



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

OUTTURN

Avril 2026
SMWS Switzerland

DÉBUT
DES VENTES :
SAMEDI
11 AVRIL



GET YOUR NOSE INTO
THE GOOD STUFF

WWW.SMWS.CH

Le nouveau chapitre de la Creators Collection s'intitule « The New Wave: A taste of our next generation gems ». Cinq des distilleries modernes les plus passionnantes d'Écosse ont été sélectionnées et réunies pour cette édition – chacune avec son propre style et caractère. Il va sans dire que les whiskies n'ont tous qu'entre 6 et 9 ans d'âge. Néanmoins, il est fascinant de découvrir comment le monde du whisky écossais continue d'évoluer.

Aux amateurs de whiskies typiques d'Islay, je recommande chaleureusement l'embouteillage **53.523 : Dirty martinis à marée basse**. Avec ses 11 ans et un vieillissement en fût de bourbon de deuxième remplissage, toutes les conditions sont réunies pour préserver au mieux le caractère typique de cette distillerie.

En tant que membres de la Scotch Malt Whisky Society, nous sommes tous unis par la passion des saveurs. Richard Goslan a rencontré des membres de la Society qui regardent au-delà du verre de whisky – du café mûré en fûts de whisky à l'accord parfait entre un whisky single cask et du thé en feuilles. Un aperçu des plus intéressants.

Pour tous les amis des embouteillages de la Society en dehors du whisky – gin, rhum, Armagnac, Cognac – les nouvelles sont moins réjouissantes. Ceux-ci vont progressivement disparaître et la Society ne prévoit actuellement pas de nouveaux embouteillages dans ce domaine. Un coup d'œil à notre boutique en ligne s'impose donc.

Continuez à profiter du printemps et j'espère que vous trouverez un dram ou deux pour l'accompagner.

Très cordialement,



Patric Lutz





THE MURCH MALT WHISKY SOCIETY
BOTTLED IN 182.8 / 1 of only 204

CRASHING ON DISTANCE
THE NEW MURCH: A taste of our next-generation game

6 THE CREATOR'S COLLECTION
THE NEW MURCH: A taste of our next-generation game

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 50% ALC/VOL (100°)

THE MURCH MALT WHISKY SOCIETY
BOTTLED IN 148.21 / 1 of only 666

WASHING HERLEY
THE NEW MURCH: A taste of our next-generation game

9 THE CREATOR'S COLLECTION
THE NEW MURCH: A taste of our next-generation game

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 50% ALC/VOL (100°)

THE MURCH MALT WHISKY SOCIETY
BOTTLED IN 167.1 / 1 of only 257

WELL-FIRED AND MOUTH-WATERING
THE NEW MURCH: A taste of our next-generation game

7 THE CREATOR'S COLLECTION
THE NEW MURCH: A taste of our next-generation game

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 50% ALC/VOL (100°)

THE MURCH MALT WHISKY SOCIETY
BOTTLED IN 188.3 / 1 of only 215

BARBECUE CURE
THE NEW MURCH: A taste of our next-generation game

8 THE CREATOR'S COLLECTION
THE NEW MURCH: A taste of our next-generation game

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 50% ALC/VOL (100°)

THE NEW WAVE : UN AVANT-GOÛT DE NOS PÉPITES DE LA PROCHAINE GÉNÉRATION



Le Scotch whisky est une histoire qui s'écrit depuis des siècles, mais le prochain chapitre est en train d'être rédigé en ce moment même. Partout en Écosse, une nouvelle génération de distilleries émerge, construite avec une vision moderne, des techniques innovantes et l'audace de faire les choses différemment. Ce sont les pionniers qui façonnent l'avenir du Scotch.

La Scotch Malt Whisky Society a accompagné cette nouvelle génération dès le tout début. Nous avons tissé des relations avec ces distilleries dès leurs premières distillations, achetant des fûts et remplissant des fûts selon nos propres spécifications dès le premier jour. Cette implication auprès de ces nouvelles distilleries dès l'origine signifie que, même à un âge relativement jeune, ces whiskies ont déjà développé une profondeur et un caractère remarquables.

Nous avons commencé à travailler avec la distillerie 121 peu après le début de sa production en 1995, et il en va de même pour les distilleries 128 et 129. Nous avons également embouteillé certains des premiers whiskies de la distillerie 136 en tant que plus jeune Scotch Single Malt de la Society (3 ans) en 2018, tant notre passion est grande pour mettre en lumière des distilleries et des whiskies moins connus (et parfois sous-estimés).

Notre équipe Whisky visite chaque distillerie pour rencontrer l'équipe de production et comprendre pleinement le processus et la vision qu'ils ont pour leurs whiskies.

Pour The New Wave, nous avons réuni cinq des producteurs modernes les plus passionnants d'Écosse – chacun avec son propre sens du lieu et son caractère :

Distillery 149 – *Alsolée, sauvage et résolument durable.*

Distillery 162 – *Une île balayée par les vents, à l'esprit expérimental.*

Distillery 166 – *La nouvelle voix du whisky tourbé de l'île de Skye.*

Distillery 167 – *Un renouveau au bord de la rivière, au cœur de Glasgow.*

Distillery 168 – *Un innovateur audacieux avec un talent pour l'anticonformisme.*

Ensemble, ces distilleries offrent une diversité de styles époustouflante : de la fumée côtière aux fruits secs opulents, de la tourbe maritime aux épices élégantes. Cette édition couvre quatre profils de saveurs Society, trois types de fûts et des whiskies vieillissés entre six et neuf ans.

Certains sont côtiers et résolument tourbés, d'autres non tourbés et riches en fruits du verger ou en épices, mais tous partagent une clarté de vision et une qualité d'exécution rendues possibles par l'engagement de la Society envers des fûts exceptionnels. Nombre de ces fûts sont les nôtres depuis le premier jour. Ils ont été remplis de new-make spirit de ces distilleries et placés dans des fûts choisis et préparés selon les standards élevés pour lesquels notre équipe Whisky est reconnue.

Le résultat est une collection qui ne parle pas seulement de ce qu'est le Scotch whisky, mais de là où il va. Nous adorons ces whiskies et nous sommes très enthousiastes quant à l'avenir que chacune de ces distilleries de la nouvelle génération offre à nos membres.

Bienvenue dans une célébration de l'innovation, de la qualité et de la nouvelle vague de saveurs.

FARANDOLE DE MACHAIR

CÔTIER ET MARITIME

CASK NO. 149.21

CHF 122.-



| | |
|-----------|---------------------|
| REGION | Highland |
| CASK | 1st fill Ex-PX Butt |
| AGE | 9 years |
| DISTILLED | 18 March 2016 |
| OUTTURN | 666 bottles |
| ABV | 60.0 % |

Le Panel fut transporté sur une plage de la côte ouest de l'Écosse où l'envoûtant paysage de longues herbes, les « machairs », nous attira sur le rivage le long de la mer. Robuste harmonie d'arômes – vestes juste imprégnées de cire, mugs de chocolat chaud brûlant, gibier fumé et bonbons au caramel salé Salted Caramel Toffee Bites. En bouche, il y avait un mélange de fraises mûres et juteuses et des soupçons de fleur de sureau sous-tendues par une note salée de pains de son et seigle assaisonnés avec du gros sel de mer. Une goutte d'eau suffit à rendre la goutte moelleuse avec l'introduction de morceaux d'ananas, glace au caramel et d'une douce saveur salée de mer en olfactif. Une seconde dégustation révéla une vive touche de pamplemousse, orange mentholée et noisettes grillées avant de finir sur une note légèrement sucrée et maltée. Un régal aux tonalités côtières recelant une pointe zestée et espiègle.

BIEN CUIT ET ALLÉCHANT

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 167.1

CHF 93.-



MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE

| | |
|-----------|------------------------------|
| REGION | Lowland |
| CASK | 1st Fill Ex-Oloroso Hogshead |
| AGE | 7 years |
| DISTILLED | 13 August 2018 |
| OUTTURN | 257 bottles |
| ABV | 61.2 % |

Émanant d'un pain aux raisins bien cuit nous parvinrent des arômes de brownies au chocolat, cuirs de fruits et liqueur chocolat cerise. Le palais prit la relève avec davantage de cerises, une texture soyeuse et de robustes saveurs de Malbec chilien servi avec gâteau Carré Millionnaire. L'eau introduisit des notes plus légères sur le nez – fleurs de sureau et confiture d'oranges et plus tard, tabac et canard croustillant. En finale, la goutte était onctueuse, pleine de bacon caramélisé, coulis de framboises et abricots grillés servis sur des copeaux de pin.

PETIT PAIN AU BACON FUMÉ À LA TOURBE

AUDACIEUX ET TOURBÉ

CASK NO. 168.2

CHF 92.-

MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE



| | |
|---------------------|---|
| REGION | <i>Lowland</i> |
| INITIAL CASK | <i>Ex-Bourbon Barrel</i> |
| FINAL CASK | <i>1st Fill American Oak Ex-Oloroso Hogshhead</i> |
| AGE | <i>8 years</i> |
| DISTILLED | <i>4 January 2017</i> |
| OUTTURN | <i>222 bottles</i> |
| ABV | <i>56.5 %</i> |

Le nez avant dilution suggérait thé aromatique au citron, peintures pour posters, peaux d'agrumes flambées et fudge au rhum. Puis, il y avait savon au goudron de houille, dentifrice médicinal, teintures à base de plantes et langoustines carbonisées. L'eau fit ressortir bière fumée Rauchbier, fraises fumées, une note acide de lavage au savon carbolique et des soupçons de feu de bryère et de piscine. L'attaque en bouche révéla d'abord confiture de piments, chips au bacon fumé et agneau rôti. Impression terreuse de seau à charbon en sourdine. L'eau apporta mélasse salée, davantage de notes de bacon, grains de café, fumée de charbon et pommes cuites sur feu de camp. Cette goutte a vieilli six ans en tonneau ex-Bourbon avant d'être transférée en pièce de chêne américain de premier remplissage ex-Oloroso.

ANANAS À BÂBORD

CÔTIER ET MARITIME

CASK NO. 162.9

CHF 98.-



| | |
|------------------|--|
| REGION | <i>Highland</i> |
| CASK | <i>1st Fill Ex-High-Rye-Bourbon Barrel</i> |
| AGE | <i>6 years</i> |
| DISTILLED | <i>26 April 2019</i> |
| OUTTURN | <i>225 bottles</i> |
| ABV | <i>59.0%</i> |

Une brusque brise marine balaya la proue du bateau, portant avec elle le parfum d'un yaourt à la pêche et à l'ananas mêlé aux arômes floraux de camomille et de prairies estivales. Se cramponnant à la coque, il y avait réglisse collante et caramel salé, alors que bonbons à la menthe et bouteilles de bière brune traversaient le pont en roulant. L'eau apporta un changement de marée alors que conserves de macédoine de fruits ananas et pêches tombaient dans la cale, s'écrasant sur notre cargaison de tartes à la frangipane, coquillages écrasés et amandes confites. Et finalement dans la cambuse, on trouva sorbet fraise, bonbons mous à la banane et baklava en train de patauger dans une bassinée d'eau de fleur d'orange.

KEBABS HAWAÏENS

FUMÉ ET FRUITÉ

CASK NO. 166.2

CHF 93.-



MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE

| | |
|------------------|-----------------------------------|
| REGION | <i>Highland</i> |
| CASK | <i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i> |
| AGE | <i>7 years</i> |
| DISTILLED | <i>1 May 2018</i> |
| OUTTURN | <i>226 bottles</i> |
| ABV | <i>61.9%</i> |

Nous nous sommes tous assis autour d'un feu de camp pour faire griller des kebabs hawaïens de morceaux de lard salé et d'ananas enrobés d'un glaçage au miel piquant, sucré et fumé. En bouche, la goutte s'avéra très différente, avec une certaine douceur mais en même temps une pointe épicée. Elle affichait aussi l'amertume sèche du pain de seigle médiéval à l'orge fumée ou encore une saveur de toast brûlé avec de la confiture de mûres. La dilution ajouta les arômes distinctifs et épicés de clous de girofle et d'anis qui côtoyaient viande de dinde dans une saumure à la pomme avec beurre à l'ail et romarin frais. En bouche, nous prenions une bonne gorgée de bière de seigle fumé au bois de hêtre. Longue note sucrée de sirop d'érable en finale.



AVENTURES GUSTATIVES

THÉ OU CAFÉ AVEC VOTRE WHISKY ?



En tant que membres de la Scotch Malt Whisky Society, nous sommes tous animés par une passion pour les saveurs. Mais avoir l'esprit ouvert, un palais raffiné et un nez scrupuleux signifie que nous sommes curieux des expériences sensorielles au-delà de notre verre de whisky. Richard Goslan a rencontré des membres de la Society qui ont orienté leur amour du whisky et leur expertise gustative dans des directions différentes, avec du café mûré en fûts de whisky et l'accord parfait entre un whisky single cask et du thé en feuilles.

FÛTS À CAFÉ

Que fait-on lorsque sa passion pour les saveurs englobe à la fois le monde du whisky et celui du café ? Dans le cas du couple et membres de la Society Grant et Georgia Fraser, on trouve un moyen de combiner les deux en un seul produit.

Le côté whisky vient de Grant, qui a grandi dans le Kinross-shire et dont les grands-parents étaient des agriculteurs du Speyside dont l'orge fournissait le malt aux distilleries locales. Georgia vient de Londres et a une mère italienne qui lui a transmis la passion d'un excellent café.

« Quand nous nous sommes rencontrés, j'ai dit à Georgia qu'elle devait essayer le whisky, mais elle était déjà convertie », raconte Grant.

« Je n'aimais pas le goût du café cependant, probablement parce que j'ai grandi avec ma mère qui buvait de l'instantané avec du lait. Puis Georgia m'a fait découvrir le bon café, et j'ai pensé : c'est brillant ! »

Alors qu'ils vivaient et travaillaient tous deux dans le haut lieu du café (et du whiskey) qu'est Seattle, cette passion commune a conduit le couple à créer un malt whiskey américain infusé au café colombien. Ce fut un succès, mais lorsqu'ils se sont installés à Édimbourg, la combinaison whisky-café a pris un autre tournant.

« Ça ne semblait pas juste de dénaturer un bon Scotch whisky », dit Grant. « Et selon la réglementation ici, si nous ajoutions quoi que ce soit au Scotch, nous devrions l'appeler liqueur et non whisky, ce que nous ne voulions pas faire. »



Georgia se souvient d'avoir bu un café reposé en bourbon à Seattle, et cela fit naître l'idée de créer une gamme de cafés dont les grains auraient mûri dans des fûts de Scotch whisky.

Elle suivit une formation en torréfaction et collabora avec Santu à Édimbourg, qui importe ses grains directement de fermes d'Espirito Santo au Brésil, pour s'approvisionner en café. Ils se procurèrent également divers fûts et expérimentèrent tant avec différentes formes de maturation qu'avec différentes durées de repos.

« Nous mesurons l'humidité des grains de café verts avant de remplir le fût », explique Georgia. « Ensuite, nous les laissons reposer et les grains commencent à absorber les arômes du fût. Une fois qu'ils atteignent un certain niveau d'humidité, nous décidons quand torréfier. Cela peut prendre de quelques semaines à plusieurs mois. »

Comme le dit Grant, les variables du processus sont similaires à celles de la production et de la maturation du whisky.

« Ce n'est pas aussi simple que de régler votre minuterie sur trois semaines puis de dire,

torréfions », dit-il. « Comme pour le whisky, c'est en partie une science, en partie un art – cela se résume à un certain ressenti et un certain arôme. »

Le café est la seule constante, le couple utilisant différents types de fûts pour la maturation des grains. Actuellement, cela comprend un ancien fût de sherry des Highlands, un ancien fût de bourbon d'Islay et un ancien fût de sherry du Speyside, ainsi qu'un café décaféiné dans un ancien fût de rhum du Speyside.

« Nous essayons d'avoir trois options disponibles à tout moment, mais nous aimerions avoir des fûts de toutes les régions du whisky », dit Grant. « Dans ce cadre, on pourrait avoir différentes tailles de fûts et de la variété en termes de ce qu'ils contenaient avant d'être utilisés pour la maturation du whisky, que ce soit du sherry, du bourbon ou autre chose. Un peu comme le whisky, il y a suffisamment de combinaisons pour nous occuper joyeusement jusqu'à la fin de nos jours. »

Découvrez Cortino sur www.drinkcortino.com



L'HEURE DU THÉ

Adam et Isabelle Rosevear sont passionnés de thé depuis qu'ils se sont rencontrés en tant qu'étudiants à Édimbourg il y a 35 ans. Aujourd'hui, ils exploitent trois boutiques dans la ville, spécialisées dans les thés en feuilles qu'ils sourcent du monde entier.

Ce sont également des membres passionnés de la Society, qui voient un recoupement dans leur priorité accordée à la saveur – que ce soit dans leur whisky ou dans leurs thés.

« C'est vraiment le point commun entre la SMWS et Rosevear Tea – tout est question de saveur pour nous », explique Adam. « Nous choisissons nos thés lors de dégustations à l'aveugle, plutôt que sur la réputation ou le prix. Tout est dans le goût, et nous avons progressivement constitué notre gamme d'environ 200 thés. »

Isabelle voit un autre point d'intérêt commun entre les mondes du whisky de la Society et du thé en feuilles.

« Une fois qu'on a goûté du thé en feuilles, il n'y a pas de retour en arrière – un peu comme lorsqu'on goûte un single cask, cask strength de la Society, on n'en revient pas de voir à quel point il est incroyablement bon comparé à un whisky qu'on vous proposerait ailleurs », dit-elle. « Et une fois qu'on commence à explorer le thé en feuilles, on découvre tout un monde de saveurs. Le thé chinois peut être plus doux, un peu plus miellé, avec moins d'astringence. Du Sri Lanka, on a des notes un peu plus épicées et citronnées. D'Inde, on a des notes différentes selon que l'on se trouve en Assam ou à Darjeeling. »

La régionalité n'est toutefois qu'un des facteurs qui influencent la saveur, comme l'explique Adam.

« Une fois que vous avez le thé, c'est une question de ce que vous en faites – s'il devient noir, vert, ce que les Chinois appellent bleu ou oolongs – des thés sombres qui sont fermentés – ou des thés blancs et des thés jaunes. Tout ce qui arrive à ces feuilles a une conséquence sur la saveur, si bien que la variété des arômes est tout simplement énorme. »

Et comme la variété constante des embouteillages single cask que propose la Society, la variété est également essentielle pour Adam et Isabelle.

« Le thé le moins intéressant est aussi très bon marché à produire car il est cultivé dans les plaines du Kenya, avec d'énormes champs qui peuvent être récoltés par machine toutes les 16 semaines sans interruption », dit Adam. « La machine coupe une grande partie de la plante et ne se soucie pas vraiment de savoir quelles sont les meilleures feuilles. En comparaison, je dirais que 99 pour cent de nos thés sont récoltés à la main. »

Adam et Isabelle ont déjà collaboré avec la SMWS pour une dégustation thé-whisky aux The Vaults, animée par l'ambassadeur Olaf Meier, qui a exploré diverses associations. Parmi celles-ci figuraient le profil de saveur Sweet, Fruity & Mellow **Cask No. 19.90 : Chilled toddy** accompagné d'un thé oolong Wuyi Rock apprécié pour ses notes douces, salées et terreuses, ainsi que le Lightly Peated **Cask No. 66.240 : Nuts and belts** and engine oil avec un thé noir fumé Lapsang au parfum de feu de bois.

Au-delà de l'attention portée à la saveur, pour Isabelle, la récompense ultime de rassembler les gens pour déguster du thé est exactement la même que le principe fondateur de la Society – la joie de partager les bonnes choses de la vie.

« Il y a une sorte de jubilation à parler de cette chose que l'on peut partager », dit-elle. « Cela rassemble les gens parce qu'on a quelque chose en commun, mais au-delà, on a le plaisir de savoir qu'on leur fait honneur en leur offrant quelque chose de bon. »

Découvrez Rosevear Tea sur roseveartea.co.uk

WHISKY MÄSS WINTERTHUR

25 AVRIL 2026



Venez nous rendre visite à la Whisky Mäss Winterthur. Nous installerons notre bar à whisky sur la galerie avec plus de 80 mises en bouteille actuelles. Cet espace sera réservé à nos membres et à leurs invités – n'oubliez donc pas votre carte de membre.

Alors que le Whisky Mäss se déroule sur deux jours, nous y serons en exclusivité le samedi 25 avril.

Pour plus d'informations, visitez le site : whiskymaess.ch

QUAND ?

SMWS-Bar – uniquement le samedi 25 avril 2026
de 14 heures à 22 heures

OÙ ?

Grosse Reithalle Winterthur

DIRECTIONS

Bus no. 2 jusqu'à l'arrêt Technikum
Car parking : Teuchelweiher

PRUNEAUX FORESTIERS

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 44.197

CHF 180.-



| | |
|--------------|------------------------------|
| REGION | Speyside |
| INITIAL CASK | Ex-Bourbon Hogshead |
| FINAL CASK | 1st Fill Ex-Oloroso Hogshead |
| AGE | 19 years |
| DISTILLED | 25 April 2006 |
| OUTTURN | 261 bottles |
| ABV | 57.1 % |

En attaque olfactive, le Panel rencontra pot-pourri naturel de tapis forestier avec feuilles de hêtre, écorce spongieuse, troncs d'arbre nouvellement abattus et feuilles de tabac, le tout à travers une petite couche de graines de coriandre. En bouche, la goutte était consistante déclinant massépain, sirop de cassis et pruneaux à l'Armagnac. Puis ce fut le retour de notes naturelles de tabac et de feuilles séchées. Après dilution, les arômes devinrent plus doux – cola cerise, tartes aux cerises, pruneaux noirs et raisins secs, cassonade collante et confiture de mûres, avant l'arrivée d'une bonne part de pain perdu aux raisins secs, Bread and Butter Pudding. Ces saveurs persistantes finirent par sortir le Panel des bois pour l'amener dans un café rustique où ils trouvèrent bonbons au chocolat malté Malty Chocolate Balls, tabac sucré pour pipe, glace au caramel et café de Java filtré. Après 15 ans sous pièce ex-Bourbon, nous avons transféré cette goutte en pièce de chêne américain de premier remplissage ex-Oloroso, pour le reste de sa maturation.

| | |
|-----------|----------------------------|
| REGION | Islay |
| CASK | 2nd Fill Ex-Bourbon Barrel |
| AGE | 11 years |
| DISTILLED | 5 May 2014 |
| OUTTURN | 262 bottles |
| ABV | 59.4 % |

DIRTY MARTINIS À MARÉE BASSE

FUMÉ ET FRUITÉ

CASK NO. 53.523

CHF 110.-



L'attaque olfactive révéla pain aux bananes mûres grignoté au bord de la mer, bonbons Oursons Gélifiés, et une bonne dose sirupeuse de miel Manuka. Puis arrivèrent plateau de fruits de mer, spritz de citron frais avec un accompagnement de salade de céleri et d'aneth. En bouche et dégustée pure, la goutte conserva ses notes sucrées (crème anglaise à la vanille, flocons d'avoine chauds de petit-déjeuner et bonbons à la mélasse Puff Candy), avant l'arrivée d'une brise porteuse de notes fumées – viandes fumées, cendre fraîche de cigares et Dirty Martinis extrêmement corsés. L'eau amena des impressions de café côtier dans le brouillard où cordes de bateau, journaux mouillés, huile et goudron étaient agrémentés par pâté de maquereau, épi de maïs fumé et câpres au beurre de citron. Picotements salés sur la langue, clou de girofle et essence de citron (d'ailleurs présente tout le long de la dégustation) en finale.

GÂTEAU À LA CRÈME AUX FRUITS TROPICAUX

FRUITS MÛRS ET MIEL

CASK NO. 19.109

CHF 130.-



| | |
|--------------|-----------------------------------|
| REGION | Highland |
| INITIAL CASK | Ex-Bourbon Barrel |
| FINAL CASK | 2nd Fill STR Px-Seasoned Barrique |
| AGE | 14 years |
| DISTILLED | 25 April 2011 |
| OUTTURN | 227 bottles |
| ABV | 53.4 % |

Douceur de bonbons en attaque olfactive rappelant bonbons à la banane Foamy Bananas, bonbons à la cerise Cherry Lips et pâtes de fruits recouvertes de sucre des paquets de bonbons typiquement britanniques qu'on appelle Dolly Mixtures. En bouche, saveur fruitée de kiwi, goyave et pêches (dans un thé aux perles ?), le tout servi avec un baba au rhum surmonté de framboises. Après dilution, nous étions en présence de Barbapapa parfumée au melon et accompagnée d'un verre de Prosecco. En bouche la goutte s'avéra élégante et moelleuse déclinant gâteau à la crème tropicale confectionné à l'aide de crème de fruit de la passion et de crème au beurre à la noix de coco. Après 11 ans sous tonneau ex-Bourbon, nous avons transféré ce whisky en barrique de second remplissage STR (Shaved, Toasted and Re-charred/raboté, toasté/brûlé à nouveau), ex-PX.

PANNA COTTA AU MIEL D'HIBISCUS

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 64.167

CHF 110.-



| | |
|--------------|------------------------------|
| REGION | Speyside |
| INITIAL CASK | Ex-Bourbon Hogshead |
| FINAL CASK | 1st Fill Ex-Oloroso Hogshead |
| AGE | 14 years |
| DISTILLED | 11 March 2011 |
| OUTTURN | 282 bottles |
| ABV | 52.4 % |

Le bouquet avait tout pour lui ! Malté, confituré, juteux, fruité... Douce brise d'un début de soirée chaude et ensoleillée dans un champ d'orge doré qui scintille dans la lumière. En bouche, profond, doux et chaleureux rayonnement, comme celui d'une grosse part de gâteau à la fleur d'oranger et à la cardamome avec glaçage au mascarpone et noix de coco. Une goutte d'eau fit la transition vers des arômes de noix concassées grillées dans un cookie aux pépites de chocolat côtoyant scones aux raisins de Corinthe avec confiture et crème. En bouche, c'était un véritable délice gourmand avec confiture de pêches et pétales de rose sur shortbread à la pistache et cardamome et panna cotta au miel d'hibiscus.

DU JARDIN À LA CAVE À CIGARES

CHÊNE GRILLÉ ET VANILLE

CASK NO. 46.165

CHF 92.-



| | |
|---------------------|-----------------------------|
| REGION | <i>Speyside</i> |
| INITIAL CASK | <i>Ex-Bourbon Barrel</i> |
| FINAL CASK | <i>1st Fill HTMC Barrel</i> |
| AGE | <i>13 years</i> |
| DISTILLED | <i>19 September 2012</i> |
| OUTTURN | <i>185 bottles</i> |
| ABV | <i>57.3 %</i> |

Pulpeux fruits d'été et bouquet de fleurs emprisonnés dans une cave à cigares en cèdre furent rejoints par chocolats et gingembre en olfactif. Le palais était le reflet du nez, mais il se para de saveurs crémeuses de toffee, tartes aux fraises glacées, pâte d'amande et bois de réglisse. L'eau introduisit massapain recouvert de chocolat trempé dans la confiture de prunes et un délicat parfum de menthol sur le nez. La finale était encore plus crémeuse avec pâte de vanille se mêlant à des saveurs de résine de pin et de bière écossaise. Après neuf ans sous tonneau ex-Bourbon, nous avons transféré cette goutte dans un tonneau de premier remplissage, lourdement grillé et moyennement brûlé pour le reste de sa maturation.

UNE GOUTTE FESTIVE

FRUITS MÛRS ET MIEL

CASK NO. 36.225

CHF 98.-



| | |
|------------------|-------------------------------------|
| REGION | <i>Speyside</i> |
| CASK | <i>1st Fill Ex-Bourbon Hogshead</i> |
| AGE | <i>13 years</i> |
| DISTILLED | <i>9 February 2012</i> |
| OUTTURN | <i>234 bottles</i> |
| ABV | <i>57.8 %</i> |

Miel sur toast, toffee et fruits variés (agrumes piquants, melon mûr, Banana Split et fraise) et parfums de vannerie, pelures de crayons, toile de jute et paille en olfactif. En bouche, bon équilibre entre des touches de chamallows à la vanille, caramel foncé, saveur sucrée de dragées et un arrière-goût aux picotements épicés de chêne, poivre et gingembre. Combinaison de morceaux de gingembre dans du chocolat noir en finale. L'eau fit ressortir des arômes de biscuits au cognac Brandy Snaps, morceaux de mangue séchée, crumble aux pommes, bois ciré et forêts après la pluie. En bouche, il y avait maintenant une astringence de zeste d'orange et de groseilles à maquereaux contrebalançant une douceur plus festive de gâteau d'anniversaire et de soda à la vanille américain, avec brioches de Pâques Hot Cross Buns en finale.

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.

SHARE YOUR STORY



Claudia Järmann
membre depuis 2022

À la Springbank Whisky School, le monde du single malt m'a complètement envoûtée. Cette semaine de dur labeur à la distillerie a éveillé en moi une véritable soif de connaissances. De retour chez moi, je suis immédiatement devenue membre de la Scotch Malt Whisky Society. Depuis, je ne manque pratiquement aucun festival de whisky et j'assiste aux dégustations dès que l'occasion se présente.

En trois ans, une belle tradition s'est déjà installée. Mes voyages en Écosse commencent toujours à Glasgow, dans Bath Street, où je retrouve mes collègues « glaswégiens » de la Whisky School pour quelques drams dans le Members' Room de la Society. La vue des innombrables bouteilles vertes est tout simplement saisissante à chaque fois. Et pour commencer, du haggis ! Cet été, une dégustation de whisky japonais était au programme – malheureusement complète. Mais grâce aux bons contacts de mon collègue avec le manager, j'ai pu y participer malgré tout. J'ai eu un petit pincement de mauvaise conscience, car deux personnes ont dû s'installer à une table séparée à cause de moi. Kris Grimes, un véritable expert en la matière, nous a guidés à travers les whiskies du Pays du Soleil Levant.

Un voyage en Écosse ne serait pas complet sans une visite au The Vaults. Dans cet ancien entrepôt chargé d'histoire, j'admire les toutes premières bouteilles de la SMWS, numérotées 1.1, 2.1 jusqu'à 6.1.

Avant de monter à bord du Caledonian Sleeper, il reste encore le temps de feuilleter le dernier Outturn. Et soudain, une date me saute aux yeux : le 27 mai – mon anniversaire ! L'embouteillage est un « **Wood-Smoked Walnut Gâteau** » de la distillerie n° 66. Un couronnement parfait de mon périple de quatre semaines à travers le monde du whisky.





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 | LIEU | ADRESSE |
|-----------------------|-------------------|--|
| Vendredi 24 avril | Lausanne | Tibits (1er étage), Place de la Gare 11 |
| Jedi 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 |
| Jedi 10 septembre | Bâle | Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz |
| Vendredi 11 septembre | Zurich | Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14 |
| Jedi 17 septembre | Berne | Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79 |
| Vendredi 18 septembre | Berne | Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79 |
| Mercredi 4 novembre | Zurich | Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14 |
| Vendredi 6 novembre | Bâle | Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz |
| Jedi 12 novembre | Berne | Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79 |
| Vendredi 13 novembre | Saint-Gall | Hofkeller, Klosterhof 3 |
| Mercredi 2 décembre | Berne | Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79 |
| Jedi 3 décembre | Berne | Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79 |
| Vendredi 4 décembre | Bâle | Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz |
| Mercredi 9 décembre | Lucerne | Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai |
| Jedi 10 décembre | Zurich | Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14 |
| Vendredi 11 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.



**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