



Outturn

Avril 2023
SMWS Switzerland

DÉBUT
DES VENTES :
MARDI
11 AVRIL



**EASTER
MAGIC**



OLD & DIGNIFIED

Dans l'Outturn du mois d'avril, nous célébrons quelques-unes des nouvelles distilleries : 149, 140 et 156. Les étiquettes portent des illustrations du vieux maître Bob Dewar. Il a contribué au look de la Society il y a 40 ans déjà – son œuvre d'art orne le plafond de la maison spirituelle de la Society à les Vaults. Si vous y êtes déjà allé, vous avez certainement admiré celle-ci.

La « nouvelle vague » célèbre les nouvelles distilleries et les trésors cachés – c'est un symbole de tout ce dont il est question à la Society.

L'esprit fondateur de 1983 consistait à célébrer l'accès à de nouvelles expériences – et pour aider à cela, nous avons fait revenir l'ancien illustrateur de la maison pour marier cet esprit original à une nouvelle vague de bouteilles.

La dégustation de nouveaux whiskies a toujours fait partie du voyage de découverte sans fin des membres de la Society, et c'est toujours aussi vrai aujourd'hui. Notre « New Wave » est un regard vers l'avenir, avec une illustration de goût de Bob Dewar sur chaque étiquette de bouteille.

Euan Campbell, SMWS « Head of Whisky Creation », déclare à ce sujet :
« La scène des distillateurs est vivante et c'est un plaisir de travailler avec des distilleries anciennes et nouvelles. Toutes ces mises en bouteille proviennent de distillats que nous avons achetés en tant que « New Make », nous les avons donc vus évoluer depuis le premier jour et nous sommes heureux de voir ces bouteilles porter l'art d'un personnage clé de l'histoire de la Society ».

Happy Drams!



Patric Lutz



QUAND LA SAVEUR PREND VIE VIEUX ET DIGNE

Des siècles se sont écoulés depuis que les montagnes ont été martelées dans la forge volcanique écossaise. Toujours en proie aux intempéries, l'Écosse a reçu beaucoup, beaucoup de pluie. Mais c'est justement notre chance car « la pluie d'aujourd'hui, c'est le whisky de demain », dit le proverbe. Il est donc temps pour Julien Willems de se plonger dans le monde intemporel des whiskies Vieux et digne.

Rassemblons-nous une dernière fois autour du feu pour célébrer la saison du whisky et le bon temps que nous avons passé ensemble. Car c'est bien le bon vieux temps que nous célébrons aujourd'hui. Entrez donc dans la maison de mes ancêtres, débarrassez-vous de votre manteau détrempé, laissez vos pieds fatigués glisser dans des pantoufles douillettes, enfillez une tenue splendide et confortable, puis rejoignez-nous dans la bibliothèque.

Admirez les livres reliés en cuir sur les étagères poussiéreuses, le parquet en chêne ciré, l'odeur résineuse qui suggère que des pommes de pin ont

été utilisées pour allumer le feu. Asseyez-vous sur le canapé ancien à côté de la boîte à cigares. Quelques boules de naphthaline et des pastilles de camphre diffusent doucement leurs odeurs dans l'atmosphère, envoûtant nos nez tandis que les flammes fascinent nos yeux.

Tendez votre verre de dégustation pour recevoir votre rasade de whisky Vieux et digne. L'anticipation d'un plaisir pur vous envahit, en sentant un whisky élaboré avec soin et qui a pris le temps de vieillir pendant des dizaines d'années. Patiemment, le nectar ambré a attendu, façonnant, répétant et



peaufinant sa symphonie sensorielle... pour arriver à ce moment où il touchera vos papilles gustatives. Comme l'archet qui caresse son violon, rompent enfin un long silence. Vous sentez, goûtez et voyez les cordes des saveurs jouer leur mélodie à la perfection. Savourez cette harmonie liquide, chaque expérience passée et chaque sens s'enroulant autour de cette épiphanie, déployant délicatement ses précieux arômes individuels.

ÂGE ET INTENSITÉ

Après onze plongées dans les profondeurs des profils aromatiques de la Society, certains éléments devraient commencer à vous être familiers. Les esters sont de retour, mais on ne s'en lasse jamais, n'est-ce pas ? Alors qu'ils sont normalement associés à des arômes fruités frais, comme les petits cubes d'ananas, les poires parfumées, la mangue et le litchi, ici, tous les fruits sont entre bien mûrs et trop mûrs. Il suffirait peut-être de dire que cela est dû la maturation en fût et au temps en général, mais Andy Forrester, maître en spiritueux de la Society, a une explication plus fine : « Nous savons qu'avec le temps, des réactions chimiques très lentes se produisent dans le spiritueux lui-même, convertissant l'éthanol en esters supplémentaires, ce qui pourrait expliquer certaines des notes florales intenses que l'on trouve dans les très vieux whiskies. Il est intéressant de noter que l'on pense que le fût peut également jouer un rôle, les composés extraits du bois rendant ces réactions plus probables. »

Dans des articles précédents, nous avons mentionné « la part des anges », cette perte naturelle de volume dans le fût, due à l'évaporation. Après vingt ans ou plus dans un tonneau, il est difficile de savoir quelle quantité les anges ont emportée lors de cette longue équipée. Il en résulte qu'au fil du temps, la concentration relative de l'éthanol augmente dans le whisky restant puisque certains composés, comme les extraits de bois, s'évaporent plus lentement que lui. Là encore, on ne peut qu'imaginer l'impact sur les arômes du whisky, mais d'un point de vue purement théorique, il est probable que les composés aromatiques en concentration plus élevée seront perçus plus intensément, en particulier à cask strength. Il ne faut toutefois pas oublier que certains composés masqueront facilement d'autres composés moins puissants, de sorte qu'il n'existe aucun moyen précis de prédire quel sera le profil final.

L'ÉPREUVE DU TEMPS

Quels sont donc les fûts les mieux adaptés pour élaborer des whiskies Vieux et digne ? Comme il n'y a probablement pas eu beaucoup de recherches sur le sujet, j'ai demandé à notre très estimé responsable de la création des whiskies, Euan Campbell, de me donner son avis. « Si je devais définir aujourd'hui une procédure de maturation visant à obtenir les caractéristiques du profil Vieux et digne, il me faudrait attendre à peu près 25 ans pour pouvoir commencer à évaluer les résultats de cette procédure. J'aurai alors 62 ans », explique-t-il. « Si cela ne donne pas les résultats escomptés, il faudra essayer autre chose, attendre encore 25 ans, avant de revenir me voir et j'aurai alors 87 ans ! »

C'est à la fois très vrai et un rappel des défis que représente l'analyse d'un processus qui prend des décennies à se réaliser et qui, de plus, est sujet à un grand nombre de variations imprévisibles. À ma connaissance, la SMWS est la seule organisation à répertoire systématiquement le profil aromatique de chaque fût qu'elle met en bouteille. L'absence de données concernant le profil final de chaque fût chez les producteurs de whiskies complique également le travail de notre équipe chargée des spiritueux. Toutefois, nous pouvons consulter nos propres registres pour nous orienter et créer de tels whiskies. Pour percer ce mystère, Euan et moi avons fait un petit voyage à travers les archives des embouteillages de Society. Depuis 2014, 84 % des 268 whiskies Vieux et digne âgés de vingt ans et plus en maturation complète provenaient de Refill et second Fill casks.

Comme l'explique Euan : « Bien que nous ne puissions pas prédire l'avenir, nous disposons d'un vaste catalogue de fûts délicieux dont nous pouvons tirer des enseignements. Je dirais que le mieux est d'utiliser un fût 2nd Fill ou Refill dont l'historique est entièrement connu. Il est trop risqué d'utiliser un fût Refill dont on ne connaît pas toute l'histoire. Un candidat idéal pourra être un fût que nous venons juste de vider pour embouteiller son contenu, après un 1st Fill d'environ 12 à 15 ans. Nous savons au moins pendant combien de temps il a été utilisé pour le scotch et quel spiritueux y a été mûri. Pour le remplissage suivant, il pourra être réservé pour au moins vingt ans de maturation et il est très probable que vous atteindrez alors le profil de saveur souhaité. »

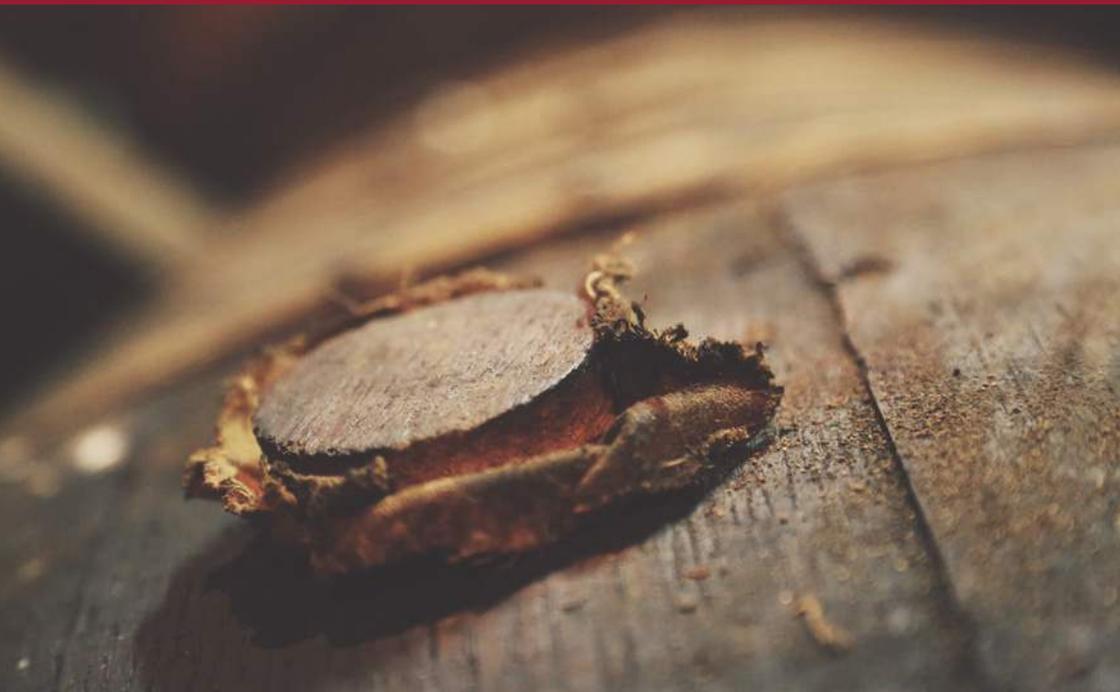
Bien sûr, ça c'est en théorie. En pratique, on observa presque toujours des différences, d'autant plus que nous sommes dans le domaine hautement subjectif des perceptions sensorielles. N'oubliez donc jamais qu'un profil aromatique ne vise qu'à décrire au mieux les arômes d'un whisky en quelques mots, ce qui est assez réducteur. En réalité, ces profils doivent être considérés comme fluides, ils ne s'excluent pas mutuellement. Comme le dit Euan en conclusion : « Il convient de noter que même si un fût peut être classé dans un autre profil aromatique au moment de l'évaluation par le Tasting Panel, le temps apportera souvent ces caractéristiques éthérées que nous associons à Vieux et digne. Il est tout à fait possible que vous tombiez sur un whisky de profil aromatique Sucré, fruité et moelleux présentant également les caractéristiques du profil Vieux et digne. »

Alors ne me croyez pas simplement sur parole, laissez-vous plutôt séduire par un malt vieilli à la perfection. Le classement Vieux et digne sera certainement approprié, mais n'oubliez pas que les mêmes nuances de dignité et de nostalgie sensorielle décadente se retrouvent également dans les drams les plus anciens d'autres profils. Quel que soit votre penchant aromatique, le temps finira toujours par tout révéler.

UN VOYAGE DANS LE MONDE DES SAVEURS

Nous voici parvenus à la dernière étape de notre voyage gustatif. De Jeune et alerte à Vieux et digne, de Léger et délicat à Très tourbé, nous avons beaucoup voyagé, à travers des collines enneigées, des prairies ensoleillées, le long de rivières et de côtes battues par les vents. Ce fut un beau voyage dans le monde des saveurs. Il nous a finalement conduits ici, dans le confort bien mérité d'une dégustation somptueuse dans une demeure sans âge, chaleureuse et élégante et aussi imprégnée d'histoire et de tradition, mais ouverte et tournée vers un avenir durable.

Tandis que les flammes de l'âtre retombent lentement dans le confort de leurs braises et se blottissent sous une couverture de cendres, il est temps, hélas, de déjà faire nos adieux. Je vous souhaite à tous de joyeuses fêtes de fin d'année, avec, je l'espère, un bon verre à la main, et je vous adresse mes meilleurs vœux pour le moment venu. Bonne nuit et que la joie soit avec vous tous, car il est certain que nous nous reverrons demain matin... ou bien dans la nouvelle année ...





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

SPEYSIDE

26 avril au 1 mai

CAMPBELTOWN

23 au 26 mai

ISLAY

26 mai au 3 juin

UN LIEU POUR VOUS

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

AVONS-NOUS VOTRE ADRESSE E-MAIL ?

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

VEUILLEZ ENVOYER LES CHANGEMENTS À SMWS@SMWS.CH



NOUVELLES DISTILLERIES, VIEUX MAÎTRE

Les illustrations de Bob Dewar ont joué un rôle clé pour l'identité de la Scotch Malt Whisky Society lors de ses débuts en 1983, et ses dessins occupent toujours une place de choix au plafond de notre maison spirituelle, les Vaults. Bob vient de concevoir des illustrations pour la « nouvelle vague » de distilleries dans toute l'Écosse, apportant son style caractéristique à une nouvelle génération d'amateurs de whisky de la Society.

Que vous soyez un visiteur régulier de les Vaults, que vous n'y alliez qu'occasionnellement ou que vous rêviez d'y venir de beaucoup plus loin pour voir les salles des membres et le siège historiques de la Scotch Malt Whisky Society, il y a toujours beaucoup de choses à découvrir dans ce bâtiment ancien.

Il date du XVIIe siècle, mais des documents remontant aux XIIIe et XIIIe siècles men-

tionnent déjà The Vault pour le stockage du claret arrivant au port de Leith.

Lorsque vous monterez les marches pour entrer dans les salles des membres de la Society, vous pourrez apercevoir les marques laissées par un tailleur de pierre sur le mur à votre droite. Un linteau porte également la date de 1785, date à laquelle un étage supplémentaire a été ajouté au bâtiment.



Les « Members' Rooms » sont un véritable trésor, non seulement pour le whisky, mais aussi du point de vue historique. C'est pour cela qu'il faut parfois regarder en haut et autour de soi.

Si vous le faites, vous remarquerez une autre caractéristique frappante de les Vaults : une série d'illustrations complexes couvrent les deux côtés du plafond. Les membres de longue date de la Society reconnaîtront immédiatement le style de Bob Dewar, qui avait été chargé par la SMWS d'illustrer les premières listes d'embouteillage au début des années 1980.

La Society avait déjà mis au point son système de codification original pour répertorier ses embouteillages. Elle souhaitait toutefois aussi mettre en valeur un autre aspect du caractère du whisky et de la Society. C'est là que Bob avait un rôle à jouer. Bien connu en tant que caricaturiste politique pour le journal Scotsman, il a été présenté à la Society par son collègue Tony Troon.

« Au Scotsman, j'avais illustré le travail de Tony et nous sommes devenus de bons amis », explique Bob. « Il se passionnait pour le whisky et le jazz et, membre de la première heure, il a commencé à écrire des histoires pour la Society.

Lorsque Pip Hills a fondé la Society, il s'est rendu compte qu'il était possible de vendre ce single cask, single malt, sans l'appeler par le nom de la distillerie, et il lui a donc seulement donné un numéro. Il voulait que je donne aux embouteillages une identité visuelle, basée sur la description imaginée par le Tasting Panel. Un symbole visuel reste dans l'esprit des gens lorsqu'il s'agit de savoir ce qu'ils vont goûter, sentir ou acheter. C'est une sorte de moyen mnémotechnique visuel. C'était mon objectif. »

Les illustrations de Bob sont devenues étroitement associées à la Society, à tel point qu'à la fin des années 90, il a été chargé d'illustrer le plafond de les Vaults, une entreprise de grande envergure dans un bâtiment historique, à une époque où le numérique n'existait pas encore.

« Puisqu'on me laissait libre de choisir ce que je voulais dessiner, j'ai décidé de raconter une histoire du whisky en images, depuis les premiers temps où les femmes le fabriquaient dans leurs cuisines des Highlands, sans oublier les contrebandiers. Il y avait tout un tas d'histoires liées au whisky que je pouvais dessiner, jusqu'à la fondation de la Society elle-même. »

Les dessins de Bob ont d'abord été imprimés sur papier, ce papier devant ensuite être collé au plafond. Le problème, c'est que les artisans chargés de la tâche, travaillant sur un bâtiment patrimonial, se sont rendu compte qu'il y avait déjà trop de couches de papier collés au plafond et qu'elles tiraient déjà le plâtre vers le bas. C'est donc devenu une entreprise d'envergure car il fallait enlever les couches de papier du plafond et le replâtrer avant que les œuvres de Bob ne puissent prendre leur place d'honneur.

Malheureusement, le plafond a plus tard été endommagé par l'eau. Malgré tout, les illustrations de Bob ont été restaurées en 2015, son travail ayant finalement été numérisé en 150 images sur les deux sections du plafond, avant d'être réimprimées et reconstituées.

Le plafond a donc retrouvé sa splendeur d'antan, et Bob lui-même est toujours en pleine forme, trouvant l'inspiration dans l'édition spéciale d'embouteillages de certaines distilleries écossaises de la « nouvelle vague » pour célébrer le 40e anniversaire de la Society.



DIABLOTINS DE FUMÉE ET ANGELOTS IVRES

TOURBÉ

CASK NO. 156.2

CHF III.-

MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>11 October 2017</i>
OUTTURN	<i>218 bottles</i>
ABV	<i>61.1 %</i>

Comme si nous entrions dans une touraille : dans l'atmosphère tourbillonnaient des diabolins de fumée, tandis que venaient aussi à notre rencontre guimauves, sorbets au citron, une boîte de premiers secours et du bois de navires, incrustés de sel. Au goût, la fumée se fit noisette, vive et abondante, avec des mini-bonbons aromatisés aux fruits et aux jus, du chocolat noir, du chewing-gum à la cerise et des noix du Brésil. Mais il vaut peut-être mieux ne pas le garder trop longtemps sur la langue (à moins d'avoir une prothèse à la place de la langue). L'eau l'adoucit et l'apprivoise : le nez est sollicité maintenant par des parfums floraux, de la saumure, des gants de barbecue ayant servi et du gâteau au citron. En bouche, on est passé des diabolins de fumée aux angelots ivres : toujours de légères notes industrielles, mais aussi du chocolat noir et des confiseries à la noisette, de la vanille, un zeste de citron, du genièvre et des noix.

SANDWICH GRILLÉ AU BEURRE DE CACAHUÈTES ET À LA CONFITURE

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 146.3

CHF IIO.-

MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE



REGION	<i>England</i>
CASK	<i>1st Fill STR Barrique</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>25 February 2017</i>
OUTTURN	<i>273 bottles</i>
ABV	<i>61.3 %</i>

Nous avons eu la vision d'un verger de pommiers au moment de la récolte, les caisses en bois débordant de pommes mûres, tandis que nous nous reposions en nous régaland d'un sandwich grillé au beurre de cacahuète et à la confiture. Le palais était doux et épicé, avec de la marmelade, de l'abricot et un chutney d'orange. Parallèlement, nous avons dégusté un calvados vieilli en fût de chêne, aux saveurs typiques d'agrumes, de muscade et de vanille. Une goutte d'eau a fait surgir des arômes de toffee, de beurre de cacao et de cordial au citron vert et des pastilles fruitées. En bouche, nous avons trouvé du yaourt à la fraise sur des gâteaux d'avoine, des dés de banane et une tarte aux pommes sucrée ; avec un gâteau renversé à la poire et au caramel en fin de bouche.

SAVOUREUX ET GÉNÉREUX

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 149.4

CHF 114.-



MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE

REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-PX Butt</i>
AGE	<i>6 years</i>
YEAR	<i>9 July 2016</i>
OUTTURN	<i>584 bottles</i>
ABV	<i>61.6 %</i>

Le Panel a d'abord été accueilli par un agréable arôme de vanille douce qui a été suivi par le parfum des pins fraîchement coupés, des épices douces et un soupçon de sel marin. Puis ce fut comme d'être sur un bateau fraîchement goudronné, mordant à pleines dents dans un wrap de nori à la salade de thon épicée avec du quinoa et de l'avocat. Ensuite, nous nous sommes régalés avec une part de tarte aux fraises et au toffee. Après la réduction, nous avons découvert des pommes de terre nouvelles cuites au four avec une sauce mayonnaise aux algues. Le tout accompagné d'un sparkling galliano, le cocktail composé de jus de grenadine, de galliano et de champagne dans une flûte garnie d'une tranche de concombre. Crémeux, salé et sucré en bouche avec un parfum floral, c'était vraiment savoureux et généreux.

UN PLEIN SEAU DE CONFITURE ET DE MÉLASSE

TOURBÉ

CASK NO. 149.7

CHF 125.-



MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE

REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>19 September 2015</i>
OUTTURN	<i>650 bottles</i>
ABV	<i>61.7 %</i>

Un sherry Pedro Ximénez, épais et sirupeux, infusé de fumée parfumée, répandu sur des cacahuètes grillées et des fruits rouges sur une épaisse couche de toffee sucré. En bouche, c'est un mélange de fruits en conserve, d'oranges sanguines et d'herbes séchées, roulant ensemble dans un vieux seau à charbon, le tout couvert de cannelle, de gingembre et de cendres. L'ajout d'eau n'a fait que libérer davantage de mélasse, de toffee et de miel, toujours sur un fond de vieux charbon poussiéreux, mais en y apportant des fleurs séchées et un zeste de citron. La bouche s'est quelque peu adoucie maintenant. Cependant, on y trouve des flapjacks fumés à la tourbe, de la confiture de fruits noirs et des pêches rôties avec des brins de thym, et la douceur légère de l'hydromel sur la finale.

HANKY PANKY

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 128.28

CHF III.-



REGION	<i>Wales</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Tawny Port Barrique</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>21 January 2015</i>
OUTTURN	<i>344 bottles</i>
ABV	<i>60.2 %</i>

Une couleur rubis foncé vibrante suivie d'un parfum chaleureux de cerises noires, de bergamote, de baies rouges et d'amandes. Succulent en bouche, et délicatement épicé, comme une confiture de fraises aux épices marocaines combinant douceur fruitée avec saveurs de gingembre, de cumin, de cannelle et de clous de girofle. Après réduction, un bouquet d'herbes aromatiques en émane, accompagné d'un parfum de fraises sucrées et glacées. Au goût, on croirait un Hanky panky, le cocktail fait de gin, de vermouth italien et de Fernet-Branca, servi dans un verre rempli de glace pilée et décoré d'écorces d'orange. Nous avons recombinaé une sélection de fûts deux ans d'âge provenant de la même distillerie dans plusieurs fûts différents pour poursuivre l'affinage. C'est l'un de ces fûts qui a été dégusté ici.

POUR LE PLAISIR DE BOUSCULER LES SAVEURS

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 68.97

CHF 130.-



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>
YEAR	<i>24 August 2007</i>
OUTTURN	<i>262 bottles</i>
ABV	<i>56.8 %</i>

Nous nous sommes imaginés préparant un plat copieux de gratin de navets dans une sauce crémeuse au gruyère avec du bacon fumé. Tandis que ça bouillonnait et prenait une teinte dorée dans le four, nous avons dégusté un soda à la crème glacée classique avec une tranche de pain au malt avec des raisins secs, trempé dans une sauce au poivre. L'ajout d'eau a convoqué des épices douces, nous rappelant le pain d'épices et les spéculoos à la cannelle accompagnés de sauce aux prunes et de cacahuètes grillées à sec. En bouche, les roulades de bœuf au prosciutto et les dumplings de pommes de terre ont été arrosées d'un panaché de pissenlit et de bardane. Après une maturation d'onze ans en ancien Hogshead de bourbon, nous avons transféré ce whisky dans un 1st Fill PX Hogshead en chêne américain.



LAIR ATHU
DISTILLERY

UN VRAI TONIQUE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 85.78

CHF 124.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>13 December 2007</i>
OUTTURN	<i>282 bottles</i>
ABV	<i>57.6 %</i>

Nous nous sommes retrouvés à marcher dans une forêt de pins en mangeant des flapjacks au pain d'épices anglais et au golden syrup avant de faire une pause et d'entamer un barbecue avec des baked beans et des saucisses à la texane. Il révèle en bouche une texture merveilleuse, avec la douceur sombre des chocolats fondants à la cerise, de la tarte aux noix de pécan à l'érable et du beurre à la cannelle. Après réduction, sont apparus une note herbacée séduisante, comme les graines de fenouil confites et la coriandre moulue, mais aussi de la poudre de cacao et un soupçon de menthe douce. Au goût, nous avons fait l'expérience d'un fudge au rhum et aux raisins secs ainsi que de noix de coco grillée et, en finale, nous avons pu apprécier un jus de gingembre frais et rafraîchissant. Après avoir laissé reposer ce whisky onze ans dans un ancien bourbon Hogshead, nous l'avons transféré dans un 1st Fill Hogshead Oloroso en chêne espagnol.

BROWNIES RICHES ET MOELLEUX

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 68.107

CHF 122.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>22 February 2008</i>
OUTTURN	<i>262 bottles</i>
ABV	<i>53.8 %</i>

Le Panel a été accueilli par de riches arômes de truffes au chocolat noir, de toffee à la cendre, de brandy snaps et de bagels au beurre salé et aux confitures de quetsche, d'orange et de cannelle. En bouche, nous avons senti de la gelée de cassis sur du pumpernickel et du miel épicé sur une tranche de pain de malt aux figues et aux noix. Après dilution, nous avons préparé des brownies, riches et moelleux sur les bords, avec un milieu doux et gluant, ainsi que des poches de confiture de framboise sucrée et une explosion de baies fraîches. Comme boisson, nous avons dégusté un chocolat chaud avec des guimauves et de la crème. Après avoir laissé reposer ce whisky onze ans dans un ancien bourbon Hogshead, nous l'avons transféré dans un 1st Fill Hogshead Oloroso en chêne espagnol.

FRAMBOISES ET PRUNEAUX IVRES

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 55.80

CHF 155.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>5 August 2006</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>56.6 %</i>

Un nez fabuleux. Avec des arômes de châtaignes grillées, de cire d'abeille, de safran et de massepain combinés à une couche de fruits, des framboises trempées dans de la liqueur d'orange, puis enrobées de chocolat noir riche. Un délice ! En bouche, on a l'impression d'avoir affaire à un véritable arsenal de boulanger : beaucoup d'épices noires, de sucre roux, de noix et un soupçon de fumée d'encens. Après réduction, nous avons vu surgir le parfum d'une tarte aux myrtilles aux épices d'hiver avec une croûte à la cardamome, ainsi qu'un pain à la confiture et aux noix. Au goût, des biscuits au beurre noisette à la citrouille et à la sauge ainsi que des pruneaux imbibés d'armagnac. Après avoir laissé reposer ce whisky treize ans dans un ancien bourbon Hogshead, nous l'avons transféré dans un 1st Fill Hogshead Oloroso en chêne espagnol.

TOURBE ÉTHÉRÉE

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. G15.34

CHF 77.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>20 May 2014</i>
OUTTURN	<i>189 bottles</i>
ABV	<i>59.9 %</i>

Comme souvent avec ces whiskies, nous avons trouvé une interprétation merveilleusement différente de la saveur de la tourbe. Il s'est ouvert sur des notes douces et aromatiques de bandages, de gaze et de gel buccal. Ensuite, il a évolué vers des agrumes, des céréales sucrées, du sirop pour la toux et un soupçon de fumée légèrement crayeuse. La réduction a apporté des notes plus ludiques de crème glacée à la menthe, de Cream soda américain, de fleurs d'ajonc et de fumée de tourbe éthérée et fragile. Très directe, la bouche regorge de jus tropicaux, de médicaments contre la toux pour enfants, de sirops à base de plantes, de baume au menthol et au camphre, de pollens et de liqueur de banane. Un peu d'eau a apporté des notes classiques de vanille et de chewing-gum, ainsi qu'une douce chaleur poivrée et des embrocations médicinales.



BUISSON DE MÛRES FUMANT

TOURBÉ

CASK NO. 4.373

CHF 104.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>27 January 2011</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>63.4 %</i>

Tourbe douce. Sensations de pâtisseries danoises et de raisins secs imbibés de vin chaud tandis qu'un buisson de mûres fume encore après avoir été éteint avec de la crème brûlée. En bouche, l'orange se joint à la fête, ainsi que de la compote de pommes et de la cannelle. L'eau métamorphose les éléments sucrés. Au nez apparaissent maintenant des crèmes de menthe poivrée, du miel de manuka et de la mélasse, tandis qu'en bouche, la résine et le gelato de vanille rejoignent le gras de porc. Nous avons sélectionné et combiné des fûts six ans d'âge provenant de la même distillerie. Nous avons ensuite remis ce Single Malt dans différents fûts afin qu'il se développe davantage. C'est l'un de ces fûts qui a été dégusté ici.

SANDWICH AU MASSEPAIN SALÉ

TOURBÉ

CASK NO. 155.5

CHF 116.-



MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE

REGION	<i>Israel</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>4 years</i>
YEAR	<i>25 July 2018</i>
OUTTURN	<i>187 bottles</i>
ABV	<i>65.2 %</i>

Une lourde couche de massepain s'est retrouvée coincée dans un gâteau au madère imbibé de calvados et de rhum jamaïcain, tandis que des algues croustillantes étaient frites dans de la pâte à tempura. En bouche, une vague d'épices a tissé un brouillard de paprika fumé et de cannelle autour d'un porridge brûlé avec du sel et un trait de marsala sucré revigorant. L'ajout d'eau nous a encouragés à nettoyer le barbecue avec un demi-citron avant de servir du salami au poivre vert et des huîtres avec un bouquet garni et des feuilles de laurier. Des saveurs plus douces combinent maintenant l'huile d'amande, les noisettes et les cacahuètes salées avec une fumée évanescence flottant sur une infusion de menthe verte et de camomille.

TOURBE DE SPHAIGNE DOUCE ET SPONGIEUSE

TOURBÉ

CASK NO. 137.16
CHF 128.-



REGION	England
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	11 years
YEAR	22 July 2010
OUTTURN	168 bottles
ABV	67.0 %

Nous avons poêlé un steak de thon dans du soja, de la coriandre et du miel, pour le servir avec de la salicorne sautée sur un feu de tourbe sur la plage. Au goût, délicieusement sucré, comme une génoise tourbée, tandis qu'une touche citronnée associée à des pistaches grillées et salées et à des algues croustillantes en faisait une combinaison séduisante. Après la réduction, nous avons découvert un riesling âgé, matiné d'ardoise, comme légèrement fumé à l'essence, accompagné d'un bol de cacahuètes et de crackers au thym et au sel de mer. En bouche, il s'est fait doux, soyeux et onctueux, comme un avocat grillé servi avec une crème d'amande fumée et un ananas grillé en croûte de macadamia avec une crème fouettée à la noix de coco.

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.



TASTINGS

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
<i>Jeudi, 4 mai</i>	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
<i>Vendredi, 5 mai</i>	Lausanne	Tibits (1 ^{er} étage), Place de la Gare 11
<i>Jeudi, 11 mai</i>	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
<i>Vendredi, 12 mai</i>	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
<i>Vendredi, 26 mai</i>	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
<i>Vendredi, 15 septembre</i>	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
<i>Jeudi, 21 septembre</i>	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
<i>Vendredi, 22 septembre</i>	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
<i>Jeudi, 28 septembre</i>	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
<i>Jeudi, 2 novembre</i>	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
<i>Vendredi, 3 novembre</i>	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
<i>Jeudi, 9 novembre</i>	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
<i>Vendredi, 10 novembre</i>	Saint-Gall	Hofkeller, Klosterhof 3
<i>Jeudi, 7 décembre</i>	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
<i>Vendredi, 8 décembre</i>	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
<i>Mercredi, 13 décembre</i>	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
<i>Jeudi, 14 décembre</i>	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
<i>Vendredi, 15 décembre</i>	Lausanne	Tibits (1 ^{er} étage), Place de la Gare 11

RÉSERVATION INDISPENSABLE POUR TOUS LES ÉVÉNEMENTS

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

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



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

SMWS Switzerland llc
Route des Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

T +41 62 849 97 40 | SMWS@SMWS.CH

www.smws.ch
 www.facebook.com/smwsswitzerland