'on raconte que les pubs servaient des drams chauds aux clients pour les aider à se réchauffer. À Édimbourg au XVIIIe siècle, une grande partie de l'eau potable provenait soi-disant du « Tod's Well ». C'est de là que viendrait le nom « hot toddy ».

Une autre histoire implique un médecin irlandais, Robert Bentley Todd, qui prescrivait à ses patients une recette à base de brandy chaud, d'eau, de cannelle et de sucre. On dit qu'il se serait d'abord familiarisé avec une recette similaire en Inde, à partir de laquelle il aurait ensuite confectionné son propre breuvage.

Le whisky chaud est arrivé en Amérique dans les années 1880, où il était connu sous le nom de « hot Scotch ». Il existe autant de légendes autour de cette boisson que de variantes dans la façon de la préparer.

HOT GINGER TODDY

Dans cette recette, vous pouvez aussi remplacer la liqueur de gingembre par de la liqueur d'orange ou de cerise. Mais vous devrez peut-être alors sélectionner un whisky avec un profil différent qui s'harmonisera mieux avec la liqueur choisie. Pour la recette au gingembre, il est recommandé d'utiliser un whisky ayant quelque chose d'un bourbon un peu sucré, comme notre profil aromatique « Sucré, fruité et moelleux ».

Ingrédients :
- Eau chaude
- 25 ml d'un whisky « Sucré, fruité et moelleux »
- 15 ml de liqueur de gingembre
- Miel, quantité à ajuster selon le goût (la liqueur apportant déjà du sucré)
- Un quartier de citron

Préparation :
Versez de l'eau chaude dans un mug. Ajoutez le whisky, la liqueur, le miel et un quartier de citron. Remuez bien et servez immédiatement.

BLACK TEA TODDY

Cette recette est idéale si vous avez besoin d'énergie car le thé noir contient de la caféine. N'hésitez pas à utiliser les épices que vous avez à disposition. Je vous recommande de choisir un whisky SMWS dans nos profils aromatiques « Juteux, chêne et vanille » ou « Epicé et sucré ».

Ingrédients :
- 35 ml de whisky, soit « Juteux, chêne et vanille », soit « Épicé et sucré »
- 1 tasse d'eau
- 1 bâton de cannelle
- 2 gousses de cardamome
- 5 clous de girofle
- 1 cuillère à soupe de feuilles de thé noir
- 1 cuillère à café de miel, à ajuster selon le goût
- Un quartier de citron

Préparation :
Dans une casserole, mélangez l'eau et les épices. Portez à ébullition puis retirez du feu. Ajoutez les feuilles de thé, laissez infuser pendant quelques minutes. Si vous le souhaitez, chauffez le mug en y versant de l'eau chaude. Une fois le thé prêt, filtrez-le dans le mug, après l'avoir vidé de son eau. Ajoutez le miel et le citron. Pour finir, versez le whisky.

APPLE CIDER TODDY

Il s'agit plutôt d'un cidre chaud, mais l'ajout de whisky donnera un bon uppercut à votre rhume. Pour cette recette, essayez un whisky des profils aromatiques « Profond, riche et fruits secs » ou « Juteux, chêne et vanille ».

Ingrédients :
- 25 ml d'un whisky, soit « Profond, riche et fruits secs », soit « Juteux, Chêne et Vanille »
- 1 cuillère à café de miel
- 1 bâton de cannelle
- 1 anis étoilé (facultatif, seulement si on aime)
- 1 rondelle d'orange
- 5 clous de girofle
- 1 chope d'apple cider

Préparation :
Enfoncez les clous de girofle dans la rondelle d'orange. Mélangez l'apple cider et les épices dans une casserole, puis laissez mijoter mais sans faire bouillir. Une fois que l'apple cider a pris une partie de la saveur des épices, filtrez le liquide dans un mug chaud. Ajoutez du miel selon votre goût et un double shot de whisky.

TAGINE PSYCHÉDÉLIQUE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 18.37

CHF 98.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*2nd Fill Charred Wine Barrique*
AGE	*13 years*
DISTILLED	*18 September 2007*
OUTTURN	*260 bottles*
ABV	*61.0 %*

Les membres du panel étaient tous d'accord pour dire qu'il s'agissait tout de suite d'une goutte qui n'entrait pas dans le moule de la marque. Notes de poivron rouge cuit au gril, 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, apparurent légumes-racines recouverts de glaçage miel, mandarines trop mûres, noyaux de pêche, abricots secs, tisanes de fruits exotiques, safran et curcuma. Goutte vieillie 11 ans sous pièce de Bourbon avant d'être transférée en barrique de second remplissage calcinée, ayant contenu du vin rouge.

BON BOL D'AIR MARIN

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 26.209

CHF 89.–

REGION	*Highland*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*9 years*
DISTILLED	*23 October 2012*
OUTTURN	*222 bottles*
ABV	*61.6 %*

Nez merveilleusement frais et évocateur, pensa le panel. En attaque, il y avait de fortes notes de tissus en train d'être lavés, sels de bain, galets mouillés et lanoline, des notes d'écorce de citron, fleurs côtières, bonbons à la réglisse Dolly Mixtures et en sourdine une certaine richesse biscuitée. L'eau apporta graines grillées, mélange montagnard, toast au pain complet, miel de bruyère et huile d'olive. En bouche avant dilution, la goutte décline bubblegum d'abord, avant l'arrivée en fanfare de notes classiques de cire, bonbons pour la toux au citron, air marin et notes de confiture de mangue, litchi et goyave. Elle est merveilleusement fruitée. L'eau apporte genièvre, gaulthérie et lanoline côtoyant bergamote, sirops pour la toux, tisanes et poires pochées au miel.

BIÈRE ET THÉ

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 100.37

CHF 89.–

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

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.

BOURRASQUE LUCIFÉRIENNE

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 73.142

CHF 91.–

REGION	*Speyside*
CASK	*1st Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*11 years*
DISTILLED	*25 March 2011*
OUTTURN	*228 bottles*
ABV	*60.1 %*

Attaque olfactive fruitée (pêche, abricot, banane et raisins de Smyrne) avec des touches de noisettes, une note épicée de seigle et chêne calciné. Une goutte d'eau et c'est un paysage aux caractéristiques plus herbeuses, végétales et résineuses (pin) qui s'ouvre à nous ; le tout devient plus complexe avec popcorns au toffee, citron carbonisé et chocolats à l'orange. En bouche avant dilution, intense chaleur qui engourdit la bouche, masquant presque (mais pas tout-à-fait), des saveurs de menthe poivrée, peau de Satsuma et épice poivrée. Heureusement, avec de l'eau, l'aspect épicé s'amenuise pour laisser la vedette à d'autres saveurs, dont huile d'orange, peau d'orange calcinée, sucre roux et raisins secs dorés.

CABRIOLES DE BOUFFON BIEN 'ESTÉRÉ'

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 115.21

CHF 92.–

REGION	*Speyside*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*11 years*
DISTILLED	*2 September 2009*
OUTTURN	*191 bottles*
ABV	*58.6 %*

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.

FÛT DU 30E SIÈCLE

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 64.134

CHF 99.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*1st Fill Hybrid Oak Hogshead*
FINAL CASK	*Ex-Oloroso Hogshead*
AGE	*13 years*
DISTILLED	*12 May 2009*
OUTTURN	*262 bottles*
ABV	*58.5 %*

Arôme riche et entêtant de mobilier d'acajou ciré et de proue chargée de prunes et d'abricots un peu trop mûrs, puis, fortes notes de cirage, peau de chamois et eau de vie de prunes. Après dilution, on a des parfums plus enjoués de bonbons Fruit Pastilles, yaourt à la pêche, melon mûr, gaufrettes au caramel et beignets de crème anglaise. En sourdine, des notions de bois durs cirés et bières brunes vieillies en fûts de chêne. Avant dilution, la texture de bouche est riche en matière grasse et dense – beaucoup de saveurs épicées de bois tendres avec mélasse non-raffinée, bonbons pour la gorge au citron, pamplemousse confit et tannins de bois bien équilibrés. L'eau apporte bananes caramélisées, pain aux fruits beurré, soupçons de suie, toile de jute et clous de girofle. La goutte a vieilli en pièce de Bourbon pendant neuf ans avant d'être transférée en pièce hybride, 60 % chêne américain et 40 % chêne européen dont les têtes avaient été brûlées.

FRAÎCHE ET ENJOUÉE ET PETIT CÔTÉ CITRONNÉ

EPICÉ ET SEC

CASK NO. 112.111

CHF 89.–

REGION	*Highland*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*11 years*
DISTILLED	*9 December 2010*
OUTTURN	*204 bottles*
ABV	*61.0 %*

Le nez est à la fête avec cette goutte. Nougat, chamallows roses et bâtons de barbe à papa, cake imbibé au citron et verveine, écorce d'arbre, brindilles vertes et feuilles. Plein de bouffées lumineuses et juteuses de citron en bouche. Pourtant en finale, la goutte s'avère sèche, épicée, elle picote la langue et se charge de nuances de chêne, cannelle, réglisse et dentifrice au thymol et à la gaulthérie. Après dilution, le nez était encore plus complexe avec crème anglaise à la vanille, Dulce de Leche au parfum de caramel, flocons d'avoine et figues, bonbons au citron et dragées de graines de fenouil. En bouche, il y avait maintenant miel, abricots et filet de citron sur fruits de mer au soleil ; en finale, bouts de crayons et friandise à l'extrait de tussilage Coltsfoot Rock.

CUEILLETTE DE FRUITS DE LA FORÊT

SCS – OTHER SPIRIT

CASK NO. B7.12

CHF 86.–

REGION	*Indiana*
CASK	*1st Fill #4 Char Barrel*
AGE	*5 years*
DISTILLED	*10 June 2016*
OUTTURN	*204 bottles*
ABV	*56.3 %*

Nous cherchions des fruits de la forêt par une belle journée ensoleillée d'automne, caressés par une petite brise qui nous embaumait d'un parfum de fleurs et faisait se balancer doucement les feuilles multicolores des arbres. Petite gorgée d'Ovomaltine d'une bouteille thermos et dégustation de moelleuses muffins aux myrtilles. Après dilution, apparition de biscuits à la figues Fig Rolls, barres caramélisées et cookies au toffee. Retour à la maison pour prendre un expresso à la liqueur de noix suivant un expresso à la vodka. La mouture de ce bourbon est composée à base de 60 % de maïs, 36 % de seigle et 4 % d'orge maltée et il a vieilli en barrique de chêne nouveau, brûlage niveau 4, dont les deux têtes avaient subi un brûlage niveau 2.

EN JONGLANT AVEC DES ORANGES DANS UNE CAVE À CIGARES

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 36.193

CHF 103.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-PX Hogshead*
AGE	*12 years*
DISTILLED	*11 February 2010*
OUTTURN	*295 bottles*
ABV	*57.2 %*

Après neuf ans sous fût ex-Bourbon, nous avons transféré cette goutte en pièce de chêne américain, 1er remplissage PX. Nez : mix d'acidité de marmelade aux trois agrumes et de parfums plus terriens de raisins de Corinthe, confiture d'abricots, compote de prunes, figues et cognac. Bouche : orange sanguine et glace à la vanille en attaque, suivies de chocolat noir et de marmelade d'oranges épaisse sur toast brûlé en milieu de course. Cuir, tabac et grog au whisky Hot Toddy parfumé de cannelle et clou de girofle en finale. Après dilution, boisson cola vanille et cerise, pommes d'amour, bois exotiques (bois de santal, teck) et soupçons de cave à cigares. En bouche, la goutte reste mâcheuse, enrobant bien le palais de saveurs de pain d'épices et d'orange confite trempées dans le chocolat, avec d'insolentes notes d'épices réchauffant le tout en finale.

ESPRIT DE GRATITUDE ET DE BIENVEILLANCE

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 3.341

CHF 184.–

MAX. UNE BOUTEILLE PAR MEMBRE

REGION	*Islay*
CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Hogshead*
AGE	*18 years*
DISTILLED	*16 February 2004*
OUTTURN	*132 bottles*
ABV	*56.2 %*

Odorante fumée en filigrane, comme celle qu'on trouve parfois dans les parfums mais sous forme de note dominante. L'ensemble rappelle le parfum émanant du bois de l'arbre Bursera Graveolens, arbre qui pousse en Amérique du sud et qui est surnommé Palo Santo, « le bois sacré ». En bouche et avant dilution, la goutte est d'une magnifique intensité. Elle est délicate et équilibrée, composée de saveurs fumées et sucrées inspirant bien-être et contentement. Une goutte d'eau si vous voulez, et elle devient un peu plus sucrée en olfactif avec des parfums de lassi fumé à la mangue et de tranches d'ananas passées au barbecue. En bouche, il y a maintenant camomille, ajoncs et fraises, le tout sur fond de fumée bien équilibrée de Palo Santo.

PUNK CAPABLE DE RÉVEILLER LA PASSION DES DINGUES DE TOURBE

TOURBÉ

CASK NO. 53.435

CHF 99.–

REGION	*Islay*
CASK	*Refill Ex-Bourbon Hogshead*
AGE	*10 years*
DISTILLED	*7 March 2012*
OUTTURN	*265 bottles*
ABV	*60.4 %*

En olfactif, ce whisky est un véritable punk capable de réveiller la passion de toute personne dingue de tourbe qui se respecte ! On y trouve algues, fumée, seaux à charbon, citrons confit et bisque de homard (faite avec bouillon de poisson et bouquet garni). En bouche, c'est un mix de fumée de tourbe, goudron et boules d'anis et d'huile de moteur et chaines de moto. Après dilution, il y a des parfums de coquilles de moules et d'iode, un côté phéniqué et des notes de bottes de motard en cuir qui sont trop près d'un feu de tourbe. En bouche, c'est une joie de saveurs cireuses, minérales, végétales et fumées qui renferment des nuances de romarin brûlé, foin fumé, coquillages, route juste finie, mûres, orties et pommade mentholée pour les muscles.

SACRÉE PERSONNALITÉ !

TOURBÉ

CASK NO. 66.219

CHF 119.–

REGION	*Highland*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-PX Hogshead*
AGE	*14 years*
DISTILLED	*23 July 2007*
OUTTURN	*252 bottles*
ABV	*59.7 %*

Après 12 ans sous fût ex-Bourbon, nous avons transféré cette goutte en pièce de chêne américain PX, de premier remplissage. Le nez révèle céréales (Cheerios, Weetos), chêne grillé et notes astringentes de vinaigre balsamique, porto blanc, sauce aux canneberges et confiture de citron. De la même manière, on trouve pain malté, tartes aux fraises et autres fruits rouges en bouche. Par contre, il y a maintenant une pléthore de notes saléee – viande de bœuf séchée Beef Jerky, sauce à la viande. Finale déclinant poivre, thé noir et bouquet garni. Bref, une goutte qui a une sacrée personnalité ! L'eau apporte des parfums de tamarin, bois de balsa, oranges séchées et cèpes, alors qu'en bouche, qui est plus tannique qu'avant, on a Twiglets, légère fumée et chewing-gum Big Red.

DÉLICHIEUSEMENT DÉLECTABLE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 12.54

CHF 495.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*American Oak Ex-Oloroso Butt*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-Oloroso Butt*
AGE	*31 years*
DISTILLED	*7 September 1989*
OUTTURN	*477 bottles*
ABV	*58.0 %*

De merveilleux, riches et sombres parfums dès l'attaque ; pâtes aux noisettes et origan, pruneaux pochés avec baba au rhum et fèves de cacao. En bouche, de très fines tranches de Serrano prises sur l'os avec un verre de sherry Amontillado VORS. Bref, nous étions dans un paradis umami aux noix ! L'eau fit apparaître des arômes de crème brûlée au gingembre avec oranges flambées au Cointreau et des saveurs de bouche qui nous transportèrent au Japon où on nous servit le plat principal de bœuf Teppanyaki wagyu. La goutte, qui a vieilli vingt-neuf ans en butt de chêne américain Oloroso de remplissage, a été transférée par nos soins en butt de chêne espagnol Oloroso de premier remplissage.

TORRENT ET PLUIE EN DÉLIRE

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. 53.340

CHF 650.–

REGION	*Islay*
CASK	*Refill Ex-Bourbon Hogshead*
AGE	*30 years*
DISTILLED	*16 January 1990*
OUTTURN	*210 bottles*
ABV	*50.0 %*

Tout a commencé par une impression de jeunesse qui nous a égarés. C'était une explosion immédiate d'essence, de tourbe et de laine de mouton. Mais avec le temps, les choses se sont adoucies et la complexité de l'âge s'est fait sentir avec l'huile d'olive fumée, les sardines au sel de mer, l'encre de calmar, la pâte d'anchois et les cires de suie. Des notes citriques de citrons confits, de toile, d'huile de graphite, d'eau de mer et de galets de plage parsemés de sels minéraux ont alors fait leur apparition. L'eau nous a donné du maquereau poivré, du poisson blanc fumé, de la morue cuite au sel, de l'essence à briquet, des olives noires, du calcaire, de la sauce de soja et de la lanoline. Très médicale, la bouche était imbibée de mercurochrome avant de révéler de l'hydromel fumé, des mastics, de l'eau de vie de gentiane, du diesel et des braises d'anthracite. Après la réduction, on discernait une mesquinerie bien palpable et grasse, des filets de pêche, des gouttes d'iode, du thé d'eucalyptus, des pommes de pin, du paprika fumé, du jus de pamplemousse et de la fougue de l'Atlantique.

POWDER PUFFS

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 38.40

CHF 750.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Bourbon Hogshead*
FINAL CASK	*2nd Fill Ex-Bourbon Barrel*
AGE	*30 years*
DISTILLED	*17 June 1992*
OUTTURN	*250 bottles*
ABV	*50.3 %*

Allongés dans l'herbe, nous étions en train de contempler le ciel bleu en rêvant. Quelques nuages blancs ouatés y flottaient paresseusement. En bouche, la goutte est incroyablement élégante, offrant des bulles délicieuses, comme un cocktail Bellini juste fait, composé de pêches blanches juteuses et de Prosecco. Une larme d'eau suffit à embaumer la pièce de parfums de fudge à la crème très épaisse, biscuits Custard Creams, parfait à la banane et mandarines sucrées. En bouche, il y a biscuits Lemon Powder Puffs, pleins de crème fraîche épaisse, crème au citron Lemon Curd et sucre de glace. Au terme d'un vieillissement de 26 ans, nous avons sélectionné et mélangé le contenu de quelques fûts provenant de la même distillerie. Nous avons ensuite enfutaillé de nouveau le single malt obtenu dans un certain nombre de fûts, afin qu'il prolonge son vieillissement. Cette goutte est issue de l'un de ces fûts.

FADAS DE MARRONS D'INDE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 24.169

CHF 2'200.–

REGION	*Speyside*
INITIAL CASK	*Ex-Oloroso Butt*
FINAL CASK	*1st Fill Ex-Oloroso Butt*
AGE	*33 years*
DISTILLED	*18 May 1989*
OUTTURN	*611 bottles*
ABV	*53.8 %*

La belle couleur roussâtre de cette goutte nous transporta directement dans un paysage automnal où flottaient des arômes de marrons d'Inde tout brillants, fruits d'églantier, branches de bouleaux, pruneaux, dattes et figues. L'attaque en bouche avant dilution nous frappa comme « encore pleine de punch ». Elle fut suivie par des saveurs de chevreuil fumé au foin accompagné de mûres et de betteraves. Le tout est merveilleusement équilibré par un gâteau aux baies et à la Chantilly. Après dilution, on y trouva des notes de cèdre, tabac et chocolat noir, côtoyant un parfum de marrons d'Inde rôtis. En bouche, il y avait huile d'orange, confiture de framboises et mûres d'abord, avant l'arrivée d'un tiramisu à la liqueur de café Conker coffee liqueur en finale. Après avoir vieilli 29 ans en butt ex-Oloroso, cette goutte a été transférée en butt Oloroso de 1er remplissage.

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, 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*
Jeudi, 2 février	***Lucerne***	*Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai*
Jeudi, 9 février	***Zurich***	*Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14*
Vendredi, 10 février	***Bâle***	*Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz*
Vendredi, 17 février	***Berne***	*Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79*
Jeudi, 9 mars	***Zurich***	*Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14*
Vendredi, 10 mars	***Bâle***	*Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz*
Vendredi, 17 mars	***Berne***	*Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79*
Vendredi, 24 mars	***Saint-Gall***	*Hofkeller, Klosterhof 3*
Jeudi, 4 mai	***Bâle***	*Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz*
Vendredi, 5 mai	***Lausanne***	*Tibits (1er étage), Place de la Gare 11*
Jeudi, 11 mai	***Berne***	*Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79*
Vendredi, 12 mai	***Zurich***	*Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14*
Vendredi, 26 mai	***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.

JOIN US!

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