



# Outturn

Jun 2023  
SMWS Switzerland

DÉBUT  
DES VENTES :  
SAMEDI  
10 JUIN



A man in silhouette is walking through a distillery, surrounded by numerous wooden barrels. He is leaning forward, touching a large barrel in the foreground. The background is filled with rows of barrels, creating a sense of depth and industry. The lighting is dramatic, highlighting the man's form against the bright background.

« MAVERICKS  
SINCE 1983 »

Après le mois de mai avec ses festivals, vous tenez entre vos mains notre Outturn de juin.

Sous le titre « Mavericks since 1983 », nous parlons dans cet Outturn de types de fûts plus récents. Julien Willems s'est entretenu avec Euan Campbell et Kai Ivalo. Ceux-ci parlent des expérimentations et des réactions des membres en rapport avec ces fûts « modernes ».

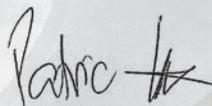
Pour les mises en bouteille actuelles, vous pouvez tester vous-même différentes variantes de fûts. Quelques embouteillages qui ont été élevés dans des fûts classiques ex-bourbon et ex-oloroso.

Vous pouvez également tester le changement de goût entre fûts ex-oloroso en fonction de la provenance du chêne – Espagne ou Amérique.

Pour les amateurs de spécialités, nous avons cette fois-ci le **80.45 : Cirque de bizarreries**, élevé dans des hogsheads ex-Cabernet Sauvignon ou le **41.160 : Toronto pronto** qui a reçu sa dernière touche dans une barrique de Muscat de Rivesaltes.

Vous n'avez toujours rien trouvé ? Dans ce cas, cliquez sur notre boutique en ligne – plus de 80 mises en bouteille supplémentaires vous y attendent.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir.



Patric Lutz

# REPOUSSER LES LIMITES

*La Society s'est donné pour mission de fournir à ses membres des whiskies intéressants et inhabituels. Cela nous a amenés à explorer les possibilités infinies d'expressions différentes des saveurs offertes par les fûts. Julien Willems nous en dit plus sur notre histoire de limites repoussées et d'idées reçues bousculées en cours de route.*

En travaillant derrière le comptoir de The Vaults et de Queen Street en 2016, alors que j'étais déjà membre depuis quelques années, j'ai fait l'expérience de l'autre côté du miroir.

Je me souviens de certaines remarques sur les numéros d'Outturn légèrement ennuyeux, lorsque les seules sources de tourbe étaient une livraison mensuelle des distilleries 3, 29 et de nombreux refill barrels et hogsheads plus anciens. La leçon que j'en ai tirée, c'est qu'il faut profiter et apprécier ces choses-là tant qu'elles sont disponibles, et peut-être aussi faire des stocks pour l'avenir pendant les périodes d'abondance. Un jour ou l'autre, vous vous félicitez d'avoir été prévoyant.

D'autres se plaignaient que les single casks proposés provenaient trop souvent des mêmes types de fûts. Ils étaient loin de se douter que ce problème était bien connu depuis des années, mais comme c'est la règle dans le domaine du whisky, tout changement de cap prend des années, voire des décennies. Pour bien faire les choses, il faut du temps. Il n'est pas possible de faire autrement.

Autour de septembre 2016, un premier lot d'extra maturations HTMC (heavy toast, medium char) a atterri sur les étagères de la Society. L'accueil a été mitigé, c'est le moins que l'on puisse dire. Les amateurs de découvertes et les curieux parmi les membres de la Society ont trouvé cette nouvelle expérience amusante et savoureuse et ont reconnu



à la Society le mérite d'avoir rompu la monotonie que certains lui reprochaient. Cependant, d'autres se sont persuadés que la Society avait décidé de faire du bon marché et de produire du whisky de seconde zone. Le temps a donné raison aux premiers, puisque depuis 2017, les whiskies d'extra-maturation ont été récompensés par les plus grands concours de spiritueux.

Comment tout cela a-t-il commencé ? Quand l'approche expérimentale s'est-elle enracinée ? Qu'est-ce qui l'a influencée ? Qui a été le fer de lance de cet effort ? Que nous réserve l'avenir ?

Bien sûr, il est évident que le travail acharné d'Euan Campbell et de Kai Ivalo au cours de la dernière décennie a eu un impact majeur sur les expériences de la Society en matière de fûts.

Euan a rejoint Kai au sein du Spirits Team en avril 2013. Il nous décrit les débuts des fûts expérimentaux à la Society : « En 2014, alors que la Society se préparait à sa nouvelle indépendance, nous avons mis un lot de spiritueux fraîchement produit dans d'anciennes barriques de vin blanc, re-toastées selon nos spécifications à la tonnellerie Speyside.

C'était ma première tentative pour sortir des sentiers battus. Les idées naissaient souvent de discussions avec des distillateurs et des producteurs de whisky concernant les différents profils de saveurs et la manière de les créer. La gamme de fûts HTMC est née de ces premières discussions. »

« À la mi-2015, nous avons reçu notre premier lot de fûts, puis les premiers embouteillages de ce style ont été mis sur le marché à la fin de l'année 2016. Pour créer de nouvelles saveurs, nous explorons sans relâche. En 2017, nous avons visité la tonnellerie Seguin Moreau en France pour en savoir plus sur leur approche, de la sélection des douelles aux différents profils de chauffe du bousinage, sans rien laisser de côté de tout ce qui se passe entre les deux. »

Cette visite a été le point de départ d'une recherche plus approfondie sur les différents chênes et leur bousinage, c'est-à-dire les opérations de chauffe par lesquelles on les toast. La Society avait déjà embouteillé des fûts qui constituaient d'excellents marqueurs de qualité. Comme l'explique Euan : « En 2014, j'avais déjà connaissance d'excellents fûts de chêne toastés du millésime 1994 provenant de la distillerie 35. Ils offraient une texture épaisse et grasse et des saveurs décadentes de snowballs et de marshmallows de la confiserie Tunnock's. »

« Après avoir goûté quelques drams expérimentaux produits par les distilleries 11 et 15, Kai et moi avons commencé à discuter d'un concept que nous avons appelé « fûts zébrés », en imaginant des douelles alternées de chêne américain et de chêne européen formant un motif comme le pelage d'un zèbre. En pratique, ce n'est pas ainsi qu'on procède (et les douelles de chêne se ressemblant toutes, elles ne formeraient pas de motif du tout), mais c'était une image très parlante pour bien expliquer l'idée. »

Nous avons réussi à créer des fûts qui combinent les douces saveurs de vanille, de noix de coco et de banane du chêne américain et les saveurs plus tanniques, épicées et de noix du chêne européen. C'est un peu comme un tonneau de sherry ou de vin muté, en plus corsé et avec plus de chêne. »

Pour Euan, « rechercher de nouveaux profils, c'est rester ouvert d'esprit sans jamais cesser de privilégier la saveur. »

Après une visite à la distillerie Raasay où elle a pu tester un échantillon impressionnant provenant d'un fût en chêne chinkapin, l'équipe a poursuivi

ses expériences avec ce type de bois. D'autres expériences réussies ont été faites avec du chêne caucasien et du chêne à haute teneur en lactone, sélectionné à la main par la tonnellerie Seguin Moreau pour créer le Clementine Confit (petit lot n°12). Ce ne sont que quelques exemples extraits d'une longue liste.

Parfois, il s'agit aussi d'utiliser différents volumes de fûts pour varier les effets du bois. Et dans certains cas, les résultats peuvent être inoubliables.

Issu d'un new puncheon en chêne européen, heavy toast et medium char, le fût n° **35.204 : A squirrel's dream** a séduit un grand nombre de membres et se trouve en tête des drams expérimentaux préférés d'Euan.

En ce qui concerne les expérimentations à venir, malgré ma question directe sur le sujet qui ne laissait aucun doute sur le fait que je demandais des précisions, Euan conclut : « La SMWS est membre de l'Institut de recherche sur le whisky écossais, ce qui nous permet de tirer parti de leurs expériences. Nous essayons toujours de repousser les limites et, pour moi, la meilleure façon de le faire est de commencer par une extra-maturation et d'utiliser différents styles de spiritueux. Toujours s'efforcer de faire un peu différemment. Suivre la science ? Oui, bien sûr, mais ... surtout suivre son nez ! »

Une réponse diplomatique, certainement. Mais une réponse pleine de sagesse aussi. Et je considère que c'est bien ainsi. Après tout, le whisky, c'est toujours une question de temps, parfois de décennies, alors peut-être que laisser planer un peu de mystère, c'est exactement ce dont nous avons besoin pour entretenir la passion et la curiosité.





# RECRUTEZ DES MEMBRES

*Un plaisir partagé est  
un plaisir doublé.*

*Saviez-vous que si vous  
parrainez un nouveau  
membre, nous vous offrons  
l'adhésion pendant 6 mois ?*

*Recommandez-nous et  
profitez de moments de  
convivialité avec vos amis.*

*Pour cela, il vous suffit de  
nous envoyer le nom de la  
personne que vous avez  
parrainée à  
[smws@smws.ch](mailto:smws@smws.ch)*



## LE GRAND AIR

JEUNE ET ALERTE

CASK NO. 122.61

CHF 89.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>24 October 2013</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>61.2 %</i>

Véritable bouffée de grand air en olfactif avec bruyère, chèvrefeuille et fleur de sureau, orties et menthe. Il y avait aussi des notes de miel, ananas séché, pain au chocolat et soupçon de mastic. En bouche, la goutte est toujours florale et végétale, avec limonade trouble et bonbons au chocolat recouverts d'une coque de sucre, vestes cirées et bois huilé. Finale réchauffante de poivre noir, gingembre et wasabi. Après dilution, arrivée de notes plus sucrées en olfactif – popcorn, vanille, biscuits Digestives et gâteau caramel et pommes Granny Smith côtoyant des plantes aromatiques (genièvre, écorce d'orange, graines de coriandre, lavande et houblon). En bouche, il y avait alors huile d'orange, eucalyptus et chocolat amer avec dragées de graines de fenouil et boules d'anis en finale.

## FRUITS FRAGILES ET PLANTES FLOTTANTES

LÉGER ET DÉLICAT

CASK NO. 70.53

CHF 112.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>31 January 2008</i>
OUTTURN	<i>157 bottles</i>
ABV	<i>57.3 %</i>

Le profil délicat et subtile de cette goutte se livre dès l'attaque olfactive. Il n'y a pas d'arômes dominants mais plutôt une gamme de notes délicieuses parmi lesquelles on trouve tartes à l'ananas, argousier, limonade trouble, linge frais, bonbons pour la toux au citron et fleurs de bruyère. L'eau révèle gelée de coings, pommes à cidre, groseilles à maquereaux, fleurs blanches, huile de citron et coton des tourbières. L'attaque en bouche offre zeste d'agrumes rafraîchissant. Surviennent ensuite des notes de quinine, orties, persil, fleurs d'ajoncs et plein de fruits à noyaux blancs, le tout rehaussé par une pointe acide de pomme verte et de poivre blanc. Après dilution, apparition de délicieuses saveurs d'anis, fenouil, algues séchées, goyave et kiwi avec une mince couche de pollen.

## SERRANO ET CUIR SOUPLE

ÉPICÉ ET SEC

CASK NO. 78.70  
CHF 102.-



REGION	Highland
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Hogshead
AGE	10 years
YEAR	7 December 2012
OUTTURN	227 bottles
ABV	58.4 %

« Les membres du Panel notèrent aftershave pour gentleman moderne, linge frais et gants de cuir souple en olfactif. La goutte était crémeuse, sucrée, avec des soupçons de grains de poivre noir, lentilles et gâteau à la carotte en bouche. S'ensuivit un parfum d'anis. L'eau introduisit jambon de Serrano, ciabatta grillé et tomates séchées à l'huile d'olive. Le palais devint délicat, avec une légère saveur d'agrumes et en finale une légère touche de poivre et de groseilles à maquereaux. »

## CIRQUE DE BIZARRERIES

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 80.45  
CHF 86.-



REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill Ex-Cabernet Hogshead
AGE	10 years
YEAR	24 April 2012
OUTTURN	290 bottles
ABV	58.8 %

Un étrange mélange de racinette, réglisse rouge et loukoum et de peau d'orange séchée, bananes mûres et écorce d'arbre, le tout arrosé de Kirsch et de vin rosé. Le palais est enrobé de gingembre et wasabi dans un mélange de toffee, fudge et popcorn, alors que les fruits mous – myrtilles et pastèque – se transforment en bonbons gélifiés. En ajoutant de l'eau, on découvre de délicieuses tartes aux fraises, petits pains à la crème et brioches servis avec des fleurs juste coupées et du cidre branché. Apparaissent ensuite cassis, pies aux mûres et canneberges. Notes de réglisse, riz complet et chêne ferme en finale. Après sept ans sous pièce de Bourbon, cette goutte a été transférée en pièce de Cabernet Sauvignon australien.



# UNE PETITE GOUTTE COSY, DOUILLETTE ET CÂLINE

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. G8.25  
CHF 209.-



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>32 years</i>
YEAR	<i>18 June 1990</i>
OUTTURN	<i>241 bottles</i>
ABV	<i>56.3 %</i>

Richesse de poires et indigence de grains de poivre en attaque olfactive, vite supplantées par bâtons de chocolat feuilleté pour cornets de glace, Danish Pastry au sirop d'érable et noix de pécan, caramel, gâteau au café et glaçage au chocolat sur petits pains collants. En bouche, caresses de gingembre confit, baisers de gâteau pommes caramélisées Granny Cake et étreinte de dattes Medjool. Bref une petite goutte cosy, douillette et câline avec une finale chargée de cannelle, réglisse et chêne qui n'en finit plus ... Après dilution, le nez offre des parfums plus robustes – oranges piquées de clous de girofle, anis, pain d'épices, toffee à la mélasse Cinder toffee et bureaux anciens. En bouche, il y a aussi une bonne dose de funk avec pruneaux au cognac, grains de café, popcorns beurrés, sherry demi-sec et chocolat noir.

# VOYAGE EN TRAIN, POIS CHICHES ET ÉPICES CAJUN

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 78.65  
CHF 97.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>5 November 2013</i>
OUTTURN	<i>529 bottles</i>
ABV	<i>67.7 %</i>

Le voyage commença dans un vieux wagon poisseux comme la mélasse, aux sièges en cuir usé et rideaux de velours. Un parfum épicé de piment rouge nous accompagna au wagon restaurant. Il fut vite remplacé par une senteur de jus de raisin et cerises noires. L'eau apporta un arôme de frites aux épices Cajun, amandes et oignons sucrés espagnols sur poutine. La bouche est rafraîchie par des saveurs de gaulthérie et de menthe poivrée, vite usurpées par pois chiches grillés saupoudrés de curcuma, mangue séchée, pommes et cannelle.

# TORONTO PRONTO

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 41.160

CHF 97.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Rivesaltes Barrique</i>
<b>AGE</b>	<i>12 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>18 March 2010</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>258 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>57.9 %</i>

Une couleur d'un rouge vif et profond d'henné accueille le Panel. Nez sombre, riche, sucré et très inhabituel. Un membre du Panel eut l'impression de déguster du sel saupoudré sur une pretzel chaude et molle. D'autres évoquèrent le toffee à la mélasse raffinée Cinder Toffee, les noix confites et les barres de croquants aux cacahuètes. En bouche, on trouva caramel salé, cacahuètes grillées et soupe miso goût umami, ainsi qu'une légère note de soupe à la queue de bœuf espagnole. Même topo après dilution, avec de moelleuses brownies au goût encore plus intense, des raisins secs enrobés de chocolat et du jambon au glaçage balsamique. En bouche, la goutte est simplement sensationnelle – sucrée et sèche, avec en même temps l'amertume végétale subtile que l'on trouve dans le cocktail Toronto. Après neuf ans sous pièce ex-Bourbon, elle a été transférée dans une barrique Muscat Rivesaltes de premier remplissage.



# PÉTALES DANS UN COCKTAIL D'ORANGE BITTERS

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 55-76  
CHF 119.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>21 September 2007</i>
OUTTURN	<i>290 bottles</i>
ABV	<i>56.3 %</i>

Orange brûlée et épices pour vin chaud complétaient praliné de noisettes, châtaignes grillées et cognac avant l'arrivée d'une crumble aux pommes servie avec crème anglaise et noix de coco. En bouche, une débauche de gingembre frais, noix muscade et cannelle ouvre la voie à une vague de saveurs sucrées – caramel dur Butterscotch, confiture d'oranges et chocolat au lait aux fruits et noisettes. Quelques gouttes suffisent à faire surgir un bouquet de roses, œillets et cynorhodons jouxtant poires pochées, graines de fenouil et le parfum de litchi qui caractérise le vin Gewurztraminer. Et nous étions en train de manger des brioches de Pâques Hot Cross Buns tartinées de confiture d'oranges au gingembre avant d'entamer une tranche de génoise à la vanille avec écorce d'orange et glaçage au chocolat noir. Au bout de 12 ans de maturation en pièce de Bourbon, cette goutte a été transférée en pièce de chêne espagnol Oloroso.

# MÉDICAMENT POUR L'ÂME

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 35-339  
CHF 130.-



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>30 January 2006</i>
OUTTURN	<i>165 bottles</i>
ABV	<i>57.8 %</i>

Après 13 ans sous fût ex-Bourbon et après son transfert en pièce de chêne espagnol Oloroso de premier remplissage, la goutte est un véritable médicament pour l'âme. On y trouve pruneaux et figes mûres, sirop de cassis, vanille, bois de santal et la Fabrique de tabac de Carmen. En bouche, elle était sèche avec toutefois un riche ourlet de saveurs à explorer – dattes, noix de coco, pommes d'amour, raisin noir, cerises et la sensation de lécher une boîte à cigares ou les talons de cuir propres d'un danseur de flamenco. Après dilution, parfums de biscuits de Noël allemands, scones à la mélasse, guitare de gitan et bissons de cassis poussant dans une cave à cigares. La texture de bouche, qui fait par ailleurs plisser les lèvres, est vraiment délicieuse avec ses saveurs de citron, Kirsch, figues et sandales de cuir neuves.

## PANIER À PIQUE-NIQUE GARNI DE TWEED

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 113.69  
CHF 87.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>9 March 2011</i>
OUTTURN	<i>232 bottles</i>
ABV	<i>56.7%</i>

Pêche melba dans un verger de pommes et de poires en attaque olfactive. Tout autour, il y a de la lavande, puis, c'est l'arrivée d'un déluge de fleurs d'ajonc, grains de poivre et noix de coco s'abattant sur une prairie de fauche. Une légère note de macis vient rejoindre pêches au sirop et lait condensé en bouche, le tout accompagné de pain encore chaud et de mélasse. L'eau fait apparaître fraises des bois et orange sur du pain irlandais, beurre salé et paniers à pique-nique pleins de noix de cajou, cassis, gousses de vanille et graines de sésame. Courte finale aux saveurs de gâteau et de pain avec petite pointe de macis, bagels fraîches, crêpes et tartelettes à l'abricot.

## CORDES À LINGE SUR LA CÔTE EST

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 26.214  
CHF 103.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>23 October 2012</i>
OUTTURN	<i>202 bottles</i>
ABV	<i>62.0%</i>

L'attaque olfactive révéla tout de suite de franches notes de tissu blanchi, linge, craie mouillée, biscuits Lemon Puffs et sucres d'orge. Au-delà, il y avait des parfums carrément fruités de mangue, papaye séchée ainsi que des notes de pastilles pour la toux au miel et au citron. L'eau fit évoluer la goutte vers une douceur de lait condensé, pastilles Wine Gums, Limoncello et bubblegum, le tout lui donnant un profil plus traditionnel et un peu plus cireux. L'attaque en bouche se révéla tout aussi cireuse, avec de la texture et de délicieuses saveurs de céréales sucrées, boules au citron Lemon Bonbons ainsi que des soupçons de Gin & Tonic. L'eau apporta des notions de fruits jaunes et verts agréablement acides, menthe séchée et coing avec une saveur de cire au miel en arrière-goût.

# VÉRITABLE PETIT BIJOU!

TOURBÉ

CASK NO. 53.458

CHF 114.–



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>3 April 2013</i>
OUTTURN	<i>292 bottles</i>
ABV	<i>56.8 %</i>

Imaginez des sardines grillées nappées d'ail, huile d'olives, coriandre fraîche hachée, sel de mer et poivre avec jus et zest de citron ... En bouche, le thème est toujours maritime mais, maintenant, il s'agit de poulpe braisée dans une sauce au paprika servie avec des olives et un verre de sherry Manzanilla. L'eau ajoute une note riche, crémeuse, merveilleusement équilibrée par la note fumée et sucrée d'une soupe miso accompagnée de tofu croustillant et fumé. Pour la dégustation en bouche, nous étions assis avec plein d'amis autour d'un feu de joie, sur la plage, près du détroit de Islay, par une soirée chaude et ensoleillée – un vrai petit bijou ! Après sept ans de maturation en pièce ex-Bourbon, ce whisky a été transféré en pièce de chêne américain Oloroso de premier 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.-.

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

**RÉSERVATION  
INDISPENSABLE  
POUR TOUS LES  
ÉVÉNEMENTS**

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

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



**Pour des nouvelles plus récentes,  
suivez-nous sur Facebook :**  
[www.facebook.com/smwsswitzerland](http://www.facebook.com/smwsswitzerland)

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

**T +41 62 849 97 40 | [SMWS@SMWS.CH](mailto:SMWS@SMWS.CH)**

[www.smws.ch](http://www.smws.ch)

 [www.facebook.com/smwsswitzerland](http://www.facebook.com/smwsswitzerland)