



# Outturn

Jun 2024  
SMWS Switzerland

DÉBUT  
DES VENTES :  
SAMEDI  
8 JUIN

**FLAVOUR  
EPIPHANIES**  
WHERE DOES YOUR WHISKY TAKE YOU?



[WWW.SMWS.CH](http://WWW.SMWS.CH)



Toujours à la recherche de diversité, vous pouvez actuellement découvrir quatre mises en bouteille de distilleries que nous avons plutôt rarement vues ces derniers temps en Suisse ou en général. Pour trois de ces distilleries, nous avons embouteillé moins de 50 fûts en plus de 40 ans de Society.

**11.44 : Vin et pin** – 8 ans d'âge et élevé dans un fût 1st fill toasted ex-white wine barrique ; **105.32 : Délicieuse Rouge** – ce whisky ne porte pas le nom d'une variété de pomme pour rien, les arômes rappellent tout un verger de pommes, 12 ans d'âge et élevé dans un 1st Fill ex-Bourbon Barrel ; **13.102 : Cassonade bouillonnante** – 10 ans d'âge et a passé la première moitié de son vieillissement dans un ex-Bourbon Barrel et la deuxième dans un 1st Fill Spanish Oak ex-Oloroso Hogshead ; **100.42 : Mochi et chicharrónes** – 12 ans d'âge et a passé ses 3 dernières années dans un 1st Fill American Oak ex-Oloroso Hogshead.

Je sais par des conversations que certains membres ont acheté des fûts dans des distilleries en Écosse. Il n'y a pas si longtemps, c'était possible dans de nombreuses distilleries. Mais lorsque vient le temps de la mise en bouteille après 10 ans, l'un ou l'autre se demande ce qu'il va faire de toutes ces bouteilles. Si vous en faites partie, la vente du fût à la Society serait peut-être une option – lisez plus à ce sujet dans le dernier Outturn.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à le feuilleter, à l'apprendre et à le découvrir.

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

Patric Lutz

LA CONNAISSANCE

# UN BICENTENAIRE TARDIF

*The Macallan est l'une des distilleries qui célèbrent leur bicentenaire cette année.*



THE MACLELLAN GLENLIVET DISTRY  
4455  
1923  
INDRECK ICEM  
5



***Un texte législatif historique adopté en 1823 a joué un rôle fondamental dans l'histoire du succès mondial du whisky écossais et a permis à de nombreuses distilleries d'obtenir leur licence officielle de distillation l'année suivante. Tom Bruce-Gardyne revient sur l'Excise Act et sur les célébrations du bicentenaire d'un certain nombre de distilleries fondées dans son sillage.***

Pour l'auteur de whisky Dave Broom, l'importance de ce qui s'est passé il y a un peu plus de 200 ans ne saurait être surestimée. « Ce que la loi sur les accises de 1823 a fait », dit-il avec insistance, « c'est une redéfinition fondamentale de ce qu'est le whisky et de ce qu'il va devenir. C'est la loi la plus importante jamais adoptée pour le whisky écossais, qui a donné naissance au whisky écossais tel que nous le connaissons.

Pour Arthur Motley, historien amateur du whisky : « C'était un texte législatif brillant ». Aujourd'hui directeur général de la Dormant

Distillery, propriétaire du Royal Mile Whisky, Arthur a toujours avalé le discours d'innombrables livres sur le whisky selon lequel l'Excise Act n'était qu'une question de taxe. En abaissant le montant de l'accise à 10 livres sterling, les distillateurs illicites n'ont eu qu'à prendre une licence et à entrer dans la danse.

Mais il y avait bien plus que cela, comme il l'a découvert en plongeant dans ses 51 pages, nageant à travers les roseaux de son jargon juridique du 19e siècle.

« Avez-vous lu la loi sur les accises ? demande Arthur lorsque nous nous rencontrons. À ma grande honte, j'avoue qu'elle figure toujours sur ma liste de choses à faire, mais son enthousiasme la rend ... presque tentante. « C'est en fait un plan de construction d'une distillerie », explique-t-il. « Il est tellement proscriptif qu'il dit que vous devez avoir non seulement tel alambic, mais aussi tels tuyaux, telles serrures et toutes sortes d'équipements différents. En d'autres termes, l'homme qui fabrique de l'alcool de contrebande dans Illicit Highland Whisky Still de Sir Edwin Landseer, peint en 1829 et adoré par les Victoriens, n'aurait eu aucune chance.



***L'alambic à whisky illicite de Sir Edwin Landseer dans les Highlands***



### **Arthur Motley recommande de lire la loi sur les accises**

Il aurait pu trouver les 10 livres sterling nécessaires à l'obtention d'une licence, mais pas les quelque 300 livres sterling, soit près de 30 000 livres sterling en monnaie d'aujourd'hui, nécessaires à la transformation de sa masure primitive en un établissement satisfaisant aux exigences de la loi sur les accises. Sa seule chance de produire du whisky légal après 1823 aurait été d'être employé par quelqu'un ayant les moyens de construire une distillerie digne de ce nom.

### **FAÇONNER LE GOÛT DU WHISKY**

L'intention de la loi était évidente : il s'agissait de maximiser les recettes du Trésor et de réparer les fuites du système, ainsi que d'éradiquer l'anarchie dans l'intérêt de la morale publique. Pourtant, elle a fait des merveilles pour la boisson. « Il n'était pas prévu que l'Écosse devienne une nation productrice de whisky prospère », déclare Arthur à propos d'une industrie dont les exportations ont atteint la valeur stupéfiante de 5,6 milliards de livres sterling l'année dernière. « À moins que les gens ne puissent investir des capitaux et employer d'autres personnes pour aller à Londres et voyager à l'étranger, cela n'aurait jamais pu se produire sans la sécurité d'un cadre juridique.

Bien que ces 51 pages ne mentionnent nulle part la notion de « saveur », elle a contribué à façonner le goût du whisky de malt. Ses règles relatives à la mesure et à l'enregistrement de chaque détail de la production ont amélioré la cohérence, tandis que l'autorisation de stocker l'eau-de-vie sous douane a permis aux distillateurs de ne plus être pénalisés par le fisc s'ils souhaitaient faire mûrir leur eau-de-vie. On imagine que les distillateurs et leurs clients ont rapidement commencé à apprécier les effets de l'âge.



### **Entrepôts sous douane à la distillerie Cardhu**

En raison de toutes les exigences en matière d'équipement et de la nécessité d'employer des dizaines de constructeurs et de dinandiers, la création de certaines des distilleries les plus célèbres d'Écosse a été retardée jusqu'en 1824. En conséquence, ce grand bicentenaire est célébré individuellement par des distilleries telles que The Macallan, The Glenlivet, Cardhu et Fettercairn.

### **UN WHISKY DIGNE D'UNE VISITE ROYALE**

Le Glenlivet a été concédé à George Smith le 9 novembre 1824, mais avant cela, « nous savons qu'il le fabriquait », déclare Robert Athol, archiviste de Chivas Bros. Il admet que « Glenlivet » était un terme générique pour désigner ce qui était fabriqué dans un vallon hérissé d'alambics illicites, mais il ajoute : « Mon intuition est que c'est le Glenlivet de George Smith qui était le plus consommé ».

S'agit-il du whisky que George IV a demandé en 1822 à Édimbourg, lors de la première visite royale en Écosse depuis près de deux siècles ? Robert aimerait le croire, étant donné que le propriétaire de Smith, le duc de Gordon, aurait été présent à la cour et aurait peut-être fait boire au roi un verre illicite du whisky de son locataire avant sa visite. C'est une belle histoire, mais Arthur Motley pense que c'est plutôt Sir Walter Scott qui lui a soufflé le mot « G » à l'oreille lorsqu'il a débarqué à Leith.

L'événement, mis en scène par Sir Walter, ressemblait parfois à une pantomime, George IV jouant le rôle de la dame de la pantomime. Lors de l'une des principales réceptions, sa



**Le roi George IV débarque à Leith pour sa visite à Édimbourg en 1822**

corpulence était vêtue de tartan, son visage était maquillé de rouge et de poudre, et un bonnet de Glengarry avec des plumes d'aigle était perché sur sa tête. On lui a indiqué ce qu'il devait porter et sans doute aussi ce qu'il devait boire. Peu après, on trouve la première mention du « whisky Glenlivet » en Australie dans la Gazette de Sydney du 11 mars 1824. On imagine qu'il s'agissait d'un Glenlivet générique, mais qui sait ?

## CÉLÉBRATION DU DOUBLE SIÈCLE

Neuf mois avant que Smith ne prenne une licence, le procès-verbal du Scottish Excise Board du 23 février 1824 mentionne la distillerie de Fettercairn « sur le point de commencer ». Sir Alexander Ramsay, laird et député local, avait vu la loi passer au parlement et avait contacté James Stewart, l'un de ses métayers, au sujet de cette opportunité, probablement parce qu'il savait que Stewart avait exploité un alambic en parallèle. Fettercairn fut bientôt en production, et avec un distillateur expérimenté et un riche propriétaire, l'entreprise prospéra après quelques années difficiles de concurrence avec tout le whisky illicite qui continuait d'être fabriqué.

La distillerie célèbre son grand anniversaire avec ses employés, leurs familles et la communauté locale, et « avec quelque chose de top secret et de vraiment spécial plus tard dans l'année », déclare Thom Watt, contrôleur mondial de la marque Fettercairn. « Nous ne pouvons pas trop en dire pour l'instant, mais si vous attendez cela depuis 200 ans, qu'est-ce que quelques mois de plus ?



**George IV dans sa tenue des Highlands. Mais quel whisky a-t-il bu lors de sa visite à Édimbourg ?**

The Glenlivet a lancé une série d'éditions spéciales et organise une série d'« expériences » à la distillerie, dont « The Visionary », où les clients pourront avoir un aperçu de la dernière maison de distillation « jamais vue par le public jusqu'à présent », selon le communiqué de presse. Les célébrations de The Macallan comprennent une représentation nocturne du Cirque du Soleil à la distillerie tout au long du mois de mai, « offrant des performances à couper le souffle, une mise en scène intrigante et des expériences de dégustation uniques », selon le communiqué de presse.

Mais quelles que soient les activités des différentes distilleries, 2024 est un bicentenaire tardif pour l'ensemble de l'industrie. La loi sur les accises était la dernière chance d'établir le commerce du whisky de malt écossais après tant de tentatives ratées. Si elle avait échoué, nous serions probablement tous en train de boire quelque chose d'irlandais.



*Cuves de fermentation à Cardhu*

FÛT PRIVÉS

# L'ESPRIT DE NOTRE SOCIETY

*Alors que la Society entre dans sa cinquième décennie, l'ambassadeur de la SMWS, Lee « Connas » Connor, se penche sur le chemin parcouru et sur la façon dont les membres peuvent se retrouver à partager l'amour de leurs propres fûts privés qui se retrouvent dans nos emblématiques bouteilles vertes.*

*Peut-être avez-vous un fût que vous aimeriez voir mis en bouteille et partagé avec les autres membres de la Society ?*



**Gary McGrath, responsable des opérations, inspecte la chaîne d'embouteillage dans l'entrepôt de Masterton Bond de la Society.**

Dans le monde du whisky, qui évolue rapidement et constamment, il est bon de faire une pause de temps en temps, de faire le point et de réfléchir à ce club excentrique dont nous faisons partie. Comment il est né, quel chemin nous avons parcouru et où nous allons peut-être.

À bien des égards, il s'agit d'une réussite improbable. Nous avons adopté un modèle d'adhésion qui a été très critiqué, puis nous avons introduit les chambres des membres, commencé à proposer des whiskies internationaux, du rhum, du cognac, de l'armagnac et même du gin dans notre offre.

Aujourd'hui, nous nous trouvons à l'avant-garde d'un succès international, avec ce qui semble être des possibilités infinies d'aventures whisky à nos pieds et plus de 41 000 membres à travers le monde.

## L'ESSENCE DE LA SOCIETY

Si nous pouvions distiller et mettre en bouteille l'essence de la Scotch Malt Whisky Society,

comment se lirait la note de dégustation ? « Un groupe passionné et excentrique d'enthousiastes, d'analystes, de francs-tireurs et de curieux, dédié à la joie d'explorer les saveurs. Peut-être quelque chose de ce genre.

Mettre le doigt sur ce qui nous fait vibrer serait peut-être une tâche qui conviendrait mieux aux pages d'une dissertation philosophique. Néanmoins, nous avons quelque chose, et c'est quelque chose qui nous tient tous à cœur d'une manière ou d'une autre.

## QUATRE DÉCENNIES D'EXPERTISE

Il est évident qu'après 40 ans d'histoire d'achat de spiritueux et d'offre à nos membres de certains des meilleurs spiritueux jamais mis en bouteille, la Scotch Malt Whisky Society a des contacts bien établis dans le monde entier. Non seulement nous sommes fiers de pouvoir commander des spiritueux directement auprès d'une distillerie et de les remplir en fûts, mais nous sommes également très fiers de rechercher des bijoux cachés dans de vieux entrepôts pous-

siéieux, les deux jouant également un rôle dans la création du whisky que vous buvez.

Ce que vous ne savez peut-être pas, c'est qu'il existe une autre façon de rencontrer les fûts ...

## VOUS !

C'est bien vous. À de nombreuses reprises depuis 1983, des membres (et des amis de membres) nous ont vendu des fûts destinés à être mis en bouteille dans notre emblématique livrée verte.

« Nos membres sont au cœur de tout ce que nous faisons », explique Calum Lawson, acheteur principal de whisky à la SMWS. « Non seulement en ce qui concerne les embouteillages que nous produisons, mais aussi en les accueillant dans nos salles des membres, ou en les engageant via des plateformes en ligne. Si vous souhaitez que votre fût soit mis en bouteille par la SMWS, n'hésitez pas à nous contacter.

« Nous avons eu des relations très encourageantes avec les membres par le passé. Et compte tenu de notre fière tradition de partage d'un excellent whisky avec notre communauté, il serait négligent de notre part de ne pas nous engager avec nos membres sur ce point, alors que nous continuons à nous développer. »

## PARTAGER L'AMOUR

Si vous possédez un fût de whisky et que vous souhaitez jouer un rôle dans en partageant et en profitant de son rendement avec nos membres, nous pouvons vous le promettre :

- Il ne sera pas intégré dans un portefeuille et revendu.
- Il n'y a pas d'intervention de tiers.
- Il sera mis en bouteilles et apprécié.

Si vous souhaitez partager l'amour avec votre propre fût, veuillez contacter l'équipe Whisky de la Scotch Malt Whisky Society à l'adresse suivante : [casks@smws.com](mailto:casks@smws.com).





# 4.384

IN CELEBRATION OF  
**30+**  
**YEARS**  
OF THE SOCIETY'S  
SWISS CHAPTER

## L'APPEL DE LA PLAGE

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 4.384  
CHF 249.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>2nd Fill Heavy Char #4+ Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>20 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>26 May 2003</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>264 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>54.5%</i>

L'odeur évoque d'agréables souvenirs de la plage de Scapa, où l'on contemple la baie, avec une distillerie à droite et une autre, plus haute, à gauche. On sent que le processus de maltage est en cours, car la brise marine fraîche transporte la douce fumée de tourbe vers le bas de la colline, où elle se mêle aux arômes d'eau de roches et d'algues. En bouche, ce vin est fumé, salé et malté, comme des queues de homard grillées. Lorsqu'il est dilué, nous sentons le parfum de la tarte aux pommes et du pain grillé au miel de bruyère, pendant que nous dégustons un tiramisu de saumon fumé au mascarpone et au citron vert. À 16 ans d'âge, nous combinons des fûts sélectionnés de la même distillerie. Nous remettons ensuite le single malt dans différents fûts pour qu'il se développe davantage. C'est l'un de ces fûts.

DATE DISTILLED:

AGE:

26 May 2003  
20 years  
PRODUCED & BOTTLED IN SCOTLAND

# FRUITS FRAGILES ET PLANTES FLOTTANTES

LÉGER ET DÉLICAT

CASK NO. 70.53  
CHF 112.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>31 January 2008</i>
OUTTURN	<i>157 bottles</i>
ABV	<i>57.3 %</i>

Le profil délicat et subtil de cette goutte se livre dès l'attaque olfactive. Il n'y a pas d'arômes dominants mais plutôt une gamme de notes délicieuses parmi lesquelles on trouve tartes à l'ananas, argousier, limonade trouble, linge frais, bonbons pour la toux au citron et fleurs de bruyère. L'eau révèle gelée de coings, pommes à cidre, groseilles à maquereaux, fleurs blanches, huile de citron et coton des tourbières. L'attaque en bouche offre zest d'agrumes rafraîchissant. Surviennent ensuite des notes de quinine, orties, persil, fleurs d'ajoncs et plein de fruits à noyaux blancs, le tout rehaussé par une pointe acide de pomme verte et de poivre blanc. Après dilution, apparition de délicieuses saveurs d'anis, fenouil, algues séchées, goyave et kiwi avec une mince couche de pollen.

# UN RAFFRAÎCHISSANT DÉLICE

LÉGER ET DÉLICAT

CASK NO. 6.74  
CHF 119.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>29 January 2009</i>
OUTTURN	<i>197 bottles</i>
ABV	<i>56.6 %</i>

Il flottait dans l'air une notion de levure de pain et de pâte qu'on associe d'habitude au Champagne ou à un Sherry jeune accompagné de Tonic à la fleur de sureau, bonbons acidulés au citron vert et melon miel. En bouche, fraîcheur d'Eau Florale de Menthe avant l'arrivée de notes plus sucrées de miel de trèfle et de mélasse raffinée à côté de muffins aux myrtilles, croissants aux amandes et d'une compote à la rhubarbe légèrement épicée. Après une prudente dilution, le devant de la scène est occupé par le léger parfum floral et estival du dessert à la groseille à maquereau, Gooseberry Fool, et d'un gâteau plein de baies fraîches, fourré et glacé de crème Chantilly crémeuse et duveteuse. En bouche, vous dégustez la boisson typique des ferias espagnoles, le Rebutito, qui est un mélange de vin blanc ou Sherry et soda citron et citron vert et qui est garni de feuilles de menthe.

# CASSONADE BOUILLONNANTE

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 13.102

CHF 109.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>23 April 2013</i>
OUTTURN	<i>207 bottles</i>
ABV	<i>59.9 %</i>

Arômes de cassonade bouillonnante, cookies onctueux et moelleux côtoyant riches gâteaux décadents en train de cuire au four vinrent à l'esprit. Il y avait aussi un parfum d'huile d'olive extra-vierge infusée de noix de macadamia. En bouche et dégustée pure, carpaccio de figues avec piments en saumure, noix et balsamique au miel créent une véritable sensation d'umami ! Après dilution, nous voilà transportés à New York en train de réaliser un gâteau au chocolat Brooklyn Blackout Cake et de déguster un Hot Dog typiquement new-yorkais accompagné d'oignons marinés. La goutte est sucrée et piquante, avec un rien de piment et d'épices. Tout simplement délicieux et appelant à être revisité! Après cinq ans sous fût de Bourbon, la goutte a été transférée dans une pièce de chêne espagnol de premier remplissage Oloroso.

# SALUT AUX COSSES

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 55.91

CHF 149.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bodega Oloroso Butt</i>
AGE	<i>17 years</i>
YEAR	<i>5 August 2006</i>
OUTTURN	<i>496 bottles</i>
ABV	<i>56.8 %</i>

Nous nous promenions à la campagne, à travers forêts de pins, cèdres et merisiers, tas de bûches fraîchement coupées et géraniums poussant ici et là. Suivent des arômes plus épicés de chutney aux pommes et pâte de tamarin qui vont se transformer en parfums de raisins de Corinthe, mélasse et cire d'abeille naturelle avec un rien de poivre noir et de cerises marinant dans le cognac espagnol. La dilution fournit l'occasion d'ouvrir une bonne bouteille de Sherry Oloroso qui révéla des parfums de cosses de noisettes et de noix, côtoyant quartiers d'orange et mélasse raffinée. Les notes épicées cèdent le pas à des parfums d'huiles de noix et de sirop, avant l'arrivée de thé noir et fort dans une finale arrondie. Nous avons combiné les contenus de deux fûts de 13 ans d'âge provenant de la même distillerie et les avons transférés dans ce fût pour qu'il poursuive maturation et fusion.

## VIN ET PIN

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 11.44

CHF 89.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-White Wine Barrique</i>
<b>AGE</b>	<i>8 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>2 October 2014</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>257 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>60.6 %</i>

Somptueux arômes de pêches au sirop en boîte, fruits du verger cuits au four avec du miel et divers épices qu'on a dans le placard genre noix muscade, clou de girofle et quatre épices. Et là-dessous, il y avait une robuste note d'houmous de haricots blancs et un côté cireux. La dilution fit apparaître des notes de résines de bois durs exotiques, fruits secs, thé chai et caramel dur Butterscotch avec une saveur piquante d'huile d'eucalyptus. Agréable aspect tanné de l'attaque en bouche avec des tonalités de bois de sapin, épices boisées grillées et tarte sucrée à la mélasse. On y détecta aussi un petit soupçon de cappuccino fraîchement préparé et la présence d'un vin doux jeune. L'eau apporta sucre à la cannelle, vieux Calvados et cidre chaud avec une petite suggestion de mélasses à la grenade.

## DÉLICIEUSE ROUGE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 105.32

CHF 85.-



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>12 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>4 September 2008</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>217 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>58.3 %</i>

Un délicieux parfum embauma la pièce. Un peu comme si vous marchiez dans un vignoble juste avant les vendanges ou dans une pommeraie de pommes rouges mûres et prêtes à être cueillies. En bouche, vous croquez dans une de ces pommes d'un rouge cramoisi à la vinosité sucrée intéressante qui rappela à un membre du panel une variété appelée Fameuse. Apparition d'arômes floraux merveilleusement sucrés de roses et de lys après dilution, alors que nous dégustions des Earl Grey Pots de Crème – crème, lait, jaune d'œuf, sucre, zest de citron et bien sûr feuilles de Earl Grey. Biscuits croquants Earl Grey Cream Puffs en finale.

OLAF MEIER

# 20 ANS DE MAÎTRISE DU WHISKY





***Nombre d'entre vous ont été fascinés par l'une des séances de dégustation passionnées d'Olaf Meier. Notre ambassadeur SMWS est une fontaine de connaissances, animé par un nombre illimité d'histoires sur le whisky, qui célèbre aujourd'hui sa 20e année en tant que représentant de la Society. Bien qu'il ait plus de vingt ans d'expérience dans le domaine du whisky, Olaf a commencé son parcours avec des débuts modestes, comme le découvre Duncan Gorman.***

En 1983, le paysage du whisky était complètement différent de celui que nous connaissons aujourd'hui. Le single malt était relativement rare, les distilleries fermaient leurs portes en raison de l'effondrement des marchés et le whisky mélangé dominait les rayons.

C'est non seulement l'année où Pip Hills a fondé la Scotch Malt Whisky Society et a changé le monde du whisky pour toujours, mais c'est aussi l'année où Olaf Meier, futur ambassadeur de la SMWS, a dégusté son tout premier scotch.

« Je ne connaissais de l'Écosse que les blended whiskies, Bell's et Famous Grouse », se souvient-il. « En juin 1983, un ami m'a invité chez lui en Écosse. Nous avons partagé un excellent repas, après quoi l'homme m'a dit : « Et maintenant, il faut que tu prennes un whisky ». Je n'avais aucune idée de ce qu'était un dram. Très vite, j'ai compris qu'il s'agissait d'un verre de whisky, et c'est en fait le premier verre de whisky que j'ai bu de ma vie. Il s'est avéré qu'il m'a servi un Springbank de 21 ans d'âge, ce qui n'est pas un mauvais début dans le monde du whisky, et bien sûr, c'était merveilleux ».

Olaf était loin de se douter que cette première gorgée de single malt changerait le cours de sa vie pour toujours. Cette année, nous célébrons la 20e année de travail d'Olaf au sein de la Society, où il a d'abord été responsable des ventes de whisky, avant de devenir ambassadeur et président de notre prestigieux comité de dégustation. Bien qu'Olaf ait eu une carrière incroyable dans le domaine du whisky, remplie d'une collection étonnante d'histoires, d'expériences et de whiskies, son expertise n'est pas apparue du jour au lendemain. En fait, Olaf a été membre de la Society pendant près de 12 ans avant de décrocher son premier



*Olaf en tournée en Chine en 2023*

emploi à The Vaults, à Leith, et il a fait de solides « recherches » avant cela.

« Je ne connaissais rien au whisky », admet-il. « Je me souviens d'avoir été dans un bar à regarder des noms imprononçables comme Clynelish, Royal Lochnagar ou Dalwhinnie. Je suis donc allé au bar, j'ai regardé les étiquettes et j'ai dit que je prendrais le deuxième en partant



de la gauche ou le troisième en partant de la droite. Avant qu'il ne soit dans mon verre, les gens du coin m'ont parlé et m'ont dit : « Oh, vous connaissez vos whiskies alors ? J'ai répondu : « Bien sûr que je connais mes whiskies ». Je n'avais aucune idée de ce que j'avais commandé, mais je me suis rendu compte que chaque whisky était différent. Je ne savais pas pourquoi, mais ils étaient différents ».

Ceux qui ont eu le plaisir d'assister à l'une des mémorables dégustations d'Olaf l'ont peut-être entendu déclarer fièrement qu'il était le tout premier membre international de la Society. C'est une reconnaissance impressionnante, si l'on oublie le fameux tour qu'il a joué à la Society ...

« En 1992, j'ai lu un article dans un magazine allemand qui disait qu'il y avait un club à Édimbourg qui faisait des whiskies single cask », raconte-t-il.

« J'ai tout de suite pensé que c'était mon genre de club et j'ai donc téléphoné à ces gens pour essayer de les rejoindre. Ils m'ont demandé : « Quelle est votre adresse ? ». J'habitais encore en Allemagne à l'époque, j'ai donc répondu : « J'habite en Allemagne ». Ils m'ont répondu : « Eh bien, désolé

monsieur, vous ne pouvez pas devenir membre parce que vous devez avoir une adresse britannique », parce que la Society était uniquement basée au Royaume-Uni à l'époque.

« J'ai raccroché, mais je n'ai pas abandonné si facilement. Le lendemain, j'ai rappelé et, heureusement, quelqu'un d'autre était au téléphone. J'ai de nouveau donné mon nom, mais cette fois, j'ai indiqué une adresse britannique aléatoire qui n'existait pas. Je me suis assuré qu'ils n'envoyaient rien à cette adresse et j'ai dit que j'irais chercher ma carte de membre quand je viendrais au Vaults ».

« C'est ainsi que je suis devenu membre de la Scotch Malt Whisky Society, et je le suis toujours.

Une fois qu'Olaf a mis le pied dans la porte avec son premier emploi au sein de la Society, sa carrière dans le whisky a fait boule de neige : « Je dis toujours que j'étais un ambassadeur avant que les ambassadeurs n'existent au sein de la Scotch Malt Whisky Society, mais c'est devenu mon travail principal. Lorsque j'ai commencé à travailler pour la Society, on m'a également demandé de rejoindre le comité de dégustation et j'ai répondu : « Je ne sais pas ce que fait le comité de dégustation ».

Puis ils m'ont dit : « Le panel est constitué des personnes qui décident quels whiskies nous mettons en bouteille, parce que chaque fût est différent et que nous devons garantir la qualité de chaque fût, et vous seriez l'un de ceux qui décideraient. Il m'a fallu une nanoseconde pour décider si je voulais en faire partie. Vingt ans plus tard, je fais toujours partie du groupe d'experts et, depuis 13 ans, j'en suis l'un des présidents.

Mais après tout ce temps, qu'est-ce qui fait qu'Olaf revient chaque année ? Il l'explique : « Je suis membre depuis près de 32 ans, ambassadeur depuis 20 ans et président du jury depuis 13 ans. C'est mon second chez-moi, comme nous l'appelions autrefois. J'ai grandi, ou plutôt vieilli, avec la Society. Il est tout simplement fascinant de voir comment le monde a changé, comment le monde du whisky a changé et comment la Society a changé.

« Plus vous en savez, plus vous en ignorez, et c'est là toute la beauté de la chose. Peu importe que vous ayez commencé il y a un an ou que j'aie commencé



il y a 30 ou même 40 ans. Il y a toujours quelque chose d'autre à découvrir et c'est ce voyage qui est si amusant ».

**Olaf nous rejoindra lors de notre manifestation d'anniversaire 30th à Berne le 12th octobre !**

# PIMENT HABANERO ET POUDRE DE CHOCOLAT

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 140.18

CHF 129.-



REGION	Texas
CASK	#3 Char New Oak Barrique
AGE	3 years
YEAR	24 May 2019
OUTTURN	222 bottles
ABV	61.5 %

Des parfums de fleurs séchées fusionnant dans une banane écrasée tandis que nous nappons le tout de chocolat au lait fondu épicé avec une pâte de piment Chipotle. En bouche la goutte se transforme en Orange Bitter et liqueur d'herbes qui dansent autour de piments Habanero sur lit de fût calciné. Un peu d'eau et voilà qu'apparaissent cuir souple et tabac aromatique, avec le retour d'une note parfumée, sucrée et délicate de pétales de chèvrefeuille. Mandarines juteuses et cerises mûres dégringolent sur des monticules de poudre de chocolat et de flocons de chocolat amer. Ajoutez au tableau une généreuse couche de crème Chantilly recouvrant un Banana Split servi avec des pommes au four parsemées de tamarin, cannelle et noix muscade.

# BARBECUE SOUS-MARIN

SMALL BATCH BLENDED MALT

BATCH 24

CHF 99.-



REGION	Blended Malt
INITIAL CASK	1st Fill Bourbon Barrels US Oak Oloroso Hogsheads
FINAL CASK	2nd Fill Spanish Oak Oloroso Hogsheads
AGE	12 years
YEAR	27 April 2011
OUTTURN	2505 bottles
ABV	50.0 %

Dégustation olfactive aux arômes généreux en attaque, véritable pléthore de fleurs dentelées de fumée, réglisse, bruyère fumante, vagues notes plus sucrées de Sherry et d'écorce d'orange roussie. On y trouva aussi des notions plus profondes de fumée de barbecue, copeaux de noix de coco, crème solaire et rubans soyeux de fumée de tourbe en sourdine. L'eau apporta mousse mouillée, bois de santal, fraîcheur côtière, algues mouillées et jambon fumé sur feu de bois. Parfait équilibre entre douceur et salinité en bouche avant dilution, avec de riches bouillons saveur umami, coquillage calciné, gingembre confit recouvert de chocolat noir, caramel salé et beurre fumé. Après dilution, viennent eau de mer, sauce soja, tisons de tourbe, clous de girofle et odorante fumée de bois émanant d'un feu de joie sur la plage.

## BROWNIES RICHES ET MOELLEUX

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 68.107

CHF 122.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>22 February 2008</i>
OUTTURN	<i>262 bottles</i>
ABV	<i>53.8 %</i>

Le Panel a été accueilli par de riches arômes de truffes au chocolat noir, de toffee à la cendre, de brandy snaps et de bagels au beurre salé et aux confitures de quetsche, d'orange et de cannelle. En bouche, nous avons senti de la gelée de cassis sur du pumpernickel et du miel épicié sur une tranche de pain de malt aux figues et aux noix. Après dilution, nous avons préparé des brownies, riches et moelleux sur les bords, avec un milieu doux et gluant, ainsi que des poches de confiture de framboise sucrée et une explosion de baies fraîches. Comme boisson, nous avons dégusté un chocolat chaud avec des guimauves et de la crème. Après avoir laissé reposer ce whisky onze ans dans un ancien bourbon hogshead, nous l'avons transféré dans un first fill hogshead oloroso en chêne espagnol.

## MOCHI ET CHICHARRONES

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 100.42

CHF 109.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>28 October 2010</i>
OUTTURN	<i>291 bottles</i>
ABV	<i>58.1 %</i>

Olfactif déclinant une profondeur sucrée avec un rien de salé – fudge aux noix, miel Manuka, gâteau de riz mochi, un soupçon de glacé balsamique et de Chicharrones. En bouche avant dilution, importante présence de prunes, bonbons à la mangue et aux cerises amères, figues et dattes séchées mais nous y avons aussi remarqué des notes de bœuf Wellington et porc Teriyaki. Après dilution, le nez décline cageots d'oranges en attaque. On y trouve aussi des figues fraîches. Pour finir sauce aigre-douce sur poulet pané. En bouche, la goutte vous tente maintenant par des notes de crevettes Tempura et cerises trempées dans le chocolat noir, avec canneberges, groseilles à maquereau et cannelle en finale. Dix ans dans du bois ex-bourbon ont précédé une maturation additionnelle dans une barrique de chêne américain oloroso de premier remplissage, assaisonnée pendant trois ans.

# TOURBE DE SPHAIGNE DOUCE ET SPONGIEUSE

TOURBÉ

CASK NO. 137.16  
CHF 128.-



REGION	England
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	11 years
YEAR	22 July 2010
OUTTURN	168 bottles
ABV	67.0 %

Nous avons poêlé un steak de thon dans du soja, de la coriandre et du miel, pour le servir avec de la salicorne sautée sur un feu de tourbe sur la plage. Au goût, délicieusement sucré, comme une génoise tourbée, tandis qu'une touche citronnée associée à des pistaches grillées et salées et à des algues croustillantes en faisait une combinaison séduisante. Après la réduction, nous avons découvert un riesling âgé, matiné d'ardoise, comme légèrement fumé à l'essence, accompagné d'un bol de cacahuètes et de crackers au thym et au sel de mer. En bouche, il s'est fait doux, soyeux et onctueux, comme un avocat grillé servi avec une crème d'amande fumée et un ananas grillé en croûte de macadamia avec une crème fouettée à la noix de coco.

# PIZZA POUR AMATEURS DE VIANDES FUMÉES

TOURBÉ

CASK NO. 10.263  
CHF 119.-



REGION	Islay
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	2nd Fill Spanish Oak Oloroso Hogsheads
AGE	10 years
YEAR	17 October 2013
OUTTURN	265 bottles
ABV	58.6 %

Une odeur de pizza pour amateurs de viandes grillées nous mit l'eau à la bouche. Celle-ci était recouverte de tranches de pepperoni, lardons de bacon fumé et salami épicé côtoyant oignons et artichauts. Il y avait une salade d'algues et de coquilles St Jacques, au goût sucré et saumuré, arrosée d'un filet d'huile d'olive et parsemée de graines de sésame fumées en accompagnement. Après dilution, l'aspect sucré et le caractère maritime s'intensifient, alors que nous étions assis sur un front de mer en train de déguster un Cranachan fumé et de siroter un Bloody Mary fumé confectionné avec des piments Chipotle et garni de bacon, okras marinés dans le vinaigre et olives. Après avoir vieilli cinq ans en pièce ex-Bourbon, la goutte a été transférée dans une pièce PX de second remplissage.



## 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.

# SAVE THE DATE & RAISE A DRAM WITH US

**12 OCTOBRE 2024**

**CÉLÉBRATION DES 30 ANS  
DE LA SMWS SUISSE  
À BERNE**

IN CELEBRATION OF  
**30**  
**YEARS**  
OF THE SOCIETY'S  
SWISS CHAPTER



## 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 65.-.

DATE	LIEU	ADRESSE
Vendredi, 13 septembre	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 19 septembre	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 20 septembre	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Jeudi, 26 septembre	<b>Lucerne</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Vendredi, 1er novembre	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jeudi, 7 novembre	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 8 novembre	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 28 novembre	<b>Saint-Gall</b>	Hofkeller, Klosterhof 3
Jeudi, 5 décembre	<b>Bâle</b>	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 6 décembre	<b>Zurich</b>	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mercredi, 11 décembre	<b>Lucerne</b>	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Jeudi, 12 décembre	<b>Berne</b>	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 13 décembre	<b>Lausanne</b>	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.



**Pour des nouvelles plus récentes,  
suivez-nous sur Facebook :**  
[www.facebook.com/smwsswitzerland](http://www.facebook.com/smwsswitzerland)

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

**T +41 62 849 97 40 | [SMWS@SMWS.CH](mailto:SMWS@SMWS.CH)**

[www.smws.ch](http://www.smws.ch)  
 [www.facebook.com/smwsswitzerland](http://www.facebook.com/smwsswitzerland)