



Outturn

DÉBUT
DES VENTES :
SAMEDI
13 AVRIL

Avril 2024
SMWS Switzerland

**BOLD AND
BALANCED**
EXPLORING FLAVOUR DYNAMICS



HISTOIRES DE L'ÉQUIPE DU WHISKY

Tout au long de cette année, nous avons décidé de nous concentrer sur différents aspects des activités de la Society et de vous expliquer comment nous travaillons en coulisses. Ce mois-ci, l'accent est mis sur l'équipe « Whisky », qui est responsable de l'approvisionnement du liquide qui finit par entrer dans nos bouteilles vertes.

Mais leur travail ne s'arrête pas là, comme vous le découvrirez dans le fantastique article de Duncan Gorman – et la vidéo qui l'accompagne – qui explore en profondeur l'étendue du rôle clé joué par l'équipe Whisky pour maintenir l'enthousiasme des membres de la Society à l'égard de ce qui leur est proposé chaque mois.

Enfin, Julien Willems est sur place pour vous parler de notre nouvelle bouteille irlandaise « hérétique » à petit tirage, **Soie scintillante**, et nous avons même un nouveau bar partenaire à Belfast, dirigé par Sam MacDonald, ancien gérant de la Members' Room de la Society à Londres.

Santé,



Patric Lutz

Lien vers la vidéo





FERNANDEZ · GAO

Small white label with text and a barcode.

T17

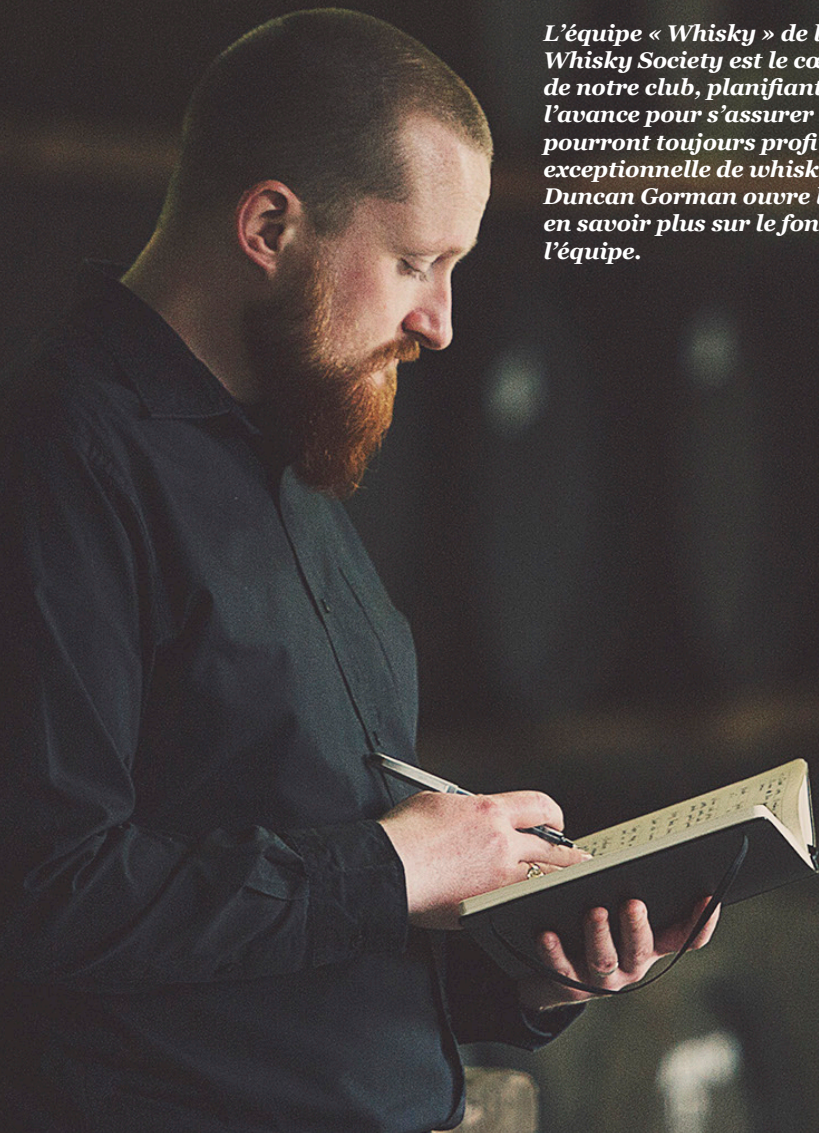
T17

17

ÉQUIPE SMWS WHISKY

GARDIENS DE FÛTS

L'équipe « Whisky » de la Scotch Malt Whisky Society est le cœur battant de notre club, planifiant des années à l'avance pour s'assurer que nos membres pourront toujours profiter d'une variété exceptionnelle de whiskies remarquables. Duncan Gorman ouvre le rideau pour en savoir plus sur le fonctionnement de l'équipe.





Kai, entouré de bouteilles exceptionnelles de la Society en constante évolution

Ce n'est un secret pour personne que la Scotch Malt Whisky Society est fière de son exceptionnelle variété de whiskies single malt, chacun ayant son propre caractère et représentant un moment unique dans le temps. Mais comment la Society parvient-elle à produire chaque mois une sélection de scotchs aussi variée ?

Cela est dû à notre équipe dédiée au whisky, au sein de laquelle la Society dispose d'une liste exceptionnelle d'experts internes, spécialisés dans l'acquisition de spiritueux, la sélection de fûts, la maturation, la création de whisky et, peut-être plus important encore, le contrôle de la qualité.

Le directeur de la chaîne d'approvisionnement & de whisky, Kai Ivalo, résume bien la situation : « Mon équipe et moi-même sommes responsables de l'approvisionnement en whisky et en spiritueux des membres de la Society et du processus de maturation qui s'ensuit », explique-t-il.

« Cela comprend la sélection des fûts dans lesquels nous faisons mûrir le whisky, la pratique occasionnelle consistant à transférer le whisky d'un fût à l'autre dans le cadre d'un processus que nous appelons maturation supplémentaire, et enfin la sélection des whiskies, que nous effectuons par l'intermédiaire du Tasting Panel de la Society. Une fois que le Tasting Panel a approuvé les whiskies aptes à être mis en bouteille, la dernière étape est la mise en bouteille proprement dite, lorsque nous faisons en sorte que les fûts uniques soient placés dans ces bouteilles vertes qui font la renommée de la Society. »

L'embouteillage de notre whisky dans ces emblématiques bouteilles vertes n'a jamais été aussi proche de chez nous, puisque la Society a ouvert l'année dernière sa propre chaîne d'embouteillage et son propre entrepôt de maturation à Masterton Bond, près d'Uddingston, dans la ceinture centrale de l'Écosse. « Notre stock de whiskies est plus important et plus varié qu'il ne l'a jamais été », déclare Ed Furmston-Evans, planificateur des opérations de l'entrepôt de fûts. « Et en l'apportant à Masterton Bond, notre site d'embouteillage doté d'un entrepôt interne, nous sommes en mesure d'entretenir un lien étroit avec lui. L'assurance de la qualité et la garantie de la variété sont des priorités pour l'équipe Whisky. Tout ce que nous faisons, c'est de proposer une variété de whiskies excellents et savoureux. »



Le sens de l'aventure et de l'exploration des saveurs est une valeur fondamentale de la Society, et en particulier de l'équipe Whisky. Bien que notre nom « The Scotch Malt Whisky Society » puisse laisser penser le contraire, la Society embouteille une gamme de whiskies non seulement d'Écosse mais aussi du monde entier, ainsi que d'autres spiritueux en fût unique tels que l'armagnac ou le



*Euan étudie le flux du nouveaux
destillat dans le Spirit Safe d'une
distillerie*

rhum. La question la plus importante à laquelle est confrontée l'équipe chargée des whiskies est la suivante : « ce spiritueux répond-il à nos exigences ? » Qu'il s'agisse d'un whisky de seigle, de grain ou de bourbon, ou qu'il provienne d'Écosse ou d'Australie, si l'équipe Whisky et surtout le Tasting Panel s'accordent à dire qu'il s'agit d'un spiritueux à la saveur exceptionnelle, nous n'avons aucun scrupule à le mettre en bouteille.

Comme l'explique Kai : « La proposition de la Scotch Malt Whisky Society en matière de whisky repose sur deux éléments : la saveur et la variété. Nous sommes axés sur la saveur, ce qui signifie que la chose la plus importante pour nous est d'avoir des whiskies intéressants, des whiskies de grande qualité. Nous nous concentrons bien sûr sur le whisky single cask, single malt, mais nous créons également des whiskies qui ont subi une période de maturation supplémentaire, et nous avons également développé une série de mélanges expérimentaux.

« Je ne pense pas que qui que ce soit d'autre offre la même profondeur et la même gamme de whiskies. »

« Mais tout s'inscrit toujours dans cette philosophie axée sur la saveur. Cela signifie également que nous prenons en considération d'autres whiskies que nous n'aurions pas nécessairement examinés dans le passé. Nous sommes ouverts aux whiskies de différents pays, de différents styles et à la sélection d'autres spiritueux, de temps en temps. »

« Nous y allons avec un esprit très objectif à l'égard du whisky. Nous sommes ouverts à l'idée de savoir d'où vient le produit, quelle est la réputation de la marque ou de la distillerie. »

« En fait, nous avons surtout célébré l'occasion de goûter et d'expérimenter des whiskies que vous n'auriez peut-être pas eu l'occasion de goûter autrement, soit parce qu'ils proviennent de petites distilleries qui n'ont pas encore réussi à gérer leur distribution, soit, plus historiquement, parce qu'ils proviennent de distilleries qui consacrent la majeure partie de leur spiritueux à la production de blended Scotch, qui représente évidemment la plus grande partie de l'industrie du whisky écossais. »

Le résultat est que l'équipe Whisky devient de plus en plus inventive, les membres ont de plus en plus de choix – et il n'y a jamais eu de meilleur moment pour être membre de la Scotch Malt Whisky Society.



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



SOIE SCINTILLANTE

SMALL BATCH SINGLE MALT

BATCH 23
CHF 115.-



Bien que la distillation en Écosse et en Irlande ait probablement commencé de la même manière, les techniques et les traditions se sont éloignées les unes des autres au fil des siècles, ce qui a donné lieu à différents styles de distillats et d'arômes inscrits dans la législation moderne.

Si vous vous souvenez de notre collaboration avec le cognac XO A trifle delightful, vous savez que ce n'est pas la première fois que la Society bénéficie de l'expertise en matière d'assemblage d'une entreprise avec laquelle elle s'associe. Eh bien, **Soie scintillante** est la première tentative de le faire avec un whisk(e)y de single malt. C'est aussi le tout premier whiskey irlandais single malt à rejoindre notre série d'assemblages « hérétiques » en verre transparent.

Non, il ne s'agit pas d'un single cask, mais il a été spécialement conçu pour les membres de la Society, et par le museau d'un millier de selkies, quel drame !

Soie scintillante offre un trésor de fruits tropicaux et d'abondantes rasades de sherry. Ajoutez-y un peu de miel de bruyère et de lavande et vous n'êtes pas loin. Mais vous l'avez compris, c'est un vin qui fera date dans les livres d'histoire... les nôtres en tout cas.

REGION	<i>Northern Ireland</i>
CASK	<i>Matured in a combination of Ex-Bourbon Barrels and 1st Fill Pedro Ximénez Hogsheads</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>30 October 2011</i>
OUTTURN	<i>999 bottles</i>
ABV	<i>50.0 %</i>

Nous avons plongé des oranges confites dans une sauce au chocolat tout en cuisinant des tartes françaises aux figues et en préparant une compote de prunes et de poires au miel. Une texture soyeuse et douce en bouche a rappelé à un membre du panel un latte earl grey au miel et à la lavande, tandis qu'un autre a dégusté un smoothie tropical qui mélangeait mangue, ananas, banane et lait de coco. Après la réduction, nous avons découvert la crème catalane aromatisée aux écorces d'agrumes et à la cannelle ainsi que la mangue grillée au barbecue avec des noix de macadamia et du miel. Le goût nous a tous laissés bouche bée, c'est un véritable coup de cœur ! La ganache au chocolat, mélangée jusqu'à ce qu'elle soit lisse, soyeuse et brillante, recouvre les cupcakes au chocolat fourrés à la crème.

UN STRATHSPEY AU RYTHME DE BOLÉRO

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 95.70
CHF 118.–



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>27 June 2007</i>
OUTTURN	<i>285 bottles</i>
ABV	<i>57.1 %</i>

Nous étions en train de regarder le spectacle d'un élégant mais passionné et fougueux boléro sur une scène de bois poussiéreuse avant que deux guitaristes ne se mettent à jouer un medley noix et miel. Saveur de bouche tout aussi fervente avec la rencontre d'une multitude d'épices boisées et de tabac à chiquer, gâteau au gingembre jamaïcain, noix au piment grillées et canneberges. L'eau arriva à dompter ces parfums féroces mais enjoués avec l'arrivée d'arômes de bois exotique, huile de teck et une vinaigrette aux noix et framboise. En bouche, il y a maintenant une merveilleuse douceur – fruits rouges et vanille, écorce d'orange et miel aux herbes. Chaleur poivrée qui s'attarde en finale. Après un séjour de 12 ans sous pièce ex-Bourbon, cette goutte a été transférée en pièce de chêne espagnol premier remplissage Oloroso.

UN VOYAGE ET DES SENS SENS 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.

LE DÉMON DE LA FUMÉE ÉPOUSE UNE DOUCE CHÉRIE

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 122.64

CHF 159.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>17 years</i>
YEAR	<i>21 March 2006</i>
OUTTURN	<i>260 bottles</i>
ABV	<i>54.4 %</i>

Au nez, nous avons un mariage entre une douceur délicate (chocolat, barbe à papa et tartes à la crème brûlées) et une fumée plus musclée (braises de feu de joie mourantes et fumoirs de poisson). Il était similaire en bouche, avec des barres de chocolat au miel, des violettes de parme et des graines de fenouil enrobées de sucre, mais la fumée, la suie et les cendres étaient un peu plus discrètes que prévu. Le nez réduit évoque le bois flotté goudronneux, les vieux galions espagnols, les caves à charbon et le canard rôti chinois. En bouche, on trouve du cassis et de la citronnelle, des humbugs, de l'anis et du gingembre, du pâté de truite fumée et des brindilles trempées dans du goudron et du miel. Après avoir passé 14 ans dans du bois ex-bourbon, il a été transféré dans un fût en chêne espagnol d'oloroso de deuxième remplissage.

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 sert 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.

CONFITURE DE FIGES ET DE VERVEINE CITRONNÉE À L'AQUAVIT

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. RW6.2
CHF 113.-



REGION	<i>Finland</i>
CASK	<i>New Charred Oak Barrel</i>
AGE	<i>6 years</i>
YEAR	<i>14 February 2017</i>
OUTTURN	<i>257 bottles</i>
ABV	<i>51.0 %</i>

Au nez, il s'agit d'un véritable dram gourmand. Une sauce barbecue épicée à la bière de racines, suivie de scones à l'huile d'olive, à la canneberge et à l'abricot, a donné à ce plat une véritable touche d'umami. Cette impression est renforcée en bouche par la présence de pointes brûlées de poitrine de porc char siu, sucrées, collantes et savoureuses et, en fin de bouche, de sirop de pointe d'épicéa caramélisé. Après l'ajout prudent d'eau, un léger soupçon de tabac est apparu, magnifiquement équilibré par le parfum de la cire d'abeille et de la pâte d'amande. Au goût, une confiture de figes et de verveine citronnée relevée d'un alcool scandinave, l'aquavit, dont les principaux ingrédients sont le carvi herbacé, le fenouil épicé et les graines d'aneth. Kippis !

FOYER DE CONVERSATION

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 1.280
CHF 99.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>25 January 2012</i>
OUTTURN	<i>200 bottles</i>
ABV	<i>57.2 %</i>

Le Panel a trouvé que le nez pur était d'abord très herbacé, avec de beaux arômes d'herbes médicinales vertes mélangées à des sirops contre la toux, ainsi que des nuances de gaulthérie anisée et de bonbons au citron vert bouilli. Nous avons également noté la présence de feuilles de menthe, d'orties et de raisins blancs. La réduction a renforcé ses notes de bière et de pain ; de belles et riches notes d'ales véritables, de bois de santal, de pétrichor et de biscuits au lait malté. La bouche est d'abord naturellement douce, avec des sucres d'orge, des céréales sucrées pour le petit déjeuner, du miel, de l'écorce de citron et du foin en balles. L'eau apporte de façon plus légère des herbes médicinales, des bonbons en forme de bouteille de lait, des pommes à cuire, des raisins secs dorés et le côté gras du camphre.

SMWS ET SHERRY

QU'EST-CE QUE LE SHERRY ?



Il y a beaucoup à apprendre lorsque vous commencez votre voyage dans le monde du whisky. Mais il faut parfois élargir ses horizons et se plonger dans un monde totalement nouveau pour comprendre un peu mieux ce qui se passe dans son dram. Si vous appréciez un whisky vieilli en fût de sherry, voici ce qu'il faut savoir sur ce vin espagnol et sur le fait qu'il est bien plus qu'une boisson sucrée et crémeuse appréciée par les proches âgés à Noël.

Si vous explorez le monde du whisky depuis un certain temps, vous savez que la grande variété de styles, parfois avec des caractéristiques complètement différentes, rend le terme générique « whisky » un peu inadéquat. Préparez-vous maintenant à vous laisser surprendre par une plongée dans le monde du sherry.

Bien entendu, nous utilisons constamment l'expression « vieilli en fût de sherry » pour décrire le type de fût dans lequel un whisky a passé du temps. Si vous êtes plus attentif à l'étiquette, vous y verrez peut-être une description plus spécifique – par exemple, que le whisky a passé du temps dans un fût oloroso ou un fût Pedro Ximénez. Peut-être même un amontillado, un palo cortado, un manzanilla ou un fino.

Ce sont tous des styles de vins de sherry, mais avec des caractéristiques très distinctes, et certains sont plus appréciés que d'autres pour la maturation du whisky.



Il y a beaucoup de choses à aborder en la matière, mais nous nous efforcerons d'être aussi clairs que possible. Tout d'abord, le sherry est un vin qui, selon la loi, doit provenir de ce que l'on appelle le « triangle du Sherry », situé en Andalousie, dans le sud-ouest de l'Espagne, bien qu'il s'agisse aujourd'hui de bien plus qu'un simple triangle.

Le principal raisin utilisé est le palomino, qui représente environ 90 % de la production de sherry. Le Pedro Ximénez est principalement utilisé pour produire les vins de dessert sucrés et épais qui s'accrochent à votre verre. Le Moscatel est également utilisé, mais en moindre quantité.



LES STYLES

SUIVANTS FONT

PARTIE DES

VINS DE XÉRÈS

FINO

Vin sec, vieillissement biologique

MANZANILLA

Vin sec, vieillissement biologique

AMONTILLADO

Vin sec, vieillissement biologique et oxydatif

PALO CORTADO

Vin sec, vieillissement biologique et oxydatif

OLOROSO

Vin sec, vieillissement par oxydation

PEDRO XIMÉNEZ (PX)

Vin doux, vieillissement par oxydation

MOSCATEL

Vin doux, vieillissement par oxydation

La grande différence entre ces styles de sherry réside dans leur mode de vieillissement : biologique ou oxydé. Les styles les plus légers, fino et manzanilla, développent une couche protectrice naturelle de levure dans leurs fûts, connue sous le nom de flor. Cela protège les vins de l'oxygène et permet à ces sherry plus légers et plus secs de vieillir biologiquement, produisant un vin frais, vif et léger.

Le manzanilla est spécifique à la ville côtière de Sanlúcar de Barrameda, où l'environnement côtier influence sa maturation.



Dans les amontillados et les palo cortados, on laisse cette couche de flor s'estomper et une certaine oxydation permet d'obtenir plus de couleur et de profondeur.

L'oloroso, quant à lui, est oxydé délibérément et fortifié à un degré plus élevé, ce qui en fait

l'un des sherrys les plus riches et l'un des styles les plus populaires pour l'assaisonnement des fûts de whisky.

Pour le pedro ximénez, c'est une toute autre histoire – il a été décrit comme le vin le plus doux du monde, parfait comme boisson de dessert et apportant une riche douceur au whisky.

Il s'agit d'un mélange sucré obtenu en mariant l'oloroso aux vins de dessert pedro ximénez ou moscatel, plus sucrés, et probablement le sherry que vous associez le plus souvent à un proche âgé lors des fêtes de Noël.

Les distillateurs travaillent avec différents styles de sherry afin d'influencer de diverses manières le whisky qui est ensuite mis en fût. À la SMWS, cela se traduit par une large sélection de whiskies sous l'étiquette « vieilli en fût de sherry » – par exemple le Cask No. **41.177 : *Danser avec l'été***. Il provient de deux fûts de bourbon que l'équipe Whisky a réparties entre un 1st fill oloroso quarter cask et un 1st fill American oak Pedro Ximénez hogshead, avant de les combiner à nouveau après au moins trois ans. Le résultat ? Un large éventail d'influences, un dram superbement complexe, et différentes couches d'influence du sherry qui racontent leur propre histoire. Et ce, avant même de parler du bois...

De nombreux whiskies de la Society vieillissent en fûts de sherry, avec des exceptions toutefois, relèvent de notre profil de goût « Profond, riche et fruits secs ».



BODEGAS TRADICIÓN



« Boire les vins de Bodegas Tradición, c'est boire du temps. C'est apprécier la qualité, respecter ses procédés et célébrer la tradition ».

Chez Bodegas Tradición, nous avons récupéré le style et les procédures de vinification traditionnels qui ont fait la splendeur de Jerez, dans le but de produire des vins de la plus haute qualité certifiée. Des vins aussi sublimes que limités et rares, d'où une philosophie de production inévitablement exclusive. Nous souhaitons, nous nous engageons et nous nous donnons pour mission de sauvegarder ce projet qui assure la continuité de la tradition vinicole familiale et qui, génération après génération, préserve notre essence, l'essence de Jerez.

Bodegas Tradición est la seule cave de la région du Marco de Jerez qui se consacre à la production de vins qualifiés et certifiés VOS (vins avec un minimum de 20 ans de vieillissement) et VORS (vins avec un minimum de 30 ans de vieillissement), les catégories les plus élevées en termes de qualité et de

vieillessement selon le Conseil régulateur de l'appellation d'origine Jerez-Xérès-Sherry. Les critères de vieillissement stricts que nous nous imposons dépassent les limites maximales rigoureuses exigées par le Conseil régulateur. L'objectif de cette production et de cette commercialisation très limitées est de garantir les vins les plus purs, d'une excellente qualité certifiée, avec un style traditionnel marqué et qui ont l'aval de plusieurs des critiques de vin les plus importants du monde.

Tout cela rend nos vins et nos eaux-de-vie uniques et distingués dans le monde entier, reflétant une histoire solide de plusieurs générations qui ont toujours pris soin et soutenu le vin de Xérès et maintenu sa qualité intacte.

*Helena Rivero,
propriétaire et présidente de Bodegas Tradición*

OLOROSO VORS

CHF 90.-



GRAPE VARIETY *Palomino Fino 100 %*

AVERAGE AGE *35 years*

ABV *21.5 %*

REDUCING SUGARS *6.5 gr/l*

Cet oloroso exceptionnel possède une grande concentration d'arômes, est intense, complexe, mais aussi doux et élégant. Le vieillissement oxydatif de plus de 30 ans en fûts de chêne américain selon le système Solera confère à ce vin unique ses caractéristiques marquées et extraordinaires.

Production limitée et numérotée de 3 000 bouteilles par an.

PEDRO XIMÉNEZ VOS

CHF 100.-



GRAPE VARIETY *Pedro Ximénez 100 %*

AVERAGE AGE *22 years*

ABV *15 %*

REDUCING SUGARS *447 gr/l*

Un vin doux rare et exclusif, issu d'une sélection de raisins du même nom, déshydratés au soleil et vinifiés selon des méthodes ancestrales. Vieilli selon le système traditionnel Solera pendant plus de 20 ans dans des fûts de chêne américain, il en résulte un vin onctueux et velouté, équilibré par des notes fraîches et une douce acidité.

Production limitée et numérotée de 3 200 bouteilles par an.

NE JUGE JAMAIS UN DRAM PAR SA COULEUR

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 60.36
CHF 88.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>3 April 2014</i>
OUTTURN	<i>224 bottles</i>
ABV	<i>59.0 %</i>

La première chose que nous avons remarquée en versant les échantillons, c'est la couleur très pâle qui indique que l'influence du fût est très faible. Mais loin de là, des notes chaudes, boisées et vanillées rencontrent des fruits citriques tels que le kiwi et le citron vert, ainsi que des arômes floraux provenant d'un miel de millefiori. Il était frais et net, avec beaucoup de piquant en bouche, comme un réveil avec la douceur d'un gâteau à la mousseline de marbre, avec des tourbillons de cacao et de vanille en arrière-plan. L'eau ajoutée au nez un cheesecake au citron de New York, des pavlovas de fleurs de sureau et de rhubarbe, et un chutney de groseilles à maquereau épicé. Le goût était poivré, épicé par la cannelle, avec une douceur mentholée et une note finale au houblon.

ENFLAMME L'IMAGINATION

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 93.210
CHF 95.-



REGION	<i>Campbeltown</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>16 September 2014</i>
OUTTURN	<i>222 bottles</i>
ABV	<i>59.4 %</i>

Un doux arôme de sirop de pêche, de croissants chauds à la pâte d'amande et de bonbons gélifiés flottait dans la pièce, accompagné d'une sauce caramel au sel de mer et à la gousse de vanille et d'une daurade rôtie au fenouil. Ce vin était doux et funky en bouche, tandis que nous nous imaginions sur des balançoires dans une ancienne forêt de chênes. Nous avons bu un frappuccino à la crème de caramel et de noix avant de vaper un mélange savoureux de fraise, de pêche et de citron – vous êtes confus ? En tout cas c'était le cas pour nous ! Attendez d'ajouter de l'eau ! Nous avons dégusté des frites froides au vinaigre, des amandes salées grillées, des maquereaux marinés et des beignets de pommes aux notes tourbées. Le goût était alors celui des langoustines écossaises crues, des croissants beurrés et d'une boule de glace à la vanille salée.





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.

GLADRAGS D'AUTREFOIS

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 3-350
CHF 250.-



MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE

LA CABINE DE PLAGE

TOURBÉ

CASK NO. 53-444
CHF 143.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>19 years</i>
YEAR	<i>16 February 2004</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>57.1 %</i>

L'impression première qui s'en dégage est celle de piscines extérieures en bord de mer, peut-être remplies d'anis étoilé, avec, en arrière-plan, un parfum de pommade et de pansements à base de camphre et de menthol. En dessous, nous avons noté un fruité plus affirmé de sirop d'ananas, de miel de bruyère, de varech et de fleurs. La réduction a apporté des pneus de vélo tout neufs, des boules de naphthaline dans une poche de veste en toile de jute, des boîtes de cigares en bois de cèdre et des effluves aromatiques d'huile de romarin. Au goût, celui-ci était merveilleusement doux et fumé, avec un profil aux notes tournées soyeux et mielleux, délivrant des notes de miel de bruyère criblées de zestes d'orange, de schnaps de pêche, de poussière de charbon et de graines de fenouil grillées. Avec de l'eau, la texture s'est améliorée et est devenue merveilleusement appétissante ; plus d'ananas, de mangue, de caramel salé et de sirop de bouleau médicinal. Remarquable !

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>1st Fill American Oak ex-PX Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>24 September 2007</i>
OUTTURN	<i>289 bottles</i>
ABV	<i>57.4 %</i>

Le nez s'apparente à une marche le long de la mer jusqu'à une cabine de plage. Nos chaussettes de laine et nos bottes séchent près de l'âtre pendant que nous dégustons du maquereau fumé et des marshmallows grillés. Puissant et intense, le palais présente des notes de bois de navire, de cordes goudronnées, de charcuterie, de gâteau rhum-raison et de glace au caramel beurre salé. Le nez permet de prolonger le festin : huîtres grillées et ananas sur un barbecue de plage, sans oublier le fromage fumé au bois de pommier. En bouche, nous découvrons des notes de crevettes grillées au piment doux, de porridge à la confiture de cassis, de crème brûlée et de sirop pour la toux. Après avoir passé 11 ans en ex-bourbon, il fut transféré vers un 1st fill American oak PX hogshead.



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

**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.

4.384

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



L'APPEL DE LA PLAGE

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 4.384

CHF 249.-



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



**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