



# Outturn

Août 2023  
SMWS Switzerland

DÉBUT  
DES VENTES :  
SAMEDI  
5 AOÛT



L'animation autour de notre 40e anniversaire se poursuit !

Avec l'Exp. #1, vous trouverez une expérience de fût qui combine le whisky et le chili après 27 ans de maturation ; nous l'avons fait en fait juste pour le plaisir. Laissez-vous inspirer – ce n'est probablement pas un « sipping drink ».

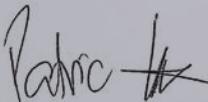
Les jeux de chiffres sur l'année de fondation 1983 suivent leur cours avec la mise en bouteille **19.83 : De Vienne à Athènes**. Un whisky classique des Highlands de 19 ans d'âge, issu d'une 1st fill ex-bourbon cask.

Et si vous souhaitez vous plonger plus profondément dans les années de fondation de la société, vous pouvez le faire avec la réédition du livre de Pip Hill « The Founders Tale » – et pourquoi pas l'accompagner d'un dram du **1.285 : Afternoon tea party** de la distillerie où tout a commencé.

L'idée saugrenue de remplir un tonneau de whisky et de piments m'a amené à me demander quels autres tonneaux bizarres seraient autorisés. J'ai trouvé ce que je cherchais dans l'article de Tom Bruce-Gardyne d'août 2019 et j'espère qu'il vous donnera également un aperçu passionnant.

Last but not least, vous trouverez également toutes les dates de dégustation jusqu'à la fin de l'année dans l'Outturn actuel – nous nous reverrons !

Profitez du reste de l'été et Slàinte Mhath !



Patric Lutz







# VALEURS TRADITIONNELLES

*Comme nous l'avons établi, lorsque vous ajoutez 100 piments Scotch bonnet à un tonneau de whisky, les règlements de la Scotch Whisky Association (SWA) déclarent que vous ne pouvez plus faire référence au contenu du tonneau en utilisant le mot W. Dans ce dossier du numéro 44 d'Unfiltered d'août 2019, Tom Bruce-Gardyne a cherché à savoir pourquoi certains fûts sont autorisés pour la maturation, et pourquoi d'autres sont strictement tabous.*

L'architecte Sir Richard Rogers aime rappeler aux détracteurs de l'architecture moderne, comme le prince Charles, l'histoire de la cathédrale Saint-Paul. Les plans de Sir Christopher Wren ont apparemment tellement scandalisé ses contemporains dans le Londres du début du XVIII<sup>e</sup> siècle que le célèbre dôme a dû être caché pendant sa construction. En peu de temps, elle est devenue un trésor national, tout comme la tour Eiffel, que ses détracteurs qualifiaient de « lampadaire vraiment tragique » lorsqu'elle fut achevée en 1889. La morale est simple : ne portez pas de jugement hâtif et n'oubliez jamais que tout a été une nouveauté un jour.

Il en va de même pour le whisky écossais et les fûts utilisés pour sa maturation. « À quel moment la tradition commence-t-elle ? » s'interroge Brian Kinsman, maître-assembleur chez William Grant & Sons.

« Si l'on remonte très loin dans le temps, les fûts de bourbon n'ont jamais été traditionnels, puis ils le sont devenus. » C'est grâce à la loi fédérale américaine sur l'administration des alcools de 1935, qui stipulait que le bourbon devait être vieilli dans du chêne neuf, que le bourbon est devenu traditionnel. Cette mesure aurait été prise en réponse aux pressions exercées par les syndicats de tonneliers, afin de préserver les emplois pendant la Grande Dépression. Une conséquence imprévue fut de donner à ces Écossais économes une toute nouvelle source de bois bon marché pour leur whisky. Auparavant, à peine un tonneau aurait pu être acheminé du Kentucky vers l'Écosse, alors qu'aujourd'hui, l'industrie écossaise dépend de cette source pour 95 % de ses besoins. Si la loi sur la maturation du bourbon venait à changer, son plus grand rival serait en grande difficulté, mais ne donnons pas d'idées à qui que ce soit.

## UNE TRADITION EST NÉE

La Scotch Whisky Association (SWA) n'était pas là pour contester l'utilisation non traditionnelle des fûts de bourbon en 1935. L'association a été fondée sept ans plus tard et Alan Park, son actuel directeur juridique, explique : « Ce qui est autorisé par la loi devient traditionnel au fil du temps grâce à l'usage courant. Le terme « traditionnel », tel qu'il est défini dans la législation de l'UE, désigne ce qui est utilisé depuis longtemps et de manière continue. »

En ce qui concerne la maturation en fût pour le Scotch, il précise qu'il s'agit de « fûts de chêne qui ont été précédemment utilisés pour la maturation du vin tranquille, du vin fortifié, de la bière, du whisky, de l'eau-de-vie de raisin et du rhum ».

Les règlements de l'UE en la matière, qui datent de 1989, semblent avoir gravé ces traditions dans le marbre. Comme l'interdiction des bananes courbes et d'autres mythes européens, il y a de quoi faire bouillir le sang d'un Brexiteer (pour mémoire, le règlement (CE) n° 2257/94 n'a jamais mentionné le mot « droit » et se contente d'indiquer que les bananes doivent être « exemptes de malformation ou de courbure anormale »).

Revenons aux fûts, pour lesquels la SWA est constamment interrogée sur ce qui est autorisé. Afin de clarifier les choses, elle a rédigé un amendement après avoir consulté ses membres à l'automne 2018, suivi d'une consultation publique en mai 2019. Entre autres, les fûts ayant contenu des produits fermentés ou distillés à partir de fruits à noyaux sont tabous. Il n'est pas non plus possible d'inventer une tradition pour un spiritueux qui n'est pas typiquement vieilli dans le bois, comme l'explique Alan Park : « On ne peut pas décider de faire de l'ouzo dans un tonneau pour pouvoir ensuite l'utiliser pour faire vieillir du scotch ».

La clause finale de l'amendement stipule que « Quel que soit le type de fût utilisé, le produit obtenu doit présenter les caractéristiques traditionnelles de couleur, de goût et d'arôme du whisky écossais. »

## LA TRADITION REMISE EN QUESTION

En janvier 2018, un rapport haletant du Wall Street Journal a révélé un « complot ultrasecret d'une multinationale visant à remettre en question des centaines d'années de tradition ».

Il s'agissait de Diageo et le « complot » consistait à faire vieillir son whisky dans des fûts de tequila. Le scoop a été repris par la presse britannique, le Daily Mail provoquant des commentaires sombres sur le « whisky tequila » et le Times s'écriant : « Les puristes du whisky critiquent la recette des fûts de tequila pour séduire les jeunes buveurs ».



*Jim Beveridge OBE*

Il y a des années, j'ai écrit un article sur l'attrait du whisky pour la jeune génération d'Espagnols. Il paraissait sous un titre pérenne comme « Scotch on the Rocks », à côté d'une photo d'un vieil Écossais à l'air morose qui buvait un whisky tout seul dans un bistrot de quartier.

Ce décalage qui se produit dans les journaux se reflète dans le fossé qui peut exister entre la production et la commercialisation du whisky écossais. Brian Kinsman s'estime chanceux de travailler pour William Grant's, où il déclare : « L'équipe d'exploitation qui fabrique le whisky est en fait responsable du liquide ».

Il attribue cette situation à la propriété familiale de l'entreprise et, bien qu'il voie dans d'autres entreprises des exemples où la queue du marketing fait la nique au chien, il a confiance dans le consommateur. « Je pense que les gens qui achètent du whisky écossais ne sont probablement pas attirés par les produits plus axés sur les relations publiques », déclare-t-il.

## POSSIBILITÉS D'INNOVATION

Il semble que la nouvelle proposition d'amendement du SWA autorise les fûts comme la tequila ou le calvados, bien que ces whiskies soient évalués au cas par cas. Brian ne voit pas d'incon-

venient à ce qu'ils soient utilisés tant qu'ils le sont de bonne foi. « S'il s'agit uniquement d'un gadget pour faire parler de soi, ce n'est pas bon pour la catégorie. Mais si le whisky est amélioré, où est le problème ? »

À Campbeltown, le directeur de Glen Scotia, Iain McAlister, partage cet avis. « Je suis assez ouvert d'esprit », dit-il. « Il y a certaines règles et réglementations à respecter, mais en ce qui concerne les fûts, je me dis pourquoi pas », ajoutant qu'il serait peut-être préférable d'introduire une telle innovation lentement.

Le maître assembleur de Johnnie Walker, le Dr Jim Beveridge OBE, estime que, dans le respect des règles, « Il doit y avoir de la place pour un certain degré d'innovation » et que « le scotch ne peut pas se permettre de rester immobile ».

Mais il ajoute : « L'industrie du whisky écossais est très claire : nous ne devons pas donner l'impression d'aromatiser le whisky. Pour moi, la finition des fûts est toujours considérée comme ce que le remplissage précédent fait en termes de conditionnement du bois. »

« S'il s'agit d'un fût de porto, ce n'est pas le porto qui est en cause, mais ce que le porto a fait au bois. Je pense qu'il est très important, en tant que producteurs, de respecter cette ligne de conduite. Il est très dangereux de laisser entendre que nous ajoutons les arômes du porto au whisky ».

Brian reconnaît que l'accent doit être mis sur le bois lui-même et déclare : « Je suis tout à fait d'accord pour dire que c'est le chêne qui compte à 100 % - les éléments précédents sont presque négligeables ».

Toutefois, Ron Welsh, le maître assembleur de Beam Suntory qui a participé à l'élaboration des nouvelles règles, s'inscrit en faux contre ce dernier point. Selon lui, « Les contenus précédents ont un rôle assez important à jouer dans la mise en valeur des arômes du whisky écossais ».

Pour preuve, il affirme que l'on peut déceler des différences subtiles dans un même whisky selon que les fûts utilisés proviennent d'une distillerie de bourbon ou d'une autre.

Le remplissage précédent est certainement la manière dont de nombreux malts se font connaître, avec des étiquettes qui annoncent « sherry », « porto », « sauternes » ou toute autre saveur du mois.

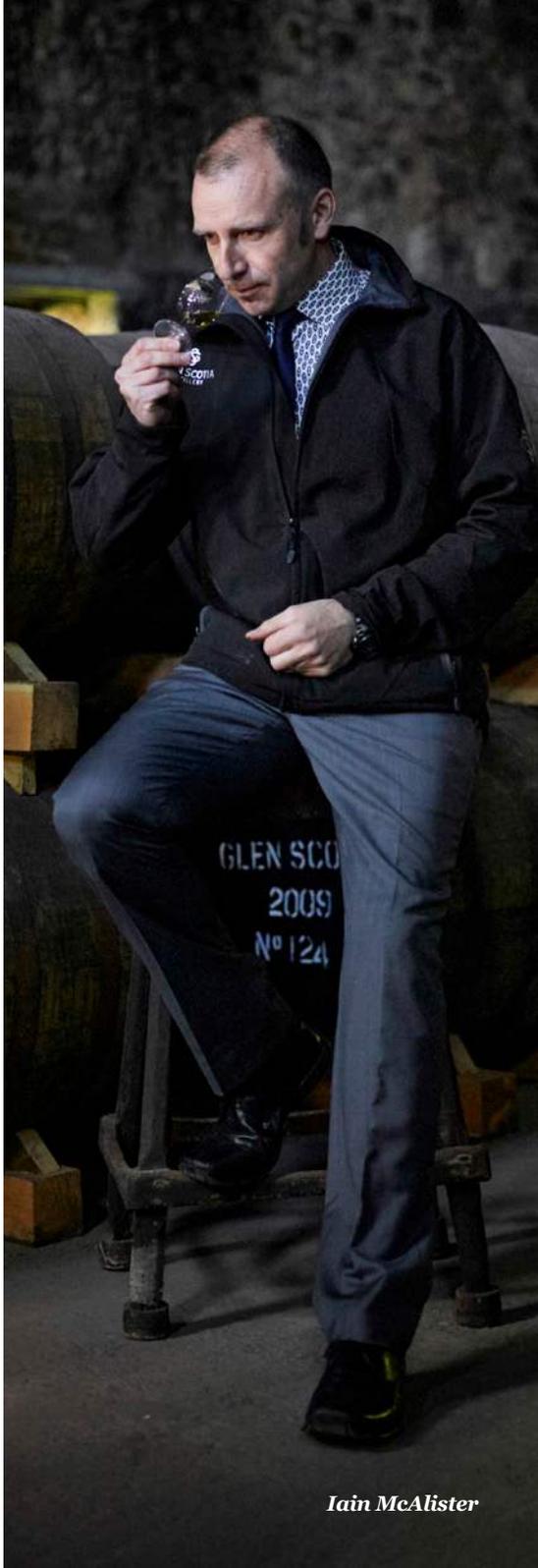
## AFFAIRES HALIEUTIQUES

Il sera intéressant de voir comment les premiers whiskeys tequila cask seront commercialisés lorsqu'ils apparaîtront. Toute marque qui glisse un cactus ou un sombrero sur son étiquette est susceptible d'être mise à l'écart, mais il faut espérer que personne ne sera aussi grossier.

Ron Welsh est convaincu que l'industrie se comportera de manière responsable et ne sera pas trop radicale en ce qui concerne le bois. À titre de comparaison, il cite le bourbon George Dickel achevé dans un tonneau de Tabasco. Fishky, un single cask Bruichladdich que ses propriétaires allemands ont fini dans un ancien fût de hareng, est bien pire encore.

« Le goût révèle tout », écrit Mark Gillespie de [whiskycast.com](http://whiskycast.com), avec du vomit de bébé butyrique acide, de la saumure et de l'acide gastrique. On peut affirmer sans risque de se tromper qu'il s'agit là d'une nouveauté qui ne risque pas de devenir une tradition.

*Cet article est paru pour la première fois dans le numéro 44 d'Unfiltered en août 2019, tous les titres et informations sont corrects au moment de la publication originale.*



# 19.83 DE VIENNE À ATHÈNES

*Avant de monter à bord de l'Orient Express à Vienne, nous avons dégusté un strudel aux pommes et un mélange viennois, avant d'arriver à Athènes où nous avons dégusté un plat de meze accompagné de mastiha.*

## DE VIENNE À ATHÈNES

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 19.83  
CHF 235.-



MAX.  
UNE BOUTEILLE  
PAR MEMBRE

REGION	Highland
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	19 years
YEAR	17 February 2003
OUTTURN	176 bottles
ABV	52.3 %

Il y a des clichés justifiés. Par exemple, si vous évoquez le strudel aux pommes, vous pensez tout de suite à Vienne et à cette pâtisserie fourrée de morceaux de pommes sucrées, avec fine panade, raisins de Corinthe imbibés de rhum, cannelle, jus de citron et sucre de glace. En l'occurrence, elle était servie avec de la crème fouettée et un Wiener Mélange, expresso avec du lait cuit à la vapeur et recouvert de mousse de lait. Après dilution, nous étions dans l'Orient Express Vienne-Athènes, en train de déguster des olives de Kalamata suivies d'une assiette de Mezzé accompagnée de plein de pain Pitta, Feta et Tzatziki. Le tout était arrosé d'une liqueur, la Mastiha, faite à base de résine tirée du lentisque, arbuste natif de l'île de Chios.



VAULTS, LEITH



SOCIETY CASK NO. 19.83 / ODTURK: 1 of 176

### FORTIFICATION FROM VIENNA TO ATHENS



*Before boarding the Orient Express in Vienna we enjoyed apple strudel and a Wiener melange, ahead of arriving in Athens to a mezze platter with mastiha.*

**19**  
YEARS AGED

DISTILLED: 17 FEBRUARY 2003  
REGION: HIGHLAND  
CASK: 1ST FILL EX-BOURBON BARREL

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

52.2% VOL (104.4°)

THE SCOTCH WHISKY  
MIXED WITH WATER



## INFORMATIONS SUR LE FÔT

Cette boisson spiritueuse infusée au piment a été élaborée à partir d'un whisky ex-bourbon de 27 ans d'âge et de piments Scotch Bonnet placés dans le liquide il y a plus de 17 ans.

Le professeur Brendan Walker, seul « ingénieur en sensations fortes » au monde, a accepté de faire équipe avec la Society pour étudier comment le whisky et

le piment créent des sensations fortes, nous aidant ainsi à décrypter l'expérience explosive associée à la consommation de ce spiritueux.

Embouteillé dans des bouteilles de 10 cl de style sauce piquante avec une saveur douce de « paprika sucré », ce liquide innovant peut être consommé pur (UNE SEULE GORGE), à mélanger dans des cocktails et à cuisiner.

# HOTSCOTCH SAUCE

EXP.#01

CHF 29.50



## SUGGESTION DE COCKTAIL

### MÉLANGE LE TOUT AVEC UN HIGHBALL ARDENT

Eau tonique  
Glaçons  
Citron vert  
Sel de mer  
25 ml Exp.#01

Saupoudrez un grand verre de sel de mer et ajoutez-y une bonne portion de glaçons.

Mesurez 25 ml d'Exp.#01 et versez-les dans le verre.

Complétez le verre avec de l'eau tonique avant de terminer par une pression de jus de citron vert frais.

REGION	Highland
AGE	27 years
YEAR	26 April 1995
OUTTURN	594 bottles
ABV	55.6 %

### CE QUE L'ON PEUT EN ATTENDRE

Au nez, il sent le vieux et il y a une nette odeur de tabac et de piments séchés avec des confitures de fruits à noyaux millésimés. Agréable en effet. En bouche, il tient les promesses du nez. Pendant un bref instant, on se détend et on se dit que tout va bien. Mais cela ne dure pas, derrière l'attrait de ce spiritueux finement vieilli, une réaction aux proportions cosmiques se développe. Un nuage d'arômes s'agglomère à des pressions inimaginables jusqu'à ce qu'un point singulier en son centre s'enflamme enfin. Puis un éclair de cécité totale... une étoile est née. Avec une bouchée de soleil, pensez « éruption solaire » et non « soleil ». Transcendés par cette chaleur irréaliste, nous sommes reconnaissants d'avoir enfin percé les secrets de la fusion nucléaire.



# AFTERNOON TEA PARTY

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 1.285  
CHF 129.-



MAX.  
UNE BOUTEILLE  
PAR MEMBRE

REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill Spanish Oak Ex-Oloroso Hogshead
AGE	11 years
YEAR	8 June 2011
OUTTURN	230 bottles
ABV	63.4 %

Un parfum de fruits mûrs du verger – pommes, poires, oranges, bananes et cerises – emplit la pièce. En arrière-plan, une note plus profonde de prunes caramélisées baignant dans le Porto et accompagnées d'une crème à la cannelle. Le tout fut servi avec un verre de liqueur de noisettes typique de la région du Piémont dans le nord de l'Italie et qui était mélangée avec du café, chocolat en poudre et vanille. L'eau apporta des parfums d'amandes confites, croissants au chocolat et barres friandises au caramel mou. En bouche, il y avait maintenant un tas de choses délicieuses servies avec le Four O'clock Tea – pain d'épices, brioches de Pâques Hot Cross Buns, cake au thé Tea Loaf, miel et beurre sur Crumpets, sans oublier le Dundee cake et le gâteau à la carotte. Au terme de huit ans passés dans une pièce ex-Bourbon, ce whisky a été transféré en pièce de chêne espagnol Oloroso, de premier remplissage.

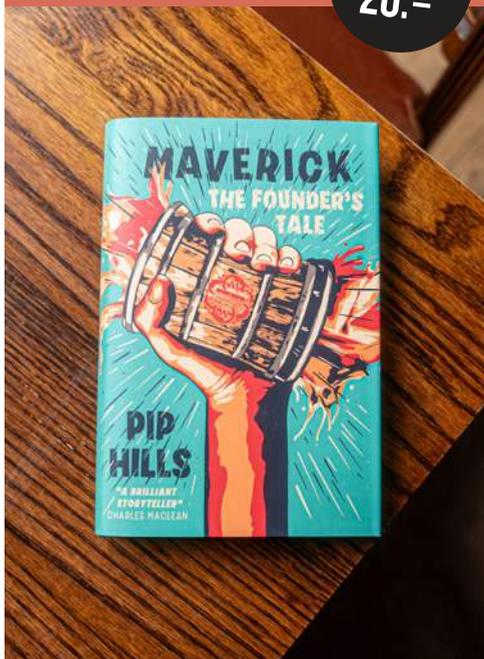
I BOUTEILLE 1.285 AVEC LIVRE  
« THE FOUNDER'S TALE »

CHF  
144.-



LIVRE

CHF  
20.-





*Pip et la nouvelle édition de son livre avec des chapitres et images supplémentaires, et une couverture inspirée du label de la bouteille Maverick.*

# DRÔLE DE GRIFFON!

HUILEUX ET CÔTIER

CASK NO. 64.145

CHF 96.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>Refill Ex-Jamaican Rum Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>11 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>5 December 2011</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>205 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>60.2 %</i>

Bouquet évoquant une plage jamaïcaine aux démoniaques parfums de piment rouge et citron sur poisson cuit au barbecue, ananas carbonisé, banane flambée et lampée de rhum branché. Le palais raide et astringent livra ananas, citron et cassis, réglisse, chêne brûlé et des traces de cordes recouvertes de goudron, avec peut-être un soupçon de cigare trempé dans un verre de Piña Colada. Après dilution, vous voilà partis sur un tapis magique, volant au-dessus de senteurs de jasmin et fumée de houka à la vanille et à l'ananas. De curieuses choses arrivèrent sur le palais sous la forme d'algues en flammes, fudge rhum et raisins secs, mangue séchée, menthes extra fortes et la sensation de lécher un brûleur à Bensen. Au bout de neuf ans, cette goutte passa d'un tonneau de Bourbon dans un autre tonneau, ex-whisky tourbé ET ex-rhum jamaïcain !

# PIE AU MIEL

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 95.81

CHF 102.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>CASK</b>	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>12 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>15 September 2010</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>197 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>64.4 %</i>

En attaque, le Panel détecta chips de banane, copeaux de chêne, beurre d'amande et miel coulant ; grande richesse, sensation crémeuse et ample texture. L'eau ajouta davantage de notes de miel ainsi que flapjack, génoise au sirop raffiné, limonade trouble et beignets à la confiture – foisonnement de délicieux arômes de pâtisseries et de gâteaux. En bouche et avant dilution, la goutte démarre sur des saveurs d'écorces d'agrumes confits, granola sucrée et glace à la vanille. Un petit côté épicé aussi, avec soupçons de sucre d'orge et de flocons de piment rouge. Après dilution, on a chèvre feuille, sève de pin, chêne juste raboté et un filet de miel supplémentaire. Nous fûmes surpris du très haut niveau d'activité pour une goutte provenant d'un fût de second remplissage.

# TACO DE PORC CITRON VERT-CORIANDRE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 112.119

CHF 150.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill HTMC Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>17 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>17 August 2005</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>228 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>56.2 %</i>

Réglisse sucrée et salée ainsi que chocolat noir avec caramel au sel de mer, suivis de sirop d'érable, noix et noix de cajou enrobées de miel et sel. Il y avait aussi champignons et bacon salé. Véritable explosion de douceur en bouche avant dilution qui rappela à un membre du Panel la saveur des amandes grillées enrobées de confiserie. D'autres membres y détectèrent jambon avec glaçage au sirop d'érable et sandwiches au beurre de cacahuète et à la confiture. Après dilution, émergence d'épices séchées d'abord (curry et curcuma) avant de passer à la décoration d'un gâteau avec de la pâte d'amandes et de loukoum. En bouche, jus de citron vert pressé sur taco de porc, avant l'arrivée de dessert au caramel Sticky Toffee Pudding. Après 15 ans de maturation sous pièce de remplissage ex-Bourbon, lourdement grillée et moyennement carbonisée, ce whisky a été transféré en pièce de premier remplissage.

# VIN DOUX ITALIEN ET CHOCOLAT AU LAIT SUÉDOIS

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 5.124

CHF 177.-



<b>REGION</b>	<i>Lowland</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>20 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>27 January 2003</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>171 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>56.7 %</i>

Les descriptions allaient bon train – fleurs d'été juste coupées dans une pièce ensoleillée, pastilles Wine gums, Jelly Babies, popcorn, morceaux de pêche au sirop et chocolat au lait suédois fourré au caramel. En bouche, il y avait vin Passito italien sucré avec ses saveurs typiques de miel, oranges de Séville, caramel et amandes. Il est servi avec une tranche de Panettone. Après dilution, on y trouva un arôme de cookies aux pépites de chocolat juste sortis du four, ainsi que de popcorns avec noix et épices juste faits, ajoutant du croustillant à la fournée. La saveur était maintenant sucrée et moelleuse, évoquant le pain perdu à la crème anglaise et purée de framboises.

## EPOQUE RÉVOLUE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. G8.26  
CHF 210.-



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>228 bottles</i>
ABV	<i>56.3 %</i>

L'année où ce whisky fut distillé, l'Allemagne gagnait la Coupe du Monde de football et les Etats-Unis enregistraient leur plus grande vente de cassettes de musique qui se chiffrait à 442 millions. Une époque révolue sans aucune allusion à la victoire de l'Allemagne en Coupe du Monde de foot ! Les arômes très élégants de cette goutte évoquent les parfums des buissons d'ajoncs dans une forêt de pins. La texture de bouche, riche et succulente, encore fraîche et vive, nous rappela un vin sucré sud-africain appelé Constantia, datant de 1685. Ce vin rappelle – et ce n'est pourtant pas une comparaison très satisfaisante – un Gin and Tonic à la fleur de sureau, garni d'une tranche de citron. Pas de dilution nécessaire, mais si vous le faites, vous serez en présence d'une senteur rappelant un parfum sucré d'antan, et en bouche d'un Gin Fizz classique.

## SUPER FÛT DU BON VIEUX TEMPS

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 78.68  
CHF 106.-



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>438 bottles</i>
ABV	<i>67.3 %</i>

En olfactive, la goutte grouille d'arômes de Sherry, suggérant chutneys de fruits noirs piquantes, Brown Sauce, pommes abîmées, vin de gingembre, écorces d'oranges, épices pour vin chaud et une somptueuse richesse de cuir. Il y avait aussi plein de parfums de pain complet juste sorti du four, gâteau à la mélasse, tabac et miso noir. Après dilution, présence d'assaisonnements liquides noirs, bouillons de viande de gibier, Pinot noir vieilli, eucalyptus séché, huiles d'orange et pâte d'amande. En bouche et dégustée pure, la goutte était magnifiquement végétale et sombrement terreuse tout de go, avec forte présence de suie et de gibier, cuir, chocolat noir amer, sirop pour la toux aux herbes, réglisse hollandaise salée et des extraits naturels de goudron. L'eau apporta davantage de notes de gingembre, noix du Brésil pilées, poivre noir, huiles de moteur, tabac pour pipe humide, vin de noix, paprika et piment rouge fruité. Goudrons, Armagnac vieilli et fruits noirs en compote agrémentaient l'arrière-goût, lui donnant une merveilleuse note de rancio.

# LA GOUTTE DU TAMBOUR-MAJOR

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 36.206

CHF 139.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Barrique</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>22 August 2006</i>
OUTTURN	<i>207 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

Nous voilà aux Highland Games. L'arène est entourée de bruyère en fleurs. L'arôme floral se mêle au parfum des saucisses et burgers de chevreuil grillés mijotés dans la bière. La saveur de bouche est musclée, livrant côtes levées au barbecue et tourte à la bière et au bœuf Steak and Ale Pie. Après dilution, on assiste à la marche d'ouverture, conduite dans l'arène par le tambour-major qui déploie de spectaculaires talents dans le maniement de sa canne de parade. Il est suivi des corps de cornemuses et tambours, the Massed Pipe Band. A la fin de la parade, on le vit qui se servit d'une bonne rasade de son flasque de ceinture ! La goutte, qui a vieilli 13 ans en pièce de Bourbon, a été transférée en barrique de premier remplissage, provenant d'une petite Bodega privée (neuvième génération), qui se concentre exclusivement sur le raisin Pedro Ximénez.

# FINE ET COGNAC

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 44.173

CHF 210.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>6 November 2002</i>
OUTTURN	<i>239 bottles</i>
ABV	<i>54.2 %</i>

Foisonnement de parfums – pain complet encore chaud et tartiné de mélasse, miel de fleurs, confiture de figues, raisins de Smyrne et fruits noirs sucrés trempés dans le vieux cognac. Voilà pour l'attaque olfactive. Et là-dessous, découverte d'une délicieuse et légère texture terreuse liant le tout. L'eau fit ressortir des notes de biscuits Brandy Snaps, huiles de bois exotique odorantes, pétales de fleurs séchées, puis, de merveilleuses notes de chocolat noir au sel de mer et vin de noix. L'attaque en bouche s'ouvrit sur tiramisu, café noir juste fait, davantage de mélasse, pain d'épices et tabac pour pipe parfumé à l'eucalyptus. En sourdine, on remarqua aussi une note viandée de bouillon de bœuf. L'eau apporta des saveurs de cacahuètes grillées à sec, anis étoilé, prunes de Damas pochées et de délicieuses touches de vinaigre balsamique vieux et de rancio. La goutte a vieilli 17 ans sous pièce de Bourbon avant d'être transférée en pièce de chêne espagnol et de premier remplissage Sherry Oloroso.



# CHOUETTE DE GOUTTE

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 26.218  
CHF 102.-



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>224 bottles</i>
ABV	<i>61.2 %</i>

Facile à identifier comme provenant de cette distillerie culte, grâce à ses arômes de linge frais, sels de bain, linge séchant au bord de la côte, galets et délicieuses notes de dentifrice aux herbes et de pelures de citron. En sourdine, il y a des tonalités plus douces de miel et de cumin. L'eau y apporte crème pour les mains, fleurs d'ajoncs, pain irlandais et sirop d'orgeat et une pointe de cire. En bouche et pure, la goutte est sucrée, déclinant bières de bruyère, camphre et un côté cireux classique et prononcé. Il faut ajouter de merveilleuses saveurs de dragées de fenouil et de lait d'avoine sucré. L'eau apporte écorces de citron confit, papaye séchée, Jelly Beans à l'ananas et médicaments pour la toux sucrés. Riche, douce et satisfaisante.

# SAUMON AU THÉ FUMÉ

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 4.375  
CHF 195.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill HTMC Hogshead</i>
AGE	<i>19 years</i>
YEAR	<i>26 May 2003</i>
OUTTURN	<i>321 bottles</i>
ABV	<i>54.7 %</i>

Préparation de soupe de poissons Cullen Skink avec du poisson légèrement fumé, tout en faisant cuire des queues de homard au barbecue et des saucisses pour Hot Dogs à la New-yorkaise. En bouche, nous avons été surpris par l'excellent équilibre fruité sucré et fumé, qui évoquait le saumon au thé fumé accompagné d'une mayonnaise fumée aux herbes. Nous nous sommes aussi régalez avec le dessert au citron vert Key Lime Pie, alors que nos voisins allumaient leur barbecue. Après dilution, notes de miel de bruyère et courgettes grillées avec une sauce Chimichurri sur le nez, tandis qu'en bouche, il y avait tabac sucré, réglisse et dragées. Nous sommes tous tombés d'accord pour dire que la goutte était meilleure avant dilution ! Nous avons mélangé les contenus de pièces sélectionnées et provenant de la même distillerie lorsqu'elles avaient 16 ans d'âge. Nous avons ensuite réparti le single malt obtenu en différents fûts, afin qu'il prolonge sa maturité. Cette goutte provient de l'un de ces fûts.

## RIVIÈRE DE COMPLEXITÉ

TOURBÉ

CASK NO. 138.19  
CHF 116.–



REGION	<i>Taiwan</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>4 years</i>
YEAR	<i>23 March 2018</i>
OUTTURN	<i>210 bottles</i>
ABV	<i>57.1 %</i>

Une goutte profonde et complexe pour son âge. Il y avait en olfactif des arômes de menthe poivrée fraîche, herbe coupée et de bords de rivière près de la mer. Soupçons de fumée et vinaigre balsamique également. En bouche, la fumée était plus évidente et continuait de s'intensifier. Elle était accompagnée de pommes d'amour, réglisse, mélasse et charbon de bois, ainsi que de plaisantes touches de fleur de sureau, mangue et herbes cuites au barbecue. L'eau ajouta bonbons au citron Lemon Bonbons sur le nez qui devint marin avec des arômes de casiers à homards en train de sécher au soleil. Palais bien enrobé et crayeux avec des saveurs fraîches de zeste de citron, pourpier de mer et phénique. Cendre en finale.

## INVASION DE BRUYÈRE ARDENTE

TRÈS TOURBÉ

CASK NO. 16.95  
CHF 89.–



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>Re-Charred Hogshead</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>1 October 2013</i>
OUTTURN	<i>287 bottles</i>
ABV	<i>63.5 %</i>

Un sentier de gravillons poussiéreux, envahi par la lande et la bruyère que la fumerie voisine saupoudre de cendre. Sur le palais, tourbe sucrée pleine de toffee, gingembre, gaulthérie et une vague d'épices dilatant les narines. L'eau fit apparaître citron et chêne humide sur le nez et le tout devint plus médicinal et chargé de saveurs évoquant un feu de camp éteint. En bouche à présent, il y a un beurre alpin sur Cream Crackers recouverts d'herbes italiennes, orties séchées, cendre et mûres brûlées.

## PARADIS DANS HAMAC DE CUIR

ÉPICÉ ET SEC

CASK NO. 12.80

CHF 1'00.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-PX Butt</i>
AGE	<i>34 years</i>
YEAR	<i>12 April 1989</i>
OUTTURN	<i>452 bottles</i>
ABV	<i>59.2 %</i>

Attaché entre deux cocotiers, le hamac se balançait au gré d'une douce brise exhalant bouffées de tabac odorant, bois tropical ciré et cuir souple. Sombrant dans un confort de rhubarbe et crème anglaise, nous voguions dans un doux rêve ourlé de mélasse et de prunes. Canneberges, fraises et cerises tombaient en largesses divines sur des petits talus de cannelle et gingembre. Une petite goutte d'eau divine et ce sont des vagues de glace rhum et raisins secs, noisettes lavées et pétales séchés sous notre hamac qui continuait à se balancer. Puis, nous nous sommes réveillés, juste à temps pour déguster un autre lassi à la mangue. Après 26 ans en butt d'Oloroso, cette goutte a été transférée en butt Pedro Ximenez de premier remplissage pour le reste de sa maturation.

## CLOUS DE GIROFLE PLANTÉS DANS UN JAMBON RECOUVERT D'UN GLAÇAGE MIEL

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. 76.151

CHF 980.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>16 November 1992</i>
OUTTURN	<i>167 bottles</i>
ABV	<i>57.2 %</i>

Concoction irrésistible de café et de clous de girofle nous attirant vers bœuf séché fumé aux notes de copeaux de crayons et servi avec sirop d'érable sur bacon. En bouche, la goutte est piquante. Elle décline grains de poivre et condiments dansant allègrement sur la musique de boudin noir en train de grésiller, le tout dans un tourbillon de nuages de fumée de bois. Une goutte d'eau libère une accumulation de camomille, caramel et camphre rafraîchissant, qui fusionnent habilement avec les lourdes notes de mélasse et de gâteau jamaïcain aux pruneaux recouvert d'amandes. Puis arrivent des poires pochées décorées de clous de girofle et de safran et accompagnées de Trifle imbibée de Sherry Oloroso. Le tableau est complété par l'apport d'un riche miel que nous faisons couler sur du jambon ibérique huileux, à l'aide de bâtons brûlés. Après 26 ans sous pièce ex-Bourbon, cette goutte a été transférée en pièce Oloroso, de chêne espagnol et premier remplissage, pour le reste de sa maturation.

# EMMENEZ-MOI AU PAYS DE LA CHANTILLY!

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. 24.171

CHF 2'600.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>32 years</i>
YEAR	<i>16 April 1991</i>
OUTTURN	<i>186 bottles</i>
ABV	<i>46.2 %</i>

Tranches de nougat chaud servies sur une dalle de cèdre et saupoudrées de cannelle. Le tout est couronné de pâte de cacahuète. En bouche, mangue passée au chalumeau de cuisine et embrochée sur gingembre confit, alors que des pelures d'agrumes atterrissent sur du tabac vintage. L'eau accentue les aspects sucrés, introduisant une note de confiture de framboise à celle de linge frais, alors que des biscuits Shortbread sont arrosées d'huile d'orange. En bouche, qui est maintenant soulignée de crème Chantilly, il avait des notes d'ananas, pain au chocolat, amandes et de légers tannins de chêne. Après 24 ans sous fût ex-Bourbon, nous avons transféré cette goutte en pièce Oloroso de premier remplissage, pour le reste de sa maturation.

## CLAUSES EN PETITS CARACTÈRES

### COMMANDES

Nous acceptons les commandes par téléphone, e-mail ou via notre boutique en ligne. Les entretiens téléphoniques peuvent être enregistrés dans le cadre professionnel.

### LIVRAISON

Les livraisons sont effectuées par le service de colis de la poste suisse. Les frais d'envoi sont de CHF 8.- par Economy, CHF 10.- par Priority ou CHF 20.- CHF par Swiss-Express « Lune ». Pour les commandes d'un montant supérieur à CHF 400.-, les frais de port sont offerts (envoi par Economy).

### RÉCLAMATIONS

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

### ÉCHANGE/REPRISE

Votre commande est ferme. En principe, les marchandises commandées ne peuvent être ni échangées, ni reprises, à l'exception des colis endommagés pendant le transport et en cas d'erreur de livraison.

### PRIX

Sauf mention contraire, les prix indiqués (par téléphone, dans les catalogues, par e-mail ou dans la boutique en ligne) s'entendent toujours en CHF, TVA au taux légal en vigueur incluse (n° de TVA : CHE-249.623.143 TVA). Les prix s'entendent toujours pour l'unité indiquée (dans la plupart des cas par bouteille). Sous réserve expresse de modification des prix et des offres ainsi que des possibilités de livraison.



## DÉGUSTATIONS

HORAIRES DES  
DÉGUSTATIONS  
19:00 - 22:00

Lors des dégustations, 5 whiskies sont présentés, parfois déjà parus dans l'Outturn, parfois des surprises, avec lesquels nous vous servons du pain et du fromage.

Vous pouvez ensuite goûter, contre paiement, d'autres whiskies de la gamme actuellement disponible et acheter des bouteilles.

Coût par personne CHF 60.-.

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