



# Outturn

Février 2023  
*SMWS Switzerland*

DÉBUT  
DES VENTES :  
SAMEDI  
11 FÉVRIER



**DRAM  
LOVE**

[WWW.SMWS.CH](http://WWW.SMWS.CH)



Avec cet Outturn, nous vous souhaitons la bienvenue en 2023 ! Que cette année soit pleine de magie, de pensées, d'opportunités, de rêves, d'aventures, de lueurs, d'espoirs, de chemins, d'opportunités, de santé et de superbes drams !

Dans cet Outturn, nous célébrons le retour de deux Armagnacs dans notre gamme avec le **A5.5 : Fruits très noirs** et le **A8.1 : « Exactement ce que le docteur a prescrit »**. Cette eau-de-vie de vin de la région historique française de Gascogne est élaborée en une seule distillation dans un alambic en cuivre. Le vieillissement se fait ensuite dans des fûts de chêne vert typiquement gascon.

Et pour rester dans le même pays, au moins thématiquement, vous pouvez aussi découvrir le nouveau gin **GN1.10 : Été en Provence**. Produit par une distillerie de Glasgow, puis vieilli pendant un an dans un fût 1st Fill Ex-Bourbon.

Mais n'ayez crainte, le whisky n'est pas en reste ! Vous aurez à nouveau l'embarras du choix entre huit mises en bouteille individuelles et le tout nouveau **Batch 20 : Baba au whisky**.

Sur ce, bonne découverte et « Lang may yer lum reek ! »



Patric Lutz



# À CONTRE-COURANT

*Si votre intérêt pour le whisky est relativement récent, il ne vous aura pas échappé que c'est un univers dynamique en plein développement, offrant chaque année plus de productions nouvelles que s'arrachent les passionnés. Il n'en a pas toujours été ainsi, et, à l'heure où la Society célèbre son 40<sup>e</sup> anniversaire, il est bon de se replonger dans le passé, en 1983, lorsque le commerce du Scotch n'était pas au mieux de sa forme et que, sur le plan mondial, les choses n'étaient guère plus réjouissantes pour les autres whiskys. Gavin D. Smith nous ramène 40 ans en arrière et nous raconte les circonstances difficiles contre lesquelles la Society a décidé d'aller à contre-courant.*



La guerre froide était dans une phase critique. Les vives tensions entre l'Est et l'Ouest avaient conduit à l'installation d'armes nucléaires américaines sur le sol britannique. La Grande-Bretagne était également confrontée à une campagne de terreur menée par l'IRA, aussi bien en Angleterre qu'en Irlande du Nord.

L'enlèvement du cheval gagnant du Derby, Shergar, en février, avait fait la une des journaux. Les républicains irlandais exigeaient un rançon de 3 millions de livres sterling, mais la somme ne fut pas versée et le cheval n'a jamais été retrouvé.

Plus tard dans l'année, les caméras suivirent l'arrivée de missiles de croisière à la base aérienne de Greenham Common, dans le Berkshire, accompagnée des protestations très médiatisées de la part des partisans de la CND faisant campagne pour le désarmement nucléaire.

C'est aussi en 1983 que l'épidémie de sida commença à faire des ravages dans le monde entier et que le New York Times publia pour la première fois en première page un article sur le sujet, au mois de mai. Concernant le Scotch, l'offre était supérieure à la demande, comme déjà moins d'un siècle auparavant. La guerre israélo-arabe de 1973 avait agi comme un catalyseur, faisant grimper les prix du pétrole et provoquant une contraction de l'économie américaine, le plus grand marché mondial du Scotch. De plus, les goûts étaient en train de changer, les alcools blancs et le vin gagnant en popularité.

En conséquence, de nombreuses distilleries réduisirent considérablement leur production. En 1983, Highland Distilleries ferma temporairement sa distillerie Bunnahabhain sur l'île

d'Islay et mit toutes ses autres distilleries en chômage partiel.

La puissante Distillers Company Ltd (DCL) fut encore plus touchée : en réponse à la crise, elle annonça la fermeture au 31 mai 1983 des distilleries de malt Banff, Brora, Dallas Dhu, Glen Albyn, Glen Mhor, Glenlochy, Knockdhu, North Port et St Magdalene, ainsi que de la distillerie de grain Carsebridge. La contraction du secteur du Scotch est illustrée de façon frappante par le fait qu'en 1978 la production d'alcool de malt s'élevait à 365,7 millions de litres pour tomber à 163,2 millions en 1983.

La chute allait se poursuivre puisque deux ans plus tard DCL intensifiait son programme de rationalisation des distilleries en fermant, le 31 mars 1985, dix autres distilleries de malt, à savoir Royal Brackla, Coleburn, Convalmore, Glenesk, Glentauchers, Glenury Royal, Imperial, Mannochmore, Millburn et Teaninich, ainsi que les parties les plus anciennes de Glendullan et Linkwood.

Le numéro d'Off Licence News du 5 avril 1984 donnait un aperçu saisissant des problèmes de DCL : « En 1971, DCL détenait 50 % des parts d'un marché global de 8 millions de caisses. En 1981, alors que le marché avait augmenté de 66 %, la part de DCL avait en fait baissé d'un tiers, à un peu moins de 3 millions de caisses sur un volume total de 13,3 millions de caisses. En 1983, selon une société de courtage, les ventes de DCL ont encore baissé à 2,4 millions de caisses sur 12,5 millions de caisses, sa part passant pour la première fois en dessous de la barre des 20 %. En d'autres termes, DCL a vendu alors moins de Scotch au Royaume-Uni au total avec toutes ses marques que Bell's avec une seule ligne. »



Macallan-Glenlivet (comme on l'appelait alors), Dalmore et Laphroaig, tous disponibles au Royaume-Uni. De manière significative, pour la création de la Society, Glenfarclas avait lancé une variante cask strength, aujourd'hui Glenfarclas 105, en 1968.

Même le bastion du Blended Scotch qu'était DCL s'était mis de la partie, en lançant sa gamme Ascot Cellar, précurseur de The Classic Malts, en 1982. Cette gamme se composait de caisses mixtes de Rosebank 8 ans d'âge, Linkwood 12 ans d'âge, Talisker 8 ans d'âge, Lagavulin 12 ans d'âge et de vatted malts de Glenleven et Strathconon.

Concernant les Single Malts, les vénérables maisons Cadenhead et Gordon & MacPhail proposaient leurs propres embouteillages, cette dernière ayant lancé sa gamme Connoisseurs Choice en 1968, tandis que dans le quartier londonien de Soho, Jack et Wallace Milroy avaient commencé à vendre des vins et des spiritueux quatre ans auparavant, développant un intérêt toujours croissant pour le whisky au fil du temps.

Alors que 113 distilleries de malt étaient en activité en Écosse en 1982, ce nombre tombe à 101 en 1983. Il atteindra son niveau le plus bas de l'époque contemporaine en 1986, soit 81.

Les Blends dominaient le marché, et de loin, mais les Single Malts n'en étaient pas absents au début des années 1980, avec des produits comme Glenfiddich, Glenlivet, Glen Grant,

Étant donné que Glenfarclas avait choisi d'innover en mettant en bouteille du cask strength en 1968, il était logique que le premier fût acquis par Pip Hills pour ce qui allait devenir la Society provienne de la même distillerie familiale du Speyside. Il s'agissait d'un Glenfarclas de 8 ans d'âge distillé en 1975 et désigné par la suite « fût n°1.1 ».





**DU 30 MARS AU 1<sup>ER</sup> AVRIL**  
**MS WALDSTÄTTER | BAHNHOFSPLATZ | LUCERNE**

# RÉSERVEZ LA DATE & OBTENEZ VOTRE DRAM

En 2023, le « Whiskyschiff » Lucerne sera organisé pour la 15<sup>e</sup> fois. Venez nous rendre visite sur le pont supérieur du MS Waldstätter au quai de départ 1 à Lucerne.

Et comme petit bonus, nous offrons à tous nos membres une entrée gratuite – il suffit de nous envoyer un message et nous vous enverrons un

bon. Rendez-nous visite et amenez vos amis !  
Et n'oubliez pas d'emporter votre carte de membre !

Nous nous réjouissons de votre visite.

Pour plus d'informations, consultez le site [www.whiskyschiff-luzern.ch](http://www.whiskyschiff-luzern.ch)

## QUAND ?

Jeudi 30 & vendredi 31 mars de 17 à 23 h  
samedi 1<sup>er</sup> avril 2023 de 14 à 23 h

## OÙ ?

MS Waldstätter | Bahnhofplatz | Départ quai 1 | Lucerne





# QUAND LA SAVEUR PREND VIE

# HUILEUX ET CÔTIER

*Ce profil aromatique énigmatique peut vous faire franchir de nouvelles frontières gustatives, du sommet des falaises jusqu'aux ports accueillants, en passant par les piscines rocheuses naturelles et les viviers à homards. Julien Willems se plonge dans le monde merveilleux des whiskies « Huileux et côtiers » de la Society.*

Les cris des mouettes et des sternes font résonner en nous un désir de mer et les envies de ses nombreux plaisirs. Notre profil aromatique « Huileux et côtier » se caractérise par deux approches opposées des arômes maritimes, si caractéristiques que leur simple suggestion fait déjà remonter une marée de souvenirs sur fond d'émotions marines.

Explorons donc la dualité de ce profil caractérisé par ces approches opposées. D'un côté, il y a un côté léger, fait de promenades sur la plage, de bois d'ajoncs et d'embruns, de cires et d'huile d'olive légère. De l'autre, il y a le côté plus lourd des après-midi au port avec des casiers à homards, un peu de tourbe et de l'huile de moteur.

Nous commençons le voyage sur des dunes parfumées aux ajoncs et une explosion aromatique pleine de soleil. Noix de coco, crème solaire et bois flottant sont des descripteurs qui peuvent être associés à l'influence du bois. Comme nous le disions dans notre article « Juteux, chêne et vanille », ces arômes de noix de coco proviennent de cis-lactones naturellement présents dans le chêne, particulièrement abondants dans le *Quercus alba* (le chêne américain).

« Ces composés ont une autre propriété intéressante, à savoir qu'ils pourraient aussi contribuer à initier ce que nous percevons comme huileux », explique Andy Forrester, maître en spiritueux à la SMWS. Quant aux embruns et à la dimension saline, ils sont peut-être principalement le fruit de notre imagination. D'un point de vue scientifique, Andy peut affirmer : « Il n'y a pas de sel dans le whisky et il n'a jamais été démontré que la maturation côtière produisait une différence dans la salinité perçue d'un whisky. »

## AU COMMENCEMENT ÉTAIT LE SPIRITUEUX

Il vaut mieux prendre en considération le spiritueux que sa maturation. « Huileux » en tant que descripteur peut couvrir un large champ, allant des saveurs savonneuses ou cireuses de l'extrémité la plus légère du spectre jusqu'à l'olive et l'huile de moteur de l'extrémité la plus lourde. Les arômes savonneux, pour commencer, peuvent apparaître pendant la fermentation sous la forme de linalol (savon, lavande) ou de benzaldéhyde (amandes), et passer dans les alambics jusqu'au distillat final. La quantité de ces composés peut être conditionnée par une multitude de facteurs, allant du type de levure à l'activité bactérienne dans le lavage.



Pour les arômes cireux, pensez à la distillerie 26. Elle est réputée pour ses caractéristiques de cire d'abeille, et il existe plus d'une théorie pour en expliquer la raison. On pense par exemple, que les esters à longue chaîne (aliphatiques) pourraient être à l'origine de ce caractère cireux très

recherché dans le whisky. Ils résultent des esters provenant des ingrédients du whisky et de leur fermentation. La raison pour laquelle ces esters à longue chaîne sont parfois plus perceptibles pourrait être, en théorie et en partie du moins, leur plus faible volatilité et l'accumulation qui en résulte dans les bas vins et les queues de distillation, chaque distillation successive en augmentant la concentration relative.

## RETOUR AU PORT

Pour pouvoir expliquer au mieux comment un whisky peut être, dans notre esprit, associé au style plus lourd du profil « Huileux et côtier », à savoir à des rochers brisés par les vagues, des piscines rocheuses naturelles, aux murs d'un port couverts de sel, à des casiers à homards et à des chalutiers naviguant dans un arrière-plan voilé de fumée de tourbe parfumée, il nous faut quitter la plage et retourner au port où nous trouverons des explications satisfaisantes (et, il faut bien l'admettre, de nouveaux points d'interrogation).

Les esters à longue chaîne mentionnés plus haut, ainsi que d'autres composés, les aldéhydes, pourraient également contribuer à des saveurs plus lourdes de beurre fondu et d'huile, de friture (la distillerie 93 en procure des exemples convaincants). On pense que les esters à longue chaîne et les aldéhydes sont le résultat de la décomposition des huiles et des acides gras ayant lieu dans le wash et le moût. Cela pourrait être un début d'explication des arômes

d'huile végétale... Le profil « Huileux et côtier » a cette caractéristique très particulière de faire voisiner des malts tourbés et non tourbés. Ainsi, certaines réponses trouvées grâce aux malts tourbés pourraient s'appliquer aussi, en fin de compte, aux malts non tourbés.

## UN EXERCICE D'ÉQUILIBRISTE POUR LES DISTILLATEURS

Lorsqu'il distille un malt tourbé, le distillateur tente généralement d'extraire le plus possible d'arômes fumés du moût et des bas vins pendant la distillation. Il est intéressant de noter que ces arômes prisés sont portés par des composés phénoliques plus lourds (pensez aux parfums de type TCP, aux phénols et parfois aux bromophénols, associés aux notes maritimes).

Toutefois, ces substances, étant moins volatiles que l'éthanol et la plupart des esters fruités, ont plus de mal à passer dans l'alambic. Par conséquent, afin de réussir à extraire davantage de ces composés phénoliques, le distillateur doit d'abord attendre que les esters et l'éthanol soient passés dans l'alambic. Ensuite, les concentrations relatives des composés phénoliques et autres, plus lourds et moins volatils, augmentent progressivement dans l'alambic et passent dans les condenseurs et dans le spiritueux où ils sont donc aussi plus présents.





Mais cela présente un inconvénient non négligeable : à mesure que le distillateur pousse la distillation plus loin, d'autres composés, moins désirables, se retrouvent aussi dans le distillat, qui rappellent la célèbre pâte à tartiner britannique, la Marmite, mais aussi le soufre (composés MMFDS), le homard et des notes légèrement plus fromagères.



Ces arômes sont perceptibles à de très faibles concentrations et, bien qu'en consommer un peu puisse orienter vos goûts vers le raffiné, l'inhabituel et le souhaitable « Huileux et côtier », ils peuvent aussi saborder un whisky s'ils sont trop forts.

Dans le cas d'un whisky de terre ferme, la distillation est écourtée, bien avant que ces saveurs risquées n'apparaissent à l'horizon. Il en va autrement pour les whiskies tourbés. Les distillateurs arrêtent souvent la distillation plus tard, en prenant

un « cœur » plus généreux du spiritueux qui finira dans les fûts et les bouteilles. La « tête » est la partie où l'on peut trouver des choses indésirables comme le méthanol. Elle doit être évitée tout comme la « queue » qui contient les « feints », comparables à l'odeur des chaussettes en laine de vieux loup de mer après deux mois de voyage.

On peut penser que ce soit également le cas, dans une moindre mesure, pour certains whiskies côtiers non tourbés. On peut dire, en filant la métaphore, que, pour trouver l'équilibre entre les arômes côtiers et portuaires, le distillateur devra peut-être marcher au bord d'une falaise aromatique... et, du haut de cette falaise, jusqu'où peut-on rêver ? Et de combien de nuances de vert et de bleu nos sens peuvent-ils se régaler ?

Si vous êtes d'un naturel aventureux, si vous êtes un peu las de la terre ferme et que vos drams habituels vous semblent prendre l'eau, il est peut-être temps de laisser la mer vous revigorer en larguant les amarres avec nous pour explorer ce profil vraiment surprenant.

Dirigez-vous vers la côte, ou, à défaut, vers votre baignoire (sans oublier les sels de bain...), et il se peut même qu'un bol de crevettes suffise pour que ces saveurs épaisses, savoureuses et côtières gonflent vos voiles et vous fassent franchir de nouvelles frontières aromatiques.

# MONTAGNE DE FRUITS ! DROIT DEVANT VOUS !

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 1.278

CHF 102.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Cosecha Barrique</i>
<b>AGE</b>	<i>9 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>26 February 2013</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>217 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>59.9 %</i>

Avant dilution, le nez suggérait détergents pour linge aux parfums de fruits, pâtes de fruits, bonbons à l'ananas Pineapple Cubes, linge frais, sirop de citron vert et menthe verte, bref un caractère très agréable, enjoué et inhabituel. L'eau apporta des parfums de muffin aux myrtilles, réduction balsamique, prunes jaunes, boisson gazeuse à la vanille Cream Soda et fudge à la banane, et une magnifique consistance épaisse et profonde. En bouche, des saveurs de confiture s'imposent, avec sauce à la prune, pâte à tartiner au citron Lemon Curd et réglisse. Ajoutez à cela, onguents aux herbes, fleurs séchées, Muscat orange et confiture de cerises. Après dilution, notes de gelée de prunes de Damas, crumbles aux fruits d'automne, Limoncello et Schweppes, huile pour lampe à huile et caramel dur Butterscotch. La goutte a vieilli cinq ans en pièce de Bourbon avant d'être transférée dans une barrique de Cosecha premier remplissage.

# UN STRATHSPEY AU RYTHME DE BOLÉRO

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 95.70

CHF 118.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>15 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>27 June 2007</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>285 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>57.1 %</i>

Nous étions en train de regarder le spectacle d'un élégant mais passionné et fougueux boléro sur une scène de bois poussiéreuse avant que deux guitaristes ne se mettent à jouer un medley noix et miel. Saveur de bouche tout aussi fervente avec la rencontre d'une multitude d'épices boisées et de tabac à chiquer, gâteau au gingembre jamaïcain, noix au piment grillées et canneberges. L'eau arriva à dompter ces parfums féroces mais enjoués avec l'arrivée d'arômes de bois exotique, huile de teck et une vinaigrette aux noix et framboise. En bouche, il y a maintenant une merveilleuse douceur – fruits rouges et vanille, écorce d'orange et miel aux herbes. Chaleur poivrée qui s'attarde en finale. Après un séjour de 12 ans sous pièce Ex-Bourbon, cette goutte a été transférée en pièce de chêne espagnol premier remplissage Oloroso.

# AH ! CE FEELING DES HIGHLANDS !

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 94.34  
CHF 109.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>9 January 2009</i>
OUTTURN	<i>169 bottles</i>
ABV	<i>56.9 %</i>

Toile de jute, huile de clous de girofle et graines de moutarde nous chatouillèrent le nez en attaque. Nous avons aussi remarqué toiles cirées, huiles d'orange, amandes effilées et crème de noisettes en dégustant cette délicieuse goutte surannée. L'eau apporte peau de chamois, résines de pins, fleurs de bruyère séchées et chausson aux pommes. L'attaque en bouche livre de riches notes de cirage, huile de graines de citrouille, cires fruitées, pollens et touches médicinales de gauthérie et myrte. Notes plus sucrées de tarte amande et confiture Bakewell Tart, crème anglaise, bières Stouts sucrées, pain complet et cires mentholées après dilution.

# PENDULE D'HICKORY ET DE BAGUETTES CHINOISES

EPICÉ ET SEC

CASK NO. 63.108  
CHF 161.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>9 May 2002</i>
OUTTURN	<i>94 bottles</i>
ABV	<i>56.5 %</i>

Nez : lutte entre fruits sucrés (miel, melon, pâte à tartiner au citron, Lemon Curd) d'un côté, et notes plus sèches de bois d'hickory, graines de moutarde et poivre blanc de l'autre. En bouche, miel malicieux et douceur de mangue, mais la sécheresse domine avec mélange montagnard (ananas séché, noix de coco, banane et noix), copeaux de crayon, bois parfumé et l'impression de « lécher du wasabi sur une baguette chinoise ». Avec l'eau émergent de délicieux parfums de noix de coco, mélasse raffinée, marmelade d'oranges, pain d'épice, biscuits Brandy Snaps et blague à tabac en cuir. La bouche se distingue d'abord par l'arrivée de pain à la banane, mandarines en conserve et crumble aux pommes avec crème anglaise, mais se termine par des saveurs de marrons grillés, mélasse, graines de cumin et chêne tannique.

## DU SOLEIL DANS UN VERRE

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 35-335  
CHF 88.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>28 June 2012</i>
OUTTURN	<i>226 bottles</i>
ABV	<i>60.7%</i>

Les parfums apparaissent timidement, émergeant de derrière un buisson d'ajoncs, avant de déployer leur caractère fruité de melon, raisin blanc et citron vert ; au bout d'un moment, la goutte se détend et donne miel, caramel et pain d'épice. Attaque en bouche déclinant pailles pour poudre acidulée, boules de bonbons acidulés à la prune Soor Plums, mûres et limonade. Le tout se stabilise pour donner vanille, miel noir et amandes grillées laissant une luminescence de cannelle, clou de girofle et chocolat amer. Après dilution, il y a un mélange de boules de melon au sirop, Panna Cotta à la cerise, gâteau Forêt Noire et soupçons de champs d'orge mûre, boîtes à cigares et teck ciré. La bouche régale à présent avec ses saveurs de quartiers d'orange, poudre acidulée au citron, pépins de framboises et raisins de Smyrne imbibés de rhum. Bref, du soleil dans un verre !

## COOKIE EN FORME DE CROISSANT À LA VANILLE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 73-151  
CHF 98.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>19 April 2011</i>
OUTTURN	<i>235 bottles</i>
ABV	<i>59.6%</i>

Nous étions en train de faire griller des pêches mûres jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement caramélisées. Nous les avons ensuite assaisonnées de beurre, cassonade et cannelle, puis servies avec une grosse boule de glace à la vanille (faite avec la gousse). En bouche avant dilution, merveilleux fruité de mangue, fruit de la passion et goyave côtoyant cake aux abricots, citron vert et gingembre. Après dilution, parfums très sucrés – crème anglaise onctueuse, biscuits à la cuillère bien imbibés et pie meringué au citron avec base de biscuits. En bouche, pistaches croquantes avec glaçage d'agrumes et Vanillekipferl, ce cookie à la vanille en forme de croissant confectionné avec des amandes et saupoudré de sucre de vanille.

# COQUILLAGES DANS UN PLUMIER DE CRAYONS BRÛLÉS

TOURBÉ

CASK NO. 4.344

CHF 99.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>18 February 2010</i>
OUTTURN	<i>246 bottles</i>
ABV	<i>62.9 %</i>

Arômes sucrés et floraux de lavande séchée, chèvrefeuille et bruyère en combustion, le tout en train de danser sur un toast brûlé dégoulinant de miel, algues séchées et coquillages dans un plumier pour crayons de papier. En bouche, la goutte est lourde et massive à la manière d'une bière brune à la réglisse rouge. On y trouve aussi chips au bacon fumé et harengs fumés et salés, avant l'arrivée de miel de lavande et confiture de cerises nappant des chamallows brûlés. Après dilution, arrivée en masse d'arômes maritimes de peaux de poissons gras, flaques d'eau de mer et de saumon fumé, côtoyant crabe et homard et servis sur un lit de fleurs. Et maintenant clous de girofle et gingembre mariné pour accompagner panse de brebis farcie, saumon fumé et sirop collant pour la toux aux mûres et miel. Au terme d'un vieillissement de 7 ans, nous avons sélectionné et mélangé quelques fûts de la même distillerie. Le single malt obtenu a ensuite été enfutaillé dans différents fûts pour poursuivre sa maturation. Cette goutte provient de l'un de ces fûts.

# CENTRIFUGEUSE DE SAUCE ÉPICÉE

TRÈS TOURBÉ

CASK NO. 16.74

CHF 84.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Re-Charred Hogshead</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2 July 2013</i>
OUTTURN	<i>261 bottles</i>
ABV	<i>64.2 %</i>

En attaque olfactive, il y a Twiglets carbonisées, braises de feu de joie, algues rejetées par la dernière tempête, pommes de pin fumantes ; goutte bien noire aux senteurs de saucisson de gibier, assaisonné de paprika et fumé à chaud. Un monstre robuste et audacieux, intensément tourbé, chaud et épicé. Puis apparaissent des notes de poudre de moutarde anglaise et Piccalilli. Après dilution, on y trouve davantage de choses genre camphre, essence, feux de tourbe fumants, bacon fumé à chaud et huile de piment. Le palais avant dilution regorge de Brown Sauce épicée, orge brute arrosée d'iode, huiles de graphite, suie de tourbe et sauce BBQ fumée. L'addition d'eau apporte raifort juste râpé, menthe fumée, seaux à charbon, produit pour nettoyer le métal, distillat d'anis et mercurochrome. Une petite goutte étincelante et merveilleusement tapageuse !

# BABA AU WHISKY

## SMALL BATCH BLENDED MALT

BATCH 20

CHF 94.-



<b>REGION</b>	<i>Blended Malt</i>
<b>CASK</b>	<i>Matured in a combination of Bourbon Hogsheads &amp; Ex-Rum French Oak Barrique</i>
<b>AGE</b>	<i>12 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>20 January 2010</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>2016 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>58.6 %</i>

En olfactif, nous versions du sirop de sucre roux et du miel sur des biscuits-céréales au blé pour petit déjeuner. Certains membres du Panel se sont délectés de pâte d'amande nappée de chocolat et de tranches d'un riche quatre-quarts, alors que d'autres faisaient une génoise au sucre roux, lourde d'écorce d'orange et de papaye séchée. En bouche, explosion d'ananas bien imbibés de rhum alors que le chêne français apportait des saveurs épicées d'anis et de cannelle. Une note de chêne grillée très satisfaisante se transforme en gousse de vanille, macis, noix muscade, huile d'orange et mangue. Une goutte d'eau et voilà qu'apparaissent bol de céréales de riz soufflé enrobé de sucre, vernis et chêne résineux, pain d'épice, zest d'orange et sucres d'orge. Profondes notes d'entrepôts de fardage, bonbons Apple Cubes et soupçons de rancio recouvert de noix de coco séchée. En bouche, la goutte maintenant soyeuse, enrobe le palais et possède des saveurs de mandarines, chocolat noir et baba au whisky. Après avoir arrosé melon et mangue de miel floral, on mange une pâte de gâteau au chocolat et à l'orange directement dans la jatte de préparation.

<b>REGION</b>	<i>Bas Armagnac</i>
<b>GRAPE</b>	<i>Colombard</i>
<b>CASK</b>	<i>Gascon Black Oak</i>
<b>AGE</b>	<i>30 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>01 April 1993</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>586 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>55.9 %</i>

Merveilleux bouquet, dégoulinant de parfums de rancio et de choses comme tabacs à chiquer, vin de prunes, Bodega Funk, fleurs d'orangers, puis, surgissent de petites complexités comme liqueur de cannelle et pommades pour soins musculaires. Après dilution, il y a gâteau coloré à la pâte d'amande Battenberg Cake, vin d'orange, crème brûlée, cirage pour bottes et gaulthérie. Nez très aromatique, mature et expressif. En bouche avant dilution, saveurs de réglisse et liqueurs de chocolat au premier plan. Puis, résines de sapin, épices boisées grillées et vin de prune. L'eau apporte de superbes saveurs classiques – raisins secs imbibés d'alcool, huiles d'eucalyptus, sirop pour la toux à la fraise et tabacs mentholés. Touches de pailles de feuilles et chocolat amer dans l'arrière-goût.

# FRUITS TRÈS NOIRS

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. A5-5

CHF 270.-



# « EXACTEMENT CE QUE LE DOCTEUR A PRESCRIT »

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. A8.1

CHF 189.-



REGION	<i>Bas Armagnac</i>
GRAPE	<i>Baco/Ugni Blanc</i>
CASK	<i>Gascon Black Oak</i>
AGE	<i>2003 years</i>
YEAR	<i>1 April 2004</i>
OUTTURN	<i>492 bottles</i>
ABV	<i>47.1 %</i>

On nous offre un bouquet de roses rouge foncé aux pétales doux et veloutés et au parfum le plus délicieusement lourd qui fût – imaginez du chocolat riche et chaleureux aux notes balsamiques et boisées. Plein d'épices de bois exotiques en bouche avant dilution alors que nous nous préparions un cocktail Penicillin – whisky, gingembre, citron et miel. La goutte était sucrée, rafraîchissante, épicée et simplement délicieuse. Doucement avec l'eau afin de savourer les parfums de fleurs de cerisier, chocolat au lait et pruneaux, bananes imbibées de rhum et bagels à la cannelle. En bouche, la goutte a un tranchant pétillant et épicé, ce qui est surprenant, à la manière d'un Prosecco parachevé de boisson gazeuse au gingembre Ginger Beer, d'une tranche d'orange et d'une feuille de basilic.

# ÉTÉ EN PROVENCE

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. GN1.10

CHF 79.-



REGION	<i>Glasgow</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>1 year</i>
YEAR	<i>16 December 2020</i>
OUTTURN	<i>252 bottles</i>
ABV	<i>49.2 %</i>

Notre radar olfactif à gin détecta – fleur d'oranger, plantations de citronniers, huile d'olive et savon de Marseille au romarin avec des gindications de racine de réglisse, pin et cigarettes parfumées en olfactif. L'attaque ginitiale en bouche donna un grand coup de fouet d'agrumes (écorce d'orange, biscuits chocolat orange), suivi d'argousier, pin, romarin et genièvre ; le finale, qui est sec comme il se doit, repose sur deux solides piliers, l'un de poivre en grain et l'autre de groseille. Après dilution, nous étions dans la tente d'un prince arabe où il y avait des sacs à tapis neufs, juste descendus du dos des chameaux, remplis de fleurs séchées brumatisées d'huile de patchouli. Ginspirations en bouche avec ginsinuations de rose, vanille, vétiver et cassis – été en Provence.

# 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

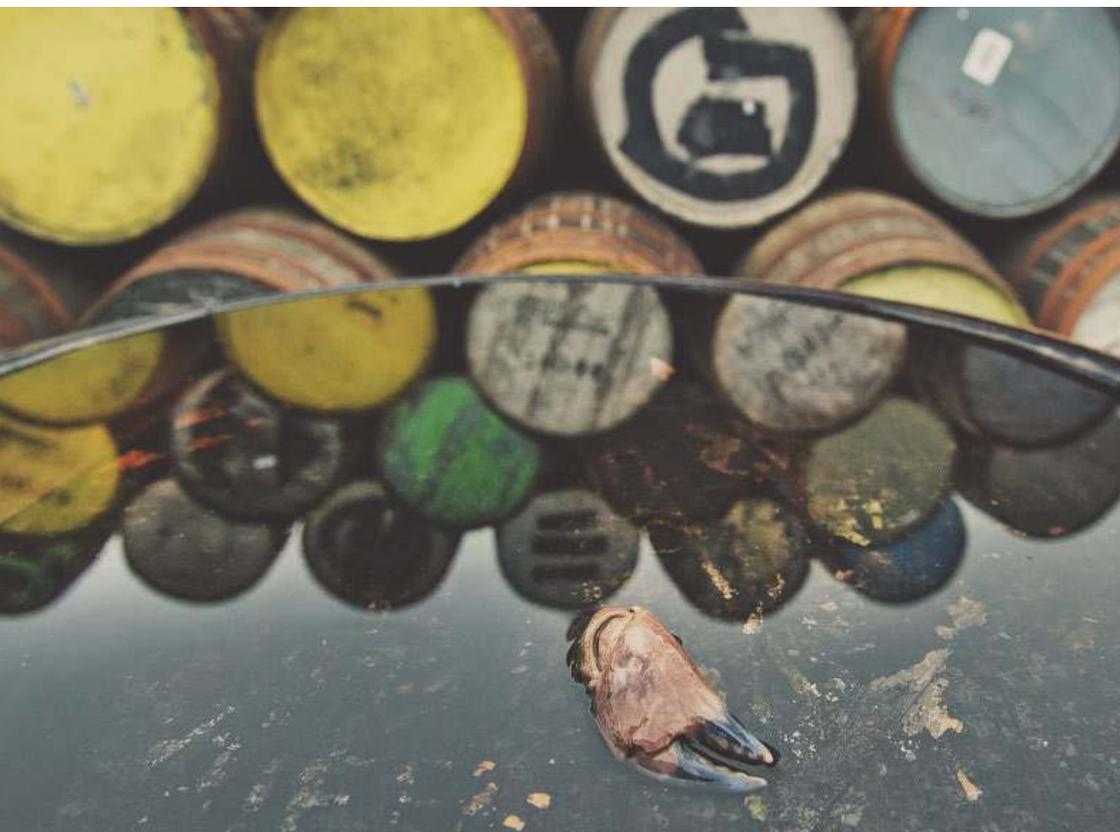
Les articles endommagés doivent être restitués à la poste immédiatement ou sous 7 jours au plus tard. Il faut également joindre le procès-verbal de dommages de la poste.

## 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.







**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)