



# Outturn

Novembre/Décembre 2024  
SMWS Switzerland

DÉBUT  
DES VENTES :  
SAMEDI  
23 NOVEMBRE



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

Vous tenez entre vos mains le dernier Outturn fraîchement imprimé pour 2024 et je vous souhaite beaucoup de plaisir à le parcourir.

Dans la série Winter Wonders, après la mise en bouteille d'Halloween, nous vous présentons celle de Noël **115.33: Notions nostalgiques** et celle du Nouvel An **39.307: Un apaisement épicé**. En janvier, nous terminerons par celle destinée à Robert Burns Supper.

Avec la « Creators Collection », la Society présente une nouvelle série continue et en constante évolution d'embouteillages. Ils vont du duo au trio en passant par le quatuor et ont à chaque fois deux points en commun : un point de vue intéressant de notre création de whisky sur quelque chose qui relie ces whiskies – et une histoire de goût fascinante.

Le coup d'envoi est donné par un trio intitulé « Peat » – est-il nécessaire d'en dire plus ? Il s'agit de trois whiskies distillés en 1991, 1997 et 1998 qui ont bien sûr la tourbe en commun. Deux fois en provenance de l'île d'Islay et une fois des Highlands.

Personnellement, j'ai été séduit par la mise en bouteille d'une distillerie que nous avons rarement vue ces derniers temps : **8.46 : Sirop de fraise sucré avec une pointe de citron**. Cette distillerie du Speyside est généralement connue pour ses mises en fûts de sherry exubérantes. Mais celle-ci révèle le merveilleux caractère de la distillerie à partir d'un 1st fill ex-bourbon barrel.

Je vous souhaite de tout cœur une période de l'Avent sereine, suivie de quelques jours de Noël reposants en compagnie de vos proches. Puis, un départ en fanfare pour 2025 !

Je vous remercie de votre fidélité à l'égard de Society – je ne la considère jamais comme acquise.

Cordialement,



Patric Lutz



A close-up photograph of a blue-painted wooden barrel. The barrel has several black stenciled markings, including the year '1990' and the number '25'. The paint is slightly worn and textured. The background is a solid blue color.

# VAISSEAUX NON DÉCOUVERTS

*Bien que le sherry soit une priorité pour la Scotch Malt Whisky Society, nous recherchons également d'autres types de fûts de vin pour faire mûrir notre whisky et ravir nos membres.*



Il existe une vieille expression française qui a aujourd'hui pratiquement disparu, mais qui occupe toujours une place particulière dans mon esprit, compte tenu de sa poésie et de mon travail : être dans les vignes du Seigneur. Elle décrit quelqu'un qui a peut-être bu un ballon de vin rouge de trop.

Si j'étais un parieur, je dirais que cela s'est également produit dans la cave de plus d'un seigneur terrestre. Pourquoi est-ce important, me direz-vous ? Parce qu'aujourd'hui, nous parlons de vin.

Revenons rapidement au début. Selon les archéologues, la plus ancienne cave connue se trouvait dans l'actuelle Arménie et fonctionnait il y a environ 6 000 ans. Mais à l'époque, tout producteur de whisky (il n'y en avait pas, il faut donc l'imaginer) aurait été consterné de voir le vin conservé dans des amphores ou des jarres d'argile, qui n'auraient servi à rien pour la maturation de l'eau-de-vie. Le culot !

Quelques millénaires plus tard, alors que les lignes commerciales de la Grèce antique et de la Rome se développent, apparaissent les premières traces de fûts de chêne utilisés pour le transport de la bière et du vin. Au nord et à l'ouest de ces puissances méditerranéennes et égéennes, dans des territoires situés à cheval sur la France, l'Allemagne de l'Ouest et l'Italie du Nord, les Gaulois utilisaient déjà largement des fûts en bois. Parmi eux, les fûts en chêne étaient réputés très appréciés.

Lorsque Jules César finit par frapper, l'empire s'installe en Gaule, puis dans la péninsule ibérique. L'une de ses préoccupations était de diffuser sa culture, en plantant des vignes partout où cela était possible, ce qui a sans doute permis de répondre à la demande croissante de l'empire. Les légionnaires étaient sans doute de très bons clients, mais il ne faut pas oublier la noblesse locale, qui avait elle aussi besoin d'une boisson. Le transport et le stockage du vin dans des fûts se sont donc largement répandus. Quelques millénaires plus tard, nous voici en train d'essayer de trouver autant de fûts savoureux que le temps et l'argent le permettent pour apporter une richesse supplémentaire de saveurs à notre whisky de malt national.

Bien qu'ils soient parfois généreux en arômes et assez étonnants en apparence, si l'on se souvient du fût n° **48.104 : Punnets of pink**, tous les fûts de vin ne font pas toujours l'affaire. Cela tient à la nature de la boisson. Le vin est vivant et peut rapidement s'abîmer dans son fût pendant le transport, générant des notes d'une nature tout à fait indésirable, à l'affût de tout ce qui pourrait arriver ensuite dans le tonneau.

C'est, comme vous pouvez l'imaginer, quelque chose que nous tenons à éviter. Mais si l'on se penche sur l'histoire de la France et de l'Espagne, on constate que les dangers inhérents à l'exportation de vins non fortifiés en fûts sont l'une des principales raisons pour lesquelles les industries du cognac et du xérès ont évolué et se sont développées comme elles l'ont fait. La distillation d'une partie de leur récolte (ou de la totalité dans le cas du cognac) offre aux viticulteurs la possibilité de fortifier le reste de leur production à un degré d'alcool suffisamment élevé pour qu'il ne craigne ni le transport ni une maturation de plusieurs décennies.

Depuis qu'elle est devenue plus aventureuse avec les types de fûts entre 2019 et 2020, outre l'augmentation considérable de ses offres de fûts de xérès, les sorties de la Society ont exploré tous les types de fûts, des fûts de vin rouge aux différents styles de porto, en passant par des types de vins fortifiés beaucoup plus rares et, pour beaucoup, inouïs.

Pensez à des noms comme Muscat de Setubal – moscatel que vous avez peut-être rencontré une fois de temps en temps en vacances (ou si vous êtes membre de la SMWS et que vous vivez dans ces charmantes régions viticoles), mais qui n'est pas du tout courant dans les magasins d'ici.

Néanmoins, l'équipe Whisky de la Society n'a pas ménagé ses efforts pour trouver de nouveaux fûts de qualité pour ses whiskies, afin de maintenir le paysage aromatique en mouvement pour nos membres.

Ces dernières années, certains de ces produits inhabituels ont commencé à apparaître sur la carte. Le muscat australien, par exemple, est un vin fortifié de Down Under qui est à la

fois délicieux et riche (j'aime à penser qu'il rencontre le whisky à mi-chemin entre le porto et le Pedro Ximénez) et des produits comme le Cask No. **9.265 : Tout ce qui est sombre et mystique** ou le **Full Bloom**, peut-être plus connu et produit en petites quantités, qui fait partie de nos éditions « hérétiques » en verre transparent. Ne vous inquiétez pas si vous avez manqué ces sorties, je suis sûr que ce n'est pas la dernière fois que vous les rencontrerez.

De nombreux autres types de vins ont été plus présents ces dernières années, comme le moscatel, un proche cousin du xérès. Des sorties comme le très gastronomique Cask No. **10.170 : Cooking for Hades** ou le totalement déjanté Cask No. **128.27 : Chill Danish wasp stings** ont également montré tout le bien que l'on peut faire en sortant de sa zone de confort.

Lorsqu'il s'agit de vin, l'Espagne n'est pas la seule concernée. Les voisins du pays du sherry disposent également d'une artillerie assez lourde en matière de vins fortifiés savoureux. En ce qui me concerne, c'est au Portugal que se trouvent les fûts les plus intéressants. Les fûts de madère se sont fait une place avec des sorties telles que l'étonnant Cask No. **4.343 : Analytical allure** ou le fût primé n° **37.127 : Coconut curry down the Douro valley**.

Un peu plus près de nos côtes, le vin fortifié le plus célèbre du Portugal a également connu une augmentation substantielle de l'intérêt pour les fûts assaisonnés de porto ou de barriques et de pipes utilisés pour le vieillissement à long terme du porto. Les fûts **93.148 : Tour de force**, récompensés par l'International Spirits Challenge, et le plus contemporain Cask No. **73.160 : A cherry good time**, en sont des exemples. N'oublions pas notre édition « hérétique » de **Douro Cruise** en petits lots. Avec des styles de porto très différents (blanc, tawny ou ruby), il s'agit d'un vin peu exploré par la Society, mais la bonne nouvelle, c'est qu'il y a beaucoup à attendre de ce côté-là. Certaines sorties récentes concernent également des fûts rares et moins connus, comme le fût n° **128.30 : Smooth and suave**, offrant à nos membres la possibilité de découvrir quelque chose d'entièrement nouveau.

Plus près de nous, même si elle ne s'appelle plus la Gaule, la France utilise encore de grandes quantités de fûts pour faire vieillir ses vins et spiritueux. Les vieilles habitudes ont la vie dure, semble-t-il. Tant mieux pour nous, car la France est un exportateur majeur de vin et de fûts vers l'Écosse, par l'intermédiaire de notre maison de Leith, depuis les années 1600 au moins. Il est donc probablement juste de dire que l'Auld Alliance s'est historiquement étendue aux entrepôts de fûts sous douane, les fûts français et le distillat de Leith partageant l'espace.

Certains de ces fûts de vin sont encore très demandés aujourd'hui, les sauternes (non fortifiés) figurant en tête de liste. Des expressions telles que l'incroyable Cask No. **135.3 : Red carpet welcome** resteront dans ma mémoire pendant un certain temps, car il s'agit d'un immense drame qui a atteint le statut Old & Dignified malgré ses 16 ans d'âge. Des embouteillages plus récentes comme le Cask No. **36.218 : Penumbral pleasure** ou Cask No. **28.100 : Fresh as a mountain stream** entretiennent la flamme, et il y en a certainement d'autres en préparation.

Comme si ces fûts ne suffisaient pas, nous pouvons garantir à nos membres qu'il existe de nombreux nouveaux types de fûts de vin et de vin fortifié dans notre entrepôt, qui vieillissent actuellement certains nouveaux drams et alternatives de sherry de la Society qui seront bientôt découverts. Certaines expériences peuvent prendre plus de temps que d'autres à vous parvenir, mais lorsqu'elles finiront par arriver, les membres de la Society pourront profiter de saveurs nouvelles et inexplorées. Au-delà des fûts de bourbon et de sherry, il existe un monde phénoménal de saveurs à explorer.

Nous nous embarquons pour un voyage qui nous permettra de nous émerveiller de la variété des saveurs du whisky pendant des années. Joignez-vous donc à nous pour porter un coup de chapeau aux vignobles du monde que nous aimons tous visiter, au moins en esprit.

« Nous sommes ravis de dévoiler *The Creators Collection*, un nouvel ajout à notre tradition de whisky innovant. Chaque nouvelle sortie explorera des histoires de saveurs uniques avec une inspiration à la fois créative et technique. Les thèmes abordés porteront sur notre maison traditionnelle *The Vaults à Leith*, la diversité de nos whiskies tourbés, les techniques de production du whisky et la maturation des fûts. Nous sommes impatients de vous faire découvrir ces produits exceptionnels dans un avenir proche ».

*Kai Ivalo, Directeur Whisky et de la chaîne logistique*

# PLANTES DE TOURBE NOTRE PREMIÈRE CREATORS COLLECTION





## MOUSSE ET BRUME

TOURBÉ

CASK NO. 29.293  
CHF 525.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>25 years</i>
YEAR	<i>11 November 1998</i>
OUTTURN	<i>152 bottles</i>
ABV	<i>53.3 %</i>

Le beurre salé fond lentement sur de la mangue, de l'ananas et du citron mûrs dans une vieille chaudière à charbon. Les larmes d'huile se mélangent aux cendres fines avant d'être versées sur du jambon cru et des filets de maquereau enveloppés d'un voile de fumée de lavande et de bruyère. En bouche, les fruits tropicaux se mêlent au jambon fumé piqué de clous de girofle, le tout enrobé d'un miel coulant parfumé. Quelques gouttes d'eau dévoilent un paillis de feuilles fumantes et des bûches de pin calcinées avec, au nez, de la sève visqueuse et de la créosote. Puis une poignée d'abricots secs et d'algues, trempés dans une crème antiseptique, ont été servis avec du melon, de la menthe poivrée et des pétales de camomille sur un lit de galets salés de bord de mer.

## FLEUR DE TOURBE

TOURBÉ

CASK NO. 53.495  
CHF 480.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>33 years</i>
YEAR	<i>23 January 1991</i>
OUTTURN	<i>211 bottles</i>
ABV	<i>44.1 %</i>

La brise marine apporte des effluves de truite fumée et de goudron de houille provenant d'un chalutier transportant des sacs de toile de jute remplis de grains d'orge au parfum sucré. Les bouffées de son entonnoir en laiton poli ont fait tomber de fines cendres sur une sauce aux pommes fumante saupoudrée de quelques graines de coriandre. Des notes fruitées se sont développées après un trait d'eau. Aujourd'hui, des pommes acides et des ananas roulent sur la plage de sable tandis que le soleil brûlant cuit les murs de pierre du port. De doux caractères floraux ont ensuite embrassé la lavande et la fleur de sureau, avant que la sauge, le thym et les groseilles à maquereau ne soient servis sur des tartellettes au citron avec du chocolat à l'orange et des orties enrobées de caramel.

# FOUGÈRE ET FLAMME

TOURBÉ

CASK NO. 66.257

CHF 245.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill American Oak ex-Oloroso Hogshead
AGE	26 years
YEAR	23 October 1997
OUTTURN	257 bottles
ABV	53.2 %

Des gouttes de pluie de noix de coco ont ruisselé des feuilles vertes mentholées avant d'arroser le steak grillé par un feu de bois de pommier. Une brume de fumée épaisse s'est ensuite profilée entre les vignes de houblon et les arbustes de sauge avant d'effleurer le carpaccio de bœuf et de chevreuil. Quelques gouttes d'eau ont fait tomber des fruits tropicaux de la canopée verte au-dessus, atterrissant avec un bruit sourd sur la terre humide infusée de foin couvert d'huile provenant de l'arrière d'un tracteur. Une finale élégamment herbacée fusionne le vermouth doux et les amers de cocktail, avant que le caramel au beurre, les steaks d'aloyau et le maquereau poivré ne soient mis dans une sacoche en cuir souple. Après avoir passé 24 ans dans un fût ex-bourbon, il a été transféré dans un fût oloroso en chêne américain de premier remplissage pour le reste de sa maturation.





# LET'S GET TOGETHER

**PAR ALBERT MOCK, MEMBRE DEPUIS DÉCEMBRE 2020**

Lorsque j'ai reçu un e-mail en janvier m'annonçant que j'avais été tiré au sort pour participer au « The Gathering 2024 » à Édimbourg en compagnie d'autres personnes, j'ai été très heureux.

Je ne savais pas ce qui m'attendait, car cette manifestation était organisée dans un nouveau cadre. Je me suis laissé surprendre, que faire d'autre ?

En amont du voyage, j'ai été parfaitement tenu au courant par la Scotch Malt Whisky Society (SMWS) d'Édimbourg.

Je me suis donc rendue à Édimbourg début septembre, accompagnée de mon fils. Dès notre arrivée à Édimbourg, la ville nous a accueillis avec son charme inimitable. Le temps s'est montré sous son aspect écossais – légèrement pluvieux et brumeux, ce qui n'a fait que renforcer l'ambiance mystique de la ville.

Après nous être installés à l'hôtel, nous nous sommes rendus à la SMWS. Lorsque nous sommes arrivés, nous avons été accueillis au son des cornemuses. Nous avons pris un verre de bienvenue au bar « Kaleidoscope » et avons noué

# THE GATHERING 2024



les premiers contacts avec les autres participants. Nous avons ensuite changé de salle pour nous rendre au troisième étage, où nous nous sommes retrouvés pour dîner et boire un verre. Ce qui était amusant, c'est que les places nous étaient attribuées. Comme mon fils et moi nous rendions à cet événement en chemise typiquement edelweiss, nous étions le sujet de conversation à notre table au début. Pendant le repas, on nous a servi un whisky différent pour chaque plat, ce qui a bien sûr donné lieu à des conversations sensationnelles entre tous les amateurs de whisky. À la fin de la soirée, nous nous sommes retrouvés au bar, où nous avons pu à nouveau discuter intensément lors de dégustations supplémentaires. C'est ainsi que s'est terminée la première journée.

Le deuxième jour, les participants se sont retrouvés à la SMWS pour un déjeuner dans la Members'room, où les premiers whiskies ont été dégustés. Ensuite, nous avons eu droit à une « Tasting Panel Experience » avec Olaf. Olaf nous a fait découvrir les secrets de la Whisky Society et nous a expliqué selon quels critères le whisky était sélectionné pour les membres. Une expérience intéressante pour nous tous qui étions présents. Parallèlement, nous avons

pu déguster quelques whiskies, ce qui a permis de commencer à échanger avec les autres participants. Tout le monde a ainsi pu apprendre quelque chose de nouveau. Le soir, nous nous sommes retrouvés dans un autre lieu, où à eu lieu la fête d'adieu. Des spécialités culinaires écossaises nous ont été proposées, ce qui nous a permis de goûter à diverses spécialités. Un tonnelier a également assemblé un tonneau. Je n'ai pas besoin de mentionner séparément le fait qu'il y avait à nouveau du whisky à déguster.

L'un des aspects les plus agréables de ce voyage a été la rencontre avec d'autres connaisseurs de whisky. Des membres de la SMWS venus du monde entier, qui avaient tous un point commun : l'amour du bon whisky. Lors des dégustations dans le confortable salon de la Society, j'ai fait la connaissance de passionnés et d'experts qui ont volontiers partagé leurs connaissances et leurs histoires. C'était inspirant de pouvoir échanger avec des personnes partageant les mêmes idées et de parler non seulement de whisky, mais aussi de la culture écossaise et de ses traditions.

Nous sommes repartis le lendemain, et je garderai longtemps en mémoire ce que j'ai vécu. MERCI



THE SCOTCH MALT  
WHISKY SOCIETY

# 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](https://smws.ch/fr/adhesion-cadeau)

CHF  
80



**ADHÉSION**

CHF  
90

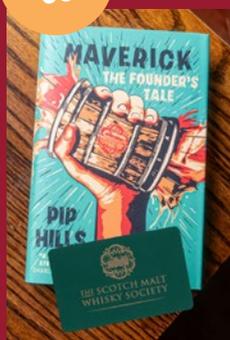


**ADHÉSION avec une  
bouteille de whisky  
individuelle**

CHF  
210



**ADHÉSION  
avec coffret  
dégustation Society**



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

17 ET 18 JANVIER 2025

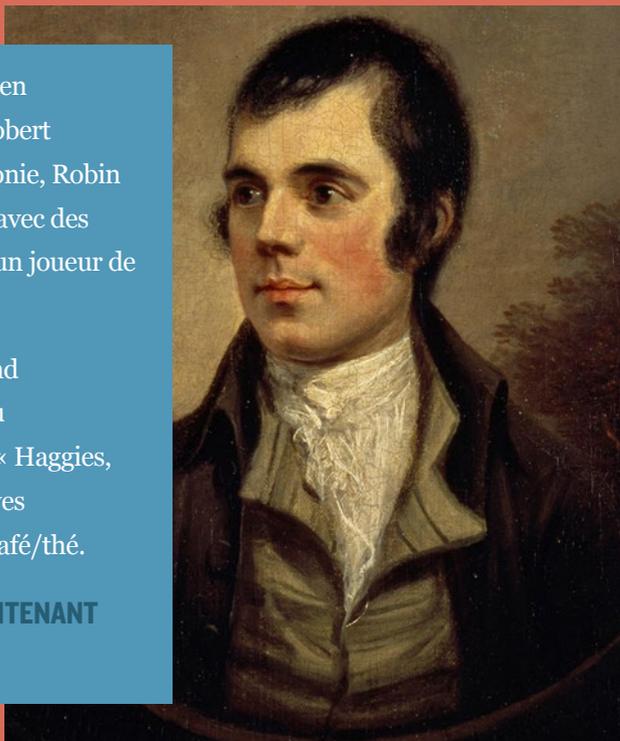
# BURNS SUPPER

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](http://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](http://WWW.HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH)

# SIROP DE FRAISE SUCRÉ AVEC UNE POINTE DE CITRON

JEUNE ET ALERTE

CASK NO. 8.46  
CHF 85.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>19 November 2015</i>
OUTTURN	<i>162 bottles</i>
ABV	<i>59.8 %</i>

Un arôme de sablés au citron fraîchement cuits, de fondant traditionnel à la vanille et d'un bol rempli de fraises macérées préparées avec du sucre et des zestes d'agrumes se répand dans toute la pièce. En bouche, nous nous sommes imaginés en train de boire le fond du bol, de savourer le sirop sucré et le goût acidulé du citron, ainsi que des crumpets garnies de pâte de citron et de crème caillée. Après la réduction, nous avons détecté une limonade victorienne à l'ancienne, une crème chantilly à la vanille et une sauce au caramel. Nous avons également dégusté un yaourt fouetté à la grecque avec une compote de fruits au citron, arrosé d'une tasse de thé lady grey et accompagné d'une brioche saupoudrée de sucre avec de la confiture et de la crème.

# UN APAISEMENT ÉPICÉ

ÉPICÉ ET SEC

CASK NO. 39.307  
CHF 99.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>5 December 2011</i>
OUTTURN	<i>191 bottles</i>
ABV	<i>61.4 %</i>

Le premier nez nous a fait penser à des copeaux de noix de coco et à des IPA du nouveau monde avec beaucoup de houblons fruités exotiques. En outre, nous avons également observé des orties et de l'herbe écrasées, des zestes d'agrumes et des chaussures en cuir neuves. Nous avons trouvé l'ensemble parfumé et ludique. Avec l'eau, nous avons trouvé des céréales fraîches et croustillantes, des champignons blancs, du distillat de calvados jeune, de la ciboulette hachée et de la toile de jute. Il s'est passé beaucoup de choses ... En bouche, nous avons trouvé un aspect médicinal surprenant avec des pommades, de la gaulthérie et des mélanges contre la toux, soulignant un goût de plantes, agrémenté d'agréables notes d'anis et de thé à la menthe. L'eau a apporté une légère cire à la texture, ainsi que des qualités herbales plus sèches, évoquant des pastilles mentholées et des dentifrice à base de plantes. En fin de bouche, nous avons trouvé une belle sensation de fraîcheur persistante.



## VIEILLE-ÉCOLE ET COOL

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 42.86

CHF 123.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
<b>AGE</b>	<i>15 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>25 June 2008</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>178 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>52.9 %</i>

La première bouffée nous transporta en arrière avec ses saveurs d'antan aux rebondissements fascinants. Douceur de sucre filé, noisettes confites et tranches d'ananas roulées dans le sucre de glace fusionnant avec fraîcheur de pin, huile d'olive et sacs en toile de jute. En bouche, herbe verte se balançant dans le foin séché. Tout cela vire vers des saveurs de jus de poire, thé sucré et tabac. Un peu d'eau et les sacs de jute se remplissent de poussière de charbon et de souvenirs de fumé. Puis, fleurs d'orangers et gelée de coing placèrent les fruits à côté de feuilles de hêtre séchées et cardamome noire. Apparition de bruyère odorante avec poires pochées dans du Porto blanc et un peu d'huile de noix en fin de course.

# PUDDINGS D'ANTAN APRES LE PETIT DEJEUNER

ÉPICÉ ET SUCRÉ

**DISTILLERY 12**  
**RARE RELEASE**  
**CHF 94.-**



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>CASK</b>	<i>2nd Fill &amp; New Oak ex-Bourbon &amp; HTMC Barrels</i>
<b>AGE</b>	<i>10 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>13 August 2013</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>1208 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>58.4%</i>

Le chef nous apporta des cornflakes au miel et aux noix couronnés de kumquat et mélasse alors que nous finissions de tremper des croissants enveloppés de bacon dans de la bière blanche. En bouche, pommes d'amour à la cannelle servies avec du cidre bouché, pâtisserie danoise aux noix de pécan, et chips de noix de coco grillées trempées dans le chocolat, le tout arrosé d'un verre de jus de pomme. Nez rustique après dilution, évoquant les puddings d'antan nageant dans le lait condensé et recouverts de crème chantilly. En bouche, il y avait maintenant pain perdu, zest d'orange, feuille de laurier et crème anglaise vanille cannelle.

# FREE JAZZ

ÉPICÉ ET SUCRÉ

**DISTILLERY 85**  
**RARE RELEASE**  
**CHF 127.-**



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>CASK</b>	<i>Refill &amp; 1st Fill ex-Bourbon &amp; Spanish Oak Oloroso Hogsheads</i>
<b>AGE</b>	<i>15 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>13 December 2007</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>853 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>57.5%</i>

A l'aide de brindilles brûlées, nous étions en train de touiller des nectarines fumées au coaltar et bois de hêtre dans une potion médicinale de camomille et de sirop. Figues infusées de fumée de hickory, moutarde sucrée, quartiers d'orange et enfin poitrine de bœuf furent ajoutés à la concoction qu'on laissa mijoter. Un peu d'eau et les flammes d'un feu de bruyère vinrent chatouiller de la couenne de bacon trempée dans la mélasse, alors que la peau d'ananas juteux formait des cloques qui finissaient par éclater. Puis, notre attention se tourna vers un pain d'épices collant et des briochettes fourrées de noix juste sorties du four et recouvertes de confiture de mûres, grains de café et brindilles de thym. Au départ de ce petit lot, il y avait deux pièces ex-Bourbon de single malt écossais. A 11 ans d'âge, un de ces fûts fut transféré en pièce de chêne américain de premier remplissage ex-PX tandis que l'autre était, à 10 ans d'âge, transféré en pièce de chêne espagnol ex-Oloroso. Les contenus furent ensuite mélangés avant d'être embouteillés.

# LA SÉRÉNITÉ D'UN COUCHER DE SOLEIL SMOKY

HUILEUX ET CÔTIER

CASK NO. 53.480

CHF 129.-



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>16 March 2012</i>
OUTTURN	<i>156 bottles</i>
ABV	<i>54.0 %</i>

Sérénité, sublimité, solitude, coucher de soleil, bord de mer et, oui, nous avons presque oublié de mentionner la douce fumée. Décrire le goût serait presque aussi infructueux que les nombreuses photos de couchers de soleil ! Nous avons eu droit à des langoustines fumées sucrées avec du caramel salé brûlé, ou à du thon fumé à froid et traité avec une saumure de sel et de sucre, le tout terminé par une fumée de bois légèrement aromatisée. Si vous le souhaitez, ajoutez une goutte d'eau et vous serez récompensé par des arômes tels que le jambon de parme fumé et les sardines fumées à l'huile d'olive extra vierge. Pour terminer, une citation de Sir Bernard Williams : « Il est presque impossible de contempler un coucher de soleil sans rêver » Après avoir passé sept ans dans un fût ex-bourbon, nous avons transféré ce whisky dans un fût oloroso en chêne espagnol de premier remplissage.

# NOTIONS NOSTALGIQUES

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 115.33

CHF 94.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Spanish Oak ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>16 October 2014</i>
ABV	<i>60.9 %</i>

La mélasse noire, les épices à tartiner, les châtaignes grillées et une forte tasse de java avec une bonne dose de café noir et de liqueur de rhum nous ont tous réchauffés. En bouche, une liqueur de brandy à l'orange et des truffes au chocolat noir viennent s'ajouter à la traditionnelle barre de caramel à mâcher des Highlands, nommée d'après l'emblématique petit laddie qui s'est assis pour la première fois sur son seau il y a plus de 80 ans dans un journal et qui fait aujourd'hui partie du patrimoine écossais. L'eau a ajouté du pudding au pain et au beurre, des croissants chauds, du pain d'épices et des tomates séchées au soleil. Nous avons également dégusté une tarte aux ronces avec une crème pâtissière à la cardamome et un zeste de citron frais en fin de bouche. Après avoir passé six ans dans un fût ex-bourbon, nous avons transféré ce whisky dans un fût oloroso en chêne espagnol de premier remplissage.

# SPLendeur ESPAGNOLE

SMALL BATCH SINGLE MALT

BATCH 26  
CHF 79.-



<b>CASK</b>	<i>Refill &amp; 1st fill hogsheads Bourbon, Spanish &amp; American oak Oloroso</i>
<b>AGE</b>	<i>10 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>10 September 2013</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>2277 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>50.0 %</i>

Ce single malt en petite quantité présente un distillat des Highlands merveilleusement fruité à travers le prisme de fûts de sherry oloroso, en chêne espagnol et américain. Le jury de dégustation s'est rendu dans une boulangerie espagnole, où il s'est délecté d'une multitude de douceurs luxueuses.

Une odeur abondante, presque extravagante, remplit la pièce de truffes au chocolat, de raisins secs imbibés de rhum, de sauce au caramel et de pruneaux mijotés dans du porto. Le goût était tout aussi luxuriant, avec des saveurs de gâteau à l'orange de Séville préparé avec du miel de forêt naturel, qui est un peu moins sucré et a une note légèrement salée. Avec une goutte d'eau, nous avons fait craquer la croûte croquante et caramélisée d'une authentique crema catalana pour libérer les arômes typiques d'agrumes et de cannelle. En bouche, nous avons coupé des tranches d'un gâteau breton, un far breton – un flan aux œufs et au lait avec des pruneaux qui a rappelé à l'un d'entre nous un dessert similaire servi dans la région espagnole de Cantabrie, la quesada pasiega.

# SAUMON AU THÉ FUMÉ

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 4-375  
CHF 195.-



<b>REGION</b>	<i>Highland</i>
<b>INITIAL CASK</b>	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
<b>FINAL CASK</b>	<i>2nd Fill HTMC Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>19 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>26 May 2003</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>321 bottles</i>
<b>ABV</b>	<i>54.7 %</i>

Préparation de soupe de poissons Cullen Skink avec du poisson légèrement fumé, tout en faisant cuire des queues de homard au barbecue et des saucisses pour Hot Dogs à la New-yorkaise. En bouche, nous avons été surpris par l'excellent équilibre fruité sucré et fumé, qui évoquait le saumon au thé fumé accompagné d'une mayonnaise fumée aux herbes. Nous nous sommes aussi régalez avec le dessert au citron vert Key Lime Pie, alors que nos voisins allumaient leur barbecue. Après dilution, notes de miel de bruyère et courgettes grillées avec une sauce Chimichurri sur le nez, tandis qu'en bouche, il y avait tabac sucré, réglisse et dragées. Nous sommes tous tombés d'accord pour dire que la goutte était meilleure avant dilution ! Nous avons mélangé les contenus de pièces sélectionnées et provenant de la même distillerie lorsqu'elles avaient 16 ans d'âge. Nous avons ensuite réparti le single malt obtenu en différents fûts, afin qu'il prolonge sa maturité. Cette goutte provient de l'un de ces fûts.

# CHOCOLAT MÉDICINAL

TOURBÉ

CASK NO. 137.17  
CHF 128.-



REGION	England
CASK	2nd Fill Ex-Bourbon Barrel
AGE	12 years
YEAR	23 February 2011
OUTTURN	189 bottles
ABV	64.0 %

De doux arômes de clou de girofle et d'antiseptique se mêlent au crabe brûlé, aux kippers fumés et aux gosses de vanille qui se consomment dans la fumée du bois flotté mouillé dans un four à tourbe. En bouche, le jambon cru est salé à l'iode, les arômes de saucisses brûlées s'élèvent à travers la suie épaisse d'une cheminée et les noisettes fumées au bois de pommier sont transformées en pralines et en truffes au chocolat. L'eau a ramené les arômes propres de l'hôpital, mais maintenant avec du poisson grillé, des mangues rôties et des cordes recouvertes de goudron au bout de la jetée. Les amandes fumées, le cacao chaud et la noix de coco se mêlent ensuite à des brioches à la cannelle et à un plateau de fruits de mer sur la longue finale.

# HONEYSUCKLE PETRICHOR

TOURBÉ

DISTILLERY 53  
RARE RELEASE  
CHF 142.-



REGION	Islay
CASK	1st Fill & Refill American Oak ex-PX & ex-Bourbon Hogsheads
AGE	14 years
YEAR	27 May 2008
OUTTURN	2125 bottles
ABV	56.8 %

Le Honeysuckle est comme verni par un cocktail d'eau de rose, de confiture de bacon et de sauce barbecue, le tout accompagné de chair de crabe imbibée de beurre clarifié. Qu'ajouter alors ? En bouche, ce dram est accompagné d'un jus de pruneau fumé et d'un fondant à la cerise servi sur bois flotté. Nous identifions également des figues écrasées, des abricots et des ronces roussies grâce aux techniques de fumage à froid à la tourbe. La dilution nous révèle une tarte aux pommes fumées enrobée dans une sacoche de cuir, et des arômes de crabe et de pain de seigle. Le palais combine réglisse, gingembre fumé et biltong, le tout servi sur un lit de galets cendrés.

# TOURBE EN PARTIES PAR MILLIER

TRÈS TOURBÉ

CASK NO. 29.292

CHF 540.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>23 years</i>
YEAR	<i>14 February 2001</i>
OUTTURN	<i>581 bottles</i>
ABV	<i>58.2 %</i>

Celle-ci présentait tous les raffinements habituels de cette distillerie : fumée de tourbe teintée de fruits exotiques séchés et de vagues d'iode, antiseptiques, kippers et maquereaux poivrés pour commencer. Puis, en allant plus loin, nous avons trouvé une complexité accrue avec des suggestions d'huile d'olive fumée, de corde goudronnée, de filets de pêche à la nasse et de varech de plage humide. Magnifique ! L'eau a fait ressortir de grandes notes de fumée de chaudière et d'houppette, d'huile d'eucalyptus, plus d'iode, plus d'antiseptique et plus de tourbe. La bouche pure s'ouvre sur une grande rasade de rauchbier allemand, avec des morceaux d'ananas rôtis au barbecue, des extraits de goudron pur et des jus d'olive saumurés. Certaines eaux nous ont donné des citrons confits, des pommades à base de plantes, de la sauce soja, des braises de feu de camp et des cornichons écrasés sur des rochers de plage mouillés – comme une version hyperréaliste de cette célèbre distillerie d'Islay. Il a été élevé dans un oloroso pendant 20 ans avant d'être transféré dans un PX de remplissage.



# 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.



# 35.386

## UN CONFORT PARFAIT

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

**CASK NO. 35.386**  
**CHF 395.-**



<b>REGION</b>	<i>Speyside</i>
<b>CASK</b>	<i>1st Fill Toasted Hogshead</i>
<b>AGE</b>	<i>28 years</i>
<b>YEAR</b>	<i>24 November 1994</i>
<b>OUTTURN</b>	<i>120 bottles</i>
<b>ABV</b>	<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.

# ESTERICAL

## SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R11.18

CHF 112.-



REGION	<i>Jamaica</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>1 November 2012</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>66.3 %</i>

Un arôme au départ typique et de grande classe qui rappelle une chambre à air de vélo, une gomme à crayon, des fleurs de bruyère, des algues séchées, un piment rouge fruité et des oignons marinés baignant dans une huile d'olive de qualité supérieure. La réduction a ajouté des saveurs fumées de chaudière, du goudron naturel, de la tuile inclinée et de la tapenade d'olives noires. La bouche est d'emblée grande, lourde, goudronneuse et pleine de jus de citron et d'eau de mer. Des notes de cocktails sombres et orangeux à base de bière de gingembre et de jus de citron vert. L'eau a fait ressortir des notes de limoncello fumé, d'aspirine écrasée, de gaze, de piment, d'huile de moutarde, de salinité fraîche et de saumure.

## 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.



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