



Outturn

Avril 2021
SMWS Switzerland

DÉBUT
DES VENTES :
SAMEDI 4 AVRIL

ELARGISSEZ LES FRONTIÈRES DE VOTRE GOÛT

Que vous vous lanciez à l'assaut d'un sommet ou que vous exploriez les environs, optez pour le dram parfait de notre collection colorée pour que votre aventure atteigne de nouveaux horizons !



149

Dans le numéro actuel d'Outturn, nous vous présentons la distillerie la plus à l'ouest de l'Écosse : Ardnamurchan. Alex Bruce a donné des informations détaillées dans une interview. Si vous souhaitez écouter l'interview originale, je vous recommande le Whisky Talk. Vous pouvez également regarder la production en images sur Youtube.

Dans le même temps, nous vous présentons la première mise en bouteille SMWS de cette distillerie. Puisqu'une répartition équitable de quantités si réduites n'est pas possible, nous allons procéder à un tirage au sort. La bonne nouvelle étant toutefois que d'autres mises en bouteille suivront au cours de l'année.

Outre un bouquet varié de diverses mises en bouteille, je suis heureux de vous présenter quatre nouvelles mises en bouteille de la Vaults Collection. Toutes les bouteilles distillées entre 1987 et 1992. Deux mises en bouteille proviennent de distilleries qui ont fermé depuis.

Profitez des premières offres de printemps et partagez un dram ou l'autre avec vos meilleurs amis.



Patric Lutz



FUMÉ, SALÉ ET MALTÉ

TOURBÉ

CASK NO. 149.1

CHF 105.-



REGION	Highland
CASK	1st Fill Ex-Oloroso Butt
AGE	5 years
YEAR	2015
OUTTURN	636 bottles
ABV	61.5 %

Fumée, sel et malt – bière au parfum de hêtre fumé avec zest de citron vert juste râpé, peau d'orange, graines de coriandre et pincée de sel. En bouche, ce whisky est très imprégné de fumée de tourbe, plaisamment contrebalancée par épices variées, mûres, pain au levain et gnocchi de pommes de terre douces aux salicornes. Une goutte d'eau nous emmène à la mer. On aperçoit un chalutier et un vapeur de la Clyde (Clyde Puffer) au lointain ainsi que le ferry reliant Tobermory à la cale de lancement de Kilchoan. Merveilleuse texture en bouche – cheesecake crémeux au caramel salé, cuirs de fruits à la fraise, et, s'étendant en finale, une saveur d'encens fumé excitant et exotique, combiné à des notes de bois de santal et de noix de coco.

**Seulement 18 bouteilles, tirage au sort le 7 mai
à Zurich, inscription pour participer:**

WWW.SMWS.CH/FR/ARDNAMURCHAN/





VISITE DE LA DISTILLERIE

DANS UN SPLENDIDE ISOLEMENT

La distillerie Ardnamurchan est nichée à l'extrémité de la péninsule la plus à l'ouest de l'Écosse, où l'environnement naturel joue un rôle majeur pour nourrir et parfumer les spiritueux.

Rien d'étonnant, lorsque l'on a un lien familial direct avec Andrew Usher, le « parrain de l'assemblage du whisky », considéré comme celui qui a créé le premier whisky écossais assemblé dans les années 1840, que l'on soit attiré par ce même secteur.

Alex Bruce (photo) a certes la fabrication du whisky inscrit dans son ADN, mais si la motivation de son parent était de créer une cohérence dans leurs mélanges, lui s'est donné pour mission, en tant que directeur général de l'embouteilleur



Blended Scotch de marque », me dit Alex. « Cela signifie qu'il a fait passer le whisky d'une sorte d'aquavit mélangé à du tonique à un produit labellisé exportable en dehors de l'Écosse. Son credo consistait à dire que l'on ne peut pas créer une marque sans un minimum de cohérence. Cela peut sembler un peu étrange lorsqu'on entre dans une entreprise d'embouteillage indépendante, où la constance est la chose la plus difficile à réaliser. C'est même probablement le contraire de ce que l'on souhaite en termes de commercialisation. Mais si vous considérez que la qualité est synonyme de cohérence, de respect des références, cela devient un mantra. C'est très important pour moi et ça l'est depuis le début de ma carrière dans le monde du whisky, et encore plus aujourd'hui dans le cadre de ce que nous faisons chez Ardnamurchan. »

VERS LA PÉNINSULE

Ardnamurchan fait peut-être partie du continent écossais, mais comme la péninsule est située à son extrémité ouest, elle paraît aussi isolée qu'une île.

Il faut compter près de cinq heures de voyage depuis Édimbourg ou Glasgow, en passant par une courte traversée en ferry à Corran, en sinuant sur des sentiers étroits, avec l'impression non seulement d'être en dehors des cartes routières, mais aussi de remonter dans le temps.

La décision d'Adelphi de construire sa distillerie dans un endroit aussi éloigné tient surtout au fait que l'un des propriétaires de la société possédait déjà des terres sur un domaine de cet endroit.

Toutefois, ce site donnait également accès à une source d'eau, à un espace approprié pour l'entreposage et à un environnement parfait non seulement pour fabriquer du Scotch, mais aussi pour le laisser vieillir. « Nous avons environ huit sites possibles, mais nous avons opté pour celui de Glenbeg en raison de l'espace et de la quantité d'eau, provenant à la fois de la rivière Glenmore et de la source qui sort des tourbières de la colline », explique Alex. « C'est une eau tourbée douce et agréable, et cet étonnant climat de maturation côtier maritime est idéal pour notre entreposage. Nous savons tous que la maturation et du climat relèvent un peu de la magie noire... nous ne sommes qu'à 800 mètres de la côte et



indépendant Adelphi, de rechercher la variété et la différence pour dans ses embouteillages en single cask. Aujourd'hui, Alex voit dans la création de la propre distillerie d'Adelphi à Ardnamurchan de nouvelles perspectives quant au concept de cohérence.

« Andrew Usher Senior était mon quadrisaïeul ; c'est à lui que l'on doit l'invention du whisky



notre whisky a un fort goût salé. D'où cela pourrait-il venir ? »

LAISSER LA NATURE PRENDRE LE DESSUS

Le style de la distillerie a été dicté par ce qu'Alex décrit comme le caractère traditionnel des West Highlands : tourbé, mais pas fortement tourbé.

« L'un des avantages d'avoir une distillerie à cet endroit est de pouvoir compter sur l'environnement. Autant utiliser ce qui nous est offert dans la région, maximiser les saveurs uniques de la nature », explique Alex. « Nous voulions donc produire la meilleure qualité possible, et laisser ensuite la nature prendre le dessus. Dans un souci de flexibilité, il était plus logique de produire à la fois des whiskies tourbés et non tourbés et de disposer de la capacité d'assemblage nécessaire pour obtenir plus facilement une qualité constante en termes de whisky en bouteille. Cela permet également de produire des séries limitées de whisky tourbé ou non tourbé lors de futures mises en bouteille.

« Il ne faut pas oublier non plus que l'eau qui descend de la colline, que nous utilisons pour réduire l'alcool en fût à son taux de remplissage de

63,5 %, est incroyablement tourbée, même après être passée par toutes les filtrations nécessaires à notre époque. Ainsi, même notre malt non tourbé produit un whisky légèrement tourbé. »

MATURATION À DEUX NIVEAUX

Le processus de maturation a lieu sur place, dans un entrepôt de fardage à deux niveaux qui offre un contraste énorme entre les conditions. « Le niveau inférieur est très humide et affiche une température constante de 12 degrés toute l'année. », explique Alex. « L'eau se déverse de la colline autour de ce bâtiment, l'humidité y est donc massive. C'est l'entrepôt naturel parfait pour une maturation à long terme. À l'étage, en revanche, c'est tout le contraire. Le sol est en béton, il est beaucoup plus proche du toit, ce qui provoque d'énormes variations de chaleur, de 2 à 30 degrés par an. Quand vous entrez dans cette pièce un jour d'été, vous êtes presque assommé par l'alcool. La maturation est donc accélérée. C'est passionnant de voir l'énorme différence entre les deux. Plus haut sur la colline, nous avons trois autres entrepôts traditionnels à un seul niveau. Deux autres sont à venir. »

Selon Alex, 65 à 70 % de la production d'Ardnamurchan mûrira dans des fûts ex-bourbon,

le reste dans des fûts ex-sherry, ainsi que dans des fûts provenant de différents établissements vinicoles.

UNE VISION DURABLE

Une distillerie entièrement nouvelle permet également de faire table rase en matière de technologie. La volonté de rendre Ardnamurchan aussi autonome que possible sur le plan énergétique est au cœur de la vision d'Adelphi. Cela signifie l'utilisation d'une chaudière à biomasse alimentée par des copeaux de bois provenant des forêts locales, une première dans l'industrie du whisky écossais. L'électricité provient d'un générateur hydroélectrique. Les drêches sont destinées au bétail des environs et le pot ale (résidu de distillation) fertilise les champs de la région.

« D'une part, ça relève du bon sens », dit Alex. « Dans un endroit comme celui-ci, il faut tenir compte des ressources locales. Les arbres de la région, qui auraient normalement été transportés à Fort William par de gros camions, sont maintenant utilisés localement. On peut ainsi en replanter. Toute cette régénération forestière aide également la région. Nous avons aussi introduit une boîte composée à 100 % de matériaux recyclés, ce qui contribue à réduire ou à conserver une faible empreinte carbone. C'est un point très important pour toute industrie de nos jours. »

L'un des avantages de la chaudière à biomasse est de permettre à la distillerie de disposer d'une énorme quantité de chaleur résiduelle provenant de sa grille de refroidissement. Il est prévu d'utiliser cette chaleur pour un plancher de malterie, prévu pour de petits lots d'orge ou des cultures expérimentales du patrimoine, ainsi que pour une « boîte à fumée » utilisant de la tourbe d'origine locale.

DES MESSAGES DANS LES BOUTEILLES

La distillerie met également la technologie à l'honneur en adoptant le système de « blockchain », pour lui fournir une vue d'ensemble de tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement menant à la création du whisky. La blockchain rassemble des informations sur tout : de l'agriculteur qui a cultivé l'orge, au transformateur qui l'a maltée, en passant par le mashman, le distillateur et bien sûr de la provenance et de l'histoire des fûts.

« Nous sommes à environ 70 % de ce que nous désirons. Mais lorsque le projet sera achevé, nous disposerons d'un registre complet de la chaîne d'approvisionnement et de fabrication », explique Alex. « Chaque fût possède son code-barres avec son ADN numérique, en quelque sorte. Le consommateur pourra ensuite scanner un code QR et consacrer des semaines à la consultation de toutes ces informations. »

Que penserait Andrew Usher d'un tel niveau de technologie et de transparence ? On ne peut s'empêcher de penser que le parrain du mélange et créateur de la cohérence regarderait Ardnamurchan avec admiration.

Connectez-vous à Whiskey Talk pour en savoir plus sur Ardnamurchan d'Alex Bruce :
<https://whiskytalk.fireside.fm/>

Production Ardnamurchan :
<https://youtu.be/bD50NUcONNg>



MIXOLOGUE EN PLEINE ACTION

YOUNG & SPRITELY

CASK NO. 82.30
CHF 85.-



REGION	<i>Highland Eastern</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>213 bottles</i>
ABV	<i>62.4 %</i>

Tous les membres du panel s'accordèrent pour dire que le nez avait plein de notes fruitées (bonbons à la banane, cerises au marasquin, prunes, poires, confiture de framboise et raisin blanc), des rappels lactiques (pain beurré, crème fouettée) et des touches de menthe (bonbons Humbugs, glace menthe aux pépites de chocolat). Certains, mais pas tous, y trouvèrent sucre roux, bubble gum, génoise à la vanille et chêne poncé. En bouche, il y avait liqueurs fruitées sucrées, cerise, framboise, grenadine et menthe – vision de mixologie dans le feu de l'action. Puis, on identifia des notes de pâte, de biscuits sablés (Empire biscuits) et de Chardonnay boisé (chêne). Une vague de chaleur intensive et impressionnante (qui se fait plus discrète après réduction), envahit également le palais où se bouscullaient piment de la Jamaïque, pain d'épice, pastilles pour la gorge Fisherman's Friends, cumin et macis.

LE MOON PIE DE MEEMAW

SWEET, FRUITY & MELLOW

CASK NO. 73.121
CHF 85.-



REGION	<i>Speyside Deveron</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>2011</i>
OUTTURN	<i>251 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

Le nez est une bouffée d'air frais – feuillage de printemps en bourgeons, prés juste coupés, fleurs et panier de fruits tropicaux (melon, ananas, kiwi, orange). En bouche, présence très vivante de fruits, surtout les agrumes, auxquels s'ajoutent crème de noix de coco, milkshake à l'Irn Bru, lait condensé et fudge, biscuits chocolatés Wagon Wheels. En finale apparaissent épices indiennes et café. Après dilution, note piquante de poudre acidulée avec limonade faite maison, kumquat et litchis et un soupçon sucré de fudge vanille. Quant à la bouche, elle décline maintenant bonbons au goût crayeux (genre Edinburgh Rock), macarons, petits fours et ananas grillés au barbecue. La finale est un véritable repaire d'épices chaudes et de thé vert Matcha.

MÉLANGE OPAQUE DE BAC DE SERPENTIN

SPICY & SWEET

CASK NO. 48.120

CHF 76.-



REGION	<i>Speyside Spey</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>7 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>229 bottles</i>
ABV	<i>60.0 %</i>

Nez éclatant et rafraîchissant plein de fruits à noyau, feuilles de menthe déchirées, toffee mou et bonbons mousseux à la banane Foam Bananas. Joueur, vivant et attirant. Un peu de pommes vertes, pêches au sirop, bonbons à l'ananas Pineapple Cubes et des soupçons de clous de girofle et d'écorce d'arbre qui ajoutent à sa richesse. Après dilution, émergence de bonbons de voyage au chocolat au lait et à l'orange. Noisettes glacées, crème anglaise chaude et note de rhubarbe pochée saupoudrée de sucre roux. En bouche avant dilution, c'est une pléthore de fraises et de meringue, tutti frutti et lait de noix de coco avec des abricots. L'eau apporta glace noix de pécan avec ruban de sirop d'érable, fleur d'oranger, un rien de lavande et porridge entrelacé de confiture de groseilles à maquereaux.

TRÈS EFFERVESCENT

SPICY & SWEET

CASK NO. 28.51

CHF 81.-



REGION	<i>Highland Southern</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>2012</i>
OUTTURN	<i>220 bottles</i>
ABV	<i>61.5 %</i>

De profonds arômes ultra classiques accueillirent le panel. En attaque, il y a miel, gaufrettes vanille caramel, cognac doucereux et réglisse. Puis, des odeurs de pullovers pleins de boules de naphthaline, herbe coupée, jus de poires et nectar. Nez vivant et vigoureux. La dilution apporta : soupçons d'épices séchées sorties du placard de la cuisine, vanille de Madagascar, sucre roux, crème de citron vert et pelures de crayons de papier qu'on trouve dans les trousseaux des écoliers. L'attaque en bouche réserva au panel une délicieuse saveur sirupeuse. Puis, paquets de chips de bananes, bonbons mousseux à la banane Foamy Bananas, beignets, brioches à la cannelle, bonbons à la poire Pear Drops, clous de girofle et confiture de groseilles à maquereaux firent leur apparition. L'eau rendit le caractère de la goutte plus piquant, citrique et effervescent. Touche épicée de seigle, sirop de cerises confites et jus visqueux de salade de fruits.

LA MAGIE DU MUNRO

JUICY, OAK & VANILLA

CASK NO. 6.48

CHF 87.-



REGION	<i>Speyside Deveron</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2009</i>
OUTTURN	<i>251 bottles</i>
ABV	<i>58.7%</i>

La goutte transporta tout de suite un des membres du panel dans un paysage de montagnes, où il gravissait un Munro (montagne écossaise de plus de 914 mètres). Une fois là-haut, il admira la vue tout en mangeant une barre énergétique Kendal Mint Cake, recouverte d'un savoureux chocolat noir belge. Au retour, sauna finlandais parfumé de lavande en fleurs pour se relaxer. L'addition d'eau donna un verre Collins de Cocktail Cooler Coriandre rempli de glaçons, ainsi que fleur de sureau, sirop de citron et vanille ; saveur sucrée crémeuse et rafraîchissante contrebalancée par une légère note végétale de chêne – très satisfaisante !

NOIX-DE-CO-CO

JUICY, OAK & VANILLA

CASK NO. G10.33

CHF 93.-



REGION	<i>Lowland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill HTMC Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>2005</i>
OUTTURN	<i>198 bottles</i>
ABV	<i>61.6%</i>

Le nez pur se résume en 3 C : (noix de) Coco, Calypso et Caraïbes - noix de coco desséchée, grillée, glace et crème solaire. Avant dilution, caractère épicé et caoutchouteux en bouche. Avez-vous déjà mangé un toast au rhum sucré tartiné de banane grillée, le tout saupoudré de poivre noir ? L'eau apporta brièvement une note de chêne, sous la forme de pelures de crayons et forêts de pin, avant l'arrivée sur le devant de la scène, de chocolats mentholés à l'orange, chips de bananes et cacahuètes recouvertes de chocolat. En bouche, la goutte décline maintenant fudge à la vanille, glace rhum et raisins et gâteau à la noix de coco rouge velours, recouvert d'un glaçage de fromage frais à la noix de coco. Bref, le Nec plus Ultra ! Après 11 ans sous pièce de remplissage ex-bourbon, ce whisky a été transféré par nos soins en pièce de premier remplissage de sherry PX.

DONNE DE L'ÉCLAT AU VERRE

JUICY, OAK & VANILLA

CASK NO. 7.254
CHF 125.-



REGION	<i>Speyside Lossie</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>2003</i>
OUTTURN	<i>211 bottles</i>
ABV	<i>56.6 %</i>

Un des membres du panel s'en donna à cœur joie au rayon de bonbons Pick 'n' Mix, remplissant son sac de serpents effervescents à la pomme Fizzy Apple Snakes, bonbons en forme de lèvres rouges Cherry Lips, bonbons mousseux à la banane Foamy Bananas et d'autres encore en forme d'œufs sur le plat. Et pendant qu'on y était, pourquoi pas un mille feuilles crème vanillée pour compléter le tout ? En bouche, il y avait smoothie à la pastèque, citron caviar, Shortbread et cheesecake rafraîchissant aux baies glacées et à la noix de coco. L'eau ajouta une ambiance terreuse ; c'était un peu comme si vous vous promeniez dans un jardin botanique ou sur un marché de Madère où vous décidez de vous reposer pour ouvrir une bouteille de Lambrusco frizzante, légèrement pétillant ; saveurs fruitées avec un élégant petit côté acide.

BLOODY MARY MEXICAIN

OILY & COASTAL

CASK NO. 10.206
CHF 125.-



MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE

REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>2006</i>
OUTTURN	<i>133 bottles</i>
ABV	<i>60.9 %</i>

Une boulangerie en bordure de mer. Fenêtres grandes ouvertes, laissant entrer une brise salée et rafraîchissante aux arômes de pain de seigle malté, vanille, huile de noix de coco et caramel salé. Miel liquide avec une pincée de sel marin dans l'attaque en bouche, suivie upar gaufrettes au caramel et chocolat au lait et sirop de réglisse salé. L'ajout d'eau nous vit en train de faire des popcorns salés sucrés, de la gelée de coing et des boules de melon au prosciutto, le tout arrosé un peu plus tard de Michelada - bière mexicaine, sel de mer et piment de la Jamaïque, citron vert et jus de tomate et palourdes Clamato. Tout cela servi dans un highball au bord recouvert de sel.

LA BOÎTE DE PANDORE DE STORRY

OLD & DIGNIFIED

CASK NO. G7.19
CHF 164.-



REGION	Lowland
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	28 years
YEAR	1992
OUTTURN	127 bottles
ABV	55.2 %

En attaque olfactive, on a prunes jaunes trop mûres, vins d'orange sucrés, huile minérale, peintures en train de sécher et bonbons Jelly Beans américains. Puis, pelures d'agrumes confits, sirops de fruits artificiels et mélange de bonbons de confiserie. Il y a aussi soupçons de vinaigre de cidre, encaustique et prunes macérant dans le sucre. L'eau fait apparaître odeur moisie d'entrepôt de fardage, crème brûlée, pain malté, huile de chaîne de vélo et cumin. Touche de crème de noix de coco, fraises et Piña Colada. Subtile note terrienne et feuille de tabac dans l'attaque en bouche, suivie d'une immersion dans des saveurs de bonbons en forme de bouteilles de lait Milk Bottles, crème anglaise en conserve, pâte pour beignets, sucre roux caramélisé, gâteau de Savoie et légère note de remèdes pour la toux à base de plantes. L'eau révèle crème de noix de coco, sirop d'ananas, estragon séché, pistaches grillées, peau croustillante du poulet rôti et savoureuse douceur alcoolisée.

POUR AMATEURS DE CHIPS MARITIMES

PEATED

CASK NO. 42.57
CHF 115.-



MAX.
UNE BOUTEILLE
PAR MEMBRE

REGION	Highland Island
CASK	Refill Ex-Bourbon Barrel
AGE	14 years
YEAR	2006
OUTTURN	206 bottles
ABV	57.2 %

Bouffée de fumée de chaudière accueille le Panel, suivie aussitôt par un plongeon dans les profondeurs de Ploughman's Pickle, cheminées recouvertes de suie, coquilles d'huîtres écaillées dans les tisons d'un feu de joie, chiffons couverts d'huile et mercurochrome pur. L'eau fit ressortir poteaux de clôture goudronnés, fleurs de bord de mer, sable mouillé, fumée de tourbe avec des parfums d'herbes et sels de bain poivrés. En bouche, vague initiale de chips au vinaigre de malt salées, petits oignons au vinaigre, toile de jute, fardage humide et tapenade d'olives noires. L'eau vit apparaître cirés couverts de graisse, harengs fumés immergés dans le jus de citron, saumâtre et chevreuil fumé.

HUILE D'ARBRE À THÉ EARL GREY

OLD & DIGNIFIED

CASK NO. 38.27

CHF 450.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>27 years</i>
YEAR	<i>1992</i>
OUTTURN	<i>250 bottles</i>
ABV	<i>49.7%</i>

Né délicieusement parfumé de roseraies et œillets avec tisane de camomille dans une serre où poussent goyaves mûres, melons et bananes. Des vagues de complexité émergent avec l'apparition de curieux parfums de sirop pour la toux à base de plantes mélangés à une légère note de cire et de mastic. Des nuances végétales s'ensuivent et débouchèrent sur un palais accompli - Butterscotch et fudge côtoyant crumpets beurrées avec un rien de confiture d'oranges. L'eau fit ressortir une fusion d'ananas, mangues et poires avec Riesling âgé et thé Earl Grey. Longue finale déclinant saveurs médicinales d'huile d'arbre à thé et de sirop pour la toux au citron ainsi qu'un superbe mélange de pâte d'amandes, noix et cosse de noix de coco.

TORRENT ET PLUIE EN DÉLIRE

OLD & DIGNIFIED

CASK NO. 53.340

CHF 650.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1990</i>
OUTTURN	<i>210 bottles</i>
ABV	<i>50.0%</i>

Tout a commencé par une impression de jeunesse qui nous a égarés. C'était une explosion immédiate d'essence, de tourbe et de laine de mouton. Mais avec le temps, les choses se sont adoucies et la complexité de l'âge s'est fait sentir avec l'huile d'olive fumée, les sardines au sel de mer, l'encre de calmar, la pâte d'anchois et les cires de suie. Des notes citriques de citrons confits, de toile, d'huile de graphite, d'eau de mer et de galets de plage parsemés de sels minéraux ont alors fait leur apparition. L'eau nous a donné du maquereau poivré, du poisson blanc fumé, de la morue cuite au sel, de l'essence à briquet, des olives noires, du calcaire, de la sauce de soja et de la lanoline. Très médicale, la bouche était imbibée de mercurochrome avant de révéler de l'hydromel fumé, des mastics, de l'eau de vie de gentiane, du diesel et des braises d'antracite. Après la réduction, on discernait une mesquinerie bien palpable et grasse, des filets de pêche, des gouttes d'iode, du thé d'eucalyptus, des pommes de pin, du paprika fumé, du jus de pamplemousse et de la fougue de l'Atlantique.

LES SÉDUISANTS MURMURES DU CHÊNE

OLD & DIGNIFIED

CASK NO. 97.23

CHF 730.-



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>30 years</i>
YEAR	<i>1990</i>
OUTTURN	<i>152 bottles</i>
ABV	<i>58.2 %</i>

Un malt de la vieille école, d'une complexité qui émerge lentement, nous attendait avec un plaisir qui captait toute notre attention. Le nez a associé le fondant à l'orange et la douceur du sirop doré à de séduisants bruissements de chêne (vanille, tabac sucré et caisses d'oranges). En bouche, ce murmure est devenu un chœur de Carmina Burana, composé de bancs d'église, de cuir, de brins de tabac et de rhum épiced, de bananes flambées à la cannelle, de Grand Marnier, de vin Sercial Madeira, de sucre filé et de caramel. Le nez réduit a pris la forme d'un soleil doré sur des prairies de fin d'été, de caramel aux noix, de sucres d'orge, de bonbons gélatifiés, de glace au chocolat et de champagne Bellini. Le palais dégagait maintenant avec impétuosité le chêne taquin, l'écorce d'orange, des résidus d'espresso sucré, de miel de bruyère et d'anis. Un fabuleux voyage exotique!

STEAK D'ÉLAN GRILLÉ À L'AIL CITRONNÉE

OLD & DIGNIFIED

CASK NO. 76.148

CHF 950.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>32 years</i>
YEAR	<i>1987</i>
OUTTURN	<i>207 bottles</i>
ABV	<i>51.6 %</i>

Merveilleuse dégustation olfactive avant dilution avec une douceur de sherry aux parfums de noix et de gâteau noir, imbibé de rhum, des Caraïbes. En bouche, la goutte décline des saveurs profondes, sombres et épicées de châtaignes rôties sur feu ouvert, oranges brûlées, romarin sucré et figues vertes marinées dans un sirop d'Armagnac. Une goutte d'eau, et nous voilà en train de saisir dans un poêlon de fonte, un steak d'élan mariné dans une sauce soja, gingembre et ail. L'objectif est de le déguster à point et de le servir avec un curry indien de courge musquée et des patates douces.

NO. 2
WASH
STILL

CAPACITY:
7,500 LITRES





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.

BALADE ODORANTE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. C3.1
CHF 499.-



REGION	<i>Cognac Grande Champagne</i>
CASK	<i>Cognac Barrel</i>
AGE	<i>Extra Old</i>
OUTTURN	<i>558 bottles</i>
ABV	<i>50.9 %</i>

Notre voyage commença dans les alpages de haute altitude, parsemés de fleurs délicates dégageant dans l'air des mélanges de parfums de musc, huile de lin et sciure de chêne laissée par les bûcherons. L'air devint plus chaud en descendant, alors que nous traversions d'abord des buissons de cassis et de géraniums, puis de poiriers Taylor's Gold, kumquats, citronniers et finalement de pamplemoussiers (pamplemousses roses). L'air était chaud maintenant et dégageait des parfums épicés de noix muscade, cannelle et sucre muscovado. On éteignait notre soif avec du jus de pommes pétillant en passant devant une distillerie de rhum agricole, avant d'arriver dans une plaine sèche et poussiéreuse.

A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. C7.1
CHF 499.-



REGION	<i>Cognac Petite Champagne</i>
CASK	<i>Cognac Barrel</i>
AGE	<i>33 years</i>
OUTTURN	<i>532 bottles</i>
ABV	<i>62.2 %</i>

Bel acajou aux reflets dorés cédant la place à un nez archi-classique qui picote le nez avec ses arômes de dattes, raisins de Smyrne, vieux rhum Demerara, foyers à charbon, cèpes séchés, et myriade de fruits noirs. Il y a d'énormes doses de rancio et de fardage amoindries par la présence de confiture d'oranges et de cocktails bitters. L'eau apporte une dimension terreuse plus profonde et projette crème de citron et mélange d'épices moulues. Bouche : complexité fascinante et caractère posé étonnant. Huile de moteur, liqueur d'orange, pelure d'agrumes, écorce de cannelle, huile d'arbre à thé, bois durs exotiques et enfin fruits verts succulents se disputent l'attention. Après dilution, il y a encore d'autres notes, des notes de toile de jute, expresso et chocolat amer cette fois.

DÉGUSTATIONS

HORAIRES DES
DÉGUSTATIONS
19:00 - 22:00

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 60.-.

Malgré Corona, nous avons prévu les dégustations jusqu'à la mi 2021. Nous confirmons à tous les membres qui ont acheté un billet 6 à 10 jours avant la date prévue si

les dégustations peuvent avoir lieu ou non sur la base des réglementations nationales et cantonales. En cas d'annulation, le montant payé sera bien entendu crédité dans sa totalité.

DATE	LIEU	ADRESSE
Mercredi, 21 avril	Saint-Gall	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Jeudi, 6 mai	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 7 mai	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Samedi, 8 mai	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 27 mai	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Mercredi, 15 septembre	Genève	Bar du Nor, Rue Ancienne 66, Carouge
Jeudi, 16 septembre	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 17 septembre	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Jeudi, 23 septembre	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Mercredi, 3 novembre	Saint-Gall	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Vendredi, 5 novembre	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jeudi, 11 novembre	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 12 novembre	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mercredi, 1 décembre	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Jeudi, 2 décembre	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 3 décembre	Lausanne	Tibits (1er étage), Place de la Gare 11
Jeudi, 9 décembre	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 10 décembre	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14

RÉSERVATION
INDISPENSABLE
POUR TOUS LES
ÉVÉNEMENTS

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

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



**Pour des nouvelles plus récentes,
suivez-nous sur Facebook :**
www.facebook.com/smwsswitzerland

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

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

www.smws.ch
 www.facebook.com/smwsswitzerland