



THE SCOTCH MALT  
WHISKY SOCIETY

# OUTTURN

Novembre/Décembre 2025

*SMWS Switzerland*

DÉBUT  
DES VENTES :  
SAMEDI  
29 NOVEMBRE

WHISKY WITH  
YOUR FEET UP



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



Quelle aventure – une année de plus touche à sa fin et je viens de réaliser qu'il s'est déjà écoulé sept ans et demi depuis que j'ai dit OUI à la Society. J'ai l'impression que c'était hier.

Bien que vous puissiez lire l'article dans l'Unfiltered actuel, je l'ai tout de même intégré dans notre Outturn – le profil de membre de Jonathan Payne, un membre de la toute première heure. J'apprécie particulièrement son message essentiel après tant d'années d'adhésion – « Le whisky n'est pas la boisson préférée de tout le monde, mais le partager avec des amis est spécial, en particulier les drams de la Society. » C'est exactement ce que je ressens lors de tant de rencontres avec des membres à travers la Suisse.

La Creators Collection actuelle comprend deux embouteillages de la même distillerie sous le titre « une œuvre de beauté liquide en deux parties ». Les deux ont reçu leur touche finale dans des fûts Pedro Ximénez, mais l'un en chêne américain et l'autre en chêne espagnol.

Dans la série Heresy, je vous présente cette fois le **Batch 34 : Mojo fumant**. De tels embouteillages ne sont possibles que depuis la révision des règlements Scotch Whisky de 2019. Après le Batch 33 en fûts ex-Calvados, c'est cette fois une relation écossaise-mexicaine qui joue le rôle principal – du whisky écossais dans des fûts de Mezcal mexicains. Laissez-vous surprendre.

Si la sélection du dernier Outturn ne convient, vous trouverez en ligne plus de 100 autres embouteillages. Et n'oubliez pas, tout au long du mois de décembre, un nouvel embouteillage apparaît chaque jour – les bouteilles qui se trouvent dans le calendrier de whisky.

Beaucoup de plaisir et à votre santé !

Patric Lutz



No. 1  
WASH  
STILL

# DIPTYQUE UNE ŒUVRE DE BEAUTÉ LIQUIDE EN DEUX PARTIES

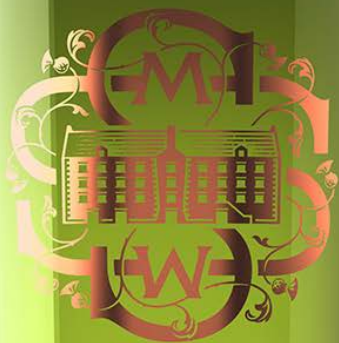
*Un diptyque est une forme d'art racontée en deux parties – deux panneaux, souvent reliés par des charnières, conçus pour être contemplés côte à côte. Chaque panneau raconte sa propre histoire, mais ensemble, ils forment un tout plus vaste et plus complexe – la même histoire lorsque les fûts se croisent, évoluent et se réunissent à nouveau.*

Cette Creators Collection réunit deux whiskies de la même distillerie, tous deux distillés en 1994 et vieillissent pendant 28 ans en fûts de sherry Oloroso avant d'être affinés dans des fûts de premier remplissage Pedro Ximénez – l'un en chêne américain, l'autre en chêne espagnol.

Malgré leur maturation commune, chaque whisky met en valeur une facette différente du caractère du chêne. Tandis que l'un tend vers les fruits de verger tendres, la pâtisserie et la chaleur miellée, l'autre plonge profondément dans les épices, les baies noires, le bois de santal et le cuir. Chaque whisky se suffit à lui-même – mais côte à côte, ils dressent un portrait : une distillerie, un âge, deux fûts de sherry, une image complète.



SMWS  
THE VAULTS, LEITH



THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY

SOCIETY CASK NO: 96.41 / 1 of only 375

## THE 'IBERIAN'

DRIED FRUITS & SPICES

**30** YEARS OLD **THE CREATORS COLLECTION**  
Diptych: A work of liquid  
beauty in two parts

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

52.2% VOL 70cl e

SMWS  
THE VAULTS, LEITH



THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY

SOCIETY CASK NO: 96.42 / 1 of only 452

## THE 'AMERICAN'

DRIED FRUITS & SPICES

**30** YEARS OLD **THE CREATORS COLLECTION**  
Diptych: A work of liquid  
beauty in two parts

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

50.9% VOL 70cl e



## L' « IBÉRIQUE »

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 96.41

CHF 520.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Spanish Oak PX Butt</i>
<b>AGE</b>	<i>30 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>18 November 1994</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>375 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>52.2 %</i>

Un mélange d'arômes intrigants excita la curiosité du Panel. Le parfum de bois de santal et cèdre fut rejoint par celui de bottes de cuir bien astiquées, tabac et vieille eau-de-vie de prunes. En bouche, on trouva d'innombrables couches de fruits noirs - cassis et mûres épicés avec condiment à base de piments Chilli Jam auquel on avait ajouté clous de girofle, gingembre, anis étoilé et sucre roux. Après une goutte d'eau, on nous servit une tranche de Stollen grillé avec sauce Butterscotch après des scones aux raisins de Smyrne cuits sur une plaque de fonte. En bouche, la confiture de prunes de Damas et gin de prunelles était accompagnée d'un sirop d'érable étalé sur crêpes américaines. Après 28 ans en butt ex-Oloroso, nous avons transféré ce whisky en butt PX de chêne espagnol et premier remplissage.

## L' « AMÉRICAIN »

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 96.42

CHF 520.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>1st Fill American Oak PX Butt</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill American Oak PX Butt</i>
<b>AGE</b>	<i>30 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>18 November 1994</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>452 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>50.9 %</i>

Après 28 ans de maturation, cette goutte a été transférée d'un Butt Oloroso en butt PX de chêne américain. Curieusement, l'influence du Sherry n'est pas excessive et semble occuper 'un jour - heureux - de la vie'. Petit déjeuner de tranches de mangue, brioches à la cannelle et café avant le travail. Ambiance trousse, bureau (et parquet ciré). Promenade à la campagne (parfum de terre, distante fumée de bois) pour un dîner amical. Après le dîner, somptueux dessert (gâteau au chocolat, tarte frangipane à la poire), le tout complété par une gorgée de Calvados et une descente dans la blague à tabac. Pas une mauvaise journée, somme toute ! Bonne nuit.

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



# ADHÉSION CADEAU



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, le 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](http://smws.ch/fr/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**

16 ET 17 JANVIER 2026

# 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 125.- 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](http://shop.smws.ch)

**VENDREDI, 16 JANVIER 2026, 19H00**  
**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 150.-  
Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

**VEUILLEZ RÉSERVER VOTRE CHAMBRE  
DIRECTEMENT AUPRÈS DE L'HÔTEL : [WWW.  
HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH](http://WWW.HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH)**

**SAMEDI, 17 JANVIER 2026, 19H00**

**LA TABLE DE URS HAURI BERN**

Zeughausgasse 19, 3011 Bern

# MALTS & MATES



***Membre de la Society depuis le tout début, il n'est pas surprenant que le whisky soit entrelacé dans nombre des souvenirs les plus chers de Jonathan Payne. Avec plus de 40 ans d'aventures en single cask à son actif, Jonathan a un lien avec la Society plus poignant que la plupart, comme l'écrit Duncan Gorman.***

## UN VERRE AVEC DES AMIS

Ce n'est un secret pour personne que le whisky se savoure mieux en compagnie d'un ami proche. Qu'il s'agisse de célébrer des occasions spéciales et des retrouvailles tardives ou de trinquer au décès d'un être cher, le whisky est un témoin silencieux de nombreux moments les plus hauts et les plus bas de la vie. La plupart des membres comprendront qu'il y a plus que ce qu'il y a dans le verre – verser un dram peut marquer nos souvenirs les plus significatifs. Pour Jonathan Payne, la Society représente certains des meilleurs moments de la vie, et abandonner ses sens à une mesure de whisky brut de fût est l'occasion parfaite de se remémorer le passé.

Jonathan a découvert sa passion pour le whisky au début des années 1980 lorsque son nouvel ami, Shaun Springer, lui a suggéré d'essayer un Single Malt. Ce fut un succès instantané et le duo a partagé plus de 30 ans d'aventures whisksys ensemble. « Shaun et moi sommes devenus amis dès notre première rencontre, pour être honnête », dit Jonathan. « Il était aussi proche, parfois plus proche qu'un frère et nous avons toujours des choses à nous raconter. »

## DES MOMENTS SIGNIFICATIFS

Faisant ses premiers pas dans son voyage whisky, il n'a pas fallu longtemps avant que Jonathan entende parler d'un club de whisky nouvellement formé qui faisait du bruit en Écosse. Il explique : « À l'été 1983, je suis parti en vacances avec ma nouvelle épouse, Eunice, à Salcombe, Devon. Après le dîner un soir, je suis monté au bar pour commander un whisky et j'ai discuté avec un homme qui m'a parlé de cette Society qui venait d'ouvrir en Écosse. J'ai pris les coordonnées et me suis inscrit dès notre retour à la maison. Ensuite, j'ai contacté Shaun et il s'est inscrit peu après. »

Jonathan et Shaun se sont rapidement impliqués dans les premières dégustations londoniennes de la Society. Il ajoute : « Les premières dégustations étaient incroyables, généralement organisées dans la Crypte, elles étaient animées par Pip Hills et une charmante dame du nom d'Anne Cooper, maintenant Anne Griffiths. » Anne, qui a joué un rôle déterminant dans le succès initial de la Society, a joué un rôle important en apportant davantage de dégustations à Londres et a finalement aidé à ouvrir notre Members' Room sur Greville Street. Elle se souvient bien du duo : « Ils venaient à la plupart, sinon toutes nos dégustations londoniennes. Sans le soutien de ces membres et l'augmentation qui en a résulté de nouveaux membres, nous n'aurions jamais pu ouvrir notre Members' Room londonien en 1999. Ils étaient toujours ensemble et me tenaient en haleine ! Deux charmants garçons espions qui s'amusaient toujours beaucoup et adoraient leur whisky ! »

Et des garçons espions, ils l'étaient vraiment, comme Jonathan le confirme : « Nous étions toujours les premiers à entrer et les derniers à sortir et nous ne manquions jamais une dégustation ! Il y avait toujours cinq whiskys à déguster et vous n'étiez censé en prendre qu'un verre de chaque. Nous nous regardions et disions "c'était bien, essayons encore celui-là". La jeune femme disait "ne viens-je pas de vous servir ?" Nous répondions "non, quelqu'un nous ressemble beaucoup", ça marchait à chaque fois ! L'atmosphère était toujours bonne, le whisky était spécial et le personnel était formidable. Quand le Members' Room a ouvert, nous nous y arrêtions au moins deux fois par semaine sur le chemin du retour, c'étaient des moments très spéciaux. »

Le duo a poursuivi ses aventures espions au sein de la Society jusqu'en 2013, lorsque Shaun est tragiquement décédé à seulement 58 ans, rendant le lien de Jonathan avec la Society encore plus poignant. Il poursuit : « Mes deux meilleurs amis de beuverie ne sont malheureusement plus parmi nous. Shaun est décédé en 2013 et il y avait un autre ami cher, Robin, lui aussi malheureusement plus avec nous. Le whisky n'est pas la boisson préférée de tout le monde, mais le partager avec des amis est spécial, en particulier les drams de la Society. C'étaient des moments très spéciaux et il me manque encore tellement. »

En l'absence de Shaun, Jonathan a poursuivi son voyage au sein de la Society et garde toujours un œil attentif sur les embouteillages de sa distillerie préférée, la distillerie 59. Jonathan ajoute : « La préférée de Shaun était la distillerie 59, alors naturellement c'est toujours le premier numéro que je recherche. En décembre 2021, le fût no **59.66 : Look deep into the light** est sorti. Cette année-là, Shaun aurait eu 66 ans, alors j'en ai commandé quelques-uns. Les notes de dégustation étaient incroyables : "Un merveilleux single malt Highland plutôt old school. Structuré, complexe, élégant et plein de complexité maltée et de notes fruitées subtiles et variées." Peut-être que Shaun n'était pas toujours très subtil ou élégant, mais le reste lui correspond parfaitement. »

Plus tôt cette année, Jonathan est retourné sur ses anciens terrains de chasse à Greville Street avec un autre vieil ami et membre de la Society, Ian Tinsley. Ensemble, le duo a savouré quelques drams et s'est remémoré le bon vieux temps. Il poursuit : « Retourner à Greville Street était incroyable et en fait assez émouvant. Je n'y étais pas retourné depuis le décès de Shaun en 2013. Cela a un peu changé, mais le personnel était formidable. Ils nous ont fait sentir, Ian et moi, très spéciaux. » En partant, Simone, la responsable du lieu, a offert à Jonathan une bouteille, fût no **59.98 : Walk past a tapas bar**. Jonathan ajoute : « J'aurais pu pleurer. Après toutes ces années et tous ces souvenirs, c'était très spécial. Je n'ai aucun mauvais souvenir d'être membre de la Society, seulement de bonnes histoires à transmettre. »

# BATCH 34 MOJO FUMANT



**La série « Heresy » de la Scotch Malt Whisky Society est fidèle à son nom avec cette première sortie d'un whisky d'Islay mûri dans des fûts précédemment utilisés pour du mezcal fumé et fruité. Julien Willems nous en dit plus sur ce mariage fascinant de saveurs mexicaines et écossaises avec le Batch 34 : Mojo fumant.**

La dernière fois que nous avons parlé de notre série « Heresy », c'était pour présenter le **Batch 33 : Scrumptious**. J'avais alors mentionné le changement de 2019 dans les règlements Scotch Whisky qui a ouvert la porte à l'industrie pour utiliser de nouveaux types de fûts pour la maturation. Revenons donc à cela aujourd'hui et parlons des fûts les plus controversés de cette liste, alors que nous découvrons le **Batch 34 : Mojo fumant**.

Qu'est-ce qui pourrait surpasser le Batch 33, mûri dans des barriques STR assaisonnées au calvados ? Des fûts de mezcal bien sûr ! Mais aussi, pourquoi ceux-ci ont-ils jamais été considérés comme « controversés » ? Eh bien, il y a plusieurs raisons, notamment un inventaire complet d'arguments échangés dans le débat séculaire sur l'équilibre entre tradition et innovation dans le Scotch whisky. Que vous soyez ou non conscient de ce débat, et quelle que soit votre position dans l'argument, nous avons décidé d'expérimenter avec ces fûts et avons apprécié les saveurs qu'ils ont conférées au whisky que nous avons choisi de faire mûrir en leur sein. Revisiter ce débat ne rendra pas le Batch 34 moins délicieux.

Certains pourraient tenter de vous dissuader de savourer ce whisky, au motif que les fûts de mezcal ne sont pas traditionnels dans le Scotch whisky. Chacun a droit à son opinion. Mais quand il s'agit de whisky, ne faites pas confiance à vos yeux ou à vos oreilles – il s'agit de votre palais, pas de celui de quelqu'un d'autre. Et dans cet esprit, je vous encourage à vous forger votre propre opinion non pas par oui-dire, mais par expérience personnelle. Quant à ces fûts, ils sont là pour rester, alors voyons ce qu'ils ont à offrir.

Pour commencer, lorsque nous avons senti ce dram pour la première fois, nous nous sommes tous préparés à l'impact, comme si une tempête d'été était sur le point de frapper Islay, et que vous ne pouviez rien faire d'autre que vous tenir sur la plage et regarder des nuages gris-pourpre foncé s'amasser, leur poids sur le

point de frapper la côte rocheuse en torrents de pluie, de tonnerre et de vagues déferlantes. La fumée et les composantes herbacées de ce premier nez étaient tout simplement énormes. Thym, romarin et marjolaine se disputaient tous l'attention, se vaporisant alors qu'ils sont jetés sur des charbons ardents. Il y a beaucoup à déballer ici, avec un whisky d'Islay dans toute sa gloire tourbée occupant le devant de la scène mais présentant quelque chose d'un caractère herbacé extrême. Quelque chose d'autre – quelque chose d'inhabituel – se passe.

Pour comprendre ce que cela pourrait être, vous devez comprendre ce qu'est le mezcal et comment il est fabriqué. En bref : c'est un spiritueux distillé au Mexique à partir de la fermentation de jus d'agave.

Alors, en quoi le mezcal diffère-t-il de la tequila ? Alors que la tequila est connue pour ses saveurs terreuses, le mezcal est connu pour sa fumée intense. Et il existe des différences claires dans la production menant à ces profils distincts. D'abord l'agave. Alors que la tequila est distillée uniquement à partir d'un type d'agave dans une certaine région, au moins 30 espèces différentes de la plante sont utilisées pour le mezcal dans une variété de régions. Une autre grande différence est la façon dont l'agave est transformée. Pour convertir les amidons de l'agave en sucres, la partie pertinente de la plante (piñas – ou cœur dans ce contexte) doit être cuite pendant longtemps, et c'est là que la deuxième différence devient apparente : la tequila est un processus plus rationalisé et contrôlé, où les piñas sont cuites dans des fours en briques ou dans des autoclaves plus modernes (autocuiseurs à vapeur modernes), alors que pour le mezcal traditionnel, le processus est beaucoup plus manuel. Une fosse est creusée et tapissée de pierres, et un feu de charbon chauffe les pierres à des températures très élevées. Les piñas sont ensuite ajoutées à la fosse, recouvertes de fibres d'agave et d'une bâche, et laissées à cuire pendant des jours. Cela donne

un profil fumé à l'agave en raison de la température et de la fumée dans la fosse, rappelant la façon dont la tourbe est brûlée dans les fours de maltage pour produire des saveurs fumées et tourbées dans le Scotch whisky.

L'agave cuite est broyée pour obtenir ses jus sucrés, qui sont ensuite fermentés et distillés. C'est là qu'une autre différence avec l'échelle plus industrielle de la production de tequila devient apparente. Les producteurs de mezcal traditionnels utilisent une variété considérable d'alambics, qui peuvent varier en taille, forme, matériau et tout ce qui se trouve entre les deux. Traditionnellement, cependant, le spiritueux est distillé deux fois, comme la plupart des Scotch whiskeys. Donc au moins de ce côté des choses, nous sommes en territoire familier.

La part du lion du whisky utilisé pour créer le **Batch 34 : Mojo fumant** provient d'une distillerie d'Islay bien connue et appréciée qui peut produire un whisky tourbé très puissant, qui dans ce cas a passé un peu plus de deux ans dans des fûts STR (rasés, toastés et recharbonnés) qui avaient été précédemment

assaisonnés avec un mezcal fumé et fruité aux notes herbacées et végétales. Le résultat est robustement fumé avec des impressions de goudron, de mélasse et de jambon mariné au sirop, de saumon fumé au hickory et d'une sauce mojo (contenant cumin, orange, citron vert, coriandre, menthe, généralement utilisée avec le porc) qui donne son nom à ce Batch.

Ce n'est pas un dram pour les âmes sensibles, mais si vous tentez l'expérience, vous serez généreusement récompensé si collant-sucré, fumé et goudronneux figurent en haut de la liste de vos saveurs préférées. Il n'est pas toujours facile de faire un acte de foi et d'essayer quelque chose de nouveau ou quelque chose que vous ne considèreriez normalement pas. Mais c'est la voie de la Society : remettez en question les idées préconçues (les vôtres autant que celles des autres) et le banal, et de nouvelles épiphanies gustatives suivront. Gardez l'esprit ouvert : bien que ces fûts de mezcal aient pu causer une agitation, après avoir goûté Smouldering Mojo, je suis certain que vous conviendrez qu'ils ne sont pas que fumée et miroirs.

## MOJO FUMANT

SMALL BATCH BLENDED MALT

BATCH 34  
CHF 83.-

MAX.  
UNE BOUTEILLE  
PAR MEMBRE



REGION	Blended Malt
CASKS	Matured in a selection of 1st Fill Mezcal-Seasoned Barriques and Refill Bourbon and Sherry Casks
AGE	10 years
DISTILLED	16 September 2014
OUTTURN	1777 bottles
ABV	49.9 %

Ce petit lot expérimental de blended malt whisky explore ce qui arrive quand l'Écosse et le Mexique se rencontrent pour la maturation d'un Scotch whisky tourbé en fûts de mezcal. Merveilleuse interaction dans ce royaume de notes fumées, offrant éléments côtiers, salés et robustes avec des impressions merveilleusement terreuses et végétales.

# ATTENDEZ-VOUS À ÊTRE SURPRIS !

LÉGER ET DÉLICAT

CASK NO. 76.160

CHF 159.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>16 years</i>
DISTILLED	<i>3 December 2008</i>
OUTTURN	<i>227 bottles</i>
ABV	<i>55.7%</i>

La bête aurait-elle été finalement domptée ? Nez très docile et modéré – herbe coupée, Limoncello, maquillage à la houppette et huiles essentielles de vétiver. Pas exactement des mots qu'on associe à cette marque de fabrique ! Et idem pour les saveurs de bouche – tagine de légumes, boudin au beurre, le tout accompagné d'un verre de Chablis frais aux notes bien typiques de fleurs de cerises et zest d'agrumes. On avait presque peur de le diluer, mais un peu d'eau suffit à mettre des parfums de camomille, fleurs de colza, marmelade d'orange et bougies de cire sur le devant de la scène. En bouche, la goutte nous a rappelé deux boissons pétillantes, le cocktail Bellini et le Crémant de Loire.

REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st fill hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
DISTILLED	<i>25 January 2012</i>
OUTTURN	<i>198 bottles</i>
ABV	<i>59.1%</i>

# GUI ET WHISKY

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 1.298

CHF 130.-



L'attaque olfactive livra quatre-quarts avec touche de vin rouge sucré, éclats de chocolat et purée de raisins secs. En bouche, le Panel fut particulièrement séduit par le développement des saveurs et de la texture : sècheresse, puis scones épicés suivis de biscuits sucrés et pain de seigle avec miel de sarrasin. L'eau apporta caramels aux myrtilles Blueberry Taffy, puis d'autres parfums – chocolat blanc à la vanille, confiture de roses et citron vert. Mêmes changements dans les saveurs et la texture en fin de course, avec une persistance de la note de crème anglaise vanille et prune. Après dix ans de maturation en tonneau ex-Bourbon, cette goutte a été transférée en pièce PX chêne américain et premier remplissage pour le reste de sa maturation.

# DÉLICHIEUSEMENT DÉLECTABLE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECs

CASK NO. 12.54

CHF 495.-



REGION	Speyside
INITIAL CASK	American Oak Ex-Oloroso Butt
FINAL CASK	1st Fill Ex-Oloroso Butt
AGE	31 years
DISTILLED	7 September 1989
OUTTURN	477 bottles
ABV	58.0 %

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 sert le plat principal de boeuf 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.

# MARQUETERIE D'ACAJOU

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECs

CASK NO. 85.102

CHF 108.-



REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogsheads
FINAL CASK	1st Fill Spanish Oak Oloroso Hogshead
AGE	13 years
DISTILLED	26 April 2011
OUTTURN	543 bottles
ABV	58.2 %

Notre nez nous dirigea vers le buffet en acajou ciré. On y mélangea des graines de fenouil à de la liqueur de prunes avant d'ajouter une pincée de mousse humide, des tranches d'abricot et du feuillage de pin trempé dans de l'eau-de-vie à la pomme. En bouche, direction l'Espagne en avion avec Sherry côtoyant oranges, amandes et empanadas fourrées aux pommes. Au nez, l'eau dévoile des notes de chocolat, d'ensaïmada saupoudrée de sucre, de crème de cassis et de camomille. Et pour finir, nous étions en train de mordiller de la réglisse rouge tout en sirotant du jus de raisin noir et en engouffrant du flan, assis à côté du buffet en acajou. Au départ de ce petit lot, il y avait deux pièces Bourbon de single malt écossais. Chacun de ces malts fut transféré dans de nouveaux fûts à neuf ans d'âge. On les fusionna ensuite avant de les embouteiller.

NO. 2  
LOW WINES  
STILL

CAPACITY:  
8,170 LITRES

## HARMONIEUX ÉQUILIBRE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 26.228

CHF 129.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill American Oak Oloroso Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>14 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>2 November 2010</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>268 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>54.7 %</i>

Expérience olfactive fascinante que le bouquet élégant et floral de cette goutte ! Il décline roses, violettes et jasmin côtoyant l'arôme puissant - bien que délicat et fruité - de fleurs de chèvrefeuille. En bouche, on avait l'impression de boire une gorgée de limonade d'antan et de mordre dans une tranche de melon miel avant de terminer sur la texture croquante d'un bol de granola aux fruits tropicaux. L'eau ajouta une dimension totalement différente, libérant des parfums de miel de bruyère crémeux et aromatique et Tepache - cette boisson rafraîchissante faite avec de l'écorce d'ananas et de la cassonade. Le palais évoqua pour certains la saveur réconfortante d'une tasse de camomille et fleurs de menthe servie avec des biscuits maltés au babeurre et une marmelade d'orange épicée.

## NOUS LÈVERONS ENCORE LE VERRE DE L'AMITIÉ !

SUCRÉ ET PIQUANT

CASK NO. 59.93

CHF 99.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>1st fill hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>13 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>10 January 2012</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>235 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>57,0 %</i>

En train de tremper nos réglisses Liquorice Allsorts dans le thé noir, nous y avons ajouté du sucre et une tranche de citron. Ensuite, nous avons tourné avec une cuillère en cuir. Plein de baies noires macérées dans la cassonade, cannelle sucrée et une bonne dose de crème de citron Lemon Curd en bouche. Un peu d'eau et le Panel était en train de marcher dans une forêt de pins, qui, bizarrement, produisait des abricots et des sandwiches à la marmelade d'oranges ! En bouche, il y avait maintenant limonade trouble, copeaux de noix muscade, tranches de poires Conférence et cookies aux pépites de chocolat qui sortaient du four.

# LES JOYAUX DE LA COURONNE DES ROIS ANTIQUES

FUMÉ ET FRUITÉ

CASK NO. 3.354  
CHF 260.–



<b>REGION</b>	<i>Islay</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>20 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>16 February 2004</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>235 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>56.3 %</i>

Encore un autre exemple de whisky absolument étonnant issu de cette distillerie de Islay selon le Panel. Le nez avant dilution regorge de chutneys de fruits exotiques, thés fumés, saumure de marinade, filets d'anchois à l'huile d'olive fumée et bois de santal fumant sur feu de plage. L'eau apporta mangue carbonisée, goyave et fruit de la passion, plus orties écrasées, varech séché, nori et jus de fruits exotiques. L'attaque en bouche avant dilution révèle une merveilleuse et grasse impression de camphre, toile de jute, fleurs d'ajoncs, thés de fruits exotiques, eau de mer et un mélange fumé/terreux. L'eau apporte confiture de fruits exotiques, une belle complexité médicinale, sirop pour la toux aux herbes et de magnifiques couches de douce fumée de tourbe. Une goutte hypnotisante à tous les points de vue – presque comme si elle venait d'une autre galaxie ! Elle a vieilli en pièce Bourbon pendant 17 ans avant d'être transférée en pièce ex-Oloroso, chêne espagnol et second remplissage.

<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>9 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>14 September 2015</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>218 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>61.7 %</i>

Arômes d'herbes et fleurs côtières, rochers mouillés, sable blanc et mer turquoise, bref, le cadre serein de la plage écossaise idyllique. En bouche, merveilleuse texture de tourbe infusée d'herbes provenant des saveurs légèrement sucrées de truite fumée et salée et de citrons confits au sel de mer fumé. L'addition d'eau nous vit retrousser le pantalon, enlever les chaussures et chercher des coquillages dans les flaques d'eau de mer. Tout ceci renforça l'atmosphère paisible et serein de ce havre de tranquillité. Une autre gorgée encouragea un membre du Panel à citer l'œuvre du dramaturge espagnol Pedro Calderón de la Barca, 'La vida es sueño' – 'La vie est un rêve'.

# LA VIDA ES SUEÑO

FUMÉ ET FRUITÉ

CASK NO. 149.18  
CHF 115.–



# SCOOBIE SNACK

AUDACIEUX ET TOURBÉ

CASK NO. 10.275

CHF 115.-



<b>REGION</b>	<i>Islay</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>2nd Fill Ex-Px Butt</i>
<b>AGE</b>	<i>11 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>17 October 2013</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>522 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>60.1 %</i>

Le Panel était d'accord pour dire qu'il s'agissait d'un sacré whisky. Notes de sels minéraux, sable de plage, bois de santal fumant, calamar au sel et poivre, épaisse fumée de tourbe et Brown Sauce sur carré de saucisse écossaise (Lorne Sausage), dès l'attaque. L'eau apporta oursin sur rochers mouillés, foin brûlant, beurre salé, grattons de porc arrosés de vinaigre de malt et bouillon de ramen umami avec un œuf dur. Palais à la texture merveilleusement crémeuse et au profilé tourbé intense et éblouissant, avec riches notes de chêne américain, saveurs de noix de coco roussie, liqueur de goudron sucrée, rince-bouche végétal et divers onguents et pommades. Après dilution, la goutte devint légèrement plus sèche avec fumée de charbon, saucisses au barbecue imprégnées de suie, varech mouillé, couteaux fumés, bois de sapin et antiseptique. A six ans d'âge, nous avons combiné dans un seul fût le contenu de deux pièces de Bourbon provenant de la même distillerie pour qu'il poursuive maturation et mariage. Ce fût de second remplissage avait auparavant abrité un autre embouteillage de type Two to One, le 7.243.

# MURMURE DES VAGUES

AUDACIEUX ET TOURBÉ

CASK NO. 53.517

CHF 133.-



<b>REGION</b>	<i>Islay</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>13 years</i>
<b>DISTILLED</b>	<i>5 March 2012</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>254 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>58,0 %</i>

Un coup d'œil sur la couleur de cette goutte et un membre du Panel se mit à évoquer le cricket alors que le batteur entra et sortait du terrain sans incidence sur le tableau d'affichage... Couleur pâle et arômes de Sherry Manzanilla. La goutte est sèche, fraîche et croquante avec un soupçon de sel. Pourtant, elle s'écarte du Sherry par sa douceur fruitée. Imaginez que vous en arrosez une huître fraîche. Penchez la tête en arrière et « gloup » ! Absolument délicieux ! Après dilution, elle devient un peu plus maritime avec embruns marins, mousse sur rochers de bord de mer et buissons d'ajoncs sur la côte. Où que vous soyez, imaginez le clapot des vagues sur la plage et vous en oublierez toute la frénésie quotidienne.

# UN DIAMANT BRUT AFFINÉ À LA FRANÇAISE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R2.20

CHF 132.-



REGION	Guyana
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Barrel
FINAL CASK	2nd Fill French Oak Barrique
AGE	18 years
DISTILLED	31 July 2004
OUTTURN	214 bottles
ABV	64.6 %

Le jury est accueilli par une surprenante note herbacée qu'il décrit comme lui évoquant du thé à la grande camomille, du café au ginseng, un mélange de salsa verte aux herbes et de sauce aux baies roses. S'ensuit immédiatement en bouche une saveur terreuse et végétale, avec des notes de pain d'épices, de cannelle et de clou de girofle, de tarte aux pommes, mais aussi de ronce et de confiture de vanille. L'eau a ajouté une sensation de croûte aux herbes accompagnée d'un steak de thon et de boulettes de viande sucrées et grillées à la cassonade, tandis qu'au goût, nous avons vraiment eu cette douceur rappelant un pudding au caramel collant et un sponge cake au chocolat noir accompagnés d'un verre de cherry cola. Après avoir passé 12 ans dans un ex-bourbon barrel, nous avons transféré ce whisky dans un second fill toasted French oak barrique qui avait servi à la maturation du whisky 121.98.

## 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.

# SHARE YOUR STORY

Markus Buchser | Membre depuis 1997



Le slogan « L'Écosse se trouve maintenant sur l'Aar » m'a donné l'impulsion il y a de nombreuses années de participer à plusieurs dégustations de whisky. Cependant, le nombre allant jusqu'à 30 Single Malts différents s'est avéré être « too much », bien qu'un seul « dé à coudre » ait été servi par whisky. En 1997, on m'a offert une adhésion à la Scotch Malt Whisky Society. La même année, nous avons visité le Members' Room The Vaults à Édimbourg, où nous avons trinqué dans le club alors que Hong Kong était rendu par la Grande-Bretagne à la Chine. De plus, grâce à notre adhésion à la SMWS, nous

avons trouvé le Dunain Park Hotel à Inverness, un ancien pavillon de chasse géorgien avec des chambres splendides. Après le dîner, deux whiskys de la Society nous ont été offerts à chacun. Malheureusement, l'hôtel a été gravement endommagé par un incendie en 2014.

Je n'aurais jamais pensé que « Uisge Beatha » accompagnerait ma vie pendant si longtemps. Ayant savouré de nombreuses bouteilles de la SMWS et assisté à 100 dégustations à ce jour, j'attends toujours avec impatience d'autres dégustations.



## DÉGUSTATIONS

HORAIRES DES  
DÉGUSTATIONS  
19H00 - 22H00

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	CITY	LOCATION
<i>Mercredi, 3 décembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Jeudi, 4 décembre</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 5 décembre</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Mercredi, 10 décembre</i>	<b>Lucerne</b>	<i>Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai</i>
<i>Jeudi, 11 décembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 12 décembre</i>	<b>Lausanne</b>	<i>Tibits (1er étage), Place de la Gare 11</i>
<b>2026</b>		
<i>Vendredi, 6 février</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Jeudi, 12 février</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 13 février</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Jeudi, 5 mars</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 6 mars</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Jeudi, 12 mars</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 13 mars</i>	<b>Saint-Gall</b>	<i>Hofkeller, Klosterhof 3</i>
<i>Jeudi, 19 mars</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Vendredi, 20 mars</i>	<b>Lucerne</b>	<i>Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai</i>
<i>Vendredi, 24 avril</i>	<b>Lausanne</b>	<i>Tibits (1er étage), Place de la Gare 11</i>
<i>Jeudi, 7 mai</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 8 mai</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Vendredi, 22 mai</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>

RÉSERVATION  
INDISPENSABLE  
POUR TOUS LES  
ÉVÉNEMENTS

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

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



**Pour des nouvelles plus récentes,  
suivez-nous sur Facebook :**

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

**SMWS Switzerland llc**

Route des Monnaies 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)