



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

OUTTURN

FÉVRIER 2026
SMWS Switzerland

DÉBUT
DES VENTES :
SAMEDI
14 FÉVRIER



**WHISKY LOVE
IS BLIND**

WWW.SMWS.CH



C'EST PARTI ... LES PREMIÈRES NEWS POUR 2026 !

La nouvelle Creators Collection s'intitule « FORTIFIED » – pour celle-ci, l'équipe whisky s'est rendue en Australie. Le terme « FORTIFIED » désigne les vins fortifiés – en Europe, il s'agit des vins de Porto, Marsala, Madère et Malaga. En Australie, le même procédé permet également de produire d'autres vins – Chardonnay, Muscat ou Tawny classique.

L'embouteillage de la série Heresy Small Batch est également passionnant : **Batch 35 : Voile de cacao**. C'est le premier embouteillage issu de notre propre Sherry Cask Whisky Solera. Attendez-vous à des arômes de clafoutis et liqueur de cannelle, barres de chocolat, confiture de cassis et sauge caramélisée.

Par ailleurs, je dois l'admettre, l'Outturn actuel est un peu orienté sherry – c'est-à-dire de nombreux embouteillages issus du profil Fruits secs et épices. Mais là aussi, des comparaisons intéressantes peuvent être établies – STR PX seasoned, ex-PX de chêne européen, ex-Oloroso de chêne américain et bien plus encore.

Ça ne vous convient pas ? Pas de problème, visitez notre boutique en ligne. Plus de 100 embouteillages issus des anciens et nouveaux profils aromatiques y sont disponibles. Des embouteillages à découvrir ou à redécouvrir.

Bon feuilletage et Slàinte Mhath !



Patric Lutz

LE VOL ULTIME DANS DES FÛTS DE VINS DOUX D'AUSTRALIE

À la Scotch Malt Whisky Society, nous n'avons jamais eu peur d'expérimenter avec la maturation en fûts. Au fil des années, nous avons exploré à peu près tous les types de fûts imaginables – et découvert encore et encore comment un grand whisky peut être façonné par un fût exceptionnel.

Comme tout le monde le sait, nous avons une histoire d'amour de longue date avec les fûts de sherry et les résultats gustatifs nous surprennent et nous ravissent encore aujourd'hui. Riche, stratifié et plein de caractère – c'est une formule dont nous savons qu'elle fonctionne. Mais cela nous a fait réfléchir : si les fûts de sherry peuvent faire autant, qu'en est-il des autres vins fortifiés ?

Avec Fortified : Adventures in Australian wine casks, nous avons emmené cette question de l'autre côté du monde – explorant l'impact de fûts qui contenaient autrefois du Chardonnay fortifié, du Tawny et du Muscat. Le résultat ? Une nouvelle expérience gustative, construite sur le même goût de l'aventure qui définit tout ce que nous faisons.

C'est du whisky avec une touche d'originalité. Spiritueux familier, saveur inattendue ... Et vous le goûterez immédiatement – couche après couche de texture, de douceur et d'épices inattendues. Le Chardonnay apporte une profondeur de noisette et un chêne crémeux. Le Tawny ajoute des fruits secs, du toffee et de la chaleur. Le Muscat soulève tout avec une douceur florale vibrante. C'est un type d'influence de fût différent – et un nouveau type de voyage gustatif.

Fortified : Adventures in Australian wine casks est une célébration de l'exploration gustative – où le whisky atteint de nouveaux niveaux de complexité et de brillance grâce à son temps passé dans du bois lointain.





EUAN CAMPBELL HEAD OF WHISKY CREATION

« Les fûts de vins fortifiés sont idéalement adaptés à la maturation du Scotch whisky, et à la Société nous sommes de grands défenseurs du fût de sherry. Dans notre collection 'Fortified', nous allons plus loin pour explorer des fûts de l'autre bout du monde. Une sélection de whiskies vieilliss dans des fûts de vins fortifiés australiens. Nous couvrons le Tawny (un à essayer si vous appréciez les whiskies vieilliss en fûts de Porto), le Muscat (peut-être avez-vous déjà essayé un whisky vieilli en fûts de Moscatel ? En voici un pour vous), et des fûts de Chardonnay fortifié incroyablement rares (franchement d'une beauté et d'une richesse indescriptibles, whisky aux raisins dorés ici). Rejoignez-nous pour élargir vos horizons de fûts et vivre quelque chose de vraiment spécial. »

NOYÉ DANS LE JUS DE SALADE DE FRUITS

FRUITS MÛRS ET MIEL

CASK NO. 5.142

CHF 215.-



REGION	<i>Lowland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill 300l Australian Fortified Chardonnay</i>
AGE	<i>22 years</i>
DISTILLED	<i>27 January 2003</i>
OUTTURN	<i>157</i>
ABV	<i>53.2 %</i>

Nez: notes de copeaux de noix de coco sur pain Naan Peshwari, herbe juste coupée, fraises trop mûres, jus de mangue et serres de jardin botanique. L'eau apport yaourt à la pêche, thé rooibos, pavlova mangue et chocolat blanc avec petite touche de feuille d'ortie écrasée. En bouche, il y a Kirsch, crème de menthe, pêches mûres, nectarines et pain de prunes et une petite fioriture mentholée de gâteau à la menthe. Jus de fruits, miel de dattes, thé d'hibiscus et mangue passée au chalumeau après dilution. Goutte vieillie en tonneau ex-Bourbon pendant 19 ans avant d'être transférée en tonneau de premier remplissage de 300 litres ex-Chardonnay fortifié australien.

MERVELLE AUSTRALIENNE

FRUITS MÛRS ET MIEL

CASK NO. 70.65

CHF 165.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill 300l Australian Tawny</i>
AGE	<i>17 years</i>
DISTILLED	<i>14 February 2008</i>
OUTTURN	<i>190 bottles</i>
ABV	<i>54.9 %</i>

La goutte a passé 14 ans en tonneau ex-Bourbon avant son transfert dans ce fût Tawny australien de premier remplissage. Il y poursuivra sa maturation. Sa couleur est incroyable. En olfactif, il y a confiture, purée de pommes et cerises confites et des notions de Shiraz fruité. Viennent ensuite en sourdine des soupçons de tabac, de cuir et de noix de coco déshydratée. En bouche fusion de génoise collante à la confiture et de vin rouge légèrement épicé. Finale taquine alliant chêne moelleux et brindilles de romarin. Après dilution, le nez décline miel et note sucrée de Butterscotch, kumquat et carambole, bouffées de chèvrefeuille et de noisettes. La bouche, elle, derrière les saveurs dominantes de sangria, révèle orange et masepain suivis d'un nuage de tabac et de noix muscade en finale.

QUE PENSEZ-VOUS DE CES POMMES ?

FRUITS MÛRS ET MIEL

CASK NO. 9.311

CHF 185.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Australian Muscat Barrique</i>
AGE	<i>21 years</i>
DISTILLED	<i>11 September 2003</i>
OUTTURN	<i>198 bottles</i>
ABV	<i>55.6 %</i>

Attaque olfactive révélant tartes aux fraises, tabac, confiture d'abricots, gâteau aux amandes Battenberg et raisins blonds trempés dans le cognac jeune. On trouve aussi des notes de vins de dessert jeunes, fudge à la vanille et crème au citron. L'eau apporta des notions de cidre en fermentation, pommes rouges, fleur d'oranger, dattes collantes et thé à la menthe. Avant dilution, la bouche déployait de merveilleuses et plantureuses saveurs de vieil Armagnac, melon mûr, bois durs cirés, vieux vin de Madère, confiture de châtaignes et une note épicée de pain de seigle. La dilution apporta davantage de Cognac et d'Armagnac, une douceur mielleuse plus profonde, des saveurs de pommes au four, amandes grillées et poires pochées dans le Sauternes. La goutte a vieilli en tonneau ex-Bourbon pendant 16 ans avant d'être transférée en barrique australienne de premier remplissage, ayant au préalable abrité du Muscat.

« HERESY » SMALL BATCH DELIGHTS

REGION	Blended Malt
CASK	Drawn From The SMWS Whisky Solera
AGE	11 years
DISTILLED	7 May 2014
OUTTURN	1517 bottles
ABV	50.0 %

Inspirés par nos voyages à Xéres au cours des années, nous avons commencé à créer notre propre blend de la SMWS, vieilli en fût de sherry selon la méthode Solera. Nous avons donc assemblé un certain nombre de blends du Speyside dans des pièces de Sherry spécialement sélectionnées. Cet échantillon, qui fait partie d'un lot plus conséquent, est le premier à être soutiré. A chaque ponction, nous remplacerons la Solera exprimée par du nouveau whisky. Les membres de la Society auront ainsi l'occasion d'apprécier l'évolution des différentes expressions au fil du temps.

Batch 35: Voile de cacao est le premier embouteillage tiré du tout nouveau système solera de fûts de sherry de la Scotch Malt Whisky Society. Julien Willems en dit plus sur le système solera et ce à quoi vous pouvez vous attendre de ce nouvel embouteillage.

En 2024, nous avons révélé que le propre système « solera » de la Society prenait forme dans notre entrepôt sous douane dans le Central Belt d'Écosse. L'inspiration est venue de l'expérience approfondie du Whisky Team lors de visites dans les bodegas de sherry du triangle de sherry espagnol, où ce système fait partie intégrante de la maturation du sherry.

Comme l'explique Ed Furmston-Evans du Whisky Team : « Les systèmes solera sont une méthode traditionnelle de maturation du sherry à Jerez, où les fûts du bas contiennent le vin le plus ancien. Au fur et à mesure qu'ils se vident, le vin des fûts du dessus est déplacé vers le bas. On obtient ainsi cet assemblage en constante évolution qui permet une très grande régularité et une complexité massive. »

Notre propre série « Heresy » de blended malts en petits lots s'est toujours inspirée du système solera, sans avoir rien de formel en place pour reproduire sa structure organisée. Le whisky qui est devenu la base de nos premières expressions fortement sherry-

VOILE DE CACAO

FRUITS SECS ET ÉPICES

BATCH 35

CHF 115.-



sées – Exotic cargo 1 et 2, Spice cannon, Big swirl – utilisait tous une partie du même lot de fûts que nous avons d’abord assemblés ensemble, puis retournés dans leur bois d’origine. Même si nous n’y avons pas mis le nom à l’époque, c’était la graine de notre propre système solera, créant un ingrédient de blended malt cohérent pour un usage futur.

Mais alors que nous commençons à épuiser ces stocks, nous nous sommes retrouvés face à la question : et maintenant ? La réponse évidente était d’adopter une approche plus formelle et à long terme avec la solera.

Ainsi, en 2024, nous avons sélectionné 20 hogsheads qui constitueraient la propre solera de la Society, assemblant ces whiskies et retournant le blended malt résultant dans leurs fûts d’origine. Ces fûts ont été maintenus ensemble et marqués en conséquence pour les identifier comme faisant partie de la solera. Les fûts utilisés sont tous des hogsheads oloroso en chêne espagnol ou en chêne américain, certains de premier remplissage et d’autres de second remplissage lorsqu’ils ont été assemblés pour la première fois. Le souhait était d’inclure une variété d’influences de fûts de sherry dans la composition de ce blended malt original.

Après avoir été remplis à nouveau avec le blended malt, les fûts solera ont ensuite sommeillé pendant un an, jusqu’à ce que nous tirions des échantillons pour surveiller la qualité du whisky. Nous avons adoré ce que nous avons goûté, avec la forte influence du sherry et des vagues de notes épicées déferlant sur nos palais, et avec une énorme complexité.

Cela nous amène au **Batch 35 : Voile de cacao**, la première expression tirée de cette nouvelle solera de fûts de sherry SMWS. Nous avons sélectionné quatre hogsheads de la solera, non seulement sur leurs mérites individuels, mais sur la façon dont ils pouvaient s’intégrer dans la recette globale. Une fois que nous étions satisfaits du résultat, nous avons assemblé les fûts sélectionnés ensemble pour créer ce nouveau

numéro dans notre série expérimentale de whiskies en verre transparent. Le reste des fûts a été assemblé à nouveau, et quatre nouveaux hogsheads de sherry ont été ajoutés à l’assemblage en remplacement de ceux utilisés dans Cocoa drift, avant d’être à nouveau remplis dans les hogsheads solera d’origine. Un qui entre, un qui sort, telle est la règle actuelle.

Alors, qu’est-ce que cette façon de travailler avec le whisky apporte à ses saveurs ? Jusqu’à présent, ce que nous remarquons est une intégration des saveurs, les différents composants de single malt se réunissant plus harmonieusement et distribuant l’impact du bois de manière plus uniforme sur les fûts. Attendez-vous à du clafoutis et de la liqueur de cannelle, des barres de chocolat, de la confiture de cassis et de la sauge caramélisée. L’ajout d’eau apporte des saveurs de mélange d’épices ras-el-hanout, de sirop de fraise embrassé par la noix de coco et de tartes saupoudrées de cannelle, avant de terminer avec du macis, du piment de la Jamaïque et un murmure de feuille de laurier. Il est riche, audacieux et complexe.

Cela vous plaît ? Tant mieux, car comme le dit notre responsable de la création de whisky Euan Campbell : « Au cours des prochaines années, les membres de la Society auront la chance de découvrir l’évolution de notre solera à travers différents embouteillages de plus en plus âgés. »

Nous espérons que vous avez hâte de partager cette aventure avec nous, de découvrir de nouveaux drams avec une parenté commune, comme de nouvelles branches d’un arbre généalogique à chaque embouteillage. C’est une histoire sans fin que vous pourrez découvrir avec vos papilles gustatives, et une opportunité exceptionnelle d’être là dès le tout début d’une série d’embouteillages qui vous accompagnera au cours des prochaines années et qui sait, peut-être des décennies. Mais une chose à la fois. J’espère que vous apprécierez Cocoa drift et que vous vous garderez une bouteille pour la comparer avec les prochains embouteillages de la solera de fûts de sherry SMWS. D’ici là, profitez-en !

LE LENDEMAIN MATIN APRÈS LE DRAM DE LA VEILLE ...

Il y a quelques années, le British Medical Journal s'est amusé aux dépens de James Bond. D'après ce qu'il buvait dans les livres d'Ian Fleming, il a calculé que 007 consommait en moyenne 92 unités d'alcool par semaine – suffisamment pour lui donner un sérieux cas de delirium tremens. Dans ses mains tremblantes, chaque

boisson aurait été secouée, pas seulement ces martinis, et il est douteux qu'il aurait pu tirer droit. Et après s'être effondré dans son lit, il ne se réveillerait pas dans les bras d'une belle femme, mais seul et saisi par la gueule de bois infernale.

Bien sûr, l'industrie du Scotch whisky ne tolérerait jamais un tel excès, pas avec son mantra de « consommation modérée ». Mais avec la meilleure volonté du monde, les gueules de bois arrivent parfois. Et pour être juste envers les amateurs de whisky, un dram de Single Malt, comparé à un shot de ce truc inodore, incolore et sans goût qu'on appelle vodka, est rempli de composés aromatiques connus sous le nom de congénères. Ces impuretés donnent à la boisson son caractère et sa complexité, mais elles ont un prix.

Leur quantité varie clairement d'une bouteille à l'autre. L'auteur et consultant en whisky Nick Morgan dit : « Je pense que nous savons tous par expérience amère que si vous buvez un Single Malt fortement aromatisé, vous êtes beaucoup plus susceptible d'avoir un pire mal de tête que si vous buviez la même quantité de blended whisky. »

Parmi les malts, qui sait quel dram vous amènerait plus vite dans un endroit sombre – quelque chose de piquant et de poilu d'Islay, ou quelque chose de souple et de bruyère du Speyside ? L'âge jouera un rôle, et évidemment le degré d'alcool.

Si vous vous dirigez vers une gueule de bois, le vrai coupable est une substance hautement toxique appelée acétaldéhyde. C'est ce en quoi le corps décompose initialement l'alcool avant de le convertir en quelque chose de moins toxique. La biochimiste Vandana Vijay explique que : « Au fur et à mesure que nous continuons à boire plus d'alcool, le foie peine à le traiter, et

nous obtenons une accumulation d'acétaldéhyde. Cela met notre système en surrégime pour éliminer les toxines de notre corps. »

Elle décrit les congénères comme « des composés mineurs de sous-produits toxiques qui peuvent être n'importe quoi, des tanins au méthanol en passant par l'huile de fusel », et dit que, parce que nos organes sont occupés à métaboliser l'éthanol, « devoir traiter les congénères en plus ajoute un autre stress au corps. »

Pour essayer de détoxifier le système, le corps puise dans ses réserves de vitamines, de minéraux et d'acides aminés jusqu'à ce qu'elles soient épuisées. Les trois piliers suivants garantissent un repos optimal : un sommeil réparateur, de l'exercice physique et une alimentation équilibrée.

Laissant la science de côté, la mention d'impuretés rappelle la célèbre affaire « What is Whisky ? » du début des années 1900, lorsque la Distillers Co. (DCL) s'est retrouvée dans une lutte existentielle avec les producteurs de pot still qui alléguaient que le spiritueux d'un patent still (colonne) était en quelque sorte impur. La DCL a riposté en lançant Cambus, un Grain Whisky de sept ans « mild-matured » qu'elle a promu sous le slogan accrocheur : « Not a headache in a gallon ». De nos jours, comme le dit Nick Morgan : « Je pense que vous trouveriez très difficile de faire passer cela devant l'autorité des normes publicitaires. »

La DCL affirmait que : « Par le processus de distillation en patent still, les huiles volatiles qui dérangent l'estomac et provoquent des maux



Nick Morgan, écrivain spécialisé en whisky et consultant



Dhruv Trivedi and Vandana Vjay de Bounce Back



Charlie MacLean, écrivain spécialisé en whisky



Richard Paterson

de tête sont éliminées. » En vérité, si vous deviez descendre un gallon de Cambus, un mal de tête ou un estomac dérangé seraient le moindre de vos soucis. Un bien meilleur conseil vient de l'ancien master blender de Whyte & Mackay, Richard Paterson, qui dit : « Si vous savez que vous avez atteint le sommet, vous devez boire des gallons d'eau, de préférence avant d'aller au lit pour être complètement hydraté. »

Il vaut la peine de se rappeler que l'alcool est un puissant diurétique, et que notre cerveau spongieux est composé de 70 à 80 pour cent d'eau. Une fois déshydraté, il rétrécira, tirant sur les membranes qui le rattachent au crâne. La douleur qui en résulte est un symptôme classique de la gueule de bois physique telle que définie par l'écrivain Kingsley Amis, par opposition à ce qu'il appelait la gueule de bois métaphysique, qui est liée à des sentiments de honte, de remords et même de dégoût de soi.

L'auteur de whisky Charlie MacLean admet : « Pour être honnête, je n'ai pas vraiment de gueules de bois. Je me fatigue, et le remède serait de dormir un peu plus, mais alors la conscience calviniste ne vous le permet pas. » Il y a sans aucun doute une dimension morale à la gueule de bois, comme la Bible le précise : « Qui a des malheurs ? Qui a des chagrins ? » Proverbes 23 :29 – 35 demande à savoir, avant de bondir avec la réponse : « Ceux qui s'attardent longtemps au vin. »

Si cela semble plutôt Ancien Testament, c'est parce que c'est le cas, et il y a là une vérité sur les gueules de bois. Cédez-vous à cette voix

intérieure sévère prêchant comme un ministre presbytérien sur le salaire du péché ? Ou êtes-vous un peu plus catholique, et plus indulgent envers vous-même ?

Ici, Richard Paterson a quelques mots de réconfort si vous vous trouvez avec une gueule de bois. « Vous savez ce que vous avez fait, et vous avez payé pour cela, mais d'un autre côté, les gens oublient souvent pourquoi ils l'ont fait en premier lieu », dit-il. « Si j'ai bu plus que d'habitude, c'est normalement parce que je me sentais heureux et c'était peut-être une célébration ou une histoire de succès. Si vous le mettez de cette façon, il est beaucoup plus acceptable de savoir que c'est le reflet de ce que vous avez accompli. »

Peut-être que c'était simplement que vous étiez parmi de vieux amis faisant la fête tard dans la nuit et liés ensemble par les charmes conviviaux du whisky. Bien sûr, il y aura des conséquences le matin, mais quand il arrive, le conseil de Charlie est de méditer sur les sages paroles du poète William Blake et d'imaginer que vous essayiez simplement de saisir un moment de bonheur alors qu'il passe en trombe.

Celui qui lie à lui-même une joie Détruit la vie ailée

Celui qui embrasse la joie alors qu'elle s'envole Vit dans le lever de soleil de l'éternité

Cet article est tiré du numéro 76 d'Unfiltered, publié en décembre 2022. Tous les noms et titres corrects au moment de la publication.

INJECTION D'AIRELLES

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 68.137

CHF 119.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bodega Oloroso Butt</i>
AGE	<i>15 years</i>
DISTILLED	<i>19 October 2009</i>
OUTTURN	<i>470 bottles</i>
ABV	<i>56.6 %</i>

Le nez parcourt en reniflant le papier d'un bonbon à mâcher aux airelles Huckleberry Taffy. Il y découvre aussi mélasse, graines de sésame, cannelle, fraises lyophilisées et écorce d'orange. Palais fidèle au nez avec couches d'orange, crème anglaise à la mélasse, tarte au citron Key Lime pie et une touche de clou de girofle. L'eau nous sert une tranche de pain de seigle généreusement tartinée de confiture d'orange et de figues au miel. En finale, la goutte se fait plus légère, mettant en avant des notes de vanille qui côtoient gingembre, kiwi et canneberges écrasées mélangées à de la menthe. A 11 ans d'âge, nous avons fusionné dans ce fût le contenu de deux pièces ex-Bourbon issues de la même distillerie pour qu'il poursuive maturation et mariage.

SPORRANS À SÉVILLE

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 113.78

CHF 115.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill STR PX-Seasoned Barrique</i>
AGE	<i>15 years</i>
DISTILLED	<i>22 December 2009</i>
OUTTURN	<i>205 bottles</i>
ABV	<i>63.3 %</i>

L'aspect fruité de l'attaque (cerises Amarena, confiture d'abricot, raisin rouge) disparaît peu à peu. Il est remplacé par des caractères plus robustes d'olives noires, charcuterie ibérique Caña de Lomo, pumpernickel, meules de foin et bois de bateau goudronneux. Le palais, qui est un véritable Gulliver de chêne, mélasse, mégots de cigares et cuir, est difficilement restreint par rubans de miel, fraises, cerises et noix de coco liliputiens. Après dilution, nos nez se virent transportés dans un bar à tapas de Séville aux murs recouverts de vieux lambris, où nous arborions des sporrans de cuir neuf. En bouche, équilibre satisfaisant de tarte tatin et Dulche de Leche et de bœuf séché, pâtisseries aux raisins de Corinthe Fly Cemeteries, bière blanche trouble Witbier et piment. Après douze ans sous pièce ex-Bourbon, cette goutte continue sa maturation dans une barrique de premier remplissage ex-PX.

ONGUENT SUR NOIX GRILLÉES

AUDACIEUX ET TOURBÉ

CASK NO. 53.515

CHF 139.-



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bodega Oloroso Butt</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>16 November 2010</i>
OUTTURN	<i>570 bottles</i>
ABV	<i>56.5 %</i>

Nos maux divers et variés furent guéris dans des couloirs d'hôpital, à l'aide de bandages antiseptiques et un massage aux pierres chaudes, si bien que nous avons allumé le feu de camp sur la plage qui dégagait des odeurs de fumée de noix et de porc grillé sur du romarin. Même note médicinale en bouche – onguent sur noix grillées suivi de popcorn, vanille, écorce de citron et coquilles St Jacques poêlées recouvertes d'un glaçage balsamique. Après dilution, bonbons Cinder Toffee, chamallows et glace à la pistache affrontent flaques d'eau de mer dans les rochers. En bouche, mélange d'amandes grillées sur le feu avec huîtres et pinces de homards trempées dans le sherry. Bref, un festin magnifiquement orchestré. Nous avons marié dans ce fût deux pièces ex-Bourbon, (10 ans d'âge et même distillerie) pour qu'elles poursuivent maturation et mariage.

JAMBON-BEURRE

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 41.188

CHF 99.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill European Oak Ex-PX Butt</i>
AGE	<i>13 years</i>
DISTILLED	<i>17 June 2012</i>
OUTTURN	<i>580 bottles</i>
ABV	<i>55.1 %</i>

Dattes et figues, terre, raisins de Smyrne et fruits noirs genre prunes. Le Panel était d'accord pour dire qu'on était en plein dans le territoire d'un sherry classique. On remarqua aussi une subtile note de cire et un délicieux arôme de dague à tabac et miel cristallisé. L'eau rendit la goutte plus terreuse, profonde, un tantinet plus charnue et ajouta une note de camphre. En bouche, ampleur et audace, prunes à gogo, anis étoilé, vieil Armagnac, jambon ibérique et notes umami de cornichons et sauce soja. L'eau introduisit des impressions de bières Ales ambrées et rouges, bœuf Stroganoff, Pinot noir vieilli et chutneys de fruits noirs. A neuf ans d'âge, nous avons combiné les contenus de deux pièces ex-Bourbon de la même distillerie dans ce fût afin qu'il poursuive maturation et mariage.

AH, LES BONS VIEUX JOURS!

CHÊNE GRILLÉ ET VANILLE

CASK NO. 46.163

CHF 129.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso American Oak Hogshead</i>
AGE	<i>17 years</i>
DISTILLED	<i>14 March 2008</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>50.9 %</i>

Parfums réconfortants de pommes à cuire parfumées au zest d'orange en train de cuire sur la cuisinière et de cuiller à miel léchée. Le tout nous réjouit infiniment. En bouche, cet état de bien-être se prolonge avec des saveurs de miel de manouka sur myrtilles, pomme de pin et pâte à tartiner Apple Cider, glaçage au beurre de vanille et assortiment de viennoiseries. Après dilution, il y avait muesli grillée au raisins secs, yaourt grec au miel et dessert anglais aux baies d'été Eton Mess, le tout suivi d'arancini de riz au lait avec du sirop de cynorhodon, amandes et crème au chocolat blanc. Les bons vieux jours, quoi ! Après 13 ans de maturation sous pièce ex-Bourbon, cette goutte a été transférée en pièce de chêne américain Oloroso de premier remplissage.

DÉGUSTATION DE SHERRY DANS FUMOIR À CIGARES

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 72.129

CHF 96.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Spanish Oak Ex-PX Butt</i>
AGE	<i>11 years</i>
DISTILLED	<i>29 October 2013</i>
OUTTURN	<i>580 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

Ce fût est le produit de l'assemblage, puis du vieillissement et du mariage, à 7 ans d'âge, de deux pièces ex-bourbon provenant de la même distillerie. Le résultat est fascinant. Le nez dégageait peau d'orange glacée, masepain, gingembre et cuir mais aussi bois aromatique, mastic et fumée d'encens d'église. En bouche, on trouva jambon fumé mais surtout une riche saveur sucrée de bonbons Cinder Toffee, Sherry foncé, raisins secs, dattes, chocolat et pie aux prunes. Après dilution, mélasse, mélasse de dattes, pissenlit et bardane se bousculaient pour entrer dans un fumoir à cigares. En bouche, il y avait maintenant Sherry, Stout et douceur de sauce barbecue, avant de finir sur un mélange camphre et charbon de bois incandescent.

BAISERS DE BONBONS À LA CERISE

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 11.71

CHF 71.-

BOTTLING STRENGTH
48%
ALCOHOL BY VOLUME



REGION	Highland
CASK	1st Fill Ex-Oloroso Butt
AGE	10 years
DISTILLED	18 September 2015
OUTTURN	742 bottles
ABV	48.0 %

Bruits étouffés de cave éclairée à la chandelle nous enveloppant de fauteuils de cuir, chêne vieilli, nectar de pêche et écharpes de soie aux parfums de baies. Fruits rouges s'accrochant au vieux bois comme à un secret. Chaleur du premier baiser : chocolat entrelacé de cerise, grains de café et canard à la sauce aux prunes. Le tout était capiteux, riche et duveteux de tanins veloutés. La seconde gorgée était plus douce, un véritable bisou de figes fraîches, vinaigre balsamique et épices. L'eau rendit le nez plus expansif encore, alors que fusionnaient cerises confites, huile d'orange, réglisse et glace au parfum de Sticky Toffee Pudding. Une rencontre qui se termina par une fanfare taquine de bonbons à la cerise fondant dans le caramel salé et la poudre de chocolat qui laissa un léger arrière-goût de gingembre et clous de girofle.

TRÉSORS DES OCHILS

FRUITS MÛRS ET MIEL

CASK NO. 28.114

CHF 97.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrels
FINAL CASK	1st Fill Ex-Oloroso Butt
AGE	10 years
DISTILLED	12 May 2015
OUTTURN	631 bottles
ABV	60.9 %

Chez le glacier, naviguant à travers les glaces aux parfums variés, le nez ravi de découvrir boules de glace rhum et raisins, caramel salé, toffee au chocolat et cake au massépain. En bouche, touche de vin rouge liquoreux sur tablette de nougat, tranches de fruits à noyaux avec glaçage de gelée de pommes et nuances sucrées et épicées de cocktail Manhattan. Après dilution, nez et bouche se parent de notes de cerise, orange épicée et flapjack, avec baie rouge en finale. Au bout de huit ans de vieillissement, nous avons combiné un certain nombre de fûts de la même distillerie. Nous avons ensuite enfutaillé le single malt obtenu dans différents fûts afin qu'il poursuive sa maturation. Il s'agit ici d'un de ces fûts.

RÉSERVEZ LA DATE

26.3. – 28.3.2026

SCHIFFFAHRTSGESELLSCHAFT VIERWALDSTÄTTERSEE SCHIFFSTEG I | LUCERNE



VENEZ NOUS RENDRE VISITE 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.

Olaf Meier tiendra une dégustation le vendredi 27 mars à 18h30 – celle-ci s'adresse en premier lieu aux amateurs de whisky qui souhaitent faire connaissance avec la Society. Mais bien entendu, les membres actuels auront également plaisir à voir Olaf en action.

Pour plus d'informations, consultez le site www.whiskyschiff-luzern.ch

QUAND ?

Jeudi 26 mars 2026 | 17h00 – 22h30

Vendredi 27 mars 2026 | 16h00 – 22h30

Samedi 28 mars 2026 | 14h00 – 22h30

OÙ ?

Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV)

Schiffsteg I | Lucerne



BASEL TATTOO 2026

MARDI 21 JUILLET 2026
DATE LIMITE D'INSCRIPTION : 31 MAI

PROGRAMME AVEC PLACE ASSISE EN CATÉGORIE I CHF 189.-

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. 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 SOUS [SHOP.SMWS.CH](https://shop.smws.ch) – SPECIAL EVENTS

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.

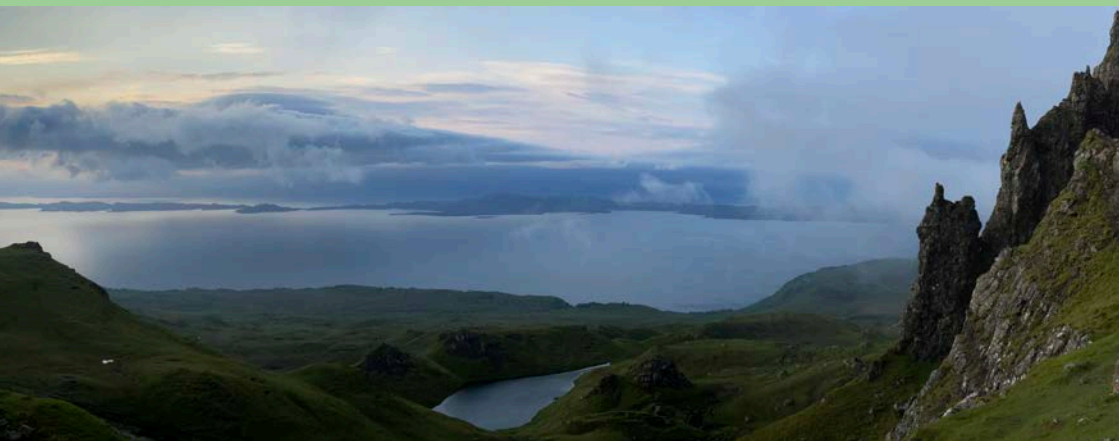
PRIX

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.

**Christophe Monnerat – membre depuis 2017
und José Mabillard – membre depuis 2019**

SHARE YOUR STORY

LES 30 ANS DE LA SMWS SUISSE VOYAGENT ... SUR SKYE



Lors de notre « pèlerinage » annuel Ecossais de 2025, avec José, nous avons choisi Skye, Raasay et la péninsule d'Ardnamurchan.

Un des temps fort a été le lever de soleil que nous sommes allé observer le matin du 15 juin 2025 au Old Man of Storr.

Malgré un temps (très) maussade, la météo locale nous a laissé espérer une fenêtre « dégagée » de 2 – 3h de temps à peu près à l'heure du lever, soit 4h26 du matin ce jour-là.

La décision n'a pas été longue à prendre ! Réveil à 3h du matin, 20' de voiture et un peu plus de 50' de marche et nous étions en place. Un moment comme celui-là ne pouvant se passer d'un dram de la Society, nous avons amené avec nous un peu de **35.386 A Cup of Kindness**.

Assurément le dram le plus tôt que nous n'ayons jamais bu (4h43 du matin !).

Un moment inoubliable tant par la beauté des lieux que par la qualité parfaite de cette version spéciale des 30 ans de l'antenne Suisse (MERCI Patric).

Slàinte Mhath

Note rigolote :

Nous étions « presque » seuls au monde, mais un couple à eu la même idée que nous (uniquement pour le lever du soleil, évidemment) ; un couple de ... Lausanne !



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

RÉSERVATION
INDISPENSABLE
POUR TOUS LES
ÉVÉNEMENTS

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

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



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


www.facebook.com/smwsswitzerland

SMWS Switzerland llc

Route des Monnaies 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

T +41 62 849 97 40 | SMWS@SMWS.CH

www.smws.ch

 www.facebook.com/smwsswitzerland