



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

OUTTURN

Août 2026
SMWS Switzerland

DÉBUT
DES VENTES :
SAMEDI
8 AOÛT



GET INTO
THE WOOD STUFF

WWW.SMWS.CH

On appelle Elgin Marbles, ou marbres du Parthénon, les sculptures et fragments de marbre que Lord Elgin fit prélever sur des édifices de l'Acropole d'Athènes avant de les vendre au British Museum de Londres. Ils comprennent des parties de la frise, plusieurs métopes ainsi que des morceaux des frontons est et ouest du Parthénon, de même que l'une des figures de jeune fille du portique des caryatides de l'Érechthéion. Depuis le XIXe siècle, un différend porte sur la restitution de ces pièces, réclamée notamment par l'État grec – soutenu par les efforts internationaux des spécialistes et de l'UNESCO.

Pas d'inquiétude – nous n'allons pas nous mêler de cette affaire. Le nom de la dernière Creators Collection en est toutefois un clin d'œil : The Elgin Marvels. Dans quelle mesure ces deux whiskys tiennent du prodige, je vous laisse en juger. Tous deux proviennent de la petite ville d'Elgin, au cœur du Speyside. Le **35.405 : Éléance sculpturale** a 38 ans et la Society a passablement influencé son évolution. À l'opposé se trouve le **7.286 : Frise de bombes fruitées** ; ce whisky de 33 ans n'a quasiment pas été touché depuis 1992 et a vieilli dans un refill bourbon hogshead.

Dans la série Heresy, nous en sommes déjà au **Batch 42 : Potion tourbée des Highlands**. Qui se souvient encore du **Batch 32 : Fife peaty potion** peut en deviner l'idée directrice. Pour cet embouteillage, des whiskys non tourbés et tourbés de la même distillerie du Highland ont été remplis dans des fûts de bourbon. Après sept ans, ces whiskys ont été mariés puis versés dans de nouveaux fûts de sherry oloroso et Pedro Ximénez. Que vous prépariez un feu de camp ou un barbecue, ce whisky s'y accorde à merveille.

Outre ces nouveautés, l'Outturn actuel propose comme toujours un joyeux mélange d'embouteillages variés. Je suis certain que vous y trouverez votre bonheur.

Cheers !



Patric Lutz





CREATORS COLLECTION

THE ELGIN MARVELS



Pas d'inquiétude, nous ne prenons parti pour personne dans le long différend concernant le retrait/le vol de sculptures de la Grèce antique à Athènes par le 7^e comte d'Elgin, au début du XIX^e siècle. Les Elgin Marvels qui nous intéressent sont de nature liquide : deux embouteillages remarquables issus de la jolie petite ville au cœur du Moray Speyside.

L'HISTOIRE DE DEUX MERVEILLES

Ces Elgin Marvels ont beau venir de la même ville, ils racontent deux facettes radicalement différentes de l'histoire de la création du whisky. À 33 et 38 ans, ce sont deux vénérables doyens d'Elgin, réunis non seulement par une longue maturation mais aussi par leur intense fruité.

Mais c'est dans leurs parcours de maturation que nos Marvels ont emprunté des chemins entièrement différents pour devenir ce qu'ils sont aujourd'hui.

Pour le fût no **35.405 : Éléance sculpturale**, nous avons eu une bien plus grande influence sur ce qu'il est devenu au fil de 38 années. Tout a commencé avec deux bourbon hogsheads, l'un de 1987 et l'autre de 1988. Lorsqu'ils ont atteint 31 ans, nous avons transféré chacun séparément dans des barriques de Pedro Ximénez first fill, où ils sont restés jusqu'à leurs 34 ans. À ce moment-là, nous avons ajouté le contenu du whisky de 1987 dans le fût de 1988 pour les marier, puis, à 36 ans, nous avons déplacé l'ensemble dans un fût de bourbon second fill, où ce whisky a passé le reste de son temps à se marier.

Le résultat de ce parcours est un whisky magnifiquement complexe, avec une palette d'arômes allant du bread and butter pudding aux noix du Brésil enrobées de chocolat noir belge et à la poire pochée épice aux mûres.

Le fût no **7.286 : Frise de bombes fruitées**, en comparaison, a été très largement laissé tranquille depuis sa distillation en 1992 et a bénéficié de 33 ans de maturation sans intervention dans un refill bourbon hogshead. Le résultat ? Une vieille bombe de fruits sans chichis, d'une luxuriance presque indécrite, dotée de cette extravagance juteuse qu'on associe aux époques plus anciennes de ce style ; avec de généreuses notes de cerise, de mangue, de confiture d'ananas, de bonbons pétillants et de café cold brew fruité, ainsi que toutes sortes de notes allant de la crème de coco sucrée, du caramel à la

menthe et du vieux tabac à pipe à la papaye trop mûre, à la gentiane et à encore plus de fruit de la passion.

UNE ŒUVRE D'ART DE LA SOCIETY

Vous pouvez apprécier ces Elgin Marvels en toute bonne conscience, sans vous soucier de pillage, d'identité culturelle ou de

restitution. Ils n'ont leur place dans aucun musée. Leur véritable beauté réside dans leur destruction – la rupture du sceau, la torsion du bouchon et le glouglou profondément satisfaisant d'un sublime Single Malt d'âge dans votre verre. Ou alors, vous pouvez les exposer comme votre propre œuvre d'art de la Society sur votre étagère à whisky – du moins pour un temps.

ÉLÉGANCE SCULPTURALE

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 35.405

CHF 435.–



FRISE DE BOMBES FRUITÉES

FRUITS MÛRS ET MIEL

CASK NO. 7.286

CHF 640.–



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>38 years</i>
DISTILLED	<i>25 February 1988</i>
OUTTURN	<i>185 bottles</i>
ABV	<i>44.1 %</i>

Wow – au vu du parcours de ce whisky, la profusion d'arômes n'était pas une surprise. Après de longues discussions, l'image suivante s'est dessinée : imaginez-vous assis à une interminable table de salle à manger ancienne en frêne olivier parfaitement polie, dans une bodega de sherry de style cathédrale à Jerez, tandis qu'on vous sert un curry vert thaï. En bouche, nous avons eu droit au dessert : un opulent bread-and-butter pudding, une poire pochée aux épices accompagnée de mûres et des noix du Brésil enrobées de chocolat noir belge. Ajoutez une goutte d'eau, si vous le souhaitez, et vous serez récompensé par un old fashioned fumé à l'encens, suivi de macarons au chocolat noir à la rose et au basilic et de calissons d'Aix, une confiserie traditionnelle française à base d'amandes, d'écorce d'orange et de glace royale.

REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>33 years</i>
DISTILLED	<i>10 April 1992</i>
OUTTURN	<i>180 bottles</i>
ABV	<i>46.2 %</i>

Dégusté pur, le nez exhalait des cerises enrobées de chocolat, de la noix de coco, de la glace à la vanille, du stout au chocolat et la richesse umami des cubes de bouillon. Nous y avons aussi trouvé des qualités plus fruitées, comme la mangue séchée, les raisins secs et le vin de prune. L'eau a apporté du miel, de l'orange bitters, de la marmelade, de l'huile de teck et des noisettes confites. En bouche, les fruits ont d'emblée dominé : des notes superbement vibrantes et voluptueuses de cerise, de mangue, de confiture d'ananas, de bonbons pétillants et de café cold brew fruité. Avec le temps, tout cela a magnifiquement évolué vers le fruit de la passion et des notes cireuses. Avec de l'eau, le Panel en est resté presque sans voix. De pures couches de fruits ! Nous y avons décelé des notes en tout genre – de la crème de coco sucrée, du toffee à la menthe et du vieux tabac à pipe jusqu'à la papaye trop mûre, la gentiane et encore du fruit de la passion.

JAMBON FRAISE

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 94.55

CHF 139.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
FINAL CASK	1st Fill Ex-Bodega PX Barrique
AGE	16 years
DISTILLED	9 January 2009
OUTTURN	210 bottles
ABV	57.3 %

Forte présence de vin sur le nez avec une immédiate et puissante impression de raisins de Smyrne, raisins de Corinthe, confiture de fraises, vinaigre balsamique et rancio en attaque. Noix marinées dans le vinaigre et agréable touche excentrique de Sherry terreux et sec. L'eau révéla des éléments plus doux et délicats de popcorns au toffee, caramel Butterscotch au sel marin, davantage de notes plus végétales et aromatiques dont graine de fenouil et estragon séché. L'attaque en bouche avant dilution regorge de noisettes écrasées, huile de foie de morue, chocolat amère et sirop pour la toux aux herbes. Tout le monde était d'accord sur le profile ample, moelleux et texturé de la goutte. L'eau ne fit que renforcer la douceur de son caractère, tout en lui apportant de la profondeur avec des notes de bouillon de gibier, sauce aux canneberges, huile de citron et des saveurs de gâteau aux noix et café. Ce whisky a vieilli en tonneau de Bourbon de second remplissage pendant dix ans avant d'être transféré en barrique PX ex-Bodega de premier remplissage.

CASSE-TÊTE DE CONFISEUR

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 100.50

CHF 108.-



REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill American Oak Ex-Oloroso Hogshead
AGE	14 years
DISTILLED	18 May 2011
OUTTURN	261 bottles
ABV	54.8 %

En attaque, c'est un véritable délice sucré qui accueillit le Panel avec son foisonnement de barres chocolatées à la noix de coco, biscuits au caramel, pâtisseries au beurre et crème pâtissière à la vanille sur biscuits Brandy Snaps. Un petit détour en territoire fruité apporta poires pochées, adoucissant pour linge parfum fruits tropicaux et salade de fruits baignant dans une sangria maison. En bouche, la goutte était riche et opulente déclinant chocolat malté, cassonade caramélisée, mélasse raffinée, noix diverses grillées et une note de cuir juste ciré. Soyez prudent en le diluant car l'eau change un peu la donne. Granulés de café instantané et noisettes broyées émergèrent et le Panel se lança dans un débat au sujet du caractère sucré et salé de la goutte – pastilles Wine Gums et orange confite contre sol de forêt de pins et papier parchemin. La finale d'ananas grillé, raisins rouges, noisettes grillées et noix de coco laissa une impression de richesse aux touches terreuses. Après 12 ans en pièce ex-Bourbon, nous avons transféré ce whisky en pièce de chêne américain de premier remplissage Oloroso pour le reste de sa maturation.

« SOYEZ ASSIMILÉS PAR LES BORGS »

FRUITS MÛRS ET MIEL

CASK NO. 11.75

CHF 98.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead
AGE	11 years
DISTILLED	26 September 2014
OUTTURN	254 bottles
ABV	58.8 %

Un nez généreux, aux imposants parfums fruités accueille le Panel, livrant de luxuriants arômes de chewing-gums aux fruits, reines-claude, bonbons au citron Lemon Sherbets, gelée d'ananas et confiture de prunes – véritable profile de salade de fruits. L'eau apporta biscuits Brandy Snaps, cassonade caramélisée et confiture d'oranges amères. Omniprésence du Sherry à ce stade. L'attaque en bouche avant dilution révéla tout de suite un caractère fruité équilibré et luxuriant et une élégante texture huilée. Quelques notes de mécanique, cires et pétichor forestier furent détectées en sourdine. L'aspect cire se fit davantage sentir après dilution. Même chose pour les notes fruitées diverses et polyvalentes de la goutte. Le Panel nota d'appétissants soupçons de fruits exotiques au sirop en arrière-goût. La goutte a vieilli quatre ans en pièce ex-Bourbon avant d'être transférée en pièce de second remplissage Oloroso.

IMPLOSION DE FRAISES DANS MAGASIN DE BONBONS

FRUITS MÛRS ET MIEL

CASK NO. 164.3

CHF 86.-



REGION	Wales
CASK	1st Fill STR Barrique
AGE	7 years
DISTILLED	9 May 2018
OUTTURN	238 bottles
ABV	59.8 %

Une explosion de bonbons à la poire Pear Drop et de bonbons à la fraise répandit ses merveilleux délices sur des tranches de mangue marinées dans le vin rouge, le tout accompagné de fraises fraîches napées d'un glaçage balsamique et de piments Habanero. Une note de gingembre confite lança une vague de jus de fruits et d'épices tropicaux suivie de près par la douce caresse de lait de noix de coco et de goyave mûre. L'eau libéra une éruption d'arômes – juteuses sucreries, cocktails Caipirinha et fleurs de camomille et de citron vert. En bouche, la goutte devint une crème épaisse parfumée à l'écorce d'orange et aux feuilles de menthe dont on nappa une génoise au massepain recouverte de bonbons pétillants. Le tout était accompagné d'une tasse de thé parfumé.

DÉLICES SMALL BATCH « HERESY »

POTION TOURBÉE DES HIGHLANDS

FUMÉ ET FRUITÉ

BATCH 42

CHF 81.-



REGION	Highland
CASKS	Matured in a combination of 1st Fill Bourbon Barrels and Oloroso & Pedro Ximénez Butts
AGE	10 years
DISTILLED	16 December 2015
ABV	50.0 %

Rugissement de cuir et fruits séchés émergent du verre, emmêlés de figues séchées, dattes et racinette fumée. Caramels mous, massepain et pain d'épices s'accrochent désespérément aux bourrasques de vent comme les braises d'un feu de verger ballotées violemment par l'orage. Une foudre de piment Chipotle et de poivre noir lance des éclairs sur un tsunami de thé Lapsang Souchong et de miso, alors que du caramel tourbillonne dans une sinistre fumée. En bouche, des notes de fumée de charbon, noire, tempétueuse et enrubannée de gingembre et de Sherry moelleux entrent en conflit avec saucisses aux pommes Bramley et crêpes au sirop d'érable. Une goutte d'eau libre des vagues médicinales sur fond de pissenlits et bonbons à la bardane Burdock Rocks, envoyant massepain, chocolat noir et pommes d'amour se fracasser sur un brasier. Il en résulte un nuage de fruits calcinés et de cendres qui s'attarde en finale.

Avec un nom comme Highland peaty potion, vous vous demandez sans doute ce que nous avons bien pu concocter pour la 42^e édition de notre série « Heresy ». Julien Willems vous dit tout.

Il n'y a pas si longtemps, nous avons présenté à nos membres le **Batch 32 : Fife peaty potion** ; si vous connaissez cet embouteillage, vous avez peut-être déjà une idée de ce que pourrait être le **Batch 42 : Potion tourbée des Highlands**.

Parmi les nombreuses potions et concoctions que les alchimistes du whisky de la SMWS ont fait naître, voici le premier Single Malt Scotch Whisky des Highlands fumé et tourbé à figurer dans nos embouteillages « Heresy ». Comment en est-on arrivé là ?

Eh bien, tout à fait dans l'esprit du **Fife peaty potion**, nous avons sélectionné des fûts d'une distillerie produisant à la fois du whisky non tourbé et tourbé, et nous avons joué avec le concept jusqu'à trouver le juste équilibre. Certes, l'idée paraît assez simple. Mais l'est-elle vraiment ?

VARIABLES DÉTERMINANTES

Puisque vous lisez ceci, vous devinez sans doute que cette question n'a pas de réponse nette ni simple. (S'il y avait quoi que ce soit de tranché en matière de whisky, je commencerais probablement à m'inquiéter !) Ce que beaucoup parmi les amateurs de whisky les plus passionnés savent, c'est qu'on ne raisonne pas de la même manière lorsqu'on distille un moût non tourbé ou lorsqu'on vise le plein de tourbe et de fumée. Les pot stills sont formidables, mais ils exigent du soin. J'ai bien peur qu'un peu de chimie nous attende. Pardonnez-moi donc ce bref détour par quelques détails techniques. Lorsqu'on distille en visant un style précis, rien n'est laissé au hasard. Spécification du malt et niveaux de toastage, broyage, régime de brassage, choix des levures, durée de fermentation, forme de l'alambic, vitesse et température de distillation – chaque aspect est soigneusement surveillé. Ajoutez à cela les purificateurs, le type de condenseur (shell ou worm tub) et même la température du condenseur – et, au fait, le condenseur est-il seulement en cuivre ? Vous voyez l'idée : le processus devient vite d'une complexité vertigineuse.

L'une des variables déterminantes pour le caractère du distillat est toutefois la coupe : le moment où débute la collecte du distillat et celui où elle s'achève. Les têtes (foreshots ou heads) sont volatiles et généralement indésirables, contenant des substances mortelles comme le méthanol ; les queues (tails) portent des composés plus lourds – sueur, soufre et, de manière générale, désagréables – pensez à de

vieilles chaussettes, à une croûte de fromage, voire pire.

Le cœur (heart) – la portion destinée au fût et à la bouteille (du moins ce qu'il en reste une fois que les anges ont eu leur part) – est incroyablement spécifique à chaque distillerie. C'est une fenêtre de collecte très sélective et variable qui contribue en fin de compte à définir chaque style de distillat. Une coupe plus haute tend à favoriser les composés plus légers et fruités, les esters volatils ; une coupe plus basse attire des éléments plus lourds et plus huileux et doit être surveillée de près, car les arômes deviennent progressivement plus déplaisants à mesure que la distillation s'aventure dans les queues (feints).

Vient ensuite la tourbe. Tout Single Malt n'est pas tourbé, mais lorsqu'il l'est, le malt a été séché à la fumée de tourbe, ce qui introduit des composés phénoliques – les gaïacols et leurs nombreux parents phénoliques – porteurs de ces caractères fumés et médicinaux. Ces composés sont, à la distillation, des voyageurs plutôt réticents ; moins volatils, ils traînent vraiment les pieds pour se frayer un chemin à travers l'alambic.

C'est pourquoi la distillation d'un spiritueux tourbé descend souvent plus bas, parfois bien plus près des queues, afin d'emporter suffisamment d'intensité phénolique. Comme toujours, c'est une affaire d'équilibre plutôt que de règle – mais, en gros, la coupe requise pour un spiritueux tourbé ne reflète pas celle des distillations non tourbées. Ce n'est pas grave, car même si les phénols traînent les pieds pendant la distillation, une fois dans le distillat ils pèsent bien plus lourd que leur proportion ne le laisserait croire. Autre propriété : leur effet masquant. Ils sont si puissants pour notre système sensoriel qu'ils empêchent beaucoup d'autres saveurs et parfums d'être facilement perceptibles – une aubaine lorsqu'il faut distiller plus près des queues qu'on ne le ferait normalement avec un malt non tourbé.

TROUVER L'ÉQUILIBRE

Alors (et oui, le chemin a été long) : comment cela fonctionne-t-il quand on mélange les deux ? Pas aussi harmonieusement qu'on l'espérerait, pour plusieurs raisons. L'une d'elles : quelques millions d'années d'évolution nous ont naturellement rendus très sensibles aux phénols (ces molécules fumées et médicinales qui aiment traîner les pieds quand on tente de distiller le malt). Je ne plaisante qu'à moitié, mais c'est du « costaud ». La moindre quantité de whisky tourbé risque donc de se remarquer.

Autre élément : comme la coupe est différente, les composés rassemblés dans votre distillat final se présentent en concentrations différentes, et réunir les deux recettes ne fonctionne pas forcément comme annoncé. Le jeu d'interactions peut devenir ardent, rugueux, voire étrange. Mais il peut aussi devenir formidable. Tout le défi consiste à trouver la recette, ce point idéal où deux distillats de compositions différentes cessent de s'entrechoquer pour commencer à se compléter.

Dans le cas du **Batch 42 : Potion tourbée des Highlands**, nous avons fait mûrir séparément des whiskys tourbés et non tourbés de la même distillerie du Highland pendant sept ans dans des fûts de bourbon first fill, apportant texture, onctuosité et massepain. Ensuite, nous avons assemblé ces whiskys et versé notre nouvelle potion dans une combinaison de fûts de sherry oloroso et Pedro Ximénez frais, introduisant dans l'assemblage des fruits secs en couches et de la mélasse.

Et le pari s'est révélé gagnant. Le résultat confère au whisky profondeur et noirceur et livre au nez un feu de verger battu par la tempête, du chipotle, une sauce caramel au miso et une fumée envoûtante. En bouche, une fumée de charbon sombre et orageuse, veinée de gingembre, et un sherry généreux aident à faire passer quelques saucisses de pomme Bramley grillées au barbecue et des pancakes au sirop d'érable, l'eau faisant entrer les qualités médicinales nécessaires pour digérer d'aussi extravagantes gourmandises.

Alors, que vous visiez un feu de camp ou un barbecue, trouvez vos pèlerins de la saveur et débouchez une bouteille de **Potion tourbée des Highlands**. Laissez-la opérer son délicieux sortilège et que les bons moments s'enchaînent !



ESSORAGE AUX HERBES FAÇON VADER

AUDACIEUX ET TOURBÉ

CASK NO. 137.22

CHF 95.-



REGION	England
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	6 years
DISTILLED	6 August 2019
OUTTURN	245 bottles
ABV	57.2 %

La laverie bourdonnait de manière sinistre alors qu'à travers mouture et garnitures pour tiroirs aux motifs floraux s'échappait une chaleur humide. L'air était piquant des odeurs de savon noir et de céréales du matin. Puis, le côté obscur de la goutte se réveilla. Survint alors un remous de menthes crémeuses qui se transforma en caramels au beurre Butterscotch enrubannés d'origan. Ce fut ensuite le tour d'un festin de pizzas Margherita arrosé de cocktails Margarita qui laissèrent derrière eux un tourbillon de camomille et d'herbes. L'eau nous entraîna dans les fourrés parmi orties, verveine citronnée et romarin fumé sur barbecue. Dans un vieux seau à charbon dégoûtant, Darth Vader entreprit alors de cuisiner un chili, y jetant des poignées de thym, davantage d'origan et du savon coaltar parfumé à la réglisse, avant de le servir sur un lit de panais et de pâte feuilletée brûlée.

SUBTILE SIMPLICITÉ ESTIVALE

SUCRÉ ET PIQUANT

CASK NO. 84.38

CHF 155.-



REGION	Speyside
CASK	Refill Ex-Bourbon Hogshead
AGE	17 years
DISTILLED	19 March 2008
OUTTURN	260 bottles
ABV	56.2 %

Sur le nez, il y avait miel et caramel coulant, chocolat et noix de coco contrebalancés par pie au citron vert meringué Key Lime Pie, abricot et fleurs séchées dans un panier. Attaque en bouche sucrée avec beignets recouverts de glaçage, massepain et oursons gélifiés Gummy Bears. Au bout d'un moment, émergent des thèmes plus subtiles de bois parfumé, ajoncs, oranges de Séville et marc de café. Juste avant la dilution, nous étions dans un pré, l'été, en train de déguster des cerises, boire de la limonade et de faire des colliers de pâquerettes. Ce thème estival continua en bouche avec lavande, miel, melon et bonbons acidulés au citron Sherbet Lemons, avant l'apparition d'une délicate trace de pamplemousse rose et de grains de poivre rose en finale.

RÉVEIL DES PAPILLES GUSTATIVES

AUDACIEUX ET TOURBÉ

CASK NO. 33.141

CHF 179.-

MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
DISTILLED	<i>25 February 2016</i>
OUTTURN	<i>252 bottles</i>
ABV	<i>62.6 %</i>

Une volute de fumée s'échappait du verre, convoquant des odeurs d'entrecôte noircie, un parfum de sucre fondu au chalumeau sur une tarte au citron et des impressions de cocktail Smoked Thyme Old Fashioned. En bouche, on vit l'arrivée de crème de citron Lemon Curd sur toast brûlé, côtoyant pêche grillée et glace au parfum de miel de bruyère brûlée. En finale, verre d'eau rafraîchissant mélangé avec du jus de citron vert et du sel de mer. Tout ceci donna vraiment le coup d'envoi aux papilles gustatives. Après dilution, l'odeur de crème de massage pour les muscles se mélangea avec celle de routes goudronnées et de cerises marinant dans une liqueur au rhum aigre-douce. En bouche, retour vers l'odeur de steak, qui, cette fois, a été mariné dans le Mezcal et cuit enfoui sous braises et cendres ardentes.

PAISIBLE PIQUE-NIQUE

SUCRÉ ET PIQUANT

CASK NO. 125.81

CHF 159.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
DISTILLED	<i>16 March 2016</i>
OUTTURN	<i>237 bottles</i>
ABV	<i>56.7 %</i>

Ouah ! On entendait presque le clapotis des vagues sur le rivage, imaginant le parfum des herbiers marins, les dunes de sable et les coquillages écrasés jouxtant biscuits Rich Tea, jus de raisin blanc et thé glacé à la pêche. En bouche, pique-nique de barres de Granola recouvertes d'un glaçage au yaourt, muesli aux fruits grillés avec miel et un délicieux et crémeux dessert au citron Lemon Posset. Après avoir ajouté un peu d'eau, les parfums s'apparentaient au dessert britannique classique – Banoffee Pie – c'est-à-dire caramel, banane et crème parfumée au café. L'ambiance marine – petite brise tiède, bois flotté et crème solaire – est toujours là. En bouche, on avait un gâteau pour le thé avec kumquat et noix de coco nappé de crème anglaise. En finale, présence de sauge, avec de délicates notes de cèdre, agrumes et menthe.



FUMÉE SUCRÉE ET APAIANTE

FUMÉ ET FRUITÉ

CASK NO. 4.406

CHF 125.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogsheads
FINAL CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	14 years
DISTILLED	24 January 2012
OUTTURN	220 bottles
ABV	64.4 %

Attaque olfactive offrant une fumée sucrée et apaisante évoquant dessert Bread and Butter pudding légèrement brûlé mais réconfortant ou une brioche à la crème anglaise vanillée avec pépites de chocolat. Davantage de fumée en bouche, avec la rencontre de crêpes épaisses au sirop d'érable fumé brûlées, brie chaud nappé de confiture de figues, noix et pistaches. Après dilution, décor serein de côte, mer calme et odeur de paniers à homard mêlée au parfum d'un lointain brasier. En bouche, mets de carottes entières marinées dans le vinaigre de vin, rôties et clairsemées de thym. Au bout de cinq ans de maturation, nous avons sélectionné et mélangé des fûts de la même distillerie. Le Single Malt a ensuite été réparti dans différents fûts pour poursuivre sa maturation. Cette goutte est l'un d'entre eux.



SAVE THE DATE

30 & 31 OCTOBRE 2026

The Swiss **WHISKY** Festival

**LA SOCIETY ET OLAF MEIER
SE RÉJOUISSENT DE VOTRE VISITE.**

MASTERCLASS AVEC OLAF MEIER : SAMEDI 31 OCTOBRE 2026, 18:00

INSCRIPTION : WHISKY-FESTIVAL.CH/SEMINARE

TRAFO BADEN | BROWN BOVERI PLATZ 1 | 5400 BADEN

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONSULTEZ LE SITE WWW.WHISKY-FESTIVAL.CH



À LA MÉMOIRE DE ROBIN LAING 1953 – 2025

Robin était un invité très apprécié en Suisse. Il a animé d'innombrables Burns Suppers à nos côtés, s'est produit lors de diverses manifestations et a noué de nombreuses amitiés. Un peu plus d'une demi-année s'est écoulée depuis son décès. Nous souhaitons garder son souvenir vivant – et quoi de mieux pour cela qu'un embouteillage commémoratif – **53.527 : Séraphique symphonie marine**.

Si vous savourez « Whisky for Breakfast », si vous croyez que « The Whisky Makes You Sweeter » ou si vous passez le plus volontiers votre temps au « The Smallest Whisky Bar », alors vous avez certainement de nombreux souvenirs de toutes les chansons que Robin a partagées avec nous.

Cher Robin, sur ton album « Whisky and Death », tu as livré tes réflexions très personnelles sur le sujet. Nous te souhaitons que ton « parfum de malt » produise l'effet escompté. Tu nous manqueras !

SÉRAPHIQUE SYMPHONIE MARINE

CÔTIER ET MARITIME

CASK NO. 53.527

CHF 125.–



REGION	Islay
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Barrel
FINAL CASK	2nd Fill STR Oloroso-Seasoned Barrique
AGE	12 years
DISTILLED	3 April 2013
OUTTURN	276 bottles
ABV	59.7 %

Nez : séraphique symphonie marine de coquillages cassés, souffle de dauphin et combinaisons de plongée en train de sécher auprès d'un brasier (avec coquilles Saint-Jacques au glaçage balsamique et chamallows grillés). En bouche avant dilution, évocations de foires de bord de mer avec barbe à papa, poisson fumé, moteurs diesel et brise marine. Après dilution, mélange de bonbons à la mélasse raffinée Cinder Toffee, caramel salé et câpres de Salina, flaques d'eau de mer, bateaux de pêche et une pléthore de fruits de mer. En bouche, mélange maritime de goudron, fumée, fruits de mer et cendre, cigares trempés dans la mélasse raffinée et une robuste finale de cuir, menthol et noix muscade. Huit ans de maturation sous fût ex-Bourbon suivies d'une maturation supplémentaire en fût barrique STR (raboté, toasté et rebrûlé) de second remplissage Oloroso.

WHISKY AND DEATH

*When I die lay me in my grave
In a coffin made out of barrel staves
I could face eternity after I croak
In a box made of whisky-soaked oak*

*Say goodbye to me with a wake
After you make sure there's no mistake
Lay all my whiskies out in a line
And drink to me one last time*

*When I get to St Peter's gate
I'll dress up nice and I won't be late
I guess I won't have too long to wait
Because everyone else in the line
Will smell of the vault and the tomb
But the angels' eyes will shimmer and shine
When they smell my malt perfume*

*All my life I followed one rule
Be good, be cool, don't act the fool
And the best reward for a hard-working man
Is a decent dram in your hand*

*After death – if you hear from me
Que pasa hombre – Aaieeee I'm a zombie
Don't run away – grab a whisky instead
And smash it over my head*

*Come on Death then where is thy sting?
Where are your demons with the torn black wings
Carmina Burana let everyone sing
I'll look you in the eye
Though you're colder than Lady MacBeth
We're scared to live when we're scared to die
I'll take whisky and death*

*Take me to the far side
Take me to the dark side
Let me feel the edge of the knife
I see a pale horse*

*And a fiery cross
So take me to the water
Take me to the water
Take me to the water of life*

*You prowl in the dark with your crows and cats
Red-eyed rats and graveyard bats
If I pour a dram in the blackest night
It shines with a golden light*

*The universe is cold and vast
So raise a glass to me after I've passed
Life is as short as a Disney cartoon
You know your turn will come soon*

*Come on Death then where is thy sting?
Where are your demons with the torn black wings
Carmina Burana let everyone sing
I'll look you in the eye
Though you're colder than Lady MacBeth
We're scared to live when we're scared to die
I'll take whisky and death*

LE WHISKY ET LA MORT

*Quand je mourrai, couchez-moi dans ma tombe
Dans un cercueil fait de douelles de fût
J'y affronterai l'éternité quand j'aurai rendu l'âme
Dans une caisse de chêne imprégné de whisky*

*Dites-moi adieu lors d'une veillée funèbre
Après vous être assurés qu'il n'y a pas d'erreur
Alignez tous mes whiskys
Et buvez à ma santé une dernière fois*

*Quand j'arriverai à la porte de saint Pierre
Je me ferai beau et je ne serai pas en retard
Je pense que je n'aurai pas trop longtemps à attendre
Car tous les autres dans la file
Sentiront le caveau et le tombeau
Mais les yeux des anges scintilleront et brilleront
Quand ils sentiront mon parfum de malt*

*Toute ma vie, j'ai suivi une seule règle :
Sois sage, sois cool, ne fais pas l'idiot
Et la plus belle récompense pour un homme qui travaille dur
C'est un bon dram à la main*

*Après la mort – si tu entends parler de moi :
Que pasa, hombre – Aaieeee, je suis un zombie
Ne t'enfuis pas – attrape plutôt un whisky
Et fracasse-le sur ma tête*

*Allez, Mort, où est donc ton aiguillon ?
Où sont tes démons aux ailes noires déchirées ?
Carmina Burana, que tout le monde chante
Je te regarderai dans les yeux
Même si tu es plus froide que Lady Macbeth
Nous avons peur de vivre quand nous avons peur de mourir
Je prendrai le whisky et la mort*

*Emmène-moi de l'autre côté
Emmène-moi du côté obscur
Laisse-moi sentir le fil du couteau
Je vois un cheval blême*

*Et une croix de feu
Alors emmène-moi à l'eau
Emmène-moi à l'eau
Emmène-moi à l'eau de la vie*

*Tu rôdes dans l'obscurité avec tes corbeaux et tes chats
Tes rats aux yeux rouges et tes chauves-souris de cimetière
Si je verse un dram dans la nuit la plus noire
Il brille d'une lumière dorée*

*L'univers est froid et immense
Alors levez un verre à ma mémoire quand je serai parti
La vie est aussi courte qu'un dessin animé de Disney
Tu sais que ton tour viendra bientôt*

*Allez, Mort, où est donc ton aiguillon ?
Où sont tes démons aux ailes noires déchirées ?
Carmina Burana, que tout le monde chante
Je te regarderai dans les yeux
Même si tu es plus froide que Lady Macbeth
Nous avons peur de vivre quand nous avons peur de mourir
Je prendrai le whisky et la mort*

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.– 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.





DÉGUSTATIONS

HORAIRES DES
DÉGUSTATIONS
19H00 - 22H00

Lors des dégustations, 5 whiskys 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 whiskys de la gamme actuellement disponible et acheter des bouteilles.

Coût par personne CHF 65.-.

DATE	LIEU	ADRESSE
<i>Jeudi 10 septembre</i>	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
<i>Vendredi 11 septembre</i>	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
<i>Jeudi 17 septembre</i>	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
<i>Vendredi 18 septembre</i>	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
<i>Mercredi 4 novembre</i>	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
<i>Vendredi 6 novembre</i>	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
<i>Jeudi 12 novembre</i>	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
<i>Vendredi 13 novembre</i>	Saint-Gall	Hofkeller, Klosterhof 3
<i>Mercredi 2 décembre</i>	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
<i>Jeudi 3 décembre</i>	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
<i>Vendredi 4 décembre</i>	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
<i>Mercredi 9 décembre</i>	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
<i>Jeudi 10 décembre</i>	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
<i>Vendredi 11 décembre</i>	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.



JOIN US !

**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