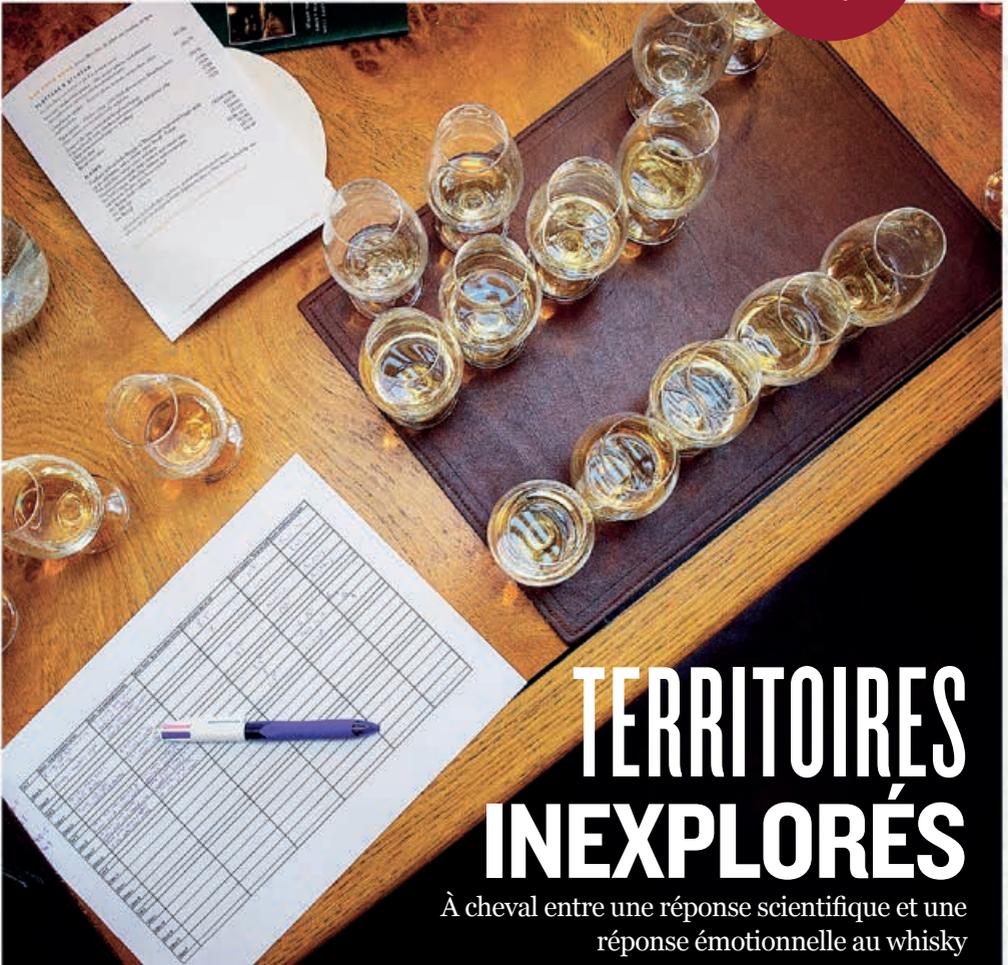




# Outturn

Août 2024  
SMWS Switzerland

DÉBUT  
DES VENTES :  
SAMEDI  
3 AOÛT



## TERRITOIRES INEXPLORÉS

À cheval entre une réponse scientifique et une  
réponse émotionnelle au whisky

Depuis un certain temps déjà, des membres m'ont demandé s'il y aurait un jour à nouveau des whiskies japonais à la Society – c'est désormais chose faite en Suisse !

Dans l'actuel Outturn, j'ai le plaisir de vous présenter le premier fût de la distillerie 159 mis en bouteille à la Society – **159.1 : Le zen et l'art du tiramisù**. Ce whisky a connu une histoire quelque peu non conventionnelle. Début janvier 2020, 13 fûts ont été mélangés (vatted) avec du whisky distillé en juillet 2017 dans la distillerie Shinshu. Parmi eux se trouvaient quatre nouveaux hogsheads en chêne blanc américain fortement toastés, pouvant contenir chacun environ 250 litres de whisky, et neuf anciens fûts de bourbon d'une capacité d'environ 200 litres chacun. Le 11 janvier 2020, ce single malt a été transvasé dans des nouveaux fûts, dont ce Refill Hogshead en chêne américain, dans lequel le whisky a vieilli pendant un peu plus de trois ans avant d'être envoyé en Écosse en l'été 2023.

Le premier whisky de la distillerie 130 est arrivé en 2013 dans une bouteille verte de la Society. Depuis, cette distillerie est restée un invité rarement vu. Vous trouverez dans l'Outturn actuel la mise en bouteille **130.8 : Fleurs de cerisier et chocolat blanc**.

Ce ne sont que deux whiskies de notre sélection actuelle – si les « exotiques » vous plaisent moins, il y a bien sûr toujours un choix nettement plus grand de whiskies écossais.

Dans cet esprit – Slàinte et Kampai !



Patric Lutz





FOCUS FLAVOUR

# LA MAGIE DE LA MATURATION

*Après avoir produit de l'eau-de-vie de malt destinée à devenir du whisky, il faut attendre trois ans pour qu'elle obtienne le statut légal de whisky écossais. C'est la partie du processus que les comptables des distilleries détestent le plus. Cependant, le processus de maturation n'est pas là uniquement pour frustrer les comptables : il apprivoise et transforme l'esprit brut, imprégnant les drams que nous buvons finalement de ce qui, selon certains, pourrait représenter jusqu'à 70 pour cent de leur caractère global.*



# PERSONNE NE SAIT QUAND ON A DÉCOUVERT QUE L'EAU-DE-VIE GAGNAIT EN QUALITÉ SI ON LA LAISSAIT VIEILLIR DANS DES FÛTS EN BOIS, MAIS ON PEUT SUPPOSER QUE CELA EST DÛ AU FAIT QUE DES DISTILLATEURS ILLICITES CACHAIENT DES FÛTS ET OUBLIAIENT L'ENDROIT OÙ ILS AVAIENT ÉTÉ CACHÉS, POUR LES RÉCUPÉRER À UNE DATE ULTÉRIEURE.

Une fois ouvert, ils ont découvert un changement apparemment miraculeux dans le caractère du contenu, par rapport à la façon dont il était habituellement consommé, frais ou presque frais, à partir de l'alambic. La découverte s'est probablement produite à de nombreuses occasions et dans de nombreux endroits isolés, mais le phénomène est largement reconnu depuis au moins le 17<sup>e</sup> siècle.

De nos jours, les distillateurs modernes appliquent des programmes rigoureux de gestion du bois, conçus pour produire un whisky optimal, en reconnaissant la véritable importance du fût. Mais il n'y a pas si longtemps, la philosophie dominante était plutôt « si ça ne fuit pas, remplissez-le ! ».

Dans le monde du whisky, le fût joue un double rôle, à la fois comme contenant et comme agent de maturation. L'importance de cette dernière fonction est telle que la loi impose au whisky écossais de mûrir pendant au moins trois ans dans des fûts d'une capacité maximale de 700 litres. Cette restriction de taille souligne la nécessité d'un contact optimal entre l'esprit et le bois. En règle générale, plus le fût est petit, plus la maturation est rapide, car dans un petit fût, la surface du bois interagit avec une quantité relativement modeste d'alcool.

Bien que le chêne vierge soit parfois utilisé pour la maturation ou la maturation partielle, la grande majorité des fûts utilisés par l'industrie du whisky écossais ont déjà contenu du bourbon ou, en quantités beaucoup plus limitées, du sherry. Des fûts de vin sont également utilisés

pour la maturation, généralement pour une période de maturation secondaire ou de « finition », afin d'imprégner le whisky de caractéristiques aromatiques et gustatives différentes.

Selon la loi, tout whisky écossais doit être vieilli en chêne, mais un assouplissement des règles en 2019 a permis aux fabricants de whisky de bénéficier d'une plus grande flexibilité quant au type de fûts de chêne pouvant être utilisés pour la maturation en termes de contenu antérieur, depuis lors, nous avons vu l'utilisation de fûts de calvados, de mezcal et de tequila.



*La tonnellerie de Speyside abrite l'art ancestral de la tonnellerie depuis 1947 et constitue désormais une attraction pour les visiteurs sur la route du whisky de malt.*

Jusqu'aux années qui ont suivi la Seconde Guerre mondiale, la plupart des fûts utilisés pour le whisky écossais contenaient auparavant du sherry, mais les producteurs se sont progressivement tournés vers les anciens fûts de bourbon, qui étaient relativement bon marché et abondants, en raison de la loi qui stipule que le bourbon doit toujours être mûri dans des fûts de chêne neufs et carbonisés.

Un Sherry Butt peut coûter au distillateur de whisky dix fois plus cher qu'un fût de bourbon, et environ 90 % de tous les fûts utilisés aujourd'hui par l'industrie du whisky écossais contenaient auparavant du bourbon.

Les fûts de bourbon sont fabriqués à partir de chêne américain (*Quercus alba*) et ont été « carbonisés » ou brûlés à l'intérieur pendant une durée comprise entre 30 secondes et quatre minutes. Ce processus crée une couche de carbone qui facilite l'élimination des composés sulfurés indésirables de l'eau-de-vie.

Les Bourbon Barrels contiennent environ 200 litres de liquide et sont les plus petits fûts régulièrement utilisés par l'industrie du whisky écossais. Un hogshead contient environ 250 litres d'alcool et est construit en ajoutant des douelles supplémentaires à un Barrel. Ensemble, ces deux types de fûts sont les plus couramment utilisés pour la maturation du whisky.

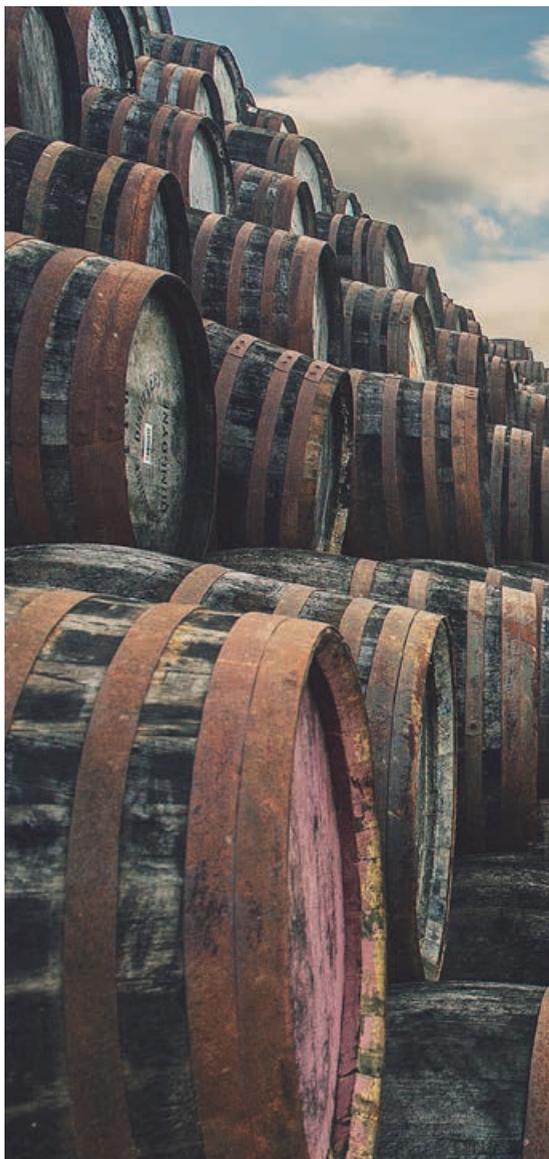
Le plus grand fût régulièrement utilisé pour le whisky écossais est le « butt », d'une capacité d'environ 500 litres. Les fûts sont fabriqués à partir de chêne européen (*Quercus robur*) ou de chêne américain et contenaient auparavant du sherry, le plus souvent de l'oloroso, qui se marie particulièrement bien avec les whiskies écossais les plus robustes.

Lorsqu'un fût a contenu du liquide avant d'être acquis par les distillateurs de whisky écossais, il est appelé « first-fill » (premier remplissage). Un fût « second-fill » a été utilisé une fois pour la maturation du whisky écossais, tandis qu'un fût « refill » a subi au moins deux remplissages de whisky.

Un fût de premier remplissage a l'influence la plus manifeste sur le spiritueux qu'il contient, car chaque remplissage de whisky diminue

l'impact et l'influence de son contenu d'origine, qu'il s'agisse de bourbon, de xérès ou de vin.

Un fût peut avoir une durée de vie d'un demi-siècle, en fonction du nombre de fois où il est rempli et de la durée pendant laquelle l'alcool y reste à chaque fois. Les fûts de chêne américain « épuisés » qui ont été remplis plusieurs fois peuvent être rajeunis en étant alésés et brûlés à nouveau, selon un processus connu sous le nom de « de-char/re-char ».



Un autre type de fût qui a gagné en popularité ces dernières années, en particulier auprès des distillateurs débutants, est le « STR ». Les initiales signifient « shaved, toasted, re-charred » (rasé, toasté, recharbonné) et le STR a été développé par le Dr Jim Swan, consultant en whisky aujourd'hui décédé, en utilisant des fûts de vin rouge.

Une couche est rasée à l'intérieur des douelles, qui sont toastées à l'aide de copeaux de chêne pour caraméliser les sucres et la vanilline, et le récipient est ensuite recharbonné. Le résultat

est un fût qui présente les caractéristiques d'un fût de vin rouge de premier remplissage, avec un certain degré d'influence du chêne vierge.

Après avoir rempli les fûts d'alcool nouveau – généralement dilué à environ 63,5 % d'alcool pour une maturation optimale –, ils sont entreposés dans des entrepôts pour permettre au temps, au bois et à l'atmosphère extérieure d'opérer leur magie, ce qui donne lieu à la myriade de permutations de couleurs, d'arômes et de saveurs que nous apprécions lorsque nous nous servons un whisky single malt vieillie.





**SCOTCH ET SHERRY**

# LE MONDE DU BOIS DE XÉRÈS

*Des hogsheads spécialement commandés aux ex-bodega butts, le monde des fûts de xérès peut être déroutant que les variétés de vin de xérès qui les ont remplis. Dans le cadre de notre rubrique consacrée au whisky vieilli en fût de sherry, Richard Goslan explore le monde merveilleux du bois de sherry.*

**ON POURRAIT PENSER, COMPTE TENU DU PAYS D'ORIGINE, QUE LE CHÊNE ESPAGNOL EST LE BOIS DE PRÉDILECTION POUR LA MATURATION DU XÉRÈS. IL N'EN EST RIEN, DU MOINS EN CE QUI CONCERNE LES FÛTS UTILISÉS DANS LES BODEGAS DE LA RÉGION POUR LE STOCKAGE À LONG TERME DU XÉRÈS.**

Les fûts du système de solera d'une bodega, qui peuvent être utilisés pendant des décennies, sont presque exclusivement en chêne américain. Ils auront également déjà été utilisés pour fermenter des moûts de raisin ou pour faire vieillir de jeunes vins fortifiés avant de s'approcher d'une solera. En effet, les fabricants de xérès veulent éviter un impact trop important du bois ou des niveaux élevés de tannins provenant du fût. Le chêne américain, plus vieux et moins actif, est donc idéal pour le stockage à long terme.

Comme me l'a dit Antonio Flores, maître assembleur de Gonzalez Byass, lors de ma première visite à Jerez en 2013 : « Nous ne voulons pas produire ce que mon père appelait un vin de menuiserie ».

Il en va tout autrement pour les fûts assaisonnés. Ici, les distilleries de whisky – et l'équipe Whisky de la Scotch Malt Whisky Society – peuvent spécifier exactement quel type de chêne est nécessaire, pendant combien de temps il est toasté, quel type

de sherry doit être utilisé pour l'assaisonnement, et pendant combien de temps.

Du point de vue de notre équipe Whisky, cela permet de varier les types de fûts avec lesquels nous pouvons travailler pour faire mûrir nos stocks de whisky SMWS.



***Euan inspecte des fûts de sherry assaisonnés de SMWS dans une bodega de Jerez de la Frontera, dans le « triangle du sherry ».***

« Les principales variables sur lesquelles nous pouvons jouer sont les essences de chêne, le type de vin et la durée de l'assaisonnement », explique Euan Campbell, responsable de la création des whiskies. « Nous avons donc tendance à commander un mélange égal de chêne américain et de chêne européen ou espagnol, assaisonné à parts égales avec des vins olorosos et des vins Pedro Ximénez, avec une poignée d'autres vins à l'occasion ».

« Nous puisons ensuite dans ces fûts à différents moments, entre 12 et 24 mois d'assaisonnement au sherry. Tout cela garantit une grande variété d'arômes et de styles, et ce avant même de prendre en compte les innombrables types de spiritueux que nous remplissons dans les fûts en Écosse et la durée de leur maturation. »

Lors d'une récente visite à Bodegas Barón, Euan et moi nous sommes promenés entre des rangées de cuves de sherry, chacune portant l'inscription SMWS au pochoir et indiquant le type de sherry qui opérait sa magie dans le bois.

« Ici, nous avons 204 fûts de la Scotch Malt Whisky Society en chêne américain et 204 en chêne espagnol », explique Nerea Román Gil. « La moitié des fûts de chêne américain sont remplis de sherry oloroso et l'autre moitié de Pedro Ximénez, et il en va de même pour les fûts de chêne espagnol. »

Selon Stuart MacPherson, ancien maître du bois de The Macallan et aujourd'hui consultant indépendant en gestion des fûts, les différents types de bois confèrent des personnalités différentes aux whiskies qui vieilliront dans ces fûts.

« Tout dépend du style et de la saveur que l'on recherche », explique-t-il. « Si vous recherchez quelque chose de plus clair, un style plus doux de vanille et d'agrumes, vous serez plus enclin à opter pour le *Quercus alba* (chêne américain). Si vous recherchez des bombes de sherry aux saveurs d'épices séchées et de chocolat, c'est plutôt le [chêne européen] *Quercus robur* qui s'impose. Mais il faut aussi tenir compte des températures de torréfaction, de la façon dont on décompose les composés chimiques de ces espèces de bois pour obtenir la saveur et la couleur. »

Pour Stuart, la chauffe est également un aspect essentiel de la manière dont le fût contribuera à la saveur. Contrairement aux fûts de bourbon qui sont carbonisés, les fûts de xérès subissent un niveau de chauffe qui peut être spécifié par la personne qui utilisera le fût en question. Les niveaux varient de léger, moyen ou fort, mais peuvent durer entre 40 et 60 minutes à une chaleur d'environ 240 – 250 degrés centigrades.

Selon lui, le régime de torréfaction peut jouer un rôle important dans la détermination du caractère du fût.



« À mon avis, les facteurs qui influencent le plus le développement des spiritueux ne sont pas seulement les essences de bois, mais aussi les températures de torréfaction », explique-t-il.

« Elles vont de pair. Avec la recherche et le développement, on peut commencer à influencer non seulement les caractéristiques gustatives, mais aussi la couleur. C'est pourquoi le fait de fabriquer des fûts selon les propres spécifications [de The Macallan] plutôt que de les acheter dans le commerce a été un tel avantage pour nous ».

Bien entendu, l'endroit où le fût est utilisé est également un facteur à prendre en considération. Un fût de chêne espagnol d'un an, par exemple, peut très bien fonctionner dans le climat froid de

l'Écosse, mais donnerait probablement un whisky très tannique dans un pays chaud et humide où l'extraction est plus intense.

Cela me rappelle ce que Miguel Martin, de Bodegas José y Miguel Martin, nous a dit sur le monde des fûts de xérès et des variétés de bois lors d'une visite d'Euan et moi en 2018 : « Cela dépend vraiment de ce que vous recherchez, il n'y a pas de bien ou de mal, pas de meilleur ou de pire. Ils sont simplement différents. »

Découvrez le monde du sherry dans notre documentaire *Scotch & Sherry* : Une odyssée des saveurs, disponible dès à présent sur notre chaîne YouTube : [www.youtube.com/SMWSsilverscreen](http://www.youtube.com/SMWSsilverscreen)





*Nerea Román Gil, de la tonnellerie Tevaşa, devant des fûts de SMWS créés ici et assaisonnés de xérès oloroso et Pedro Ximénez.*

**SAMEDI, 12 OCTOBRE 2024**

# MANIFESTATION DU JUBILÉ À BERNE

**COMPOSEZ VOTRE  
PROGRAMME PERSONNEL  
POUR LA JOURNÉE**

**FÊTE DU 30E ANNIVERSAIRE DE 12H À 20H**

Entrée comprenant :

Mets et eau toute la journée

Robin Laing « Concerts live »

Dégustation d'un dram de chacun des deux mises en bouteille du jubilé  
35.386 – *Un confort parfait* et 4.384 – *L'appel de la plage*

CHF 95.–

Les boissons non alcoolisées, la bière et le vin peuvent être achetés au Casino Bar.

Les drams supplémentaires au bar à whisky sont facturés séparément lors de nos dégustations – chacun peut en acheter autant qu'il le souhaite, personne n'est obligé de le faire.

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

## DÉGUSTATION À 15H30

### « OLAF'S CHOICE »

5 whiskies, sélectionnés et commentés par  
Olaf Meier

Durée : 1 heure

En plus de l'entrée CHF 45.–

## À 18H30

### DÉGUSTATION DE RARETÉS D'ISLAY

33.50 dest. 05.1994 | 10 ans

3.212 dest. 04.1994 | 19 ans

23.57 dest. 04.1993 | 11 ans

53.90 dest. 01.1993 | 11 ans

29.58 dest. 11.1993 | 12 ans

Présenté et commenté par Olaf Meier

Durée : 1 heure

En plus de l'entrée CHF 90.–

## PLATEAU DE KAKIS

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 48.170

CHF 79.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>20 November 2014</i>
OUTTURN	<i>219 bottles</i>
ABV	<i>62.3 %</i>

Arrivée d'une bonne dose de confiture de fraises enveloppée dans du papier de riz, le tout nappé de purée de mangue. Puis, nos nez nous guident à travers une roseraie. En bouche, on y trouve un mets de chevreuil accompagné de copeaux de fenouil et coriandre, le tout recouvert d'un glaçage de chutney mangue et kaki. En olfactif, l'eau introduit le parfum de vanille pour la première fois et également huile d'olive, une cuillerée de confiture de fruits mélangés et cannelle. Même topo en bouche avec emphase sur la vanille et les fruits exotiques, mais aussi, l'arrivée de fleur de sureau et le prolongement du fenouil.

## UN PETIT-DEJEUNER PAS COMME LES AUTRES

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 79.10

CHF 93.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>2 April 2012</i>
OUTTURN	<i>216 bottles</i>
ABV	<i>60.8 %</i>

Jamais nous n'avions pris un tel repas pour commencer la journée. Nos nez ont détecté du jus de pomme versé sur de la crème coagulée, du glaçage au citron et de la lavande. L'un des membres du Panel a également pris un peu de pain grillé. En ce qui concerne le palais, après avoir chaussé des bottes de ski et enfilé un pull en laine, nous avons dégusté des brioches à la cannelle saupoudrées de copeaux de teck et trempées dans de la gelée de ronces. L'eau a fait ressortir au nez des fraises sauvages, de la compote de myrtilles, des groseilles et de la terre humide, tandis qu'en bouche, un zeste de citron, de la vanille crémeuse et une touche d'anis étoilé et de fenouil étaient au rendez-vous.

## UN MELANGE CIREUX

ÉPICÉ ET SEC

CASK NO. 28.93

CHF 84.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>10 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>21 May 2012</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>224 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>61.4 %</i>

Des sachets de bonbons à la gelée de fruits apportent une intensité juteuse qui s'étend sur de la noix de muscade et de l'écorce de senné, tandis que des textures cireuses dansent à côté de l'huile d'orange. La bouche est délicieusement crémeuse et maltée, avec une couche de cire et de poussière de craie qui s'adoucit jusqu'à devenir de la poudre de crème pâtissière avec des notes de thym citronné. Après avoir ajouté de l'eau, une vague de chêne frais et de pin a construit un cadre autour du malt vert dans un sac en toile de jute avec de la menthe poivrée, de la marjolaine et de l'écorce d'orange. Les saveurs se sont alors faites sucrées et pleines de noisette, avec une couche de massepain sur une génoise, garnie d'amandes effilées, de nougat émietté et de halva collant, le tout agrémenté de tranches de poires fraîches.

## LA TEMPETE AVANT LE CALME

ÉPICÉ ET SEC

CASK NO. 55.82

CHF 139.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>15 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>21 September 2007</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>251 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>55.0 %</i>

Nous avons concocté un gløgg au vin rouge avec des amandes, des raisins secs et des graines de citrouille tout en observant, au loin, un orage qui s'approchait. En bouche, on a l'impression d'une bataille mythologique entre Jupiter et Vénus, déesse de l'amour mais aussi de la victoire. Fougueux et audacieux, avec un soupçon de funk, nous l'avons fortement apprécié. Dilué, l'orage est passé et le calme s'installe : doux encens, bois poli et selles en cuir propre. Au goût, une texture crémeuse, du thé noir Assam fraîchement infusé et un plateau de fruits. Après avoir passé 12 ans en hogshead ex-bourbon, nous avons transféré ce whisky dans un hogshead oloroso en chêne espagnol de premier remplissage.

# DÉCORATIONS À INHALER

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 112.122

CHF 118.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill HTMC Hogshead
AGE	14 years
YEAR	15 September 2009
OUTTURN	294 bottles
ABV	54.8 %

Respirez bien les parfums de mélasse raffinée et de bonbons à la banane alors qu'on les mélange dans une liqueur d'aneth marinée. Un palais regorgeant de fraises, pêches et brioche grillée. Après dilution, nez déclinant fleurs d'oranger, miel, jus de pommes fermenté et dessert à la vanille Sticky Vanilla Pudding. En bouche, il y a génoise à l'orange et l'eau de rose, décorée de grains de poivre du Sichuan et de noisettes. Après 11 ans de maturation en pièce ex-Bourbon, la goutte a été transférée en pièce lourdement grillée et moyennement calcinée de premier remplissage, pour le reste de sa maturation.

# « LES AMANTS SE RENCONTRERONT PEUT-ÊTRE AU CRÉPUSCULE ... »

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 135.60

CHF 135.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill HTMC Hogshead
AGE	16 years
YEAR	20 June 2007
OUTTURN	259 bottles
ABV	54.6 %

On trouva la goutte extrêmement juteuse et regorgeant de notes de fruits exotiques mûrs et charnus. Whisky à la texture profondément affirmée, fruitée et sirupeuse, plein d'une douceur naturelle et démontrant de nombreux et magnifiques arômes de fleur de jasmin, fruit de la passion, confiture de mangue et purée de goyave. L'eau fit ressortir des soupçons de pastilles aux fruits Wine Gums, ananas en boîte, tisanes de fruits exotiques, résine de cannabis et huiles de bois de sapin. En bouche, c'est une véritable explosion de fruits tropicaux et une amplification de l'extraordinaire caractère juteux et de la richesse de texture. Son merveilleux distillat est habilement concentré grâce à un boisé légèrement plus actif. L'eau apporte de complexes saveurs de vernis pour métal, pièces de monnaie, huiles minérales, cires et mastic. En fait, la goutte commença à rappeler les très vieux whiskeys irlandais. Elle a vieilli en pièce de Bourbon pendant 13 ans avant d'être transférée dans une pièce lourdement grillée et moyennement calcinée de premier remplissage.

## CORDES A LINGE SUR LA COTE EST

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 26.214  
CHF 103.-



REGION	Highland
CASK	1st Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	10 years
YEAR	23 October 2012
OUTTURN	202 bottles
ABV	62.0 %

L'attaque olfactive révéla tout de suite de franches notes de tissu blanchi, linge, craie mouillée, biscuits Lemon Puffs et sucres d'orge. Au-delà, il y avait des parfums carrément fruités de mangue, papaye séchée ainsi que des notes de pastilles pour la toux au miel et au citron. L'eau fit évoluer la goutte vers une douceur de lait condensé, pastilles Wine Gums, Limoncello et bubblegum, le tout lui donnant un profil plus traditionnel et un peu plus cireux. L'attaque en bouche se révéla tout aussi cireuse, avec de la texture et de délicieuses saveurs de céréales sucrées, boules au citron Lemon Bonbons ainsi que des soupçons de Gin & Tonic. L'eau apporta des notions de fruits jaunes et verts agréablement acides, menthe séchée et coing avec une saveur de cire au miel en arrière-goût.

## LE ZEN ET L'ART DU TIRAMISU

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 159.1  
CHF 175.-



MAX.  
UNE BOUTEILLE  
PAR MEMBRE

REGION	Japan
INITIAL CASK	Bourbon Barrels & Hogsheads
FINAL CASK	Refill American Oak Hogshead
AGE	5 years
YEAR	14 July 2017
OUTTURN	342 bottles
ABV	62.6 %

La fumée des coques de noix de coco fumantes se faufila entre les branches des chênes, apportant de légères notes de tabac et de cuir. Le parfum du vin de prune japonais se mêlait au café expresso, aux pâtisseries à l'abricot et aux clous de girofle épicés. Avec quelques gouttes d'eau de la source bouillonnante, des couches de confiture collante entre des génoises à la vanille font signe vers le caramel doux, tandis que des noix enrobées de chocolat dansent avec le tiramisu dans un vieux skuttle à charbon. La finale est un sanctuaire de complexité, un merveilleux amalgame de pâte de tamarin, de génoise à l'orange acidulée, de chocolat à la réglisse et d'aneth fraîchement haché. L'histoire de ce whisky n'est pas très conventionnelle. Début janvier 2020, 13 fûts de whisky distillés à la distillerie Shinshu en juillet 2017 ont été assemblés. Parmi eux, quatre étaient de nouvelles têtes de poule en chêne blanc américain fortement grillées, pouvant accueillir chacune environ 250 litres de whisky, et neuf étaient d'anciens fûts de bourbon d'une capacité d'environ 200 litres chacun. Le 11 janvier 2020, ce single malt a servi à remplir de nouveaux fûts, dont ce refill American oak heavily toasted hogshead, qui a accueilli le whisky pendant un peu plus de trois ans avant d'être envoyé en Écosse à l'été 2023.

## FLEURS DE CERISIER ET CHOCOLAT BLANC

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 130.8  
CHF 480.-



REGION	<i>Japan</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>1 November 2014</i>
OUTTURN	<i>168 bottles</i>
ABV	<i>62.0 %</i>

Pommes rouges juteuses et citrons verts se balançaient aux branches des arbres alors que nous nous promenions au soleil. Une rafale de vent balaya le chèvrefeuille odorant et les fleurs de cerisier en un nuage coloré qui retomba sur des noix de coco juste ouvertes et des chips de banane croustillantes. Un peu d'eau et voilà que des fraises des bois sortent de terre, prêtes à être trempées dans de la crème épaisse et recouvertes de copeaux de chocolat blanc. Parmi les autres fruits du verger, il y avait maintenant des poires pochées ainsi que des pêches et cerises en boîte dégoulinant de sirop. Retour des notes tropicales avec bananes écrasées, rafraîchissant jus de noix de coco et cette unique note épicée des caisses à thé en bois de santal.

## VIN DOUX ITALIEN ET CHOCOLAT AU LAIT SUEDOIS

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 5.124  
CHF 177.-



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>27 January 2003</i>
OUTTURN	<i>171 bottles</i>
ABV	<i>56.7 %</i>

Les descriptions allaient bon train – fleurs d'été juste coupées dans une pièce ensoleillée, pastilles Wine gums, Jelly Babies, popcorn, morceaux de pêche au sirop et chocolat au lait suédois fourré au caramel. En bouche, il y avait vin Passito italien sucré avec ses saveurs typiques de miel, oranges de Séville, caramel et amandes. Il est servi avec une tranche de Panettone. Après dilution, on y trouva un arôme de cookies aux pépites de chocolat juste sortis du four, ainsi que de popcorns avec noix et épices juste faits, ajoutant du croustillant à la fournée. La saveur était maintenant sucrée et moelleuse, évoquant le pain perdu à la crème anglaise et purée de framboises.

## MÉLASSE POLYVALENTE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 35.392

CHF 130.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bodega Oloroso Butt</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>10 March 2008</i>
OUTTURN	<i>480 bottles</i>
ABV	<i>58.5 %</i>

Merveilleux nez rappelant pain complet tartiné de mélasse, chocolat noir incrusté de sel marin, poudre de cacao et délicates notes de viandes de chasse, noix au vinaigre et dattes hachées. Cette goutte avait un profile super chic et « old school ». Après dilution, riches notes de tiramisu, tarte à la mélasse, amandes salées, liqueur d'artichaut et graines de fenouil grillées. Richesse de l'attaque en bouche qui s'avère plutôt sucrée – dessert Sticky Toffee pudding, sauce aux canneberges, saucisson de gibier et fruits marinés dans le vinaigre balsamique. On y trouva aussi des notes plus fermes d'anis et de camphre. L'eau accentua ces notes de gibier et de cuir tout en ajoutant des soupçons de goudron, vins toniques aux herbes, sirop de gingembre vert et liqueur de noix. Merveilleuses notes de confiture d'oranges très amères en arrière-goût. La goutte a vieilli en pièce Sherry Oloroso pendant 12 ans avant d'être transférée en pièce ex-Sherry Oloroso Solera.

## PAILLIS VIEILLI

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 68.105

CHF 121.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>5 October 2007</i>
OUTTURN	<i>239 bottles</i>
ABV	<i>57.4 %</i>

Au nez, nous avons d'abord eu droit à du pain brun tartiné de mélasse, de la sauce au chocolat, des noix de macadamia, du sirop d'érable, du gâteau au madère, ainsi qu'à du cuir de chaussure, du mastic, du calvados jeune et des raisins secs brûlés. Un soupçon d'eau a fait naître d'intrigantes touches d'abricots caramélisés, d'huile de noix, de caramel des Highlands, de terre épaisse et grasse, mais aussi de vin de prune relevé d'un soupçon de rancio. La bouche est d'abord douce : miel sirupeux, raisins secs et pâte de figue, avec des notes plus subtiles de liqueur de noisette, de caramel au rhum et d'huile de lin en arrière-plan. La réduction a apporté des notes supplémentaires de figues fraîches, de bitters à l'orange, de moût, de paillis de feuilles, de terre de cave et de café noir. Après avoir été passé 12 ans dans un hogshead bourbon, il a été transféré dans un hogshead oloroso de chêne espagnol de premier remplissage de 2007.

## PAS NET MAIS DÉLICIEUX

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 10.266

CHF 105.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>24 October 2013</i>
OUTTURN	<i>304 bottles</i>
ABV	<i>56.5 %</i>

Le nez, saumuré et un peu sale (de la bonne manière), suggérait noix grillées, algues et essence (un écureuil terrifié sous le capot d'une voiture près du port ?). En bouche, on trouva davantage de saumure, fumée de bois, écorce de citron, feuille d'oseille et légumes verts épicés en train de rôtir sur du charbon de bois. Après dilution, parfums de meubles de plage en plastique et de crevettes cuisant sur braises fumantes. Le tout est couronné par une boule de glace à la vanille. En bouche, la goutte devient plus douce et légèrement parfumée avec gummies Gummy Bears, pailles pour poudre acidulée, maïs grillé et moules en hors-d'œuvre. Arrière-goût pimenté et poivré et sous-marins venant d'accoster. Curieux et complexe. Un vrai challenge !

## LA GUERRE DES BOUFFES DE PUB

TOURBÉ

CASK NO. 53.474

CHF 125.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>16 November 2010</i>
OUTTURN	<i>214 bottles</i>
ABV	<i>59.3 %</i>

Bras de fer entre cacahuètes grillées à sec et chips au sel et vinaigre. Puis, il y a du mercurochrome partout, vite nettoyé par eau de mer, cornichons au vinaigre et câpres. Apparition plus que rapide d'oignons au vinaigre car l'eau apporte réglisse salée, crackers umami et amandes aux notes de sel de mer fumé et piment. Assez dingue ! L'attaque en bouche est costaud avec coquillages poêlés sur charbons ardents essayant de l'emporter sur snacks de maïs goût bacon. Suit l'arrivée d'un combat entre rollmops de harengs séchés et vigoureuse fumée de tourbe. Nouvelle pause dilution déclenchant, comme un cheveu sur la soupe, citrons confits, algues mouillées et frites salées au vinaigre de malt. Et tout ça avec des entrées de barbecue, rôti, pique-nique et snacks divers et variés.



## 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.

THE PEOPLE WHO SAID IT COUL



DN'T BE DONE WERE SO DULL

## 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
<i>Vendredi, 13 septembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Jeudi, 19 septembre</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 20 septembre</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Jeudi, 26 septembre</i>	<b>Lucerne</b>	<i>Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai</i>
<i>Vendredi, 27 Septembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 1er novembre</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Jeudi, 7 novembre</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Vendredi, 8 novembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Jeudi, 28 novembre</i>	<b>Saint-Gall</b>	<i>Hofkeller, Klosterhof 3</i>
<i>Mercredi, 4 décembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Jeudi, 5 décembre</i>	<b>Bâle</b>	<i>Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz</i>
<i>Vendredi, 6 décembre</i>	<b>Zurich</b>	<i>Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14</i>
<i>Mercredi, 11 décembre</i>	<b>Lucerne</b>	<i>Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai</i>
<i>Jeudi, 12 décembre</i>	<b>Berne</b>	<i>Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79</i>
<i>Vendredi, 13 décembre</i>	<b>Lausanne</b>	<i>Tibits (1er étage), Place de la Gare 11</i>

RÉSERVATION  
INDISPENSABLE  
POUR TOUS LES  
ÉVÈNEMENTS

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

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



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