



IN CELEBRATION OF  
**30+**  
**YEARS**  
OF THE SOCIETY'S  
SWISS CHAPTER

# Outturn

DÉBUT  
DES VENTES :  
SAMEDI  
3 FÉVRIER

Février 2024  
*SMWS Switzerland*



**TASTING PANEL**  
NOBODY DOES IT BETTER

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



# UNE NOUVELLE ANNÉE D'AVENTURES AUTOUR DU WHISKY

Bienvenue dans la nouvelle année et toutes les possibilités qu'elle offre lorsque nous repartons à zéro et que nous pensons à tout ce qui nous attend en 2024.

Pour la Society, ce sera l'occasion de se concentrer sur tout ce que nous faisons de mieux pour nos membres dans le monde entier. Nous démarrons ce mois de janvier avec un article sur la façon dont notre priorité, la saveur, guide tous les aspects de notre travail, de la sélection des fûts à la maturation, de l'expertise du Tasting Panel à la façon dont nous présentons nos bouteilles aux membres, à travers nos 12 profils de saveur.

Je suis très enthousiaste à l'idée que 2024 sera également une année de célébration de l'approche de la Society en matière de maturation en fûts de sherry. Nous nous sommes penchés sur la question et sommes prêts à partager nos expériences sur le site par écrit et dans nos vidéos. Découvrez dans ce numéro l'article de Julien Willems sur l'histoire de la Society en matière de maturation en fûts de sherry, accompagné d'une séance de questions-réponses avec Euan Campbell dans une boodega de Jerez lors d'une visite du Triangle du Xérès.

J'espère que vous apprécierez tout cela, ainsi que tout ce que nous vous proposons en ce début d'année.

Nous vous souhaitons une année 2024 fantastique et de nouvelles aventures dans le domaine du whisky,

Santé !

Richard Goslan,  
*rédacteur du magazine Unfiltered*



# UNE NOUVELLE VOIE POUR LES SAVEURS

*L'aventure de la Society en matière d'arômes a commencé lorsque notre fondateur Pip Hills a découvert les merveilles du whisky single cask et cask strength, une révélation qui a déclenché 40 années incroyables d'innovation en matière d'arômes. Comme le rapporte Duncan Gorman, la découverte par Pip du whisky dans sa forme la plus pure a influencé tout ce que représente la Society, créant tout un écosystème d'expertise en matière d'arômes pour offrir à ses membres une variété infinie de whiskies sensationnels.*

Les choses étaient très différentes au début des années 1980. Les blended whiskies régnaient en maîtres, les single malts commençaient à peine à attirer l'attention, mais les secrets du single cask restaient encore très peu connus.

Le whisky se buvait encore principalement avec de la glace ou du soda, et personne n'avait pensé à le déguster ou à le traiter comme du vin – jusqu'à l'arrivée de la Scotch Malt Whisky Society. Alors que l'industrie fondait son succès sur la constance, Pip Hills a entrepris de transformer le paysage en explorant le plus

grand nombre possible d'expressions uniques de whisky single cask.

## LES BASES DU GOÛT

Cette approche fait toujours partie intégrante du succès de la Society aujourd'hui, selon Olaf Meier, ambassadeur de longue date de la SMWS. « La saveur, c'est tout, c'est ce dont il s'agit », déclare-t-il. « Il s'agit d'expérimenter des saveurs qui peuvent être très, très différentes. Les whiskies normaux, qu'il s'agisse de blended ou de single

malt, sont toujours synonymes de constance. Ces types veulent avoir la même saveur d'une année sur l'autre, alors que nous sommes à l'opposé. Nous voulons des saveurs différentes. Nous voulons surprendre les gens. Nous voulons apprécier la saveur d'une manière différente ».



« Je pense que l'arôme a joué un rôle essentiel dans le succès de la Society. C'était très important. Il s'agissait vraiment de dire aux gens, aux membres et aux membres potentiels, qu'il existe un monde de saveurs de whisky à découvrir. La plupart des gens nous regardaient en disant : « Je ne sais pas de quoi vous parlez », mais nous avons essayé de leur faire comprendre que chaque fût est différent et que chaque whisky est différent. Je pense que le succès s'est littéralement construit sur la saveur ».

## EXPLORER LES SUBTILITÉS

Non seulement Pip a montré que les véritables merveilles de la saveur se trouvent dans la forme la plus pure du whisky – non diluée et non filtrée – mais il a également attiré l'attention sur le monde de la découverte sans fin dans les offres illimitées du monde des fûts uniques. C'est ainsi qu'est né le Tasting Panel de la Society, chargé de distinguer la nature unique de chaque bouteille individuelle par des notes de dégustation créatives et descriptives. Olaf, qui est également président du Tasting Panel, explique : « Dès le début, nous avons eu des notes de dégustation. En 1983, les notes de dégustation faisaient rire tout le monde. Ils disaient : « C'est juste pour les amateurs de vin, pas pour les amateurs de whisky ».

Comme l'explique Julien Willems, coordinateur des spiritueux, chaque bouteille commercialisée à ce jour par la Society a fait l'objet d'un contrôle rigoureux de la qualité et de la saveur par le Tasting Panel : « Le Tasting Panel reflète la qualité de la Society. Tout tourne autour de la saveur. C'est la clé de voûte de tout. Si quelque chose n'est pas bon, il ne sera pas mis en bouteille. Non, tout n'est pas au goût de tout le monde, mais c'est la richesse de la Society, qui vise à satisfaire le plus grand nombre de membres à travers différentes cultures et dans le monde entier avec le plus grand nombre de saveurs.

La saveur a été au cœur de tout ce que la Society est devenue aujourd'hui, où les membres peuvent élargir leur expérience et leur connaissance de la saveur. De nombreuses dégustations sont organisées dans nos salles des membres et dans les différentes sections internationales, afin d'expérimenter divers accords avec le whisky, notamment avec le chocolat, la charcuterie, les fruits de mer, le steak – et même les insectes de temps à autre.



Si vous préférez vous plonger dans les subtilités qui ont permis à chaque fût de développer ses caractéristiques uniques, pourquoi ne pas profiter de notre podcast mensuel Outturn, où des experts du secteur discutent des bouteilles les plus intéressantes qui ont été mises sur le marché. Bien entendu, notre magazine Unfiltered, destiné aux membres, regorge de connaissances



sur le whisky. Vous pouvez également approfondir vos connaissances en participant à une dégustation dirigée par des distillateurs et des maîtres assembleurs du monde du whisky.

## UNE EXPÉRIENCE PERSONNELLE

Bien que nous soyons les experts en matière d'arômes, votre propre expérience et votre appréciation de chaque whisky sont de loin l'aspect le plus important, selon Olaf. « Ce qui compte, ce n'est pas l'expert, mais les arômes que vous obtenez », explique-t-il. « L'expérience sera différente d'un pays à l'autre, car la saveur est une question de mémoire. C'est une question de souvenirs et de mémoire d'enfance. Je suis de nationalité allemande, donc mes souvenirs des saveurs de mon pays seront très différents de ceux d'un Chinois ou d'un Américain.

« Il s'agit de permettre aux membres de prendre leurs propres décisions et de raconter leurs propres histoires. Nous sommes également là pour les informer, pour leur donner un coup de main. Mais c'est toujours le plaisir qui prime, puis l'information, et je pense que c'est essentiel. Et en fin de compte, nous voulons tous nous amuser ».

Julien ajoute : « Votre perception des saveurs et la manière dont vous avez acquis ces souvenirs sont différentes : « Votre perception des saveurs et la manière dont vous avez acquis ces souvenirs sont différentes. Le fait d'avoir un jury de dégustation multiculturel, avec des expériences différentes, apporte toute une richesse à ce que nous pouvons proposer. Et cela est indissociable de la manière dont le jury est composé et de la façon dont nous décrivons les saveurs à partir de nos expériences et de nos origines.

« Puis-je vous garantir que les Allemands, les Suédois, les Chinois et les Japonais, par exemple, aimeront les mêmes types de whisky ? Non, et c'est pourquoi on trouve une telle richesse de saveurs différentes. C'est ce que la Society a fait depuis le début et c'est ce à quoi nous nous tenons actuellement ».

La saveur fait partie intégrante de ce qui rend la Society si spéciale. De la première révélation à un monde croissant de connaissances et d'expertise, elle est à la base de tout ce que nous faisons. Quelle que soit la manière dont vous souhaitez entreprendre votre voyage de découverte sans fin, la SMWS possède le domaine d'expertise en matière de saveurs qui vous convient le mieux.



# 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](http://shop.smws.ch) – Special Events



# 4.384

IN CELEBRATION OF  
**30+**  
**YEARS**  
OF THE SOCIETY'S  
SWISS CHAPTER

## L'ANTICIPATION EST LA PLUS BELLE DES JOIES !

Réjouissez-vous dès maintenant de découvrir la première des deux mises en bouteille exclusives destinées à célébrer le 30<sup>e</sup> anniversaire de la Société en Suisse. Nous la présenterons pour la première fois à l'occasion de notre présence au Whiskyschiff de Lucerne, puis lors de nos dégustations de mars.

Vous voulez vous faire une idée de cette mise en bouteille ? Alors commandez dès maintenant votre échantillon de dégustation en ligne. L'envoi aura lieu le 28 février – les bouteilles seront mises en vente à partir du 9 mars.



## L'APPEL DE LA PLAGE

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 4.384

CHF 249.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>2nd Fill Heavy Char #4+ Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>20 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>26 May 2003</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>264 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>54.5%</i>

L'odeur évoque d'agréables souvenirs de la plage de Scapa, où l'on contemple la baie, avec une distillerie à droite et une autre, plus haute, à gauche. On sent que le processus de maltage est en cours, car la brise marine fraîche transporte la douce fumée de tourbe vers le bas de la colline, où elle se mêle aux arômes d'eau de roches et d'algues. En bouche, ce vin est fumé, salé et malté, comme des queues de homard grillées. Lorsqu'il est dilué, nous sentons le parfum de la tarte aux pommes et du pain grillé au miel de bruyère, pendant que nous dégustons un tiramisu de saumon fumé au mascarpone et au citron vert. À 16 ans d'âge, nous combinons des fûts sélectionnés de la même distillerie. Nous remettons ensuite le single malt dans différents fûts pour qu'il se développe davantage. C'est l'un de ces fûts.



# RÉSERVEZ LA DATE 29.02. – 02.03.2024

## SCHIFFFAHRTSGESELLSCHAFT VIERWALDSTÄTTERSEE SCHIFFSTEG I | LUCERNE

Venez nous rendre visite ainsi qu'à Olaf Meier, Ambassadeur SMWS, sur le pont supérieur du MS Waldstätter. Le bar à whisky comprend plus de 80 mises en bouteille actuelles et est réservé à nos membres et à leurs invités – n'oubliez donc pas votre carte de membre. Si vos amis n'ont aucune idée concrète de ce qu'est la société, la masterclass

d'Olaf Meier le vendredi 1er mars à 18 heures est exactement ce qu'il vous faut. Billets disponibles dans notre boutique en ligne sous Special Events – également réservables pour les non-membres.

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

### QUAND ?

Judi 29 février | 17:00 – 22:30

Vendredi 1er mars | 16:00 – 22:30

Samedi 2 mars | 14:00 – 22:30

### OÙ ?

Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV)

Schiffsteg I | Lucerne



# FEUILLES DE MENTHE ENROBÉES DE SUCRE

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 95.62

CHF 89.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>Refill Ex-Rum Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>14 September 2010</i>
OUTTURN	<i>211 bottles</i>
ABV	<i>62.5 %</i>

Bouffée de vapeur mentholée qui dégage bien les sinus en attaque, préparant l'arrivée d'un paillis de feuilles vertes, camomille et sucre de canne avec vanille crémeuse. Saveurs sucrées et juteuses néanmoins avec sucre roux caramélisé sur pommes au four saupoudrées de cannelle et de poivre de Cayenne. Sauce au piment doux, puis chocolat blanc et poires pochées dans crème anglaise. Après une goutte d'eau, la fraîcheur de menthe et de verdure demeure, mais s'y ajoutent tartes amande et confiture, Bakewell Tart, beurre et bois calciné. Des textures cireuses d'écorce de citron enrobent la langue, côtoyant miel de bruyère, tartes à l'ananas et bonbons à la banane. Vieille 8 ans dans un fût ex-Bourbon, la goutte a été transférée dans un fût ayant contenu du rhum de Panama.

# BOURRASQUE LUCIFÉRIENNE

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 73.142

CHF 91.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>25 March 2011</i>
OUTTURN	<i>228 bottles</i>
ABV	<i>60.1 %</i>

Attaque olfactive fruitée (pêche, abricot, banane et raisins de Smyrne) avec des touches de noisettes, une note épicée de seigle et chêne calciné. Une goutte d'eau et c'est un paysage aux caractéristiques plus herbeuses, végétales et résineuses (pin) qui s'ouvre à nous ; le tout devient plus complexe avec popcorns au toffee, citron carbonisé et chocolats à l'orange. En bouche avant dilution, intense chaleur qui engourdit la bouche, masquant presque (mais pas tout-à-fait), des saveurs de menthe poivrée, peau de Satsuma et épice poivrée. Heureusement, avec de l'eau, l'aspect épicé s'amenuise pour laisser la vedette à d'autres saveurs, dont huile d'orange, peau d'orange calcinée, sucre roux et raisins secs dorés.

## BARRIQUE MYSTIQUE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 36.213

CHF 129.-



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>8 June 2007</i>
OUTTURN	<i>168 bottles</i>
ABV	<i>53.3 %</i>

Cette barrique confère le mysticisme de l'Espagne d'Hemingway – bodegas et bars à tapas, xérès, figues séchées, dattes et membrillo, tabac et bois poli. La bouche non réduite est audacieuse, intense et complexe, allant de la douceur des bonbons à l'érable, des churros enrobés de chocolat et de la confiture de figues à des notes salées et épicées (porc grillé, vin chaud et pâtisseries à la cannelle). L'ajout d'eau amène le nez dans une tonnellerie (tabliers de cuir, marteaux et chêne imbibé de vin) en bord de mer, où les ouvriers mangent des feuilles de vigne farcies et fument des cigares. L'eau accentue le fruité en bouche – prunes noires, pommes caramélisées, tablettes de chocolat à la framboise et à la noix de coco et cuirs fruités.

## FANTASIE DU DANCEFLOOR FLAMENCO

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 41.173

CHF 123.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Butt</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>7 May 2008</i>
OUTTURN	<i>494 bottles</i>
ABV	<i>56.0 %</i>

Nous le transférons d'un fût oloroso à un fût PX (chêne espagnol) de premier remplissage après 10 ans. L'influence du sherry prédomine avec du balsamique répandu sur des figes, du zeste de citron et des chaussesures en cuir dansant sur des planches où de la cendre de cigarette et du vin ont été renversés. La bouche associe la riche douceur des tartes à la mélasse, de la réglisse rouge, des fruits secs et de la mélasse de grenade aux épices du vin chaud. En réduction, le nez équilibre la tranche de crème pâtissière à la vanille avec des notes plus sombres de thé noir, de pumpernickel et de mélasse. La bouche présente des notes de chocolat noir, de raisin sec et de cassis en début de bouche et des notes de halva, de cannelle et de fumée de cigare en fin de bouche.

## DÉLICIEUX!

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 39.290

CHF 154.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>17 years</i>
YEAR	<i>24 July 2006</i>
OUTTURN	<i>554 bottles</i>
ABV	<i>57.0 %</i>

Nous, les panélistes, enfilons nos tabliers avant de préparer un ragoût de bœuf au vin rouge, que nous servons avec des tranches de pommes sautées dans une poêle avec beaucoup de sucre demerara, de cannelle et de noix de muscade. En bouche, nous croquons dans du pain à l'orange parfumé au gingembre et à la fleur de muscade et prenons une cuillerée de notre glace à l'huile d'olive. Après une goutte d'eau, de délicieux parfums ont envahi l'air tandis que nous préparions un pudding au caramel, des brownies au chocolat et des scones à la mélasse, tout en dégustant des gaufres au churros servies avec une sauce au chocolat fondante. Le point de départ de ce petit lot est constitué de deux fûts bourbon de whisky écossais single malt. À l'âge de 13 ans, les deux fûts ont été transférés dans des cuves de chêne espagnol de premier remplissage. Les fûts ont ensuite été mariés avant la mise en bouteille.

## RETOUR EN RACKS VERS LE FUTUR

VIEUX ET DIGNE

CASK NO. 9.271

CHF 274.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>27 years</i>
YEAR	<i>23 April 1996</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>53.6 %</i>

Riche attaque olfactive que le temps et les séjours en divers fûts ont merveilleusement peaufinée. Nous y avons détecté Crème brûlée sucrée ainsi que curcuma terreux, fardage funky et des notes plus enjouées de gingembre caramélisé, biscuits Brandy Snaps, bois de pin résineux et fudge aux raisins secs. L'eau rendit le bouquet superbement aromatique et nuancé, avec des notes de fleurs de serre, infusion de camomille, huiles minérales, noix confises et un aspect minéral de haies vives et de noisettes écrasées. Un drapé de rancio planait pendant toute cette expérience. En bouche, la goutte était épaisse et pleine de fudge au rhum, lait condensé et conserves de fruits, sirops d'agrumes, miel de bruyère et fraises des bois. Après dilution, elle était encore plus soyeuse avec de fortes saveurs d'écorces d'agrumes, des soupçons de vanille, de la crème de noix de coco, Cocktail Bitters et croissant chaud badigeonné de miel. Que du Bonheur!



Grant Distillery  
2011  
749

A man with a beard and a plaid shirt is looking towards a chalkboard. The chalkboard is covered in mathematical diagrams and numbers, including 'OLOROSO', '50', '3 3 3/4', '2 240', '1 296', and a diagram with arrows and a central point.

SMWS ET SHERRY

# L'ODEUR DE LA RÉUSSITE

*Le tout premier embouteillage de la Scotch Malt Whisky Society, en 1983, était un whisky mûri au sherry provenant de la distillerie n° 1. Depuis, nous avons embouteillé des milliers de fûts, mais alors que notre programme dédié à l'augmentation du volume et de la variété de whisky vieilli en sherry arrive à maturité, 2024 promet d'être une célébration des fûts de sherry à la Society, avec 12 mois de découvertes savoureuses de whisky devant nous.*

La passion de la Society pour le whisky vieilli en sherry remonte à ses débuts, mais si vous vous souvenez des années précédant 2016, les fûts de sherry étaient tout simplement rares, ce qui a entraîné un changement de rythme. Pour comprendre l'évolution de nos relations avec les fûts de sherry, il est utile de regarder en arrière, mais cela ne définit plus l'avenir du whisky de la SMWS.

Ce premier embouteillage, le 1.1, était un whisky à maturité complète en sherry. Mais depuis la première mise sur le marché d'un whisky de la Society ayant subi une période de maturation supplémentaire dans des fûts de sherry en 1991, beaucoup de choses ont changé.

« Dans les premiers temps de la Society, les fûts de sherry étaient achetés remplis de

whisky et l'équipe de la Society les faisait simplement remplir avec de l'eau-de-vie nouvelle dans les distilleries, chaque fois que c'était possible », explique Kai Ivalo, directeur des spiritueux. Néanmoins, dès 1996, il y a eu une première tentative distincte de faire plus avec les navires andalous.

Le directeur général de l'époque, Richard Gordon, a fait tout son possible pour acheter des gordas de sherry. Il s'agit d'énormes fûts d'un volume moyen de 600 litres, soit environ 20 % de plus qu'un fût de sherry standard. Ces géants sont ensuite devenus célèbres – ou tristement célèbres, car certaines des expressions les plus controversées que la Society ait jamais eu la chance ou le malheur (en fonction de l'expression spécifique et de vos goûts) de remplir dans ses bouteilles vertes.

J'ai eu la chance de goûter quelques-uns de ces fûts, en commençant par le fût n° **66.82 : Gritty-turned-pretty**, à plusieurs reprises, après avoir acheté une bouteille. Mais aussi le fût n° **30.93 : Tonka Bean Crème Brûlée**, qui se trouvait sur le bar à l'époque où je travaillais au 28 Queen Street. Quelle que soit votre opinion sur ces deux whiskies Profond, riche et fruits secs, vous ne risquez pas d'oublier l'expérience. J'avais un faible pour eux, probablement en raison de la lourdeur et du tourbillon du distillat 66 et du fait que, bien qu'il ne soit pas tourbé, le distillateur 30 a un esprit plus crémeux et plus riche que beaucoup de ses pairs.

Mais comme le dit Kai, « si on mettait un distillat léger dans un de ces gordas, il était pratiquement fichu » : « Si vous mettiez un distillat léger dans une de ces gordas, il était pratiquement ruiné ». Ainsi, un spiritueux avec un peu plus de cran, de fumée ou de texture grasse s'est mieux comporté que d'autres gordas antérieures. En outre, les installations étant ce qu'elles étaient à l'époque, « il n'y a eu qu'une poignée de très longues maturations supplémentaires, mais la Society n'avait pas les

ressources nécessaires pour mettre en œuvre un programme plus important de gestion des fûts », explique Kai.

## LA PROCHAINE ÉTAPE

Puis vint l'ère Glenmorangie à partir de 2004, lorsque la Society reçut un soutien important de Rachel Barrie et Bill Lumsden, offrant des fûts de sherry de leurs magasins à la SMWS pour qu'elle les remplisse et procède à des maturations supplémentaires. Mais même cela était loin d'un programme de gestion des fûts de sherry à part entière pour la Society. Comme le dit Kai : « Nous pouvions facilement faire des suppositions sur ces fûts, de sherry ou autres, et sur leur provenance, mais en vérité, nous ne pouvions pas en être sûrs.

« Tout ce que nous pouvons dire, c'est que Glenmorangie expérimentait la finition et que nous avons pu utiliser certains fûts de Glenmorangie pour leur deuxième remplissage, de sorte qu'ils étaient tous relativement nouveaux et actifs.



Vous avez peut-être eu la chance de goûter le Cask No. **93.69 : Props for a hammer film** ou **33.139 : You would not believe!** qui sont des fûts de cette époque avec une profonde et riche influence du sherry.

Après s'être séparé de Glenmorangie en 2014, Kai se souvient : « Rachel Barrie nous a offert un grand nombre d'anciens fûts de Glenmorangie, qui sont ensuite devenus le catalyseur de notre propre programme de maturation supplémentaire. »

## QUANTITÉ ET QUALITÉ

Mais malgré les expériences de maturation supplémentaire et les campagnes de remplissage de fûts plus importantes menées par les distilleries, la décision de miser sur le sherry ne s'est imposée qu'en 2019. « À l'époque, seulement 16 % de nos sorties provenaient d'un fût de sherry », explique Kai. « Nous avons donc décidé de viser plus haut ». Bien que le travail de l'équipe des spiritueux soit loin d'être terminé, pratiquement, on peut dire que cette année, une bouteille sur trois sortant de notre chaîne d'embouteillage a résidé à l'intérieur d'un fût de sherry, entre un minimum de deux ans et la totalité de sa maturation.

Mais ce n'est pas qu'une question de quantité, cette quête d'une plus grande quantité de malts de qualité « Deep, Rich & Dried Fruits » a fondamentalement changé l'approche de la Society en matière de gestion des fûts de xérès. Après une époque où la traçabilité des récipients de maturation utilisés était rarement totale, la Society a entamé un tout nouveau chapitre, axé sur la plus haute qualité et la plus grande variété possible. Cette voie a nécessité beaucoup de travail et d'énormes investissements, mais elle a nettement amélioré le contrôle de la Society sur tous les aspects du processus de maturation. La collaboration avec les tonnelleres, par exemple, a permis à Euan Campbell et à l'équipe des spiritueux de la Society d'offrir à ses membres une multitude de nuances dans le spectre des saveurs, en jouant sur le type de chêne dont sont faits les fûts et sur la manière dont ils sont traités.

Au-delà du bois, la collaboration avec plusieurs bodegas en Espagne porte ses fruits et a permis

à Euan et Kai de commander des fûts fabriqués spécifiquement pour la Society, en utilisant différents types de sherry. Il ne s'agit pas non plus d'assaisonner les fûts avec du sherry. Bien que chaque bodega procède différemment, certains de nos partenaires souhaitent embouteiller une grande partie, voire la totalité, du xérès contenu dans les fûts fabriqués pour la SMWS, ce qui constitue un énorme vote de confiance. La qualité du vin et sa durée de maturation sont donc scrupuleusement contrôlées afin de s'assurer que les fûts fournissent la meilleure qualité de whisky une fois en Écosse.

En outre, de nombreux producteurs de sherry sont réticents à se séparer de leurs propres fûts, qu'ils ont utilisés pendant de nombreuses années. En effet, un fût bien utilisé est un fût parfait pour la plupart des producteurs de sherry, car ils ne recherchent traditionnellement pas les arômes de chêne. Malgré tout, l'établissement de liens et de relations nous a permis d'accéder à de véritables fûts de bodega, qui ont passé de nombreuses années à contenir du xérès avant de passer à la maturation d'un whisky SMWS. Il est intéressant de noter que les trois premiers exemples de whiskies SMWS extra-maturés dans d'anciens fûts de bodega provenaient tous de la distillerie 125. Les fûts n° **125.77: Graceful elegance**, **125.78: Refined rancio** et **125.79: Fabulous fruit fondants**, c'est qu'ils ont tous mûri dans d'anciens fûts PX de la bodega et qu'ils ont tous été classés dans le profil de saveurs Sucré, fruité et moelleux.

En effet, il y a de nombreuses nuances d'influence du sherry à siroter et à méditer au-delà de celles qui entrent dans la catégorie traditionnelle des vins profonds, riches et aux fruits secs. Nombre d'entre elles semblent au Tasting Panel appartenir à des profils tels que huileux et côtier, épicé et doux, épicé et sec ou même juteux, chêne et vanille, que l'on associe traditionnellement aux fûts de bourbon.

Ce n'est pas que le sherry ne soit pas fort dans ces eaux-de-vie, elles en montrent simplement des facettes différentes.

Utilisez le lien ci-dessous pour en savoir plus sur la façon dont la Société travaille avec les fûts de sherry grâce à notre entretien avec Euan Campbell : <https://zx81.ch/smws-sherry>

SOLERA 1918

12  
/20

INFORME DE ANALISIS  
Nº de Registro: 4511/19

ANÁLISIS DE LA CANTIDAD		CANTIDAD	
Alcohol (Vol)	40,00 ± 0,05	Alcohol (Vol)	40,00 ± 0,05
Densidad	0,918 ± 0,001	Densidad	0,918 ± 0,001
Acidez	0,00 ± 0,00	Acidez	0,00 ± 0,00
Color	0,00 ± 0,00	Color	0,00 ± 0,00

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA		ANÁLISIS	
Procedencia	BRUJAS Y SIMONEZ S.P.A. S.L.	Fecha de recepción	01/01/2018
Nombre del producto	Whisky	Fecha de entrega	01/01/2018
Referencia	1918	Fecha de inicio de análisis	01/01/2018
Fecha de recepción	01/01/2018	Fecha de finalización de análisis	01/01/2018
Nombre del analista	P. A. SIMONEZ	Nombre del responsable	P. A. SIMONEZ

# MASSEPAIN ÉCARLATE

SMALL BATCH SINGLE MALT

**BATCH 22**  
**CHF 82.-**



<b>REGION</b>	<i>Blended Malt</i>
<b>CASK</b>	<i>Matured in a combination american and spanish oak oloroso-seasoned butts</i>
<b>AGE</b>	<i>10 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>13 June 2013</i>
<b>ABV</b>	<i>50.0 %</i>

Le blended malt est le résultat plutôt savoureux d'une combinaison de whiskies du Speyside et des Highlands. Entièrement mûri dans des fûts de sherry, ce vin présente un équilibre entre l'utilisation de bois de remplissage et de bois de premier remplissage, ainsi qu'une fusion d'influences de chênes espagnols et américains. Au nez, nous le décrivons comme une alliance hispano-écossaise. Le caramel des Highlands, le porridge à l'avoine avec compote de fruits secs et le crumble aux pommes sont accompagnés de churros et d'un verre de rioja vieilli en fût de chêne. La dégustation initiale présente certes les tanins attendus, mais déborde presque instantanément de saveurs de fruits rouges et de vanille grillée. Après la réduction, l'arôme des pots en terre cuite, des champignons sauvages sautés et des amandes salées, ainsi que le cidre de la ferme et la tarte à la frangipane de poire au vin rouge, rendent cette expérience littéralement divertissante. Le goût rappelle celui des gâteaux gallois traditionnels, un mélange entre un biscuit, un scone et une crêpe.

# POUR LE RANDONNEUR TREMPE

LÉGÈREMENT TOURBÉ

**CASK NO. 66.247**  
**CHF 259.-**



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>25 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>23 October 1997</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>242 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>54.2 %</i>

Sur une colline boisée, près d'un portail fraîchement peint, nous faisons une pause après une montée pluvieuse à travers des tourbières. Le nez révèle des pastilles de fruits, du miel de bruyère et des bâtons de bruyère brûlant dans notre barbecue portatif, où grille un steak glacé au miso et à la mélasse. Sur la dernière ligne droite vers la voiture, nous gardons le moral en grignotant des mûres sucrées, brûlées au chalumeau, et des rondelles de banane glacées au caramel, servies sur un lit de sphaigne avec du miel de bruyère tourbée. En ajoutant de l'eau, nous sommes séduits par des arômes de tourbe, de bois et de pétrole, avec du menthol et de la térébenthine. Nous arrivons ensuite à notre refuge des Highlands, près des chutes de Dochart : des tapis au coin du feu et des sièges en cuir moelleux, avec une pinte et un whisky au coin du feu, nous apportent le réconfort dont nous avons tant besoin. Après avoir récupéré de notre journée, nous régalaons nos papilles avec la cire fumée d'un fût de millésime, des grains de café enrobés de chocolat, une crème brûlée cendrée et une tranche de gâteau aux amandes. Pour nous donner l'eau à la bouche avant le dîner.

## PAYSAGE ENFUMÉ

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 4.383

CHF 179.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill STR Oloroso Barrique</i>
<b>AGE</b>	<i>18 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>18 January 2005</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>230 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>57.1 %</i>

En tombant sur une parcelle de muirburn, les panélistes éteignent la bruyère fumante avec du miel coulant, tandis que les cendres pleuvent sur le caramel salé et les marmites de homard. Ce paysage de fumée se poursuit en bouche, lorsque nous étalons du miel mélangé à des brindilles brûlées sur des toasts à la marmelade. En introduisant de l'eau, nos nez perçoivent une planche de charcuterie composée de salami et de saucisse de cerf, accompagnée de chutney de canneberge et de morceaux de pain de seigle, tandis que la menthe rafraîchissante, l'arbre à thé et le tabac délicat délectent nos papilles. Après avoir passé 14 ans dans un fût ex-bourbon, nous le transférons dans une barrique oloroso de premier remplissage, rasée, grillée et recharbonnée, pour le reste de sa maturation.

## DÉLICHIEUSEMENT DÉLECTABLE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 12.54

CHF 495.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>American Oak Ex-Oloroso Butt</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Oloroso Butt</i>
<b>AGE</b>	<i>31 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>7 September 1989</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>477 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>58.0 %</i>

De merveilleux, riches et sombres parfums dès l'attaque ; pâtes aux noisettes et origan, pruneaux pochés avec baba au rhum et fèves de cacao. En bouche, de très fines tranches de Serrano prises sur l'os avec un verre de sherry Amontillado VORS. Bref, nous étions dans un paradis umami aux noix ! L'eau fit apparaître des arômes de crème brûlée au gingembre avec oranges flambées au Cointreau et des saveurs de bouche qui nous transportèrent au Japon où on nous servit le plat principal de bœuf Teppanyaki wagyu. La goutte, qui a vieilli vingt-neuf ans en butt de chêne américain Oloroso de remplissage, a été transférée par nos soins en butt de chêne espagnol Oloroso de premier remplissage.

## EPICES À GOGO ET VIEILLES IDÉES

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 142.3

CHF 147.-



REGION	<i>New York</i>
CASK	<i>1st Fill #1 Char Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>14 October 2014</i>
OUTTURN	<i>194 bottles</i>
ABV	<i>67.1 %</i>

Nous en sommes encore à découvrir cette merveilleuse distillerie et l'attaque olfactive est encore une fois superbement concentrée, directe et presque collante avec ses parfums de fruits noirs, pain malté, mélasse de dattes, pudding à la mélasse et ses notes de toile de jute, clous de girofle et sauce au chocolat noir pimentée. Après dilution, il y a cumin, résines de bois dur, vernis, sauce au pain brun, chaleur de tabasco, le tout contrebalancé ensuite par un parfum de racinette sucrée. En bouche et pure, la goutte déploie Ketchup épicé, liqueur de cerise, graines de fenouil, pain de seigle et mélasse, sirops pour la toux et liqueurs à base d'herbes. Une goutte sucrée, collante, sombre et pourtant débordante d'idées et d'amusantes saveurs.

## VOUS AVEZ DIT NOIX ?

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 82.44

CHF 98.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill #4 Char Hogshead</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>16 March 2011</i>
OUTTURN	<i>165 bottles</i>
ABV	<i>60.4 %</i>

Le nez décline de puissantes senteurs de roses, ceillets et fleurs de pommiers qui se mêlent à des parfums de noix de coco, crème fouettée sur meringues décorées de chamallows, chocolat au lait et tabac pour pipe à la cerise. Délicieuse texture de trifles aux cerises et noix du Brésil huileuses, le tout combiné à des saveurs de cannelle, bois sucré et biscuits au gingembre croustillants. L'eau apporte loukoum, confiture d'abricots et brioches à la cannelle servies avec une liqueur de noisette dans un chocolat chaud et des raisins de Smyrne dans une vieille boîte en bois ayant contenu des épices. En bouche à présent, saveurs arrondies de noix muscade, pelure d'orange confite et glace rhum et raisins, avec pistaches et pignons de pin grillés émettés sur poires pochées et tarte aux groseilles à maquereaux. La goutte a séjourné huit ans en pièce ex-Bourbon avant d'être transférée en pièce fortement calcinée de 2nd remplissage.

# ARMAGNAC POUR CES BEAUX MOMENTS

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. A4.7  
CHF 103.-



REGION	<i>Bas Armagnac</i>
GRAPE	<i>Baco</i>
CASK	<i>Refill Gascon Black Oak Barrel</i>
YEAR	<i>1 April 2006</i>
OUTTURN	<i>416 bottles</i>
ABV	<i>48.3%</i>

Un arôme intense, sucré et chaleureux nous rappelle une matinée de ski dans les Alpes avant de déjeuner dans une cabane au sommet d'une montagne, où nous commandons un strudel aux pommes préparé avec des raisins secs, de la cannelle et beaucoup de rhum autrichien très fort. Le thème gastronomique reste dans nos papilles : pain au raisin, crumble aux pommes et à l'avoine, biscuits au chocolat et à la pâte d'amande épicée, connus dans la région de Francfort-sur-le-Main sous le nom de « Bethmännchen ». En ajoutant de l'eau, nous obtenons plus d'épices de Noël ainsi que du caramel au miel, de la poudre de cacao et des écorces d'agrumes confites, pendant que nous dégustons une verrine d'hydromel à base de coing et de miel de fleurs sauvages.

## 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.



EGROT & CHANGÉ  
PARIS

# 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 65.-.

DATE	LIEU	ADRESSE
<i>Jeudi, 8 février</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 9 février</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 16 février</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Vendredi, 8 mars</i>	<b>Saint-Gall</b>	<i>Hofkeller, Klosterhof 3</i>
<i>Jeudi, 14 mars</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 15 mars</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 22 mars</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Vendredi, 26 avril</i>	<b>Lucerne</b>	<i>Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai</i>
<i>Jeudi, 2 mai</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 3 mai</i>	<b>Lausanne</b>	<i>Tibits (1er étage), Place de la Gare 11</i>
<i>Jeudi, 16 mai</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 17 mai</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Vendredi, 13 septembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Jeudi, 19 septembre</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 20 septembre</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Jeudi, 26 septembre</i>	<b>Lucerne</b>	<i>Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai</i>
<i>Vendredi, 1er novembre</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Jeudi, 7 novembre</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Vendredi, 8 novembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Jeudi, 28 novembre</i>	<b>Saint-Gall</b>	<i>Hofkeller, Klosterhof 3</i>
<i>Jeudi, 5 décembre</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 6 décembre</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Mercredi, 11 décembre</i>	<b>Lucerne</b>	<i>Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai</i>
<i>Jeudi, 12 décembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 13 décembre</i>	<b>Lausanne</b>	<i>Tibits (1er étage), Place de la Gare 11</i>

RÉSERVATION  
INDISPENSABLE  
POUR TOUS LES  
ÉVÈNEMENTS

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)