



Outturn

Octobre 2024
SMWS Switzerland

DÉBUT
DES VENTES :
SAMEDI
5 OCTOBRE





Notre sortie actuelle réunit un bouquet coloré d'embouteillages exclusifs.

Nous avons déjà présenté au printemps la première mise en bouteille anniversaire des 30 ans de Society en Suisse : **4.384 : L'appel de la plage**, et voici maintenant la deuxième avec la mise en bouteille **35.386 : Un confort parfait**. Il s'agit d'un fût jumeau de la mise en bouteille des 20 ans de Society en Suisse. Calculez : maintenant simplement 10 ans de plus. Mais ce n'est pas tout – la mise en bouteille du Gathering de cette année est également présente : **112.126 : Le plus beau des plus beaux petits whiskys** – celui-ci a été choisi par les membres lors d'un petit vote à l'occasion du « The Swiss Whisky Festival » de l'année dernière à Baden.

Mais comme chaque année, l'Outturn d'octobre est également truffé d'informations sur les événements à venir. Dix dégustations sont encore prévues d'ici la fin de l'année, notre événement anniversaire à Berne le 12 octobre, le « The Swiss Whisky Festival » de cette année au Trafo de Baden les 15 et 16 novembre et les dates du Burns Supper en janvier 2025 sont également déjà fixées.

Last but not least, vous pouvez vous préparer à la fin de l'année avec notre calendrier du whisky ou nos suggestions de cadeaux de Noël.

Je vous souhaite une bonne lecture et suis impatient de voir si l'une ou l'autre des mises en bouteille vous a tapé dans l'œil.

Cordialement,

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

Patric Lutz

CONNAISSANCES SUR LE WHISKY

VARIÉTÉ DE FÛTS

Les embouteillages de single malt de la Scotch Malt Whisky Society se distinguent par de nombreux aspects : leur individualité, leur variété et, bien sûr, leur rareté. Ce n'est un secret pour personne que la magie opère en grande partie au cours de la maturation du spiritueux, mais on pourrait s'étonner du nombre de cordes à l'arc de l'équipe « Whisky » de la Society, comme le rapporte Duncan Gorman.



Il y a toujours eu un grand débat sur l'influence d'un fût sur le goût final d'un whisky. À la Society, nous sommes passionnés par le whisky single cask, ce qui signifie que l'influence d'un fût sur le whisky change d'une bouteille à l'autre, car chacune d'entre elles est entièrement unique. Il y a cependant une chose dont nous pouvons être certains : il existe un nombre infini de saveurs qui attendent d'être découvertes. Au cours de la seule année écoulée, la Society a mis en bouteille plus de 160 spiritueux différents et a utilisé une centaine d'essences de bois.



Le fait de toasté ou de carboniser les douelles du fût pendant des périodes différentes peut modifier radicalement la façon dont l'alcool interagit avec le bois.

QUALITÉ ET VARIÉTÉ

Les fûts de bourbon sont en quelque sorte les chevaux de trait de l'industrie du whisky écossais et sont réputés pour leur caractère sucré, mielleux et vanillé. Outre les notes de noix de coco dues au nombre élevé de lactones que l'on trouve dans le chêne américain, ces fûts peuvent donner au whisky un caractère très accessible. Ces dernières années, les fûts de sherry ont également gagné en popularité, qu'il s'agisse des notes de noix bien équilibrées de l'oloroso ou des fruits noirs décadents du Pedro Ximenez (PX).

Les fûts de sherry de premier remplissage sont connus pour avoir une grande influence sur le whisky sur une période de temps relativement courte et sont souvent utilisés pendant les périodes de maturation supplémentaire (un processus au cours duquel le spiritueux est déplacé de son fût initial vers un nouveau fût

pour un vieillissement supplémentaire d'au moins deux ans) ici à la Society.

La Scotch Malt Whisky Society s'épanouit en se procurant une grande variété de fûts, comme l'explique Ed Furnston-Evans, planificateur des opérations relatives aux fûts : « Nous avons une approche bien établie de l'expérimentation et de l'élargissement de la gamme de types de fûts dans notre inventaire, basée sur l'évaluation de l'impact des différents fûts sur les différents spiritueux, ce qui nous permet d'assortir les meilleurs fûts pour que notre whisky brille vraiment », explique-t-il. « Notre processus de sélection des fûts poursuit deux objectifs principaux : offrir la meilleure qualité possible et une grande variété. En nous engageant de manière proactive avec notre large éventail de fournisseurs, en visitant des caves et des tonnellerie, nous sommes en mesure de nous assurer que nous obtenons les fûts de la meilleure qualité possible, et nous entendons également parler de nouveaux fûts que nous pouvons partager avec nos membres ».

LA LIBERTÉ D'EXPÉRIMENTATION

Au fil des ans, notre équipe whisky a été à l'origine de plusieurs embouteillages uniques, laissant libre cours à son imagination, comme l'explique Julien Willems, coordinateur de la Society et du jury de dégustation : « Je dirais qu'un excellent exemple de fûts uniques et d'expérimentation par la Society a été la série de fûts hybrides composés de chêne européen et américain. Cette série comprenait des bijoux comme le fût n° **64.138** : « **Parfait pour les tanins** ». Nous avons également travaillé avec des fûts dont chaque douelle avait été sélectionnée à la main dans les tonnelleres pour sa teneur élevée en lactone, qui est associée à des arômes de noix de coco, ce qui nous a valu un fût un peu fou, n° **80.33** : **Une boule de neige Advocaat** ».

Un grand nombre de paramètres peuvent modifier la façon dont un fût interagit avec l'alcool qu'il contient. Le plus facile à identifier est généralement ce que le fût a contenu auparavant.



Le coordinateur SMWS du whisky et du panel de dégustation Julien Willems

Les fûts qui ont déjà contenu du rhum apportent une touche tropicale au spiritueux, créant des saveurs de fruits exotiques ou de mélasse. De la même manière que le sherry, les fûts de porto offrent des notes de fruits mûrs, d'épices et de douceur subtile. La Society a même expérimenté l'utilisation de fûts de bière Stout, mais nous attendons toujours patiemment de pouvoir goûter le produit fini.

Julien ajoute : « Récemment, nous avons également vu un certain nombre de fûts de vin plus rares, tels que des fûts de vin Cosecha provenant d'une bodega qui n'utilise que des raisins PX, quel que soit le style de vin qu'elle produit, avec des embouteillages tels que le Cask No. **1.286** : **La finesse et l'énergie du colibri**, et puisque nous parlons de bodegas, nous avons eu un certain nombre de véritables fûts de sherry de bodega, ou des choses qui sont des territoires inexplorés comme le rhum jamaïcain de chêne français qui a donné à nos membres de nouvelles saveurs à explorer dans le **Batch 20 : Whisky Baba** ou le fût n° **6.66** : **The Devil's call** ».

Cependant, notre équipe whisky doit veiller à ne pas pousser les limites trop loin, la Scotch Whisky Association (SWA) appliquant des lois strictes en matière de maturation. Les fûts qui ont été utilisés pour contenir des liquides fermentés ou qui ont été distillés à partir de fruits à noyaux sont interdits. Parfois, il ne suffit pas d'utiliser le bon type de fût pour satisfaire aux exigences : « Quel que soit le type de fût utilisé, le produit obtenu doit présenter les caractéristiques traditionnelles de couleur, de goût et d'arôme du whisky écossais. »

Il s'agit d'un ajout dont Julien s'est rapproché, comme il l'explique : « L'un des défis que nous rencontrons parfois, ce sont les fûts qui sont conformes



aux exigences du SWA, mais qui donnent des résultats inattendus. Pensez au fût n° **48.104** : *Punnets of pink*, qui était peut-être un peu trop rose pour son propre bien ! »

DES PARAMÈTRES ILLIMITÉS

Il convient également de noter que l'impact d'un fût sur un whisky s'estompe avec le temps, et c'est la raison pour laquelle la plupart des fûts sont classés dans les catégories « premier remplissage », « deuxième remplissage » ou « re-remplissage ». Comme vous pouvez l'imaginer, cela fait référence au nombre de fois que le fût a été utilisé pour faire mûrir le whisky, le terme « re-fill » désignant tout fût qui a été utilisé plus de deux fois. Toutefois, ces termes ne peuvent être utilisés qu'à titre indicatif, car l'histoire de chaque fût n'est pas connue et il est donc impossible de savoir pendant combien de temps ils ont été utilisés.

Vous avez peut-être aussi entendu notre équipe whisky parler du niveau de chauffe ou de carbonisation d'un fût, qui peut lui aussi modifier complètement la façon dont l'alcool interagit avec le bois. Bien que cela puisse paraître un peu bizarre, c'est aussi simple que cela en a l'air. On grille un fût en le faisant flamber à une température d'environ 290°C, tandis que la carbonisation se fait à une température plus élevée d'environ 315°C. Le fait de griller ou de carboniser les douelles d'un fût pendant des durées différentes aura des effets plus ou moins marqués, mais en général, cela permet aux composants comme la vanilline et l'eugénol présents dans le bois de faire ressortir davantage

de saveur dans le whisky. Le traitement thermique facilite également la pénétration de l'eau-de-vie dans les douelles, ce qui permet d'extraire plus facilement ces composants. Il n'est pas rare non plus que les fûts usagés subissent un traitement « STR » qui consiste à les raser, à les griller et à les recharbonner, ce qui permet de faire des barriques de vin des récipients de qualité pour la maturation du whisky.

Ce ne sont là que quelques-uns des paramètres presque illimités utilisés pour influencer l'impact de chaque fût. En expérimentant une série de spiritueux, de types de bois, de toasts, de chars et de maturations supplémentaires, chaque fût mis sur le marché par la Society est une empreinte digitale unique qui ne sera jamais répétée.

Julien termine en disant : « Rien que l'année dernière, nous avons mis en bouteille plus de 160 spiritueux différents provenant d'une centaine de types de bois différents, sans compter le nombre de remplissages de ces fûts. Le nombre de permutations que l'on peut imaginer – et celles que nous avons déjà produites – est tout simplement effarant.

Nous sommes toujours en train de chercher, de découvrir, d'expérimenter, parfois en suivant des lignes directrices traditionnelles, parfois en allant à contre-courant, tout cela dans l'intérêt de la variété, de l'exploration des saveurs et des découvertes.

Notre mandat consiste à créer la plus grande variété possible de whiskies de qualité, en restant fidèle à l'idée qu'il existe un whisky pour chacun. En résumé, le « normal » que vous pouvez attendre est l'élargissement inhabituel des horizons gustatifs que nous nous efforçons de créer pour nos membres.



CALENDRIER DE WHISKY 2024

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

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

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

**CALENDRIER DE WHISKY
AVEC INFO**



**CALENDRIER DE WHISKY
NUMÉROTÉ SEULEMENT**



ADHESION CADEAU



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

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

Les options commencent à CHF 80.–, et vous pourrez ainsi offrir le cadeau idéal

pour votre amateur de whisky préféré. Ajoutez une bouteille de whisky, la nouvelle édition du livre « The Founder's Tale » ou un coffret dégustation Society pour les aider à commencer leur aventure en tant que membre.

POUR COMMANDER, VISITEZ

smws.ch/fr/adhesion-cadeau

CHF
80



ADHÉSION

CHF
90

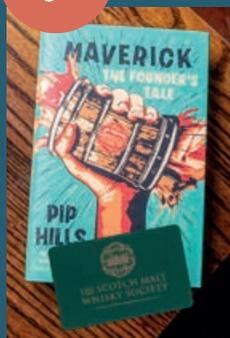


**ADHÉSION avec une
bouteille de whisky
individuelle**

CHF
210



**ADHÉSION
avec coffret
dégustation Society**



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

17 ET 18 JANVIER 2025

BURNS SUPPER

Profitez d'une soirée écossaise en l'honneur du poète national Robert Burns. Notre maître de cérémonie, Robin Laing, animera toute la soirée avec des poèmes, des chansons et avec un joueur de cornemuse.

Le prix de CHF 120.– comprend l'animation, l'apéritif, un menu traditionnel à trois plats, avec « Haggies, Neeps and Tatties » (alternatives disponibles), eau minérale et café/thé.

RÉSERVEZ VOTRE TABLE MAINTENANT

shop.smws.ch



VENDREDI, 17 JANVIER 2025, 19H00

LA TABLE DE URS HAURI BERN

Zeughausgasse 19, 3011 Bern

SAMEDI, 18 JANVIER 2025, 19H00

LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH

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

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

Hébergement en chambre individuelle
petit-déjeuner inclus CHF 150.–

Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

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

UN PETIT ARRIVISTE GRAS

JEUNE ET ALERTE

CASK NO. 78.74
CHF 99.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Px Hogshead</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>19 June 2014</i>
OUTTURN	<i>264 bottles</i>
ABV	<i>58.7%</i>

Des sèves de pin, des touches de cuir neuf, de la tarte à la mélasse et de jolis extraits de goudron naturel ont été relevés dès le début. Nous avons également détecté de la toile de jute, des onguents à base de plantes et des notes de brandy de jeunesse. Un peu d'eau a fait évoluer le nez vers le bois de rose scié, les écorces de citron, des notes légèrement fuligineuses et minérales, puis des amandes grillées et des impressions de crème pour les mains. La bouche s'ouvre sur des résines d'eucalyptus, du cirage, du dentifrice aux herbes et de la lanoline. Nous avons noté un bel équilibre entre le médical, le terreux et le fruité foncé. La réduction a apporté du cuir poli, des touches de suie et d'herbes, des notes de gaulthérie, de cigares éteints et de gingembre enrobé de chocolat noir amer. Après avoir été élevé pendant quatre ans dans un hogshead de bourbon, ce whisky a été transféré dans un sherry PX hogshead de deuxième remplissage.

OH, ENCORE, ENCORE ET ENCORE !

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 64.147
CHF 92.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>5 December 2011</i>
OUTTURN	<i>211 bottles</i>
ABV	<i>58.3%</i>

Le profil riche et robuste nous a évoqué des toiles cirées, du linge amidonné, des désodorisants aux agrumes et des choses comme la lanoline et les pollens séchés. Nous avons également trouvé une touche de résine de pin et de crème pâtissière à la vanille en arrière-plan. La réduction a apporté des noyaux de prune, de l'alcool de riz et de l'eau d'orge citronnée avec des notes d'écorce humide et de gingembre. La bouche soignée est pleine d'épices boisées, de pudding à la vanille ferme et crémeux, de fruits verts et de thé aux fruits exotiques. Un petit goût rafraîchissant de menthe verte en arrière-plan ajoute à l'équilibre. Avec de l'eau, nous avons obtenu des épices plus subtiles, ainsi que du lemon curd, des pâtisseries salées, des shilling ales, des bonbons contre la toux et du miel de bruyère.

PROPRE COMME UN SOU NEUF

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 85.87

CHF 119.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Limousin Oak Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>13 December 2007</i>
OUTTURN	<i>248 bottles</i>
ABV	<i>57.7 %</i>

Agréable douceur en olfactif (sucres d'orge, brownie, salade de fruits en conserve) et fraîcheur de linge juste repassé, luxueux tapis neufs et gants de cuir souple. En bouche, c'est un mélange de miel de fleurs d'oranger et marmelade avec amandes caramélisées, massepain et thé glacé à l'abricot ; en fin de course, il y a fenouil, eucalyptus et peaux de fruits acides. Après dilution, fleurs de pommier tombant sur cirés, bonbons à la rhubarbe Rhubarb Rock, à la poudre acidulée au citron Sherbet Lemons et litchis en conserve. Tout cela fusionne en bouche pour donner des saveurs de bonbons aux fruits, nougat, compote de pommes (avec clou de girofle) et huile d'arbre à thé. Après 12 ans sous fût ex-Bourbon, la goutte a été transférée en pièce de chêne limousin de second remplissage.

DOUCE SÉRÉNITÉ ET MUSC AGUICHEUR

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 5.112

CHF 179.-



REGION	<i>Lowland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>19 years</i>
YEAR	<i>27 January 2003</i>
OUTTURN	<i>205 bottles</i>
ABV	<i>58.5 %</i>

Le nez associe une douce sérénité (miel, caramel, toffee éponge) à une rhapsodie aromatique de fleurs de serre, d'eucalyptus, d'aiguilles de pin et de tabac, ainsi qu'à un axe plus aigu de fontaines de sorbet, de citronnelle et de rhubarbe. La bouche est doucement tropicale, avec des épices apaisantes, enfantines et adultes à la fois, du caramel, des fruits à noyau, du bois de santal et une finale de pain d'épices, de chocolat noir et de filaments de tabac. Après réduction, le nez évoque des notes de massepain, de miel, de menthol et de fumée d'encens musqué et floral. La bouche présente toujours un large spectre, allant du léger et vivifiant (jus de citron vert, parfum, cerises au sirop) aux sucreries épicées de Noël et au bois exotique.

FINE OAK

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 24.173

CHF 169.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Oloroso Butts</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>13 October 2008</i>
OUTTURN	<i>258 bottles</i>
ABV	<i>61.6 %</i>

Tous les membres du Panel étaient d'accord pour dire que cette goutte possédait une forte note de menthol en attaque olfactive avec des notions d'eucalyptus, tabac à rouler et menthe séchée. Puis, vinrent bois de santal, pollen de fleurs, miso et thym séché. Un peu d'eau révéla une sensation de crème épaisse sucrée et visqueuse, chocolat au lait, porridge sucré au miel de fleurs et génoise à la vanille. En bouche avant dilution, la goutte était puissante et intense avec de nombreuses notes de cacao, piment séché, pignons de pin grillés, mélisse et vins doux vieux. L'eau fit apparaître fruits cristallisés, huile d'arbre à thé, onguents médicinaux « Vapour Rubs », soupçons récurrents de tabac, épices du placard à épices et chocolat. A 10 ans d'âge, nous avons procédé au mélange d'une sélection de fûts de la même distillerie. Le single a ensuite été enfutaillé dans un certain nombre de fûts afin de poursuivre sa maturation. Cette goutte provient de l'un de ces fûts.

MCSHERRYFACE ET CIRE

ÉPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 77.73

CHF 119.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>7 April 2009</i>
OUTTURN	<i>164 bottles</i>
ABV	<i>57.4 %</i>

L'attaque olfactive décline vestes cirées, aiguilles de pin et épices, plus raisins de Corinthe, cocktail Mint Julep, biscuits au lait malté Malted Milk Biscuits et odeurs d'entrepôts de fardage d'autrefois. Après dilution, s'y ajoutent une multitude de notes – noix, blagues à tabac, estragon séché, poudre de champignons et pâte à cookies. En bouche, on trouve d'abord plein d'huiles minérales, cires, mastic, thé Chai, bières d'hiver épicées et des notes moelleuses de vieux Calvados et raisins de Smyrne. L'eau fit ressortir une douceur de chocolat au lait, cake aux raisins, prunes jaunes, gâteau à l'huile d'olive, pistaches et sauce caramel. La goutte a vieilli 10 ans sous pièce de Bourbon avant d'être transférée en pièce Oloroso de 2nd remplissage.

DICHOTOMIE FRONTALE

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 39.275

CHF 149.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>24 July 2006</i>
OUTTURN	<i>255 bottles</i>
ABV	<i>56.7 %</i>

Nez : arômes parfumés se mélangeant avec pommes d'amour, vin liqueux et Calvados alors que pignons de pin et noix du Brésil pilées étaient saupoudrés sur de la poitrine de porc nappée d'un glaçage à la confiture d'orange. En bouche cependant, la goutte est riche et sombre avec toffee brûlé, mélasse et goudron de pin se mariant à des saveurs de sirop d'érable, réglisse et Christmas cake. L'eau fit ressortir des arômes plus légers de caramel, cocktails Mojito et ananas grillés servis avec glace au chocolat menthe et onguent au menthol. Quant au palais, c'est un délice d'épices maintenant combiné avec rhum et Ginger Ale, café et confiture d'oranges amères. Une note de cake brûlé vint rejoindre dans un finale à la fois sec et sucré, des saveurs de bois lourd aux solides tannins. Après avoir vieilli 13 ans sous pièce de Bourbon, la goutte a été transférée en pièce de chêne espagnol Oloroso.

UNE GOUTTE CONTEMPLATIVE

ÉPICÉ ET SEC

CASK NO. 73.149

CHF 91.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>11 years</i>
YEAR	<i>19 April 2011</i>
OUTTURN	<i>228 bottles</i>
ABV	<i>59.6 %</i>

Délicieux arômes en attaque dont cidre trouble, meules de foin, chewing-gum à la menthe et loukoum. On y trouve aussi thé d'églantier, sirop pour la toux et lys lourds de pollen. Une goutte d'eau révèle un côté très crayeux avec des arômes de toiles cirées, fleurs jaunes séchées, thé blanc et huiles minérales. En bouche avant dilution, chaleur de grains de poivre roses, flapjacks à la farine d'avoine, abricots séchés et graines de tournesols grillées. L'eau fait émerger pop-corn traditionnel, champignons blancs, curcuma, graisse de bœuf et cresson au goût poivré. Une goutte élégante, subtile et très agréable.

CUEILLETTE DE FRUITS DE LA FORET

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. B7.12
CHF 86.-



REGION	<i>Indiana</i>
CASK	<i>1st Fill #4 Char Barrel</i>
AGE	<i>5 years</i>
YEAR	<i>10 June 2016</i>
OUTTURN	<i>204 bottles</i>
ABV	<i>56.3 %</i>

Nous cherchions des fruits de la forêt par une belle journée ensoleillée d'automne, caressés par une petite brise qui nous embaumait d'un parfum de fleurs et faisait se balancer doucement les feuilles multicolores des arbres. Petite gorgée d'Ovomaltine d'une bouteille thermos et dégustation de moelleuses muffins aux myrtilles. Après dilution, apparition de biscuits à la figues Fig Rolls, barres caramélisées et cookies au toffee. Retour à la maison pour prendre un expresso à la liqueur de noix suivant un expresso à la vodka. La mouture de ce bourbon est composée à base de 60% de maïs, 36% de seigle et 4% d'orge maltée et il a vieilli en barrique de chêne nouveau, brûlage niveau 4, dont les deux têtes avaient subi un brûlage niveau 2.

TOURBE ÉTHÉRÉE

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. G15.34
CHF 77.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>20 May 2014</i>
OUTTURN	<i>189 bottles</i>
ABV	<i>59.9 %</i>

Comme souvent avec ces whiskies, nous avons trouvé une interprétation merveilleusement différente de la saveur de la tourbe. Il s'est ouvert sur des notes douces et aromatiques de bandages, de gaze et de gel buccal. Ensuite, il a évolué vers des agrumes, des céréales sucrées, du sirop pour la toux et un soupçon de fumée légèrement crayeuse. La réduction a apporté des notes plus ludiques de crème glacée à la menthe, de Cream soda américain, de fleurs d'ajonc et de fumée de tourbe éthérée et fragile. Très directe, la bouche regorge de jus tropicaux, de médicaments contre la toux pour enfants, de sirops à base de plantes, de baume au menthol et au camphre, de pollens et de liqueur de banane. Un peu d'eau a apporté des notes classiques de vanille et de chewing-gum, ainsi qu'une douce chaleur poivrée et des embrocations médicinales.



RÔTI ET TOAST PRÈS DE LA CÔTE

TOURBÉ

CASK NO. 53-485
CHF 135.-



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill American Oak Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
YEAR	<i>27 April 2011</i>
OUTTURN	<i>246 bottles</i>
ABV	<i>56.2 %</i>

Vieille en fût ex-bourbon pendant dix ans, cette goutte a été transférée en pièce de chêne américain de premier remplissage Oloroso. Le nez était un mélange de parfums – incendies de bruyère, paille brûlée et porte-pipes (fumée, cendre, vieux bois) ainsi que thé noir, chocolat noir et glaçage au miel gluant sur rôti de porc. La fumée devint plus intense en bouche, véritable tourbillon de torréfaction de café, pistaches grillées et graines de citrouille, mélasse raffinée sur toast brûlé avec picotements en finale (piment, cardamome et paprika fumé). Après dilution, le nez révéla vieux bois pour navires et soupçons de plastique sur feux de camps sur la plage. En bouche, il y avait châtaignes grillées, noix de coco brûlée et compote de pommes sur poitrine de porc aux cinq épices.

VEUILLEZ ACCEPTER NOS EXCUSES ...

TOURBÉ

CASK NO. 3-353
CHF 260.-



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>16 February 2004</i>
OUTTURN	<i>248 bottles</i>
ABV	<i>57.3 %</i>

Pour être honnête, le Panel trouva que cette goutte avait un bouquet ridicule ! Il était honteusement bourré de fruits exotiques enveloppés dans du jambon de Serrano, sel marin rose fumé, chips salées au vinaigre balsamique et le tout était entrelacé de bouffées de fumée de tourbe d'un bleu pur. Bref, une goutte tellement merveilleuse que ça en était presque embarrassant...Avec de l'eau, elle développa une extraordinaire complexité, évoquant un Chenin blanc de la Loire vieux cépage ultra sec, déclinant des notes cireuses poivrées, des arômes de tisanes de fruits exotiques, calamar salé et pimenté, jus de citron vert et eau de mer et fruits tropicaux cristallisés. A ce stade, tout le monde criait au scandale. Quant au palais, il était d'emblée résolulement et bruyamment tropical, salé, camphré, tourbé et côtier. On y détecta nori, sauce soja, distillat de Calvados jeune, thés fumés, iode et une remarquable et épaisse texture résineuse. A ce moment-là, c'était la stupéfaction totale ! La dilution ne servit qu'à renforcer ce palais outrageusement huileux et tropical avec des notes salines d'une pureté immaculée et des saveurs d'extraits de goudron, de jus en train de mariner, papaye, olives en saumure et confiture de goyave. Finale et arrière-goût durent être édités par souci de simple politesse ! La goutte a vieilli en pièce de Bourbon pendant 17 ans avant d'être transférée en pièce de chêne espagnol Oloroso de second remplissage.

TYROLIENNE À LA BANANE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R9.11
CHF 125.-



REGION	<i>Panama</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>16 years</i>
YEAR	<i>31 January 2006</i>
OUTTURN	<i>230 bottles</i>
ABV	<i>61.2 %</i>

Le premier nez nous suggère des bananes cuites dans de la cassonade et trempées dans une sauce au caramel. Il nous semble ensuite les déguster à côté d'un hôpital en flammes ! La sensation s'ouvre sur une sauce barbecue fumée, des braises de charbon de bois et des extraits de goudron naturel collants. Nous sommes tombés d'accord sur le fait que c'était un plaisir. L'eau a fait ressortir des notes amusantes de fraise en fermentation et de cerise au vinaigre. Un mélange de bières belges acidulées et de bananes trop mûres enveloppées dans des bandages. Le palais s'ouvre sur du pain brun, des médicaments, de la gaze, du caramel salé, du café et quelque chose comme de l'eau de mer mélangée à de la confiture de bacon ! Des sensations dingues ! La réduction a adouci le tout et apporté de l'huile d'olive légèrement fumée, de la bière de bouleau, de l'huile minérale et du pain aux olives noires.

UN DIAMANT BRUT AFFINÉ À LA FRANÇAISE

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R2.20
CHF 132.-



REGION	<i>Guyana</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Barrel</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill French Oak Barrique</i>
AGE	<i>18 years</i>
YEAR	<i>31 July 2004</i>
OUTTURN	<i>214 bottles</i>
ABV	<i>64.6 %</i>

Le jury est accueilli par une surprenante note herbacée qu'il décrit comme lui évoquant du thé à la grande camomille, du café au ginseng, un mélange de salsa verte aux herbes et de sauce aux baies roses. S'ensuit immédiatement en bouche une saveur terreuse et végétale, avec des notes de pain d'épices, de cannelle et de clou de girofle, de tarte aux pommes, mais aussi de ronce et de confiture de vanille. L'eau a ajouté une sensation de croûte aux herbes accompagnée d'un steak de thon et de boulettes de viande sucrées et grillées à la cassonade, tandis qu'au goût, nous avons vraiment eu cette douceur rappelant un pudding au caramel collant et un sponge cake au chocolat noir accompagnés d'un verre de cherry cola. Après avoir passé 12 ans dans un ex-bourbon barrel, nous avons transféré ce whisky dans un second fill toasted French oak barrique qui avait servi à la maturation du whisky 121.98.



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.

VISITEZ LA SOCIETY AU SWISS WHISKY FESTIVAL

The Swiss **WHISKY** Festival



**15 & 16 NOVEMBRE
À BADEN**

**TRAFO BADEN
BROWN BOVERI PLATZ 1
5400 BADEN**

PLUS D'INFORMATIONS :
WWW.WHISKY-FESTIVAL.CH

SOCIETY CASK NO: 112.126

THE LOVELIEST LITTLE
LOVELY WHISKY

THE SCOTCH WHISKY



LE PLUS BEAU DES PLUS BEAUX PETITS WHISKIES

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 112.126
CHF 92.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>19 July 2013</i>
OUTTURN	<i>211 bottles</i>
ABV	<i>60.2 %</i>

Avant dilution le nez nous suggéra orties écrasées et sauvignon blanc néo-zélandais avec de nombreuses et délicieuses tonalités tropicales. Il y avait aussi des petites notes plus sucrées de Bubblegum et fleurs jaunes. Le panel s'accorda pour dire que c'était une goutte indéniablement charmante et plaisante. L'eau fit émerger bière brune crémeuse Milk Stout et cacao, puis mangue, miel coulant, jus de salade de fruits et bonbons aux saveurs tropicales caractéristiques de cette marque jusqu'à présent. En bouche, elle est superbement fruitée et épaisse avec jus de fruits exotiques, bonbons saveur tropicale, nectars de fruits, Sauternes jeunes, fleurs de jasmin et Limoncello avec en arrière-goût un soupçon de toffee et de confiserie écossaise (ici à la vanille) Tablet. Délicieux !



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.–

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.-



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

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

35.386

DÉBUT
 DES VENTES :
 SAMEDI
 12 OCTOBRE

UN CONFORT PARFAIT

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 35.386

CHF 395.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Toasted Hogshead</i>
AGE	<i>28 years</i>
YEAR	<i>24 November 1994</i>
OUTTURN	<i>112 bottles</i>
ABV	<i>55.6 %</i>

Nous prenons un tire-bouchon classique de l'ami du serveur et ouvrons une bouteille de vin blanc de Bordeaux d'un seul millésime. L'arôme que nous percevons est celui d'un fruité doux et crémeux avec des notes de caramel et de vanille, ainsi que des notes de chêne grillé en arrière-plan. En bouche, nous distinguons des coupes glacées à la banane et au chocolat épicées, ainsi que des tartes à la banane et aux noix épicées. Après une réduction approfondie, un thé à la menthe rafraîchissant est d'abord servi avant que nous ne percevions des gelées de noix de coco et de citron vert et une glace à la verveine sur des poires pochées. La saveur est celle d'une tasse de bienveillance – un chocolat chaud préparé avec des amandes, du nectar d'agave, un bâton de cannelle, quelques gousses de cardamome et quelques tranches de gingembre frais.

SHARE YOUR STORY

Josef Tschan-Studer
membre depuis 2020



« Sous le titre « *Share your Story* », nous avons invité nos membres à partager leur histoire personnelle du whisky. Voici maintenant la première histoire ».

LA VRAIE RAISON DE « L'EAU DE LA VIE »

J'ai fait mes premières expériences avec le whisky à 45 ans environ – à l'époque, il s'agissait des suspects habituels que l'on trouvait en Suisse.

Mon premier single malt était un Lagavulin qu'un ami m'avait offert. Et c'est ainsi que j'ai commencé à acheter et à savourer un single malt de temps en temps.

Bientôt, j'ai découvert les merveilleux whiskies de Glenmorangie des Highlands et les bouteilles se sont succédé. En 2014, ma fille a été diagnostiquée avec un cancer des os très agressif et une longue histoire de souffrance a commencé pour toute ma famille. L'opération a succédé à la chimiothérapie et la chimiothérapie à l'opération. Pendant environ un an, nous avons fait la navette entre notre domicile et la clinique de Bâle. À un moment donné, je me suis dit qu'il fallait que je prenne soin de moi et que je cultive un hobby. C'est ainsi que j'ai commencé à me plonger intensivement dans le monde du whisky. J'ai lu beaucoup de littérature, j'ai voyagé en Écosse et j'ai organisé des dîners de whisky avec mes amis ou j'ai transmis mes connaissances lors de dégustations privées. Mais surtout, je me consacrais de plus en plus à « l'eau de vie », car Dieu merci, ma fille a survécu à un grave cancer et est aujourd'hui considérée comme guérie. Entre-temps, ma collection n'a cessé de s'agrandir et j'ai construit mon propre local à whisky, baptisé « Warehouse No 3 ». Ce n'est que plus tard que j'ai découvert que Glenmorangie avait un whisky du même nom. Aujourd'hui, ma « caverne d'homme » abrite plus de 400 whiskies, en grande partie de Glenmorangie, mais aussi des raretés d'autres distilleries. Après une semaine stressante, je me retire volontiers dans mon entrepôt n° 3 pour savourer un bon dram. J'aime aussi gâter mes invités et mes amis avec une bonne « uisge beatha ».



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, 1er novembre	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jeudi, 7 novembre	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 8 novembre	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 28 novembre	Saint-Gall	Hofkeller, Klosterhof 3
Mercredi, 4 décembre	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 5 décembre	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 6 décembre	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mercredi, 11 décembre	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Jeudi, 12 décembre	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 13 décembre	Lausanne	Tibits (1er étage), Place de la Gare 11
Vendredi, 31 janvier 2025	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 6 février 2025	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 7 février 2025	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jeudi, 6 mars 2025	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 7 mars 2025	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Jeudi, 13 mars 2025	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 14 mars 2025	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jeudi, 20 mars 2025	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Vendredi, 21 mars 2025	Saint-Gall	Hofkeller, Klosterhof 3
Vendredi, 2 mai 2025	Lausanne	Tibits (1er étage), Place de la Gare 11
Jeudi, 8 mai 2025	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 9 mai 2025	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 16 mai 2025	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz

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 Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

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

www.smws.ch

 www.facebook.com/smwsswitzerland