



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

OUTTURN

Octobre 2026
SMWS Switzerland

DÉBUT
DES VENTES :
SAMEDI
10 OCTOBRE



GET INTO
THE PEATY STUFF

WWW.SMWS.CH

Dans le troisième volet de notre **Peat Plants Creators Collection**, nous poursuivons notre voyage de découverte à travers les arômes puissants de la tourbe. Cette collection présente des whiskys longuement vieillis d'Islay et de Campbeltown, élevés soit en fûts d'oloroso, soit en fûts de bourbon. Deux de nos profils gustatifs y sont représentés et ces quatre whiskys illustrent l'énorme diversité qu'il y a à découvrir dans ce domaine. De la bruyère et de la fumée de bois à l'iode et à la viande fumée, le verre a beaucoup à offrir. Ces whiskys ont conservé leur puissance tout en gagnant la profondeur que des décennies de vieillissement peuvent apporter.

Dans la série Heresy Small Batch, nous en sommes à **Batch 43: Une goutte noble**. Le rôle principal revient cette fois à des barriques STR et au vin de Tokaj. Le Tokaji est un vin doux historique de la région hongroise de Tokaj, connu en hongrois sous le nom d'Aszú (ce qui signifie séché ou flétri). Cela tient au fait que les raisins, majoritairement du cépage furmint, sont touchés par la pourriture noble (*Botrytis cinerea*), comme pour le Sauternes de Bordeaux.

Outre ces spécialités, nous présentons bien sûr d'autres embouteillages. Je suis certain que vous trouverez votre bonheur ; sinon, un coup d'œil à notre boutique en ligne vaut toujours la peine : vous y découvrirez ou redécouvrirez de nombreux autres embouteillages.

Et comment pourrait-il en être autrement : notre Outturn d'octobre réunit toutes les informations sur le calendrier de whisky de cette année, sur les dégustations à venir et notre présence au The Swiss Whisky Festival de Baden, ainsi que sur nos Burns Supper de janvier avec Andreas Winkler et Michael Winkler et notre cornemuseur Silvio Unternährer.

Bonne lecture !

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Patric Lutz', with a stylized flourish at the end.

Patric Lutz

LA CREATORS COLLECTION

PEAT PLANTS III: A DREAMLIKE JOURNEY INTO THE REALM OF SMOKE

Fermez les yeux et laissez l'arôme inimitable de whiskys puissamment tourbés, vieillis pendant des décennies, s'emparer de vos sens et vous entraîner dans un voyage sensoriel le long de la côte ouest de l'Écosse.

Cette Creators Collection est faite de la matière dont on tisse les rêves : quatre distilleries emblématiques dont les whiskys sont façonnés par la tourbe côtière, et une exploration de la manière dont les paysages maritimes modèlent certains des whiskys les plus typés d'Écosse.

Savourez ce profond voyage sensoriel au royaume du whisky

tourbé, un envol phénolique de la côte atlantique d'Islay au port historique de Campbeltown.



Ces embouteillages offrent une remarquable diversité aromatique issue d'un vieillissement dans quatre types de fûts : refill bourbon, first fill American oak oloroso, first fill Spanish oak oloroso et STR oloroso-seasoned barrique.

Quatre distilleries, quatre types de fûts et quatre interprétations bien distinctes de la tourbe côtière. Préparez-vous à dériver vers un voyage onirique au royaume de la fumée.

TEMPÊTE SOUS LES TROPIQUES

FUMÉ ET FRUITÉ

CASK NO. 3.369

CHF 270.-



BON "HAUF AN'HAUF" ÉCOSSAIS!

AUDACIEUX ET TOURBÉ

CASK NO. 29.307

CHF 550.-



REGION	Islay
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill American Oak Ex-Oloroso Hogshead
AGE	22 years
DISTILLED	16 February 2004
OUTTURN	212 bottles
ABV	54.0 %

Le Panel se retrouva dans la cave à cigares d'une vieille bibliothèque de l'Islay, entouré d'anciens manuscrits de vélin et d'arômes de pâtisseries danoises aux abricots. Non loin de là, des bougies illuminaient les étagères poussiéreuses, alors que nous préparions le café glacé parfait. Un orage phénoménal se déchaîna dehors au moment de la dégustation en bouche avec déflagration tropicale et pétrolière, panna cotta fumée et vin de dessert trop vieux, dégageant une chaleur de cannelle. L'eau calma la tempête et la scène devint une salle des alambics de distillerie de rhum où une crumble aux prunes crémeuse refroidissait à côté de fudge à la vanille. En finale, les membres du Panel se voyaient prenant place dans des fauteuils en cuir, avec cake aux fruits tropicaux, thé noir bouillant et une boîte de cigares ouverte voisinant tabac pour narguile à la pomme. Après 18 ans de maturation sous fût Hogshead ex-Bourbon, nous avons transféré cette goutte en fût Hogshead de chêne américain, de premier remplissage Oloroso.

REGION	Islay
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill Spanish Oak Ex-Oloroso Hogshead
AGE	28 years
DISTILLED	29 April 1998
OUTTURN	127 bottles
ABV	50.9 %

Avez-vous jamais bu une bière brune foncée genre quadruple belge ou une Doppelbock allemande ? Les initiés reconnaîtront sans problème. Les novices, eux, trouveront de complexes arômes de dattes, figues et prunes combinés avec une douceur maltée et un fumé sombre et distinctif. En bouche, le Panel trouva fraises mûres servies avec une sauce dessert fumée au caramel et vinaigre balsamique ou une Sauce Tabasco Chipotle. A vous de voir ! L'eau ajouta des notes de chiche-kebab à la saucisse de Cumberland dans une sauce tomate épicée à base de paprika, poudre de curry, miel, ail et thym. Comme parfait accompagnement, une traditionnelle, forte, ronde en bouche et corsée pinte de Scottish 80 Shilling. Après 21 ans de maturation sous fût Hogshead ex-Bourbon, nous avons transféré ce whisky en fût Hogshead chêne espagnol de premier remplissage Oloroso.

REGION	<i>Campbeltown</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill STR Ex-Oloroso Barrique</i>
AGE	<i>30 years</i>
DISTILLED	<i>8 December 1995</i>
OUTTURN	<i>227 bottles</i>
ABV	<i>54.3 %</i>

Installez-vous et relaxez-vous...Vous allez bientôt être récompensés. Plein d'arômes fruités en attaque olfactive, y compris poires caramélisées, ananas et mangue grillés suivis d'un parfum de fromage bleu doux, genre Gorgonzola Dolce italien ou Cambozola allemand. La goutte se développe dans le verre déclinant des notes de salade de cresson avec assaisonnement d'huile d'olive. Plein de suie et poussière de charbon en bouche, fromage de chèvre doux cendré et sauce aigre-douce aux prunes. Bref, « extraordinaire » ! Allez-y doucement quand vous le diluez. Une impression vivante et piquante de pamplemousse rose se développe en olfactif, alors qu'en bouche il y a Sauce Piquante Tabasco, crêpes aux myrtilles et orange piquée de clous de girofle. Après 24 ans sous fût Hogshead ex-Bourbon, nous avons transféré ce whisky en barrique STR de premier remplissage Oloroso.

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>35 years</i>
DISTILLED	<i>23 January 1991</i>
OUTTURN	<i>231 bottles</i>
ABV	<i>46.5 %</i>

Alors que les vagues s'écrasaient sur le pont, c'était le branle-bas de combat en cuisine – homard grillé au barbecue arrosé d'huile de thym et de romarin et pilchards nappés de tapenade aux olives noires. Une bouffée de fumée de bruyère et de lavande introduisit cheddar de l'Île de Mull cendré avec saumon fumé et maquereau poivré, le tout accompagné d'un verre d'hydromel. La dilution révéla une note encore plus originale de fromage de chèvre, bleu et chutney fermier servis sur des balles de foin avec thé au jasmin et quartiers de citron vert calcinés. En fin de repas, maquereau infusés de piments ancho, Smokies d'Arbroath et bonbons mentholés arrivèrent dans un nuage de suie et de cendre fines. Bon appétit les matelots !

HUILE D'OLIVE SUCRÉE ET FUMÉE

FUMÉ ET FRUITÉ

CASK NO. 27.115

CHF 1950.-



LES HARENGS FUMÉS DU CAPITAINE

FUMÉ ET FRUITÉ

CASK NO. 53.533

CHF 530.-





CALENDRIER DE WHISKY 2026

Offrez ou faites-vous plaisir avec 25 jours de drams variés, jeunes et vieux, représentant la plupart des profils gustatifs de la Society.

Il existe deux versions : l'une avec les détails du whisky sur les bouteilles et l'autre uniquement numérotée. Et pour ceux qui veulent percer l'énigme, la solution se trouve dans une enveloppe fermée.

CONTENU	25 x 5cl
PRIX	CHF 315.-
COMMANDER	shop.smws.ch
LIVRAISON	à partir de mi-novembre

**CALENDRIER DE WHISKY
AVEC INFO**



**CALENDRIER DE WHISKY
NUMÉROTÉ SEULEMENT**





ADHÉSION CADEAU & CADEAUX

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

Vous connaissez déjà la joie de faire partie de notre groupe unique de passionnés du whisky. Alors, pourquoi ne pas partager cette année avec vos proches l'expérience de faire partie de ce club en leur offrant en cadeau leur adhésion ?

Les options commencent à CHF 80.–, et vous pourrez ainsi offrir le cadeau idéal pour votre amateur de whisky préféré. Ajoutez une bouteille de whisky, le livre « The Founder's Tale », un coffret dégustation Society ou un autre cadeau pour les aider à commencer leur aventure en tant que membre.

POUR COMMANDER, VISITEZ
smws.ch/fr/adhesion-cadeau

CHF
80



ADHÉSION

CHF
210



**ADHÉSION avec une
bouteille de whisky
individuelle**

CHF
90



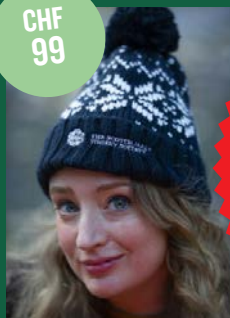
**ADHÉSION avec
le livre « THE
FOUNDER'S TALE »**

CHF
140



**ADHÉSION avec
veste Society**

CHF
99



**ADHÉSION avec
bonnet à pompon**

**UN CADEAU,
MÊME SANS
ADHÉSION :**

*Livre, bonnet à pompon,
veste et autres articles
sont aussi vendus à
l'unité –
shop.smws.ch*

“HERESY” SMALL BATCH DELIGHTS

UNE GOUTTE NOBLE

SMALL BATCH SINGLE MALT

BATCH 43

CHF 96.–



REGION	Single Malt
CASKS	Matured in a combination of Tokaji-Seasoned Barriques and Bourbon Hogsheads
AGE	15 years
DISTILLED	28 September 2010
OUTTURN	1485 bottles
ABV	50.0 %

“Single malt du Speyside, fruité et élégant, vieilli dans une sélection de fûts Hogsheads de Bourbon et barriques STR imprégnées au Tokaji. Le Tokaji est le vin national hongrois et c’est aussi l’un des vins les plus anciens du monde. Il est élaboré à partir de raisins botrytisés, c’est-à-dire laissés plus longtemps sur la vigne et affectés par la « pourriture noble » ou Botrytis cinerea. Le résultat est un vin gourmand plein de riches fruits, auxquels s’ajoutent de délicates impressions fleuries.

Le verre débordait de raisins de Smyrne, riche Sherry Oloroso et vin de dessert liquoreux tel un trolley de desserts bien agencé de bodega. Douces impressions de pêche à la poêle et miel, alors que jus de citron vert éclatant et champagne regorgeant de brioche étaient engagés dans une danse animée. En bouche, saveur de pomme mûre et thym citronné incorporés à la richesse moelleuse de Sherry Amontillado et parsemés, pour plus de complexité, de poussière de charbon et de tabac. Fusion de doux baiser de Riesling, kiwi et chêne grillé, le tout entrelacé de couches d’essences d’agrumes et de glaçage à la crème de beurre après dilution. En finale, soyeuse sérénade de cake imbibé au citron avec glaçage noix de coco et fleur d’oranger, suivie par une élégante et langoureuse touche de vanille. »

LES FÛTS DE VIN DE LA RÉGION HONGROISE DE TOKAJ APPORTENT DES NOTES CARACTÉRISTIQUES DE VIN DE DESSERT, DE PÊCHE, DE BRIOCHE ET DE FLEUR D’ORANGER AU DERNIER EMBOUTEILLAGE DE LA SÉRIE SMALL BATCH « HERESY » DE LA SOCIETY, COMME L’EXPLIQUE JULIEN WILLEMS

Lorsque l’occasion se présente de travailler avec des fûts de vin de grande qualité, nous la saisissons. Cette fois, nous avons pu nous procurer des barriques STR (rasées, toastées

et recharbonnées) préalablement imprégnées de vin de Tokaji, afin d'expérimenter – et de vous présenter Batch 43: Noble drop.

Tout d'abord, un mot sur le titre. Il existe en Hongrie une famille de vins d'exception issus de la région de Tokaj (prononcer to-kaï), appelés aszú en hongrois, ce qui signifie séché ou flétri. La raison : les raisins, majoritairement du cépage furmint, sont touchés par la pourriture noble, un micro-organisme (*Botrytis cinerea*, pour être précis) qui provoque sur le grain une pourriture bénéfique.

Le champignon perce la peau des baies de minuscules trous : les raisins perdent de l'eau par évaporation, ce qui concentre les sucres dans la pulpe. Autre sous-produit de ce processus, une forte production de glycérol donne au vin une texture plus visqueuse et plus ample en bouche. Les composés aromatiques formés à cette occasion renforcent en outre les notes de miel, d'abricot, de gingembre et de safran. Jusqu'ici, tout va bien.

Cela met toutefois en lumière un problème de fond : le vin est un liquide vivant et, comme les organismes qu'il abrite peuvent altérer fortement sa qualité et ses arômes sous l'effet du stress, faire vieillir du whisky dans des fûts de vin comporte toujours une part de risque. Le procédé STR et l'imprégnation au vin aident à maîtriser ce risque, mais ils ne sont pas une solution miracle. Le spectre va de désagréables notes de vinaigre à des défauts catastrophiques, comme des arômes de vomir ou de bouchon. Se procurer des fûts de vin – à plus forte raison des fûts de vins non mutés – exige donc des recherches, une sélection rigoureuse et beaucoup d'expérimentation, afin de tout mettre en œuvre pour un résultat positif. Et même ainsi, rien n'est garanti.

Mais revenons à nos barriques de Tokaji, car elles illustrent ce qui se passe lorsque tout se déroule comme prévu. Le cépage furmint de la région de Tokaj est particulièrement intéressant et profondément ancré dans la culture hongroise ; son « nectar » est même cité dans l'hymne national du pays. Le vin qu'il donne jouit en outre depuis longtemps d'une réputation exceptionnelle auprès des amateurs, ce qui le rendait d'autant plus attrayant à nos

yeux. Mais ce sont finalement les promesses d'arômes de miel, d'abricot, de gingembre et de safran qui ont fait pencher la balance en faveur de ces fûts.

Mais ne me croyez pas sur parole : voici ce qu'en dit notre collègue Judit Sineger, originaire de Hongrie et aujourd'hui membre de l'équipe People de la Society : « Le vin de Tokaji, que nous appelons aszú, est connu comme le “vin des rois et le roi des vins” », me raconte-t-elle. « Et je cite ici le roi de France Louis XIV qui, selon la légende, a salué cette boisson des mots “vinum regum, rex vinorum” en goûtant le Tokaji pour la première fois. C'est aujourd'hui le vin parfait pour célébrer les grandes occasions. Il y a une bouteille dans le buffet de chaque famille hongroise, reçue par exemple en cadeau de mariage, un trésor souvent conservé pendant des décennies avant d'être enfin savouré. »

Étant moi-même en partie d'ascendance française, Révolution ou pas, je n'oserais pas contredire le Roi-Soleil sur la question de l'aszú – et Batch 43: Noble drop ne le pourrait pas davantage. Superbement fruité, ce Speysider d'abord vieilli en hogsheads ex-bourbon a été transféré pendant plus de trois ans dans des barriques STR fraîchement imprégnées de vin de Tokaji. Ces fûts lui ont greffé bon nombre des arômes caractéristiques que ce vin a à offrir : vin de dessert, pêche poêlée, brioche, sherry amontillado, fleur d'oranger et une complexité de tabac.

À 15 ans, le nez racé et la robe dorée de ce dram en font une perspective très séduisante – et le goût tient ses promesses. Le fait que 100 pour cent du whisky de cette bouteille ait séjourné dans l'une de nos barriques imprégnées d'aszú témoigne de la retenue, de l'équilibre et des qualités aromatiques du whisky, des fûts et du vin utilisés dans cette recette.

Il y aurait encore tant à dire sur l'aszú et sur les fûts de vin en général que nous pourrions en remplir des pages. Pour l'heure, savourez Batch 43: Noble drop et ses notes de vin équilibrées et généreuses. Si l'aszú est le vin des rois, comme le veut la légende, nous autres simples mortels nous délecterons assurément des arômes qu'il prête à notre whisky.



22 ET 23 JANVIER 2027

BURNS SUPPER

Profitez d'une soirée écossaise en l'honneur du poète national Robert Burns. Andreas Winkler et Michael Winkler assureront le cadre musical de la soirée, accompagnés de notre piper Silvio Unternährer.

Le prix de CHF 129.- comprend l'animation, l'apéritif, un menu traditionnel à trois plats, avec « Haggis, Neeps and Tatties » (alternatives disponibles), eau minérale et café/thé.

RÉSERVEZ VOTRE TABLE MAINTENANT

shop.smws.ch



VENDREDI 22 JANVIER 2027, 19H00

LA TABLE DE URS HAURI BERN

Zeughausgasse 19, 3011 Bern

SAMEDI 23 JANVIER 2027, 19H00

LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH

Pour les membres, le Landhotel Hirschen offre un prix spécial pour passer la nuit :

Hébergement en chambre double
petit-déjeuner inclus pour 2 personnes
CHF 200.-

Hébergement en chambre individuelle
petit-déjeuner inclus CHF 150.-
Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

**VEUILLEZ RÉSERVER VOTRE CHAMBRE
DIRECTEMENT AUPRÈS DE L'HÔTEL :
WWW.HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH**



« TOGETHER AGAIN », COMME DIT LA CHANSON

FRUITS SECS ET ÉPICES

CASK NO. 41.190

CHF 150.-



REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill Spanish Oak Ex-Oloroso Hogshead
AGE	19 years
DISTILLED	9 March 2006
OUTTURN	254 bottles
ABV	57.6 %

Attaque olfactive sucrée, avec des arômes de crème brûlée flambée, sucre filé, rayon de miel et pommes d'amour. Puis, on vire vers glaçage au vinaigre balsamique, dattes, raisins de Corinthe et châtaignes grillées. On y découvre aussi une ti-mide note de cuir. Le palais ne fit pas consensus : un membre du panel y trouva pomme, céleri et gousses de vanille, tandis qu'un autre penchait pour gingembre cristallisé, riche gâteau de mariage et sucres d'orge. La dilution réconcilia tout le monde sur des impressions de paprika, paella, davantage de cuir et noix du Brésil grillées. Rappels sucrés sous la forme de sirop d'érable moelleux et de Banana Split. La gorgée finale révéla poires pochées infusées au piment dans un vin fortifié, cookies au pain d'épices et soupçon de réglisse. Au bout de 13 ans de maturation en pièce ex-Bourbon, cette goutte a été transférée dans un fût Hogshead de chêne, de premier rempissage Oloroso espagnol pour le reste de sa maturation.

REGION	Highland
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	10 years
DISTILLED	7 October 2015
OUTTURN	187 bottles
ABV	63.8 %

OPULENTS DESSERTS

CHÊNE GRILLÉ ET VANILLE

CASK NO. G15.42

CHF 74.-



Pléthore de parfums émanant d'un buffet rempli d'al-léchants desserts, puddings à la banane regorgeant de Candy Corn, glace à la violette de Parme et compote de citron et d'airelles. Presque la même chose en bouche, avec pommes vertes et Spritz de soda à l'orange dopé à la menthe sauvage et aux fruits à noyaux menant la danse. L'eau ajouta un arôme de sirop de vanille qu'on verse sur un toast de pain blanc nappé d'une épaisse couche de ge-lée de fleur de sureau et de chèvrefeuille. Après dilution, le palais était plus épicé offrant un cocktail boisé de macis et cassis qui s'avéra plaisant et fortifiant. Et tout ça avant de finir sur davantage de banane agrémentée de gingembre et copeaux de crayon !

ATTIRAIL DE CRICKET GLUANT AVEC CERISE EN TOUCHE FINALE

FRUITS MÛRS ET MIEL

CASK NO. 59.107

CHF 130.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill American Oak Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>17 years</i>
DISTILLED	<i>29 September 2008</i>
OUTTURN	<i>273 bottles</i>
ABV	<i>53.4 %</i>

Notes fruitées d'ananas en attaque olfactive, avec mangue séchée et pain d'épice gluant aux pommes. Parmi ces parfums, des couches d'arômes de gingembre frais et de batte de cricket fraîchement vernie abandonnée sur une rive aérée du Spey. En bouche, les saveurs sont bien marquées par le rouge – canneberges, vin rouge, rhubarbe et gomme à la fraise Gummy Strawberries entre autres...Douceur ci-reuse de bonbons en forme de bananes Foamy Bananas, de crevettes Foamy Shrimps, d'œufs sur le plat Fried Eggs et de chamallows qu'on achète à la petite boutique de l'école. Ces saveurs artificielles sont rapidement corrigées avec l'arrivée de salades de fruits en boîte et de pommes rouges juteuses flottant dans le lait évaporé et garnies d'une cerise confite. Après 12 ans sous fût Hogshead ex-Bourbon, ce whisky a passé le reste de sa maturation en fût Hogshead de chêne américain de premier remplissage Oloroso.

REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill American Oak Ex-Oloroso Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
DISTILLED	<i>10 November 2015</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>58.4 %</i>

Une forte odeur de diesel et d'Armagnac remplit l'air, alors que du beurre fumé finissait de fondre sur une brioche brûlée. Puis, arrivée d'une épaisse confiture d'abricots devenant de la mélasse aux soupçons floraux de géranium et de cuir souple. Textures visqueuses enveloppant le palais et donnant un mélange de figes brûlées, tamarin et tabac côtoyant scones aux fruits servis avec de la confiture de prunes. Une goutte d'eau révéla une vague caressante de crème et gousses de vanille en olfactif qui percuta des parfums d'encens, machair et une impression de cuir revigorée. Nous nous jetâmes ensuite sur un festin de pain infusé de thym recouvert d'une épaisse couche de beurre, jambon rôti nappé de mélasse et une sélection de thés Earl Grey et verts, le tout accompagné d'un bol de sucre roux. Après huit ans passés sous tonneau ex-Bourbon, cette goutte a été transférée en tonneau de chêne américain de premier remplissage Oloroso pour poursuivre sa maturation.

DIESEL À LA CRÈME

AUDACIEUX ET TOURBÉ

CASK NO. 29.311

CHF 130.-







ONCTUEUSE CUILLÉRÉE

FRUITS MÛRS ET MIEL

CASK NO. 1.313

CHF 145.-



REGION	Speyside
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	Refill Ex-Oloroso Hogshead
AGE	14 years
DISTILLED	25 January 2012
OUTTURN	188 bottles
ABV	57.9 %

Verre de rhum et racinette agrémentée d'un rien de citron vert et d'une brindille de menthe pour commencer. Cette ouverture olfactive fraîche et douce fut vite suivie de tabac pour pipe, cannelle et sucre roux. Le palais offrit fruits à coque, gingembre confit et noix de coco grillée qui se mélangent à des saveurs de caramel et confiture de cerises. L'eau apporta cuillérée de crème de citron vert servie avec gelato à la fraise, basilique et réglisse. Finale délicieusement onctueuse, déclinant lait de coco, tabac à chiquer, compote de pommes, crème de menthe et cocktails Manhattan. Après dix ans en fût Hogshead ex-Bourbon, nous avons transféré cette goutte en fût Hogshead ex-Oloroso de second remplissage.

PARADOXE PASTORAL

FUMÉ ET FRUITÉ

CASK NO. 11.86

CHF 86.-



REGION	Highland
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	9 years
DISTILLED	8 December 2016
OUTTURN	258 bottles
ABV	57.2 %

Le nez était une contradiction en soi : il s'ouvrait sur un profil profond et salé de saumure d'olives noires et une pointe métallique de sel, suivis de gousses de vanille et de bonbons au butterscotch. Puis un nuage de cendres venait heurter des pêches veloutées, de la pommade médicinale et le parfum pastoral d'une grange à foin. En bouche, l'attaque fut étonnamment douce : sauce au caramel flambé et crème brûlée trop cuite nous saisirent aussitôt. Cette douceur fut bousculée par une charge carnée de chips au sel de mer nappées de sauce au toffee, de sauce barbecue fumée et d'un chorizo huileux. L'eau adoucit le nez vers une couenne de porc roussie et des chips au bacon, tandis que la bouche conservait sa texture, offrant un shortbread au beurre et aux pépites de chocolat ainsi qu'un paprika fumé, doux et dominant.

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



SHARE YOUR STORY WHISKY AND HORSES

Hans-Ueli Fröh
membre depuis 28.04.1996

Au commencement étaient les chevaux – dans ma famille, les chevaux et l'équitation ont toujours occupé une grande place : attelages, chevaux de selle et aussi les courses hippiques du Schänzli à Bâle. C'est là que le feu s'est allumé en moi et j'ai depuis fréquenté plus de 65 hipodromes différents, en Suisse et à l'étranger. Dans les années 1980, j'ai découvert l'auteur de romans policiers anglais Dick Francis, ancien jockey qui avait aussi monté pour la reine. J'ai lu ses livres avec enthousiasme – et le cinquième, Proof (paru en français sous le titre Appellation contrôlée), m'a conduit au whisky ! Son sujet : la fraude au vin et au whisky (un marchand de vin devait déterminer si les bouteilles contenaient bien ce qui était annoncé, c'est-à-dire du vin bon marché au lieu d'un bon bordeaux et du whisky bon marché au lieu d'un Laphroaig coûteux !). Contrairement à Laphroaig, la marque de whisky bon marché Rannoch n'existe pas.

J'ai donc essayé de distinguer le Laphroaig des autres whiskeys, ce qui m'a plutôt bien réussi (rien d'étonnant !). Mais l'amour du whisky était né et, au début des années 1990, j'ai adhéré à SMWS Suisse afin de pouvoir assister aux dégustations et fréquenter le Members' Room de Schönenwerd. En 2003, nous sommes allés à l'Edinburgh Tattoo, où nous avons même pu loger dans l'appartement de vacances de la Society, aux Vaults, à Leith (avec une visite quotidienne au Members' Room, plein de style). Lors de nos voyages en Écosse, nous avons bien sûr aussi visité différentes distilleries : Laphroaig et Bowmore à Islay, Glenfiddich et Glenfarclas dans le Speyside, Talisker et Torabhaig à Skye. Glenfarclas m'a particulièrement plu et je me suis offert deux bouteilles SMWS 1.100 (36 ans !), le nec plus ultra absolu à mes yeux. Courses hippiques et distilleries allaient souvent de pair (Kentucky Derby et Woodford Reserve, Musselburgh et SMWS Queens Street, Dublin et Bushmills et Jameson).



En 2007, j'ai commencé à élever des chevaux de course avec des amis, avec une certaine chance du débutant. En 2014, un petit étalon est né en Normandie ; il nous fallait un nom, ce qui est parfois un peu plus facile autour d'un verre de whisky. Comme le nom devait commencer par un F, nous avons choisi Farclas, car dans le verre il y avait évidemment un ... Cela tombait bien : Glenfarclas signifie « vallée de l'herbe verte », ce qui est la base même pour un cheval de course. Quatre ans plus tard, Michael O'Leary, propriétaire du Gigginstown House Stud et de Ryanair, l'a acheté ; sous ses couleurs, Farclas est devenu l'un des meilleurs chevaux d'obstacles (26 départs, 5 victoires) et a remporté une très grande course en Angleterre. Les journalistes britanniques n'ont toutefois pas remarqué que Farclas devrait se prononcer à la gaélique et non à la française – et ce alors que Glenfarclas est justement un grand sponsor à Cheltenham. Après ce beau succès, la bouteille de 1.100 mise de côté y est passée elle aussi. Les deux étaient délicieux !

Depuis, nous autres éleveurs avons connu plus de bas que de hauts, et le whisky ne sert pas seulement d'éloge en cas de succès, mais aussi de consolation dans la défaite.

Les dégustations SMWS restent un temps fort, surtout combinées au Basel Tattoo.

Slàinte!

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
19 H 00 – 22 H 00**

Lors des dégustations, 5 whiskies sont présentés, parfois déjà parus dans l'Outturn, parfois des surprises, avec lesquels nous vous servons du pain

et du fromage. Vous pouvez ensuite goûter, contre paiement, d'autres whiskies de la gamme actuellement disponible et acheter des bouteilles.

Coût par personne CHF 65.-.

DATE	CITY	LOCATION
Mercredi, 4 novembre	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 6 novembre	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jeudi, 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
Jeudi, 3 décembre	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 4 décembre	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Mercredi, 9 décembre	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Jeudi, 10 décembre	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 11 décembre	Lausanne	Tibits (1er étage), Place de la Gare 11
2027		
Jeudi, 4 février	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 5 février	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 12 février	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 19 février	Saint-Gall	Hofkeller, Klosterhof 3
Vendredi, 26 février	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Jeudi, 11 mars	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 12 mars	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 18 mars	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 19 mars	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Jeudi, 13 mai	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jeudi, 20 mai	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 27 mai	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 28 mai	Lausanne	Tibits (1er étage), Place de la Gare 11

**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.



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