



SHARE
SEASONAL
SPIRIT

Outturn

DÉBUT
DES VENTES :
SAMEDI
25 NOVEMBRE

Novembre | décembre 2023
SMWS Switzerland



CHRISTMAS
PARCELS

157

Saviez-vous que Gilles Leizour réfléchissait déjà en 1983 à une production de whisky en Bretagne ? Il fait donc partie des pionniers absolus de la scène du whisky en France et sa distillerie Warengem est la plus ancienne distillerie de whisky en France.

D'autres cloches sonnent également en 1983 – l'année de fondation de la société, bien sûr. Mais c'est aussi un chapitre sombre de l'histoire du whisky en Écosse : de nombreuses distilleries ont fermé pendant cette période de crise.

Il est donc d'autant plus surprenant qu'il ait fallu 40 ans pour que la distillerie Warengem obtienne chez nous son propre numéro et sa première mise en bouteille. Laissez-vous surprendre.

Si vous continuez à feuilleter, je suis convaincu que vous ne vous ennuierez pas. Outre les mises en bouteille écossaises classiques, nous présentons également des mises en bouteille d'Israël, de Taïwan et des États-Unis ; les amateurs de rhum y trouveront également leur compte.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir avec notre dernier Outturn pour 2023 !

Cordiales salutations



Patric Lutz





PROFIL DE LA DISTILLERIE

WARENGHEM, BRETAGNE

La région de Bretagne, dans le nord-ouest de la France, et les Highlands d'Écosse ont plus de choses en commun qu'on ne l'imagine. S'appuyant sur ce lien, la distillerie Warenghem a développé un whisky single malt diversifié, inspiré par l'Écosse et l'esprit implacable de la mer Celtique, comme l'explique Julien Willems, rédacteur de Society.

Avec ses pierres dressées, ses tombes mégalithiques et ses bruyères qui résistent obstinément au vent violent de la côte, au-dessus des falaises imposantes qui retiennent les caprices et les marées de la mer Celtique, la Bretagne est un lieu façonné par les éléments et les épreuves de l'histoire.

Ses habitants sont enracinés dans une culture riche et vivante. Les échos des temps anciens de la Gaule survivent dans les chansons, les histoires, les noms de lieux et la langue bretonne. On ne peut s'empêcher de ressentir la parenté entre la Bretagne, l'Écosse et les nations de la mer Celtique. À l'image de son pays d'origine, l'histoire de la distillerie Warenghem a été longuement mûrie.

Depuis sa création en 1900, Warenghem produisait une variété de distillats, mais n'avait jamais été connue pour son whisky. Mais en 1983, alors que l'Écosse traversait l'une des années les plus sombres de son histoire du whisky, Gilles Leizour, alors directeur de la distillerie, a commencé à envisager sérieusement de produire du whisky.

Son gendre et actuel directeur général, David Roussier, a rejoint l'entreprise il y a 13 ans et reprend l'histoire. « Pendant un certain temps, mon beau-père a cherché un moyen de donner un nouveau souffle à la distillerie, de la relancer en quelque sorte. Il pensait que la France avait toujours apprécié le scotch, mais qu'elle ne produisait pas vraiment de whisky. Pour lui, le whisky était l'esprit de la mer Celtique par excellence, et il était convaincu que la Bretagne aurait toute sa place si elle se mettait à distiller du whisky correctement ».

Qu'est-ce qui a fait basculer Gilles Leizour ? David se souvient : « Il y a eu un reportage sur un blended whisky hybride français-écossais appelé le biniou (qui est aussi le nom de la cornemuse traditionnelle bretonne) qui avait été servi lors d'une garden-party au Palais de l'Élysée. Bien que ce produit n'ait pas survécu jusqu'à aujourd'hui, il a fermement ancré dans l'esprit de Gilles Leizour la pensée suivante : pourquoi cela ne pourrait-il pas être mon whisky ? »

Quelques années et expérimentations plus tard, la distillerie Warenghem sort son premier



blended whisky baptisé WB en 1987. Pendant ce temps, Gilles Leizour passe déjà à des projets plus ambitieux. Il se rend en Ecosse pour trouver l'inspiration et dessiner les plans de ses futurs alambics. Ses visites à Glenfiddich, Balvenie et Kininvie l'inspirent. Trouver un fabricant en France s'avère plus difficile, car aucun forgeron charentais n'envisage de construire un alambic alimenté par des serpentins à vapeur. En effet, en ce qui concerne les alambics charentais, le feu direct est roi. Cependant, après de nombreux allers-retours entre l'Écosse et la France, le fabricant charentais Prulho a finalement créé les deux alambics martelés à la main d'une capacité de 5 000 et 3 500 litres.

Enfin, en 1994, un nouveau bâtiment a été ajouté à la distillerie pour abriter la production de whisky.

« Je dois avouer que je ne connaissais pas grand-chose au whisky lorsque j'ai rejoint mon beau-père », explique David. « Mais après avoir passé du temps en Écosse pour apprendre, j'ai eu la chance d'être formé par le Dr Jim Swan dans notre distillerie. Dans leur quête d'un spiritueux

encore meilleur, ils ont demandé l'aide de Jim Swan pour « se projeter 30 ans dans l'avenir ».

David poursuit : « Nous souhaitions obtenir un distillat fruité ; les cols de cygne de nos alambics étaient donc inclinés vers le haut à l'époque, ce qui a donné un distillat léger et fruité. C'était bon, mais un peu mince ».

Gilles Leizour n'était pas entièrement satisfait et voulait une qualité d'eau-de-vie capable de rivaliser avec le whisky écossais. David poursuit : « Jim nous a aidés à tester différentes configurations, et nous avons fini par modifier notre distillation et par incliner les cols de cygne vers le bas pour recueillir des composés plus lourds et plus huileux, tout en interrompant notre distillation plus tôt. Nous avons ainsi obtenu un distillat fruité, propre mais présentant plus de corps et d'huile, plus apte à produire des arômes complexes en vieillissant ». Pour conclure, David me dit qu'il y a un « avant et après » Jim Swan dans le caractère du whisky, l'année limite étant 2012.

En 2015, le whisky breton a reçu une indication géographique protégée, ce qui, comme son nom



David Roussier goûte un échantillon d'un tonneau dans l'entrepôt de Warenghem.

l'indique, signifie que la distillerie Warenghem n'a pas seulement réussi à ouvrir la voie à la production de whisky de style écossais en Bretagne, mais qu'elle a également défini la nature même du whisky de malt breton.

En effet, depuis 2021, la gamme de whisky Armorik, qui est la principale gamme de single malt de la distillerie Warenghem, a également obtenu une certification biologique, ce qui prouve que l'on ne lésinera pas sur la qualité des ingrédients.

David ajoute : « Nous avons également beaucoup investi dans nos fûts, en utilisant du chêne breton et autant de matières premières locales que possible. Notre whisky n'est pas seulement sculpté par le climat breton, il est distillé en Bretagne. Nous joignons le geste à la parole : cette année, nous avons enfin ouvert notre propre tonnellerie sur place. »

« Il ne fait aucun doute que vous verrez des distilleries se développer plus rapidement que nous en France, mais être

la plus grande distillerie n'a jamais été notre objectif. Nous n'avons jamais voulu faire un whisky français ou breton, nous voulions faire le whisky breton, trouver nos marques et notre style tout en restant la référence en matière de whisky français de qualité durable. »

Avec autant de dévouement et d'ambition honnête, il y a certainement un avenir brillant pour une distillerie qui vise à fonctionner en symbiose avec son environnement local, tout en apportant de nouvelles saveurs aux amateurs de whisky en France et dans le monde entier. Une fois que vous aurez goûté leur whisky, je suis sûr que vous conviendrez que la vision de Gilles Leizour et la quête de David Roussier pour que la Bretagne trouve sa place dans la famille des nations productrices de whisky autour de la mer Celtique sont en effet bien fondées.

Rejoignez-moi pour porter un toast à la distillerie Warenghem – **slàinte mhath**, ou en breton **Yec'hed mat !**

UNE BRÈVE CHRONOLOGIE

- 1900** Léon Warengem fonde la distillerie Warengem à Lannion, en Bretagne
- 1967** La famille Leizour s'associe aux héritiers de Warengem
- 1974** La distillerie quitte le centre de Lannion pour s'installer sur le site actuel, à la périphérie de la ville
- 1983** Premières réflexions solides sur la production de whisky
- 1987** Warengem sort son premier blended whisky WB
- 1994** Un nouveau bâtiment dédié à la production de whisky est ajouté à la distillerie
- 1998** Sortie d'Armorik, premier whisky single malt breton et français
- 2010 to 2012** Les réglages de la distillerie sont affinés pour améliorer la qualité du distillat avec l'aide du Dr Jim Swan
- 2014** David Roussier succède à son beau-père Gilles Leizour à la tête de la distillerie
- 2015** IGP (indication géographique protégée) pour le whisky breton
- 2018** Armorik fête ses 20 ans de whisky en ajoutant à sa gamme un whisky de 10 ans d'âge
- 2019** La distillerie fait peau neuve, avec un extérieur modernisé et un centre d'accueil des visiteurs
- 2021** La gamme Armorik reçoit sa certification biologique
- 2023** La distillerie ouvre une tonnellerie exploitée par Benjamin Lefloc'h

FAITS

Céréales : Orge maltée française biologique, orge maltée écossaise tourbée, blé breton et seigle. **Levure :** 2 types de levure sèche **Eau :** de la source Rest Avel, pompée à 100 m sous la distillerie. Trois eaux de brassage à **63°C, 84°C et 94°C** **Production :** jusqu'à **250 000** litres par an **Lots :** 2 lots distillés par jour, 6 jours par semaine **Malt :** 1,2 tonne de malt par lot **Lavage :** 5800 litres de wash pour 1 lot produisant **620** litres de distillat à 73 %. **Distillation :** Alambic de **3500** litres forgé par les alambics charentais Prulho **Heures :** jusqu'à 7 heures par distillation **Stock :** 5000+ fûts répartis sur trois sites

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

ADHESION CADEAU

CHF
80



ADHÉSION

CHF
90



**ADHÉSION avec une
bouteille de whisky
individuelle**

CHF
210



**ADHÉSION avec
le livre « THE
FOUNDER'S TALE »**



**ADHÉSION
avec coffret
dégustation Society**

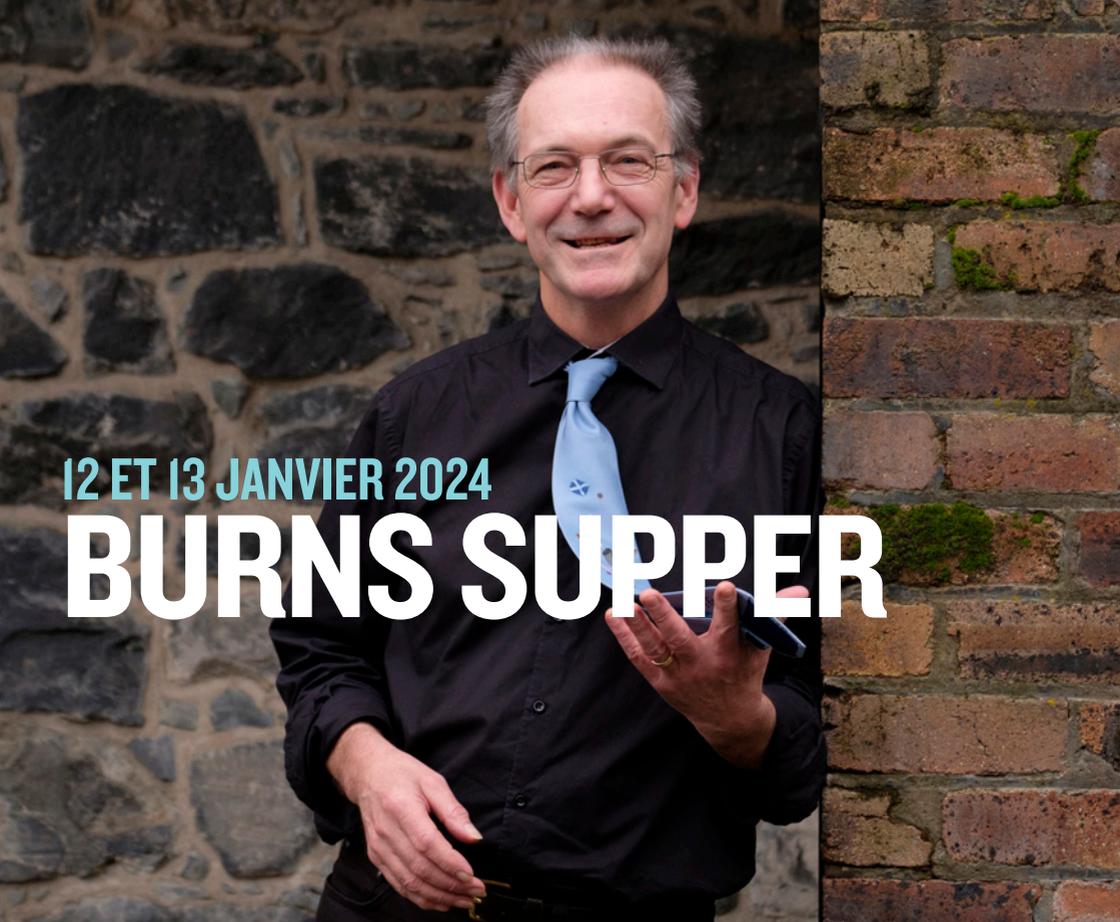
Vous connaissez déjà la joie de faire partie de notre groupe unique de passionnés du whisky. Alors, pourquoi ne pas partager cette année avec vos proches l'expérience de faire partie de ce club en leur offrant en cadeau leur adhésion ?

Les options commencent à CHF 80.-, et vous pourrez ainsi offrir le cadeau idéal pour votre amateur de whisky préféré. Ajoutez une bouteille de whisky, la nouvelle édition du livre « The Founder's Tale » ou un coffret dégustation Society

pour les aider à commencer leur aventure en tant que membre.

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





12 ET 13 JANVIER 2024

BURNS SUPPER

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

Le prix de CHF 120.– comprend l'animation, l'apéritif, un menu traditionnel à trois plats, avec « Haggies, Neeps and Tatties » (alternatives disponibles), eau minérale et café/thé.

RÉSERVEZ VOTRE TABLE MAINTENANT
shop.smws.ch

VENDREDI, 12 JANVIER 2024, 19:00
LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH

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

Hébergement en chambre double
petit-déjeuner inclus pour 2 personnes CHF 200.–

Hébergement en chambre individuelle
petit-déjeuner inclus CHF 148.–

Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

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

SAMEDI, 13 JANVIER 2023, 19:00
LA TABLE DE URS HAURI BERN

Zeughausgasse 19, 3011 Bern



30 ANS DE SMWS EN SUISSE BASEL TATTOO 2024

MARDI 23 JUILLET 2024 | DATE LIMITE D'INSCRIPTION : 31 MAI

VISITE DES COULISSES, COLLATION ET BOISSONS (BIÈRE, VIN BLANC ET ROUGE, PROSECCO, BOISSONS NON ALCOOLISÉES) DANS LE BAR DE LA TROUPE « THE LAST DROP » AVEC PETIT BAR À WHISKY SMWS ET SPECTACLE SURPRISE.

PROGRAMME AVEC PLACE ASSISE

EN CATÉGORIE 1 CHF 189.–

EN CATÉGORIE 3 CHF 174.–

Pour que nous puissions organiser cet événement, nous avons besoin d'un minimum de 60 participants | maximum 130. Voyage individuel et réservations d'hôtel.

Inscription à

shop.smws.ch – Special Events

GATHERING

En janvier 2023, nous avons tiré au sort un voyage de rassemblement à Édimbourg. Notre membre Beat Wolfensberger a été le plus chanceux et a pu choisir un whisky pour la Suisse en tant que gagnant en février. Le choix de Beat s'est porté sur le 82.49 : Miel dégoulinant d'une cuiller à miel en bois.

MIEL DÉGOULINANT D'UNE CUILLER À MIEL EN BOIS

ÉPICÉ ET SUCRÉ

82.49
CHF 109.-



REGION	Highland
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	12 years
DISTILLED	16 March 2011
OUTTURN	177 bottles
ABV	62.8 %

Balles de foin juste faites dans la chaleur du soleil d'automne. Suivent citrons calcinés, beurre fondu, ananas et bière Brown Ale. Peu à peu, une image de miel d'acacia dégoulinant d'une cuiller en bois se dessine. La goutte a un sacré caractère avant dilution, avec plein de gingembre et de piment avant l'apparition de limonade au sureau et de baies congelées. Après dilution, parfum de croissants grillés, beurre de cacao et caramel salé rencontrant jus de pommes fraîchement pressé, dans un gobelet d'étain. L'eau contribue à l'apparition de différentes textures de bouche aux saveurs plus sucrées – thé à la citronnelle et au chèvrefeuille – mais aussi bagels saupoudrés de cannelle et salade d'orge aux herbes avec champignons enduits de beurre.

L'AS DES AS DE L'ANANAS

LÉGER ET DÉLICAT

CASK NO. 9.286
CHF 440.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>28 years</i>
YEAR	<i>23 February 1995</i>
OUTTURN	<i>196 bottles</i>
ABV	<i>49.2 %</i>

Encore quelques dernières gorgées de thé earl grey et des bonbons aux fruits dans le sac, nous voilà prêts. Un doux parfum d'ananas flottait dans l'air tandis que nous naviguions, des rochers, des mangues et des noix de coco à perte de vue. Au début de notre ascension, nous nous sommes arrêtés pour prendre un café saupoudré de poudre de cacao accompagné d'un petit gâteau à la crème. Après une petite averse, nous avons commencé à dompter les parois abruptes de l'ananas, en nous rattachant aux prises de gingembre, de pommes rouges et de pamplemousse rose. Nous avons continué à grimper, au-delà des prairies d'été et de pins, jusqu'à ce que nous atteignions le sommet. Nous avons célébré notre arrivée avec des scones beurrés aux fruits et de la confiture de cassis.

LA TEMPÊTE AVANT LE CALME

ÉPICÉ ET SEC

CASK NO. 55.82
CHF 139.-



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>251 bottles</i>
ABV	<i>55.0 %</i>

Nous avons concocté un gløgg au vin rouge avec des amandes, des raisins secs et des graines de citrouille tout en observant, au loin, un orage qui s'approchait. En bouche, on a l'impression d'une bataille mythologique entre Jupiter et Vénus, déesse de l'amour mais aussi de la victoire. Fougueux et audacieux, avec un soupçon de funk, nous l'avons fortement apprécié. Dilué, l'orage est passé et le calme s'installe : doux encens, bois poli et selles en cuir propre. Au goût, une texture crémeuse, du thé noir Assam fraîchement infusé et un plateau de fruits. Après avoir passé 12 ans en hogshead ex-bourbon, nous avons transféré ce whisky dans un hogshead oloroso en chêne espagnol de premier remplissage.

KATSU AU MILIEU DES ÉRABLES

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 155.2
CHF 103.-



REGION	<i>Israel</i>
CASK	<i>1st Fill STR Barrique</i>
AGE	<i>4 years</i>
YEAR	<i>19 July 2018</i>
OUTTURN	<i>270 bottles</i>
ABV	<i>65.9 %</i>

Une tarte à la viande hachée enflammée a été éteinte avec du sirop simple, du brandy et un mélange de mélasse et de sirop d'or. En bouche, on trouve de la chapelure de katsu, du poulet rôti, du poivre noir, des cerises fumées et des tartelettes aux fraises. L'eau a ajouté du soda à l'orange au nez, complétant la glace au rhum et au raisin et les aiguilles de pin résineuses. La bouche s'en est trouvée beurrée, avec des raisins secs, du sirop d'érable et de la poussière de charbon sur la panna cotta. Ce fût a été rempli avec 50 % de vins non tourbés et 50 % de vins tourbés.

DÉLICE DE BISCUITS

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 138.21
CHF 150.-



REGION	<i>Taiwan</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>6 August 2015</i>
OUTTURN	<i>191 bottles</i>
ABV	<i>53.6 %</i>

Des arômes sucrés de caramel, de toffee et de cream soda virevoltent avec des notes maltées de céréales et de biscuits, tandis que les touches de menthol et d'herbe verte apportent un vent de fraîcheur. Côté biscuit, la bouche n'est pas en reste. On y retrouve également des noisettes concassées, de la muscade, de la cannelle et du gingembre. Après avoir ajouté l'eau, des notes intensément florales nous ont transportés dans un champ de fleurs pour une dégustation de cheesecake vanille écorces de citron. Les saveurs sont maintenant plus fraîches et plus juteuses, les pommes vertes croquantes s'entremêlent aux dés d'ananas, et un léger saupoudrage de sucre glace vient dessiner des textures croustillantes de biscuits maltés et de sel de mer.

MÉTHODIQUEMENT HYPNOTISANT

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 35.381

CHF 610.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>31 years</i>
YEAR	<i>25 October 1991</i>
OUTTURN	<i>181 bottles</i>
ABV	<i>56.3 %</i>

Le parfum tant subtil qu'enivrant d'une génoise aux noix imbibée d'un léger sirop citronné, garnie de crème pâtissière, de noix et de cannelle et accompagnée d'un verre de muscat à l'orange, flottait dans les airs. Niveau goûts, on retrouve la salade Waldorf : de la roquette pour le côté poivré, des noix grillées et des raisins juteux, le tout nappé d'une vinaigrette crémeuse au citron. Après réduction, nous avons deviné des parfums d'épices de Noël, de gingembre, de gâteau aux noix et d'espresso sucré. En bouche, des saveurs de pâte d'amande et de tarte aux pommes et sauce au caramel. Après avoir passé 27 ans en hogshead ex-bourbon, nous avons transféré ce whisky dans un hogshead oloroso de deuxième remplissage.

DANSE DU PÂTISSIER

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 125.80

CHF 270.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>18 years</i>
YEAR	<i>8 February 2005</i>
OUTTURN	<i>180 bottles</i>
ABV	<i>59.0 %</i>

Se délectant de bonbons à la gelée de citron et de schnaps de pêche, le chef pâtissier s'est joyeusement lancé dans la confection de brioches, des croissants chauds sortis tout droit du four et fouettant de la crème double pour la rendre légèrement mousseuse. Les tartes bakewell et les gâteaux à la frangipane exhalent une merveilleuse odeur d'amande, tandis que la génoise à la lavande et les swirls à la cannelle ne peuvent s'empêcher d'exécuter une petite gigue. Avec une goutte d'eau en plus, le beurre se met à danser le tango sur les crumpets chauds, les kumquats jaillissent sur le cheesecake et le tahini danse avec les tranches d'orange. Épuisé par de telles pitreries, le chef pâtissier s'est assis avec un verre de cherry brandy et une crème caramel tiède.

PAILLIS VIEILLI

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 68.105

CHF 121.-



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>5 October 2007</i>
OUTTURN	<i>239 bottles</i>
ABV	<i>57.4 %</i>

Au nez, nous avons d'abord eu droit à du pain brun tartiné de mélasse, de la sauce au chocolat, des noix de macadamia, du sirop d'érable, du gâteau au madère, ainsi qu'à du cuir de chaussure, du mastic, du calvados jeune et des raisins secs brûlés. Un soupçon d'eau a fait naître d'intrigantes touches d'abricots caramélisés, d'huile de noix, de caramel des Highlands, de terre épaisse et grasse, mais aussi de vin de prune relevé d'un soupçon de rancio. La bouche est d'abord douce : miel sirupeux, raisins secs et pâte de figue, avec des notes plus subtiles de liqueur de noisette, de caramel au rhum et d'huile de lin en arrière-plan. La réduction a apporté des notes supplémentaires de figues fraîches, de bitters à l'orange, de moût, de paillis de feuilles, de terre de cave et de café noir. Après avoir été passé 12 ans dans un hogshead bourbon, il a été transféré dans un hogshead oloroso de chêne espagnol de premier remplissage de 2007.

UN VOYAGE ET DES SENS SANS DESSUS DESSOUS

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 41.168

CHF 133.-



REGION	<i>Speyside</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 June 2007</i>
OUTTURN	<i>215 bottles</i>
ABV	<i>56.4 %</i>

Le nez – des pèlerins sur les routes poussiéreuses d'El Rocío : des chariots en bois, des harnais en cuir, des pins chauffés par le soleil, du tabac à pipe et de l'eau de Cologne pour hommes, des pâtisseries à base de noix et des châtaignes imprégnées de miel d'acacia. Le palais – le soir tombe : un cigare et un verre de vin de Xères doux au coucher du soleil ; des roulés à la cannelle, des pistaches grillées, du jambon avec du melon et des poivrons de Padron grillés. Au nez, l'eau a apporté des notes de tarte aux prunes, d'abricot, d'orange confite et des pantalons en cuir dans un humidificateur – en bouche, des damons compotés, du citron et un apéritif italien amer/fruity/herbeux ; pour finir, du currywurst et de la viande de bœuf séchée. Après avoir passé 12 ans dans du bois ex-bourbon, il a été transféré dans un hogshead oloroso en chêne espagnol de premier remplissage.

GRILLÉ, TORRÉFIÉ ET BOISÉ

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 157.1
CHF 140.-



REGION	France
CASK	1st Fill Ex-Oloroso Butt
AGE	8 years
YEAR	31 August 2014
OUTTURN	622 bottles
ABV	60.8 %

Une tablette de chewing-gum à la cannelle et un verre de root beer, ou comment créer une avalanche d'arômes. De la racine de réglisse, à la noix de muscade, en passant par l'acacia, l'anis, le clou de girofle, la mélasse, l'eucalyptus et, bien entendu, la cannelle. En bouche, nous nous sommes délectés d'une tasse de thé oolong avec sa douceur typique de cassonade et ses arômes de grillé, de torréfaction et de chêne, sublimée par une note finale de confiture de melon, de vanille et de citron vert. Après y avoir ajouté délicatement l'eau, le nez s'est vu emparé de raisins secs nappés de chocolat et de yaourt, de lamelles d'orange confites et de fraises lyophilisées. Au goût, de saveurs marquées d'avoine et de noix grillées, de granola au miel, de yaourt à la pêche et de danoise à l'abricot.

ÎLE FANTASTIQUE OU RÊVE ÉVEILLÉ

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 44.166
CHF 165.-



REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill Ex-Oloroso Hogshead
AGE	18 years
YEAR	31 May 2005
OUTTURN	239 bottles
ABV	59.6 %

Après avoir passé 14 ans dans du bois ex-bourbon, nous l'avons transféré dans un hogshead oloroso en chêne espagnol de premier remplissage. L'Andalousie dans un verre : des figes, des dattes, du noyer, de la fleur d'oranger, de la charcuterie, des cigares et une bodega de sherry. La bouche est très sucrée, terreuse et piquante à la fois : pain d'épices et pudding au caramel collant, fruits secs, chêne imprégné de sherry, chocolat relevé et une finale de goudron, de nicotine, d'écorce d'orange et d'épices. Après avoir ajouté l'eau, le nez détecte des amandes grillées au miel avec du sel de mer, des pruneaux imbibés d'armagnac et des pâtisseries danoises brûlées. Les saveurs de noix confites, de marmelade, de caramel et d'épices offrent une pure détente. Une véritable île fantastique, source d'inspiration pour les rêves éveillés.





UNE ABONDANCE DE FRUITS

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 39.280
CHF 99.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>5 December 2011</i>
OUTTURN	<i>198 bottles</i>
ABV	<i>59.8 %</i>

On retrouve des arômes caractéristiques de pot-pourri et de pétales de rose, des notes fruitées et sucrées (tarte tatin, confiture de fraises) et de subtiles touches d'épices boisées. En bouche, une explosion de douceur de sirop d'érable et de sauce caramel, suivie d'une profusion de fruits (fraises à la crème, liqueur de cerise, coulis de nectarine) et d'une délicieuse note de fleurs de camomille. Au nez, de la salade de fruits et des raisins secs, du beurre de karité et des pépites de cacao, ainsi que des notes de pinède et de bourbon à forte teneur en seigle. Les papilles découvrent quant à elles des saveurs de crème brûlée, d'écorce d'orange et de galettes d'avoine, sublimées par des notes de charbon de bois, de cannelle et de macis.

QUO VADIS ?

TOURBÉ

CASK NO. 10.258
CHF 119.-



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Hogshead</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>17 October 2013</i>
OUTTURN	<i>262 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

Quel nez ! Chair de homard grillée au barbecue et coquilles Saint-Jacques grillées à la flamme, crème brûlée et tarte aux noix de pécan. En bouche, douce et huileuse, on trouve des rillettes de sardines fumées au yaourt grec, au beurre, au citron, aux herbes fraîches et aux câpres, servies sur du pain grillé. En accompagnement, nous avons dégusté un verre de sherry amontillado de Sanlucar – « pas pour les timides, mais à essayer absolument pour les amateurs de sherry ». Nous avons ensuite arrosé le barbecue avec de l'eau de mer : pour finir, nous avons dégusté une part de tarte aux épinards, aux oignons caramélisés, au bacon fumé et au fromage de chèvre. Après avoir passé cinq ans en hogshead ex-bourbon, nous avons transféré ce whisky dans un PX hogshead en chêne américain de premier remplissage.

LE SPANIARD, L'AMÉRICAIN ET L'ILEACH

TOURBÉ

CASK NO. 33.140
CHF 540.–



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>24 May 2007</i>
OUTTURN	<i>615 bottles</i>
ABV	<i>60.7%</i>

Un nez profond et nettement tourbé – sans surprise – mais cet exemple de la marque culte du sud d'Islay est une véritable débandade de braises de tourbe, de bois d'ajonc brûlant, de goudron de houille, de paprika fumé et de bœuf aux épices Stroganoff. Insondable et massif. Avec l'eau, nous avons obtenu des tons plus doux de sauce soja, de viande carbonisée, de sauce de haricots noirs et de nori, ainsi que des touches de funk de fardage, de mares de rochers et de créosote. La bouche était superbement carbolique et tourbée, comme si l'on buvait une boisson tourbée de la force d'un tonneau, directement depuis le fumoir. Du charbon chaud et des braises ont également été notés, ainsi que du biltong et du homard carbonisé. Avec de l'eau, il a gagné en profondeur et a révélé des notes de grains de café torréfiés, de glaçage au sherry PX, de poisson fumé dans un glaçage à la mélasse et de chocolat noir brûlé au chalumeau avec une pointe de levure. Ce vin a été élevé dans un fût de sherry ex-oloroso en chêne américain pendant 13 ans avant d'être transféré dans un fût de sherry ex-oloroso en chêne espagnol, qui avait lui-même servi pour la mise en bouteille SMWS 149.1.

REGION	<i>Tennessee</i>
CASK	<i>1st Fill Charred Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>22 March 2016</i>
OUTTURN	<i>203 bottles</i>
ABV	<i>63.0%</i>

CANICULE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. B5.11
CHF 105.–



Des arômes variés et complexes qui suggèrent d'abord le pain de seigle, la lotion solaire, les raisins secs, le dentifrice à l'eucalyptus et le gâteau au madère. S'en suivent des notes de biscuits bourbon au chocolat trempés dans du vieux cognac, des châtaignes grillées et des chaussures en cuir neuves. L'eau a ajouté un aspect végétal, évoquant des plants de tomates en serre, des pots en terre cuite, une pochette de tabac en cuir et des notes de réglisse et de poudre de cacao. La bouche explose avec cette même complexité : du myrte, de la marmelade de citron relevée, du bitter à l'orange, du cuir de chaussure, du savon de goudron de houille et une douce chaleur de piment rouge. La réduction a permis de gagner en douceur avec des notes de soda à la vanille, de confiture de fraises, de réglisse fondue, de vin de gingembre vert, de bitters à base de plantes et de mélasse de dattes. Sirupeux, sucré et merveilleusement relevé !



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.

CHOCOLAT CHAUD EN COMBINAISON DE PLONGÉE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R11.22

CHF 113.–



REGION	<i>Jamaica</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>Refill Ex-Islay Barrel</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>1 June 2013</i>
OUTTURN	<i>231 bottles</i>
ABV	<i>66.6 %</i>

Surprenant, le nez évoque les fruits exotiques, le gâteau aux fruits brûlés dans une barquette en plastique hermétique et les bottes du Père Noël dans la cheminée. En bouche, les raisins secs brûlés, le maquereau fumé au piment doux et la dégustation d'une tasse de chocolat chaud en combinaison de plongée. Le nez réduit suggère le café et le gâteau aux noix, le chocolat noir (avec du piment ou du rhum et des raisins secs), la noix de coco, la canneberge et le joint en caoutchouc de la cafetière. Plutôt fun, le palais évoquait le poulet jerk et les sucs du rôti de bœuf, les truffes au rhum, le miel d'acacia et les vieux caramels retrouvés dans la poche d'une veste cirée. Après cinq ans, il a été transféré d'un fût de bourbon ordinaire à un fût de bourbon ex-Islay.

TEMPÊTE DE CACAO

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R13.6

CHF 470.–



REGION	<i>Trinidad</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>25 years</i>
YEAR	<i>1 January 1998</i>
OUTTURN	<i>238 bottles</i>
ABV	<i>61.7 %</i>

As dark clouds of menacing chocolate loomed overhead, in the darkness we lit paraffin lamps that cast flickering shadows among the heavy oak trees that stood over us. Velvety raspberry stout began to rain down from above then, in an instant, a tremendous bolt of lightning split the gloom and scorched its way through bramble and chocolate ganache. The first few drops of water turned into chocolate truffle hail stones that crashed into tiramisu, casting puffs of cocoa powder into the air. The crust of crème brûlée cracked and splintered with another lightning strike, scattering shards of sugar on to trifle sponge and dark hedgerow berries.



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.-, à partir de janvier 2024 CHF 65.-.

DATE	LIEU	ADRESSE
<i>Jeudi, 7 décembre</i>	Berne	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 8 décembre</i>	Zurich	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Mercredi, 13 décembre</i>	Lucerne	<i>Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai</i>
<i>Jeudi, 14 décembre</i>	Bâle	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 15 décembre</i>	Lausanne	<i>Tibits (1er étage), Place de la Gare 11</i>
<i>Jeudi, 8 février 2024</i>	Bâle	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 9 février</i>	Berne	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 16 février</i>	Zurich	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Vendredi, 8 mars</i>	Saint-Gall	<i>Hofkeller, Klosterhof 3</i>
<i>Jeudi, 14 mars</i>	Bâle	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 15 mars</i>	Berne	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 22 mars</i>	Zurich	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Vendredi, 26 avril</i>	Lucerne	<i>Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai</i>
<i>Jeudi, 2 mai</i>	Berne	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 3 mai</i>	Lausanne	<i>Tibits (1er étage), Place de la Gare 11</i>
<i>Jeudi, 16 mai</i>	Bâle	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 17 mai</i>	Zurich	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</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

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