

COLLECTION 2014

CARNET DE DÉGUSTATION

TASTING BOOK



-Charles Pelage-

album #3

ABERLOUR 18 ANS

Speyside Single Malt - 43%, 70cl

Couleur : ambre cuivré.

Nez : ample, soyeux. Des notes de café et de champignons (cèpe, bolet) glissent vers le chocolat noir et la réglisse. Peu après, des fruits secs confirment ce registre tertiaire (noix, amande, figue). Du plus profond de la palette aromatique surgissent des piments d'Espelette tandis que des fruits confits (pomme, prune) se répandent de chaque côté du verre.

Bouche : jolie, pleine d'assurance. Gourmande, elle évoque avec fulgurance un éclair au chocolat. Certains préféreront le baba au rhum qui l'accompagne. En milieu de bouche, de nombreuses épices (cannelle, muscade, gingembre, badiane) évoluent sur des notes d'encaustique (vernis, cire). Elle arpente ensuite des contrées plus automnales (raisin sec, pruneau, réglisse noire) et plus salines.

Finale : longue, légèrement tannique (peau des raisins), sa consistance est duveteuse (pêche blanche) et abricotée (noyau). Les épices sont réduites en poudre : du curry et de l'ylang-ylang sont venus s'y ajouter lui procurant une touche d'exotisme. La rétro olfaction est maltée et chocolatée et le verre vide très épicé (poivre, gingembre, coriandre).

ABERLOUR 18 ANS FIRST FILL BOURBON

Speyside Single Malt - 43%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu à reflets topaze.

Nez : fin, équilibré. Un temps vanillé, il devient très vite exotique (passion, mangue) et épicé (cannelle, gingembre). Des notes de noix et de bois précieux (chêne) encadrent ensuite des épices de plus en plus fortes (poivre, girofle) et des piments. Salin, il se montre également intensément floral (rose, pivoine) et cacaoté.

Bouche : fine, vive. Son attaque possède beaucoup de punch. Des épices forment un premier écran à la fois délicat et plein de dynamisme. Derrière ce rideau, on trouve des fruits mûrs, de la guimauve, des fleurs capiteuses (genêt, jacinthe) puis, de nouveau, des épices plus fraîches cependant (coriandre, cardamome). L'influence du fût de bourbon se fait de plus en plus sentir (vanille, épices fortes, caramel).

Finale : longue, toujours aussi volontaire. Cette fois, elle nous fait pénétrer dans un chai du Kentucky avec une odeur de chêne neuf qui emplit l'atmosphère. De saveurs pralinées en saveurs épicées, elle possède un charme particulier où passé et modernité cohabitent avec harmonie. En rétro olfaction, des roses anciennes côtoient des herbes nouvellement coupées. Le verre vide est épicé et chocolaté.

AMRUT 2009 SINGLE CASK

Inde, Single Malt - 60%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets ambrés.

Nez : plein, dense. Sa minéralité à fleur de peau (mine de crayon) porte à bout de bras des fleurs capiteuses (giroflée, pivoine), de la badiane, du cuir de Russie ainsi qu'une diversité incroyable de fruits, parmi lesquels, des pommes, des pêches blanches, des mûres, des cassis, des myrtilles et même des ananas et des goyaves. Surpuissant et très typé, le nez devient, à l'aération, de plus en plus fin.

Bouche : ferme, décidée. Elle invite, pour tempérer l'ardeur du nez, à savourer des oranges sucrées, une tarte à la vanille ou bien encore une part de flan au lait. Peu après, des fruits secs (pruneau, datte, figue) accentuent son caractère gourmand. Désormais, elle peut laisser s'exprimer pleinement des fleurs capiteuses (lys, chèvrefeuille, gardénia) et des épices (curcuma, safran, muscade).

Finale : longue, fraîche. La tarte à la vanille revient nous tenter. Des citrons ont remplacé les oranges et des poires juteuses se sont substituées aux pêches. Au contact du chêne, les épices ont gagné encore en élégance. La rétro olfaction met l'accent sur la maturité remarquable dont fait preuve cet Amrut et le verre vide est impressionnant de complexité fruitée, épicée et florale.

AMRUT KADHAMBAM

Inde, Single Malt - 50%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : riche, concentré. Une première approche particulièrement dense dévoile de la concrète d'iris, des noix sèches, du bâton de réglisse, des fèves de cacao et des fruits confits (ananas, abricot). Dans un second temps, des fruits jaunes (prune, pêche, mirabelle) constituent un point d'orgue délicat et complexe. A la manière d'une clef de voûte, sa minéralité soutient cette architecture fruitée.

Bouche : ferme et élégante. De l'herbe fraîchement coupée et des plantes (tilleul, camomille) l'envoient explorer de nouvelles contrées épicées (cannelle, girofle, cardamome) et légèrement fumées avant qu'elle ne revienne à ses premiers amours : les fruits secs (amande, noisette), le chocolat et la vanille-bourbon. A l'instar du nez, la bouche est tout aussi concentrée.

Finale : longue, interminable. Elle oscille entre la concrète d'iris, la vanille, les pommes au four et la noix muscade. Finalement, elle préfère se réfugier à l'ombre des sapins et des cyprès pour profiter de leur fraîcheur empyreumatique. La rétro olfaction est essentiellement fruitée (orange, mirabelle, mûre). Le verre vide est délicieusement fidèle au nez.

AN CNOC PETER ARKLE N° 3

Speyside Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : vieil or.

Nez : capiteux, ferme. Du chocolat blanc et des fleurs (lys, chèvrefeuille) précèdent de peu des épices (poivre gris, anis étoilé). Tendue, elle se déploie sur les fruits frais (poire, prune), les amandes et les olives vertes. Elle gagne au fur et à mesure en onctuosité (cire d'abeille, miel d'acacia).

Bouche : soyeuse, elle se montre très différente du nez et se nourrit de melon, de plantes infusées (absinthe), de caramel au beurre salé et d'orge maltée (bol de céréales). Des agrumes (citron, pamplemousse) tonifient la fin de bouche tandis que des notes de vanille et de noix de coco tapissent avec douceur le palais.

Finale : équilibrée, plutôt saline. Elle quitte les tons majoritairement jaunes et blancs pour prendre des couleurs légèrement abricotées. Quelques fruits rouges font également leur apparition (fraise, framboise), immanquables tant ils sont délicats. La framboise prend progressivement le dessus. Les grains de sa peau sont charnus et sa chair moelleuse. La rétro olfaction évoque une glace à la framboise. Le verre vide ajoute de la cannelle et une pointe de gingembre.

ARBEG TEN

Islay Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : or vif.

Nez : équilibré, profond. Phénolique, tourbé et fumé, le premier nez se révèle également chocolaté. Il évolue sur les fruits confits (citron, pamplemousse) et sur des notes iodées et camphrées. Marqué par les embruns et le poisson fumé, il affirme de plus en plus son tempérament lién. Des arômes de torréfaction (café grillé, tabac) arrivent en point d'orgue.

Bouche : ferme, vive. Son attaque est tout d'abord épicée (poivre gris, girofle) avant que la fumée et les cendres n'imposent leurs saveurs. Finement réglissé, le milieu de bouche devient de plus en plus terreux et salin. Minérale (craie), elle revient sur les fruits frais (poire, pomme) et sur les agrumes (citron). La fin de bouche est lactique (agave) et florale (lys, iris).

Finale : longue, cendrée. De l'herbe fraîchement coupée et de la menthe verte témoignent de son caractère herbacé. Puis, des racines de gentiane et de gingembre l'inscrivent profondément dans le sol d'Islay. La rétro olfaction est partagée entre la tourbe, la fumée et les fruits blancs. Le verre vide est empyreumatique (bitume, eucalyptus).

ARDBOG

Islay Single Malt - 52.1%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : à la fois ferme et onctueux. Du poisson fumé, de l'huile de foie de morue, des algues, du chocolat noir et quelques embruns d'un côté, de la fumée et de la tourbe (également huileuse) de l'autre. De plus en plus salin et épicé (poivre noir), il évolue sur la noix fraîche, les amandes douces et les zestes d'agrumes (orange, citron).

Bouche : suave, gourmande. Elle se montre tout d'abord particulièrement florale (chèvrefeuille, rose, lilas mauve). Toutefois, la tourbe humide et réglissée reprend vite les choses en mains. La belle amertume du milieu de bouche fait la part belle aux racines de gingembre et de gentiane. Le style « Ardbeg » est désormais parfaitement restitué.

Finale : longue et saturée par une intense fumée de tourbe. Dans le même temps, de subtiles notes d'orge maltée donnent la réplique à du lait d'amande et à quelques fruits mûrs (pomme, poire). La tourbe est devenue plus sèche et quelques notes cendrées nous rapprochent de l'âtre de la cheminée. La rétro olfaction est délicatement herbacée (foin coupé) et le verre vide opte pour une synthèse de l'ensemble.

ARMORIK 2002 BATCH N°2

France, Single Malt - 56.3%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : à la fois capiteux et concentré. L'orge maltée est au centre des débats. Mélange de douceur et de fermeté, ses notes de noix évoquent avec précision un vin jaune du Jura. Des épices douces, des fleurs (violette), des fruits frais (pomme, poire), des amandes et du miel de bruyère lui procurent beaucoup de densité tandis qu'une fine note de tourbe survole l'espace olfactif.

Bouche : puissante, tonique. Un flot d'épices (poivre noir, girofle, muscade) inonde le palais. Ce raz-de-marée est tempéré par la douceur du miel d'acacia et par des parfums de fleurs capiteuses (réséda, genêt). Tout en conservant beaucoup de fraîcheur, elle évolue sur les zestes d'agrumes avant de devenir essentiellement fruitée (mirabelle, pruneau, reine-claude).

Finale : onctueuse, sapide. Mentholée, elle fait preuve de spiritualité (bois précieux, encens, cire d'abeille). Des fruits exotiques (mangue, kaki) côtoient ensuite des notes de nougatine et de vanille. La rétro olfaction est florale et herbacée. Le verre vide revient quant à lui à l'essentiel : l'orge maltée.

ARRAN ^[THE] PRIVATE CASK 17 ANS, 1996

Isle of Arran Single Malt - 57.2%, 70cl

Couleur : ambre soutenu.

Nez : ample, précis. Le xérès appose sa signature composée de noix grillée, d'abricot confit et de tubéreuse. Il se prolonge sur des notes de toffee, de réglisse et de bois précieux (santal, chêne). Gagnant sans cesse en luminosité, des citrons verts et de la coriandre amènent à une apothéose pleine de vivacité et de fraîcheur.

Bouche : comme souvent, Arran s'exprime avec fermeté et finesse. Du tabac frais, de la poudre de cacao et des fruits confits (poire, pomme) sont les premières notes à jouer leur partition. Puis, c'est au tour de l'orge maltée, des épices (gingembre) et au bâton de réglisse d'exprimer leurs sonorités onctueuses. Au fur et à mesure, elle devient de plus en plus animale (cuir, viande séchée) et cuivrée.

Finale : il faut lui laisser le temps pour qu'elle se sépare de la bouche et qu'elle donne libre cours à ses penchants vanillés et pralinés. Des fruits secs (figue, datte) et du poivre de Cayenne font également partie de cette aventure gustative particulièrement gourmande (cake, éclair au café). Le verre vide ajoute une touche d'exotisme (coco).

AUCHENTOSHAN VIRGIN OAK

Lowland Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : fin, riche. La concrète d'iris occupe le centre de la palette aromatique. Elle est entourée par du genêt, des fleurs de pissenlit, du foin coupé et par des noix fraîches. Capiteux, il évolue sur les zestes d'agrumes (citron, orange) et sur des notes de café au lait. Balsamique (pin, sapin) et mentholé, il fait preuve d'une remarquable fraîcheur.

Bouche : vive, précise. Des fruits frais (pomme, poire, mirabelle), d'autres secs (abricot, noisette, amande), d'autres beaucoup plus exotiques (kaki, goyave), des agrumes (orange, mandarine) et même des fruits rouges (groseille, cerise)... sont délicatement posés sur de fines notes boisées et vanillées.

Finale : longue, tendre. Tout d'abord, elle se montre particulièrement laiteuse (coco, crème fraîche) avant de devenir épicée (poivre noir, muscade, girofle) et végétale (cresson, persil). La rétro olfaction est citronnée et le verre vide chocolaté. Longtemps après, les fruits secs (figue, amande) reviennent en force.

BALBLAIR 1983

Highland du Nord Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets topaze.

Nez : envoûtant, caressant. Légèrement médicinal (moutarde) et capiteux (genêt), il s'ouvre sur des notes oxydatives finement fruitées (mirabelle, groseille à maquereau) et gagne au fur et à mesure en douceur (cire d'abeille, miel d'acacia) et en fraîcheur (coriandre). Gourmand (tarte aux fraises, gelée de coing), il est également floral (sureau), salin (fleur de sel) et épicé (poivre blanc). Avec le temps, il devient chocolaté et abricoté.

Bouche : dense, riche. Altière, elle hausse le niveau de la dégustation. Elle nous fait savourer tour à tour, des fleurs capiteuses (lys, chèvrefeuille), des fruits à profusion (cerise Napoléon, framboise sauvage, myrtille), des amandes pilées et des champignons (cèpe, truffe blanche). Toutes ces saveurs sont d'une finesse et d'une légèreté remarquables. Et, que dire des notes épicées (safran, cannelle), vanillées et boisées (chêne merrain) vers quoi elle tend !

Finale : longue, pleine d'assurance. Avec une fraîcheur inouïe, elle évolue de miels liquides en parfums envoûtants, de fruits juteux en épices merveilleusement poudrées, de gousses de vanille en fèves de cacao. Capiteuse et plantureuse, elle possède énormément de tempérament. La rétro olfaction et le verre vide ne font qu'un avec le nez, la bouche et la finale.

BALLANTINE'S 17 ANS SIGNATURE

Blended Scotch Whisky - 40%, 70cl

Couleur : topaze.

Nez : fin, onctueux. A : tertiaire, il se révèle plantureux (laurier, menthe), évolué (champignons, lichen) et céréalière. B : il devient fruité (pêche abricotée, mirabelle). C : il rassemble sous une même bannière de la badiane, de la poudre de riz et du chocolat blanc. D : quatre single malts dominants signent cet assemblage.

Bouche : ronde, suave. De nombreux grains de poivre occupent le centre du palais et viennent se déposer sur la langue. Puis, différentes gelées (coing, pomme), des fleurs de courgette, des épices (safran) et quelques volutes de fumée viennent se glisser le long des parois du palais. Toutes ces notes transmettent à la bouche son caractère « old style ».

Finale : longue, équilibrée. Une fine amertume traverse de part en part la fin de bouche. La fumée s'intensifie et des agrumes confits (citron, pamplemousse) accompagnés de bouquets de fleurs séchées précèdent une rétro olfaction terreuse et chocolatée. Le verre vide est laiteux et fruité (mirabelle).

BALLECHIN #8 SAUTERNES CASK MATURED

Highland Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : vieil or.

Nez : ample, riche. La liqueur du vin de Sauternes et la puissance de la tourbe semblent prendre des chemins différents avec d'un côté des fruits exotiques (ananas, mangue), des agrumes (citron), des fèves de cacao et du miel et de l'autre des fonds d'artichaut, une terre grasse, du goudron et de l'herbe fraîchement coupée. Loin d'être dissocié, le nez est au contraire particulièrement harmonieux (mirabelle, crustacés).

Bouche : fine, délicate. La peau de ses fruits a été retirée pour mieux nous faire apprécier leur caractère charnu et sensuel. Leur jus diffuse une fraîcheur balsamique et mentholée sur le palais. Peu après, la tourbe, le sel et la fumée arrivent en point d'orgue. Toutes ces notes ajoutent de la luxuriance à une bouche déjà très ciselée. La qualité du distillat transpire à chaque instant.

Finale : longue, dynamique. Le paysage qu'elle nous invite à regarder est verdoyant et parsemé de bosquets. L'orge tourbée et les raisins de sémillon se sont mariés pour le meilleur. La rétro olfaction est citronnée et le verre vide est épicé (safran) et fruité (melon). Bien plus tard, une fine note de miel vient s'assembler avec une fumée vaporeuse et aérienne.

BALVENIE ^[THE] 12 ANS SINGLE BARREL

Speyside Single Malt - 47.8%, 70cl

Couleur : or pale.

Nez : fin, subtil. Le premier nez suggère plus qu'il n'impose ses parfums floraux (muguet), fruités (poire), vanillés et finement boisés. Il règne une ambiance chaleureuse (cendre, bois brûlé) et en même temps pleine de fraîcheur (luzerne, herbe coupée). Il évolue avec noblesse sur les épices (cardamome) et sur les plantes aromatiques (verveine, sauge).

Bouche : vive, nerveuse. En contrepoint du nez, elle affirme plus qu'elle ne suggère. Ainsi, des agrumes (citron, pamplemousse jaune), du poivre blanc et du piment de Cayenne prennent sans coup férir possession du palais. Le milieu de bouche affiche une belle sérénité maltée et réglissée. Des fruits confits (mirabelle, datte, noisette) accentuent son évolution vers plus de gourmandise et d'apaisement.

Finale : longue, elle est tout d'abord franchement exotique (coco, litchi). Quelques fruits rouges (framboise, cassis, myrtille) prennent ensuite le relais fruité qui leur est transmis. Dans la dernière ligne droite, quelques grains de sel, de la vanille bourbon et des plantes (sarricette, sauge) franchissent en vainqueur la ligne d'arrivée. La rétro olfaction et le verre vide sont lactiques (crème, yaourt).

BALVENIE ^[THE] 17 ANS DOUBLE WOOD

Speyside Single Malt - 43%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets cuivrés.

Nez : ferme, solide. Des épices (cannelle, gingembre) ainsi qu'un fin boisé encadrent des notes d'eucalyptus, de rose poivrée et de miel de tilleul. Chocolaté, il évolue sur la paille sèche et sur les champignons (cèpe). De plus en plus floral, le xérès prend peu à peu ses marques (toffee, goudron, noix grillée, chocolat, cerise à l'eau-de-vie).

Bouche : vive, nerveuse. Différente du nez, elle se montre tout d'abord sous son côté « fleur bleue ». De la vanille bourbon, de la gelée de pomme et des roses sont ainsi offertes. Le milieu de bouche est beaucoup plus capiteux (iris, lys) et épicé (girofle, gingembre). Des piments lui apportent ensuite la puissance nécessaire à son développement.

Finale : longue, poudrée. Des amandes, des noix de cajou et des fèves de cacao viennent d'être râpées. Leurs poudres et leurs tannins soyeux enrobent avec douceur les papilles. La rétro olfaction est finement boisée (chêne) et le verre vide capiteux (réséda, tubéreuse).

BALVENIE ^[THE] TUN 1401 - BATCH N°8

Speyside Single Malt - 50.2%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets cuivrés.

Nez : ferme, capiteux. Des noix fraîches, du curry et du café au lait témoignent de l'influence du xérès. Plus en retrait, des fruits exotiques (banane, ananas) et des fruits frais (pomme, mirabelle) soulignent l'emprise des fûts de bourbon. Ces deux facettes se trouvent réunies au cœur d'une aire de maltage exhalant des parfums d'orge chaude et humide. Des notes de frangipane et de cire d'abeille complètent ce tableau chaleureux.

Bouche : élégante, racée. Dans un premier temps, quelque peu timide, elle s'ouvre sur les fruits confits (abricot, datte, coco) et sur le gingembre frais. Le milieu de bouche est vanillé et légèrement cacaoté. Gourmande, elle évolue vers des notes de café liégeois et de havane alors que du sel se répand sur les papilles.

Finale : longue, onctueuse. Elle procure la sensation de mâcher un bâton de réglisse. L'influence du vin de xérès la fait évoluer vers les raisins de Corinthe et le caramel au beurre salé. La rétro olfaction est florale (jacinthe) et fruitée (prune, pêche). Le verre vide est épicé (cannelle) et boisé (chêne, cèdre).

BEN NEVIS 15 ANS, 1998

Highland Single Malt - 54.5%, 70cl

Couleur : ambre cuivré.

Nez : typé, authentique. Le premier nez est à lui seul une définition de Ben Nevis, c'est-à-dire un mélange d'exotisme fruité, de fraîcheur mentholée, de chaleur épicée, de fleurs aquatiques (néphar) et de tourbe légère. Il évolue sur la fleur d'oranger et sur la coriandre fraîche. Plus tard, du chocolat noir, de la réglisse noire et du goudron lui procurent une belle profondeur de champ.

Bouche : dense, vive. Constamment en mouvement, elle passe de notes florales (iris, lys) en fruits frais et exotiques (ananas, kaki, prune, mirabelle) et de phases sucrées en moments intensément salins. Très ancrée dans le sol (marne, glaise), elle n'en est pas moins aérienne grâce à la qualité de ses tannins soyeux et de ses fruits juteux à souhait.

Finale : longue, elle ne cesse de gagner en richesse. Ses épices sont à leur tour devenues soyeuses (gingembre frais, coriandre, persil). De nouveaux fruits font leur apparition (abricot, poire, kaki, grenade, noix). Le xérès est merveilleusement intégré à ces notes. Il se déploie avec tendresse sur de l'herbe verte, du coulis de fraise et du caramel au beurre salé. La rétro olfaction est gourmande et le verre vide camphré, chocolaté, réglissé et animal (cuir, tannerie).

BENRIACH 1966 VESTIGE

Speyside Single Malt - 44.1%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : profond, complexe. Dans un premier temps, il révèle des notes de miel, de camphre, de fruits exotiques (ananas), d'épices nobles (safran, girofle) et de fruits confits. Puis, il évolue sur la noix grillée, le café et la menthe verte. Au fur et à mesure, il se montre plus terreux, enraciné (gentiane, gingembre) et capiteux (iris, œillet).

Bouche : fine, racée. Particulièrement exotique (passion, kaki, goyave), son attaque est voluptueuse, quasi charnelle. Le milieu de bouche se rapproche de l'orge maltée et du foin coupé. Délicieusement aromatique (verveine, menthe verte), elle fait preuve de beaucoup de tranchant et de rigueur.

Finale : longue, capiteuse. Avec la même ferveur exotique (grenade, ananas, banane plantain), elle se dirige progressivement vers un registre boisé et chocolaté. Sa fine amertume évoque la racine de gentiane. Pleine de vie, elle repart en terrain fruité (poire, mirabelle). La rétro olfaction est d'une gourmandise étonnante (tarte aux figues, Paris-Brest) et le verre vide hésite entre les fruits et les fleurs.

BENRIACH 20 ANS, 1993 MADEIRA WOOD FINISH

Speyside Single Malt - 54.2%, 70cl

Couleur : ambre cuivré à reflets verdâtres.

Nez : fin, délicat. Le madère appose de très fines notes de torréfaction, de fruits rouges (fraise des bois) et de vanille. Minéral (ardoise), il évolue sur les épices (baies roses, poivre gris), la fève de cacao et les fleurs capiteuses (réséda, rose ancienne). Des miels délicieux, de l'hydromel et des violettes lui procurent ensuite une dimension aérienne et beaucoup d'élégance.

Bouche : ferme, dynamique. De fines oranges amères et des fruits noirs (myrtille, cassis, mûre) créent un camaïeu aux teintes originales et chatoyantes. A l'instar du nez, sa minéralité est à fleur de peau. Des raisins gorgés de sucres sont sur le point d'être pressés. Leurs peaux éclatent au moindre contact et libèrent un jus doré absolument délicieux. Des figues sèches et des melons ponctuent cette bouche gourmande à souhait.

Finale : racée, subtile. Elle se pare de tonalités exotiques (mangue, kaki) et miellées (tilleul, lavande). D'une exceptionnelle fraîcheur, elle redouble de fruité (pêche blanche, abricot). Des dattes et des noix viennent se mêler aux figues. La rétro olfaction est torréfiée (café) et pralinée. Le verre vide est quant à lui pimenté et empreumatique (eucalyptus, tabac à pipe).

BENRIACH 19 ANS, 1994 REFILL HOGSHEAD

Speyside Single Malt - 53%, 70cl

Couleur : or intense à reflets verts.

Nez : riche, concentré. De toute beauté, le premier nez demande à ce qu'on l'apprivoise. En son centre, il y a une tourbe huileuse, de la paille et du goudron. Un premier anneau d'agrumes, de cendres et de fruits mûrs (poire) vient l'enrober. Puis, quelques fleurs capiteuses (lys, iris, chèvrefeuille) et des noix fraîches côtoient les fragrances d'un Havane en combustion.

Bouche : ample, complexe. Si la tourbe est toujours aussi présente, elle s'est faite plus tendre, moins austère. Elle se laisse volontiers apprivoiser par des fleurs blanches (lilas, muguet) et par des agrumes confits. Cependant, au fur et à mesure, elle nous ramène devant l'âtre d'une cheminée. L'atmosphère s'est réchauffée tandis que de nouveaux fruits font leur apparition (pomme, mirabelle, pruneau).

Finale : spontanée. Sans détour, elle décuple le caractère tourbé du nez et de la bouche en y ajoutant des racines de gentiane, de l'orge en cours de germination, du grésil et du chocolat noir. Voluptueuse, elle évoque un thé à la cardamome ou bien encore une crème brûlée saupoudrée de safran. La rétro olfaction est fruitée (ananas) et herbacée (foin coupé) et le verre vide restitue les volutes de fumée d'un grand Havane.

BENROMACH 1976

Speyside Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu à reflets légèrement ambrés.

Nez : fin, tonique. Avec ses notes de figues, d'abricot et de cirage, le premier nez se montre particulièrement tertiaire. Il évolue sur les agrumes (orange, citron) et devient de plus en plus épicé (girofle, poivre noir). A l'aération, il oscille entre les fleurs capiteuses (rose, pivoine) et le chocolat noir. Des fruits frais (pêche, poire) ponctuent la palette aromatique.

Bouche : élégante, racée. Son attaque fait la part belle aux fruits exotiques (banane, ananas) ainsi qu'aux fleurs capiteuses (lavande, lilas mauve). Le milieu de bouche est à la fois épicé (muscade, gingembre frais) et finement boisé (chêne, cèdre). Au fur et à mesure, l'influence du xérès s'affirme : des notes de pruneau, de toffee et de fruits secs (amande, figue) enrobent les papilles.

Finale : longue, soyeuse. Le toucher de bouche est très délicat, des tannins onctueux caressent le palais. Elle déploie avec élégance des pétales de rose, des agrumes confits et des épices nobles (cardamome, safran). Des plantes aromatiques (sauge, verveine) précèdent une rétro olfaction maltée et torréfiée (café, tabac). Le verre vide est chocolaté et vanillé.

BENROMACH ORIGINES 2005, BATCH #5

Speyside Single Malt - 50%, 70cl

Couleur : vieil or intense.

Nez : puissant, ferme. Des fruits à profusion (mirabelle, noix, pêche blanche), de l'herbe coupée, une pointe de sel et des épices (cannelle, girofle), tel est le cocktail que nous concocte le premier nez. A cela, il faut ajouter de la noix de coco et de la vanille. Authentique de rusticité, il fait preuve de beaucoup de rigueur. Ses notes de noix et de curry évoquent un vin jaune du Jura à base de savagnin.

Bouche : ferme, tendue. Dans un premier temps crémeuse et chocolatée, elle monte en puissance sur les épices fortes (muscade, poivre). Son boisé s'est effacé pour laisser s'exprimer pleinement des fruits croquants (pomme, poire) et des agrumes (citron, pamplemousse). Fine, elle devient saline, presque maritime (salicornie).

Finale : longue, chaleureuse. L'orge Golden Promise marque définitivement de son empreinte la finale. Elle se montre terreuse, épicée (gingembre), enracinée (gentiane). Au fur et à mesure, elle devient très aromatique (verveine, romarin, thym) et se prolonge avec fraîcheur sur le basilic. La rétro olfaction est indéniablement maltée et pimentée (Espelette). Le verre vide nous emmène en plein cœur du Speyside.

BLANTON'S PARIS EDITION - BY DAY

Kentucky Straight Bourbon - 50%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets oranges.

Nez : fin, ample. Son caractère subtilement aérien révèle des notes de fleurs blanches (lilas, muguet, rose), de lierre et de fruits confits (abricot, datte). Il devient ensuite plus médicinal (camphre, baume) et épicé (poivre, muscade). De la verveine et des graines de moutarde ponctuent avec entrain la palette aromatique.

Bouche : nette, délicate. Son attaque particulièrement ciselée dévoile des fruits rouges (framboise, fraise) et des agrumes (citron vert, pamplemousse rose). Le milieu de bouche est épicé (poivre vert), finement boisé (chêne) et vanillé. Gourmande, elle nous fait savourer des coulis de fruits rouges, de la gelée de coing et même une part de tarte à la rhubarbe.

Finale : longue élégante. Pleine de fraîcheur, elle nous propose de nous rafraîchir en dégustant une glace à la vanille et aux noix de pécan. Saline, elle est marquée par des notes de noyau d'abricot et de datte. La rétro olfaction est également vanillée et laiteuse (coco) et le verre vide noblement épicé (safran, cumin).

BLANTON'S PARIS EDITION - BY NIGHT

Kentucky Straight Bourbon - 60%, 70 cl

Couleur : cuivre à reflets orangés.

Nez : capiteux, puissant. Torréfié (tabac, café), il se révèle également particulièrement ombrageux (thuya, pin). Des pêches abricotées, de l'encens et du cuir témoignent de sa complexité olfactive, mais aussi chromatique. Il devient au fur et à mesure de plus en plus animal (viande fumée, tannerie).

Bouche : riche, luxuriante. Elle n'a pas peur de franchir les océans pour se retrouver en Orient (curry, ylang-ylang, loukoum). Le milieu de bouche est quant à lui automnal et potager (carotte, potiron). Fruitée (reine-claude, mirabelle), elle évolue sur des notes viandées (bacon, salami) qui alimentent une fin de bouche gourmande à souhait.

Finale : longue, tendue. Dans un premier temps, elle se montre très épicée et pimentée (Cayenne). Puis, des fruits noirs (mûre, myrtille, cassis) s'emparent du palais avec force persuasion. La rétro olfaction est gourmande (tarte aux myrtilles) et le verre vide épicé (badiane, girofle).

BOWMORE 23 ANS, 1989 PORT MATURED

Islay Single Malt - 50.8%, 70cl

Couleur : cuivre orange.

Nez : ample, gourmand. Des pétales de rose, du coulis d'abricot, des noix grillées, une tourbe marine et évanescence, une fumée délicate ainsi que des fleurs capiteuses (pivoine, lavande) lui procurent beaucoup de complexité et de charme. Il évolue sur des notes de suie et de fruits noirs (mûre, cassis).

Bouche : étonnamment fruitée et florale et en même temps tourbée et racinaire (gentiane). Du bonbon pour la toux, du miel de bruyère, des raisins secs, un doux parfum de violette et des mines de crayon sont les notes qui constituent son attaque. Le milieu de bouche conserve longtemps en mémoire ces saveurs initiales. La tourbe se fait progressivement plus épicée et plus salée.

Finale : gourmande, onctueuse. Sans plus attendre, elle nous fait savourer une tarte à l'abricot avant de devenir goudronnée et herbacée (tabac à pipe). Huileuse, elle évolue sur des notes de poisson fumé et de tapenade. Quelques épices (cannelle, muscade) précèdent ensuite une rétro olfaction florale (bleuet, chèvrefeuille). Le verre vide est terreux, cendré et iodé.

BOWMORE 17 ANS, 1996 INAUGURAL RELEASE JAZZ SERIE JAM SESSION #1

Islay Single Malt - 49.8%, 70cl

Couleur : or pâle.

Nez : fin, vif. Du foin coupé recouvert d'une fine couche de cendres, voilà ce qu'évoque le premier nez. Rapidement cependant, il devient plus laiteux (bouillie d'orge) et plus fumé. La tourbe attend patiemment son heure. Une fois le moment venu, elle arrive les bras chargés de fleurs blanches et de plantes aromatiques (verveine, sauge). Il est à noter qu'elle fait preuve de beaucoup de minéralité (tuffeau) et d'une grande distinction.

Bouche : ample, profonde. Nettement plus humide et réglissée, la tourbe précède de peu des fruits exotiques (mangue, passion). Elle s'ouvre sur des épices fortes (poivre noir, muscade) et des agrumes confits (pamplemousse, citron). Le milieu de bouche est quant à lui malté et fumé. Au fur et à mesure, la même tourbe prend des aspects chocolatés et pralinés. En toute fin de bouche, des fruits secs (abricot, amande, noix) mettent en exergue son caractère mature.

Finale : ciselée, délicate. Avec beaucoup d'intelligence et de confiance en elles, les notes de tourbe préfèrent jouer à cache-cache avec des fruits rouges (framboise, fraise), des fleurs capiteuses (œillet, pivoine) et des épices tendres (cannelle, gingembre frais) plutôt que de s'imposer coûte que coûte. Intimement liés, la rétro olfaction et le verre vide oscillent entre la tourbe, le fond d'artichaut, la vanille-bourbon et les feuilles de laurier sauvage.

BOWMORE 10 ANS DEVIL'S CASK

Islay Single Malt - 56.9%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets cuivrés.

Nez : puissant, concentré. Marqué par le bois précieux (chêne neuf), le premier nez a besoin de temps pour s'ouvrir. A l'aération, une tourbe sèche côtoie des plantes aromatiques (laurier, tilleul), du chocolat noir et des épices nobles (safran). Salin, il se révèle également fruité (orange, mangue). Du lard fumé, du café grillé et des feuilles mortes témoignent ensuite de son caractère animal et mature.

Bouche : ferme, riche. Très différente du nez, elle délaisse les notes boisées pour donner la parole à une tourbe grasse et huileuse. Des fruits confits (poire, figue), des oranges sucrées et du chocolat noir s'entremêlent ensuite avec délice. Les parois du palais sont enrobées de tannins floraux (gardénia, freesia) et oléagineux (olive noire).

Finale : longue, suave. L'exotisme de Bowmore s'exprime à fond. Pour la partie fruitée, on trouve des fruits de la passion, des mangues et des ananas rôtis et pour le registre floral, on dénote des pivoines, du chèvrefeuille et du réséda. Pendant ce temps, la tourbe étreint l'orge maltée avec douceur. La rétro olfaction est chocolatée, marine et terreuse. Le verre vide est fumé (cheminée) et épicé (poivre, muscade, girofle).

BUNNAHABHAIN 26 ANS, 1987 DARK SHERRY

Islay Single Malt - 60.3%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets ambrés.

Nez : ample, chargé d'émotions. Du chèvrefeuille, du lichen, du brou de noix, du sel, de l'iode, une terre grasse et humide, de la cardamome, des fleurs de pissenlit... tous ces parfums flirtent constamment avec la tourbe sans jamais s'en imprégner. Décidemment, Bunnahabhain est bien l'un des rares single malts à pouvoir réussir cette prouesse.

Bouche : ferme et cependant onctueuse. Bis repetita, l'harmonie est parfaite. De l'huile d'olive vient se répandre sur une fine tranche de lard fumé tandis que de la réglisse verte enrobe des fruits exotiques (ananas, kaki), blancs (poivre, pêche) et secs (amande, datte). Capiteuse (lilas mauve, violette), elle devient au fur et à mesure de plus en plus pralinée et vanillée.

Finale : longue, sereine. Une odeur de fumée de Havane vient émousser les papilles et des plantes infusées (laurier, menthe verte, camomille) enrobent le palais de leurs tanins duveteux et onctueux. Là encore, le charme de Bunnahabhain opère à fond. La rétro olfaction est épicée (safran) et saline et le verre vide chocolaté et malté.

BUNNAHABHAIN 26 ANS, 1987 LIGHT SHERRY

Islay Single Malt - 62.5%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu légèrement ambré.

Nez : intense, complexe. Sans l'air d'y toucher, un fin parfum de fumée enrobe chaque note de la palette aromatique composée d'agrumes confits (citron, pamplemousse), de plantes aromatiques (sauge, coriandre) et de fleurs blanches (muguet, lilas). Certains évoqueront l'onctuosité d'un vin de muscat. Remarquable de finesse, il évolue vers des fleurs encore plus capiteuses (pivoine, chèvrefeuille).

Bouche : gourmande, ciselée. L'attaque en bouche oscille entre des notes de paille fauchée, de fruits frais (pomme, poire), de vanille bourbon, de fruits confits (abricot) et de sous-bois (mousse, lichen). Chargée d'embruns et de sel, elle fait preuve de plus en plus d'exotisme (ananas, banane). Des épices dynamisent la fin de bouche (cannelle, muscade).

Finale : longue, pleine de tendresse. De la réglisse et des racines de gentiane lui procurent une douce amertume. Cendrée, elle se montre en même temps empyreumatique (eucalyptus, cyprée) et automnale (champignon, mousse). Avec beaucoup de fraîcheur, elle devient de plus en plus herbacée et saline. La rétro olfaction est vanillée et le verre vide revient sur la fumée du tout premier nez.

BUNNAHABHAIN 1988, OVER 25 YEARS

Islay Single Malt - 56.3%, 70cl

Couleur : vieil or (magnifique).

Nez : exceptionnel de finesse et de puissance. Des mirabelles, des bouquets de roses poivrées, de la gelée de coing et du tilleul épousent de l'orge maltée, une légère note de tourbe et de craie. Sa minéralité est donc à fleur de peau. Salin et revendiquant fièrement son caractère lién, il oscille ensuite entre les fleurs capiteuses (chèvrefeuille), le poisson fumé et les herbes.

Bouche : ferme, puissante. Ses notes de miel de bruyère, d'épices fortes (gingembre, girofle) et de terre humide sont criantes de vérité. Le milieu de bouche gagne encore en expression. Huileux, il s'appuie sur une amertume aitière pour prendre énormément de hauteur. Des fûts vides, synonymes de plaisirs à venir, attendent d'être remplis dans la cour de la distillerie. Aérée, elle respire à pleins poumons l'air pur du large.

Finale : longue, soyeuse. Dans un premier temps, elle se révèle extrêmement fruitée (ananas, mangue), miellée et florale (genêt, mimosa). Puis, l'orge maltée délicatement fumée revient au grand galop. L'air se fait plus vif. Pleine de quiétude, la rétro olfaction est vanillée, chocolatée et épicée (poivre noir). Tout en ajoutant des tubéreuses et du goudron, le verre vide est immense de fidélité.

CAOL ILA 31 ANS, 1981

Islay Single Malt - 54.2%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets verts.

Nez : intensément marin et fumé. Des pamplemousses, de la concrète d'iris, du poisson fumé et du brou de noix constituent une première entame capiteuse et acidulée. Puis, il s'enfoncé irrémédiablement dans le sol d'Islay (ardoise, schiste, réglisse noire). Epicé (badiane, curry), il revêt au fur et à mesure des teintes tertiaires (morilles, cèpes) et florales (fleurs blanches, lys). Son apothéose réside dans un subtil mélange de fruits frais (ananas, prune) et de cendres.

Bouche : vive, nerveuse. Elle possède beaucoup de piment. Des épices (paprika, muscade) sont les premières à entrer en scène. Puis, c'est au tour de la tourbe de faire son apparition. Elle est intensément réglissée et fumée (Havane). De plus en plus herbacée (foin coupé, luzerne), mentholée et médicinale (baume, camphre, girofle), elle nous emmène avec entrain jusqu'en finale.

Finale : longue, affirmée. La tourbe, la fumée et le sel ont définitivement pris le dessus. La tourbe est huileuse et lactique et la fumée est aérienne. Ses volutes distillent des parfums envoûtants de bois noble et de plantes aromatiques (tilleul, cerfeuil). La rétro olfaction propose quelques fruits (melon, poire) et le verre vide est poissonneux et tourbé à souhait. Bien plus tard, elle nous fait savourer un délicieux plateau de fruits de mer.

CAOL ILA 1982, OVER 30 YEARS

Islay Single Malt - 54.4%, 70cl

Couleur : jaune citron.

Nez : ample, pulpeux. Particulièrement marin, il est marqué par le poisson fumé, l'huile de foie de morue et par les embruns. Du sel arrive ensuite par rafales avant que la tourbe ne prenne les choses en main. Des agrumes confits, des fleurs blanches et quelques fruits mûrs parviennent finalement à se frayer un chemin à travers joncs et roseaux. A noter, l'apparition d'une note médicinale (baume).

Bouche : onctueuse, huileuse. Son attaque est particulièrement fruitée (pomme, ananas). Très vite cependant, la tourbe reprend droit de cité. Elle est même inhabituellement intense pour un Caol Ila qui plus est, de cet âge. Les amateurs de sensations fortes ne s'en plaindront pas. De plus en plus saline, elle nous emmène en bord de mer respirer l'iode à pleins poumons. Le poisson fumé est plus que jamais présent.

Finale : longue, vivifiante. C'est toutes voiles dehors qu'elle assume son envie de grand large. La tourbe est toujours aussi intensément présente. Elle revêt toutefois des tonalités plus herbacées et cendrées. En rétro olfaction, des fruits frais (melon jaune) et des agrumes (pamplemousse) précèdent une fumée abondante.

CAOL ILA 29 ANS, 1984

Islay Single Malt - 55.5%, 70cl

Couleur : or vif à reflets verts.

Nez : fin, complexe. Bien que légère, la tourbe brille par sa présence. Aérée, elle recouvre d'un léger voile de fumée la palette aromatique composée de fruits frais (melon, pomme), exotiques (ananas, mangue), de noix fraîche et d'herbe fraîchement coupée. De plus en plus ferme, il devient camphré, épicé (badiane), finement réglissé et salin.

Bouche : vive, son attaque se révèle remarquablement équilibrée. Les mêmes fruits juteux et la même tourbe délicate enrobent le palais. Des notes de tabac et de caramel au beurre salé procurent plus de densité au milieu de bouche. Sa belle amertume maltée et salée la fait évoluer sur de la racine de gentiane et sur les plantes aromatiques (verveine, sauge).

Finale : élégante, onctueuse. La tourbe s'efface provisoirement et laisse s'exprimer pleinement des notes de fève de cacao, de poudre de riz et d'épices (curcuma, gingembre frais). Une fois passée cette transition gourmande, la fumée ainsi qu'une tourbe sèche reprennent leur droit de cité. Recouverte d'un fin boisé, la rétro olfaction fait la part belle aux fruits secs (amande, noix de cajou).

CAOL ILA 19 ANS, 1994 UNCHILLFILTERED

Islay Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : or vert.

Nez : fin, net. Le premier nez est un concentré de Caol Ila. En effet, des agrumes confits et des poires mûres laissent place à une tourbe cendrée et salée. A l'aération, une petite note de caoutchouc brûlé renforce son caractère ilien. Il évolue sur le poisson fumé et les épices (girofle). Vanillé, il devient de plus en plus floral (lys, iris).

Bouche : vive et équilibrée. De la tourbe sèche accompagnée de notes de sous-bois (champignons, humus) côtoie des poires dont le jus sucré se répand sur les papilles. Le milieu de bouche est fait pour les amateurs de cigares très fins, puisque du tabac blond rehaussé d'épices (poivre, muscade) s'approprie le palais. Mentholée, la fin de bouche est également saline.

Finale : marquée par une fine âcreté cendrée, ses notes d'agave évoquent clairement une téquila. Plutôt rustique, elle montre Caol Ila sous un jour plus charpenté qu'à l'accoutumée, mais la finesse légendaire dont fait preuve ce single malt habituellement est bien présente. La rétro olfaction est balsamique (eucalyptus) et le verre vide tourbé et terreux.

CHICHIBU CHIBIDARU 2009

Honshu Single Malt - 53.5%, 70cl

Couleur : vieil or intense.

Nez : frais, dynamique. Des notes florales (genêt, mimosa), des fruits frais (melon, figue), de la cire d'abeille, de la noix fraîche, de l'orge maltée, de la vanille bourbon, des agrumes confits (citron, pamplemousse), une belle amertume réglissée, des miels à profusion ou bien encore, sous-jacents, des notes de sous-bois, voici un aperçu de ce que propose le nez de ce Chichibu divin de plénitude et de maturité.

Bouche : charnelle, remarquablement équilibrée. La fève de cacao et la noix de coco sont les premières saveurs qu'elle diffuse. Elle nous emmène ensuite à travers champs avec ses notes de pissenlits et d'herbe fraîchement coupée. Le milieu de bouche est indéniablement salin (salicornes) alors même que surgissent de nombreux fruits exotiques (ananas, grenade, mangue). De la praline de ces fruits s'échappent quelques notes de levures qui renvoient à l'étape de la fermentation.

Finale : longue, tendre. Avec toujours cette élégance qui caractérise Chichibu, chaque saveur est parfaitement déclinée. On trouve : des amandes pilées, de la vanille, du toffee, du miel de bruyère, de la marmelade, des zestes de citron, du safran, de la cardamome... En rétro olfaction, une bise légère vient caresser chacune des particules de la palette aromatique et gustative.

CHICHIBU PORT PIPE 2009

Honshu Single Malt - 54.5%, 70cl

Couleur : or vif à reflets orangés.

Nez : fin, capiteux. La tourbe et le porto se livrent tout d'abord un duel de titans dont aucun ne triomphe vraiment. La tourbe règne en surface (fumée, pain grillé, cendres), tandis que le porto marque en profondeur (fruits noirs, noix grillée) la palette aromatique. Au fur et à mesure, les deux finissent par s'assembler procurant au nez beaucoup d'originalité et d'harmonie (rancio, gomme arabique).

Bouche : vive, sûre d'elle. Généreuse, elle propose dans un premier temps au dégustateur une corbeille débordante de fruits (mûre, groseille, fraise, pomme, coing, rhubarbe). Puis, elle dévoile une tourbe finement réglissée et végétale (tabac frais) autour de laquelle viennent s'enchevêtrer des agrumes confits (mandarine, orange), du lierre, des roses trémières aux parfums envoûtants ainsi que des ronces de mûres.

Finale : longue, délicate. Délicieusement onctueuse (toffee, moka), elle est également d'une grande fermeté (schiste). Le charme de Chichibu opère désormais à fond : la couleur noire de la tourbe flirte avec un distillat cristallin et des fruits mûrs à souhait (pomme-reinette, raisin noir) sont sur le point d'être cueillis. Le verre vide respire le début de l'automne.

CLYNELISH 1995

Highland du Nord Single Malt - 45%, 50cl

Couleur : or pâle.

Nez : fin, distingué. Il dévoile avec précision des notes d'orge maltée, de vétiver et de foin coupé dont elle puise son dynamisme. Il évolue sur les fruits frais (poire, pomme) et sur une pointe de sel. Plus puissant que son degré ne l'annonce, il se développe sur la réglisse verte, les fruits secs (amande, noix) et la vanille.

Bouche : ferme, franche. Aussi dynamique que le nez, elle enrobe le palais d'une belle fraîcheur mentholée et tonifiante. Son centre est occupé par du chocolat et par des fleurs blanches (muguet). Au fur et à mesure, des épices douces (cannelle, gingembre frais) marquent de leurs empreintes la palette gustative pour l'emmener vers les agrumes (orange) et les fruits noirs (cassis, mûre).

Finale : longue, toujours aussi dynamique, elle oscille entre la vanille et les agrumes confits (citron, pamplemousse). De fines notes de cendres et de sel mélangées lui procurent beaucoup de personnalité. Intense, elle devient pralinée et épicée (badiane, girofle). La rétro olfaction reprend l'essentiel du nez et de la bouche. Le verre vide est quant à lui laiteux (coco) et floral (lilas).

CLYNELISH 1996 BBR RETRO

Highland du Nord Single Malt - 55%, 70cl

Couleur : vieil or vert.

Nez : puissant, volontaire. Le premier nez révèle une orge maltée particulièrement épicée et salée. Avec célérité, il court ensuite à travers des champs de tourbe, direction la mer toute proche. Des fruits exotiques (ananas, mangue), des miels (acacia, tilleul) et des plantes aromatiques (sauge, serpolet, persil) donnent la réplique aux notes épicées et salées du premier nez.

Bouche : ferme, dynamique. Elle commence par délivrer de nombreux fruits : pomme, poire, mirabelle, cassis, mûre, groseille blanche... Tertiaire, elle évolue sur des notes de sous-bois (feuilles mortes, lichen) et sur les agrumes (citron, mandarine). La cire d'abeille appose sa signature, le style Clynelish éclate désormais au grand jour.

Finale : longue, granuleuse. L'orge maltée effectue un retour éblouissant. On peut même dire que l'on croque littéralement des grains d'orge. Ce registre pâtissier (pain au levain, brioche) et herbacé fait ensuite place à des fruits secs (figue, datte, noisette). Pleine de vigueur, la rétro olfaction est à la fois saline, réglissée et terreuse. Gourmand, le verre vide évoque un cake aux fruits confits.

DAILUAINE 12 ANS, 2000

Speyside Single Malt - 56.2%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : fin et capiteux à la fois. Dans un premier temps, de la concrète d'iris et du miel de bruyère assurent un tempo plein de fougue. Puis, il devient rapidement champêtre (terre, pissenlit) et réglissé. Au fur et à mesure, une odeur de tilleul se répand dans l'atmosphère et des épices (curcuma, safran, muscade, girofle) font preuve d'une présence exceptionnelle.

Bouche : parfaitement équilibrée. Sa nervosité épicée (coriandre) et pimentée (Espelette) l'inscrit dans la longueur tandis que des fruits (ananas rôtis, mirabelles) élargissent son champ d'action. En milieu de bouche, l'orge maltée règne en maîtresse des lieux. Elle se développe avec assurance et douceur sur le lait de coco, le toffee et sur un nouveau fruit mûr et croquant, l'abricot.

Finale : longue, soyeuse. Des notes de chocolat noir, de mangues et de melon rivalisent de précision et de finesse d'expression. Plantureuse, elle se parfume avec des feuilles de laurier et avec de l'estragon. Egalement gourmande, la rétro olfaction nous fait savourer de la confiture de mirabelle et de la gelée de coing. Le verre vide est une évocation inspirée de la région du Speyside.

DALMORE^[THE] 25 ANS

Highland du Nord Single Malt - 42%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : ample, crémeux. Des notes de figues et de dattes sèches, du riz au lait, des épices nobles (safran, cumin) et des fleurs capiteuses (chèvrefeuille, lys) précèdent des agrumes confits (citron, orange), du cuir de Russie ainsi qu'un soupçon de camphre. C'est avec cette manière tonitruante que le premier nez choisit de s'exprimer. Il évolue sur la vanille-bourbon et le café grillé.

Bouche : fine, racée. Elle surprend par son exotisme exacerbé (passion, mangue). Avec fraîcheur, le milieu de bouche fait apparaître de nouveaux fruits (pêche, abricot, mirabelle). Avec puissance, elle se développe sur le chocolat noir et sur les épices fortes (girofle, poivre). La fin de bouche est miellée à souhait (tilleul, bruyère).

Finale : longue, soyeuse. Son équilibre est parfait. Des grains de sel viennent se déposer sur la langue tandis que des fruits mûrs (prune, poire) enrobent le palais. Elle s'oxyde progressivement et laisse passer des notes de cerise à l'eau-de-vie et de pruneau. La rétro olfaction est gourmande (tarte tatin) et le verre vide est balsamique (cèdre, pin des Landes).

DELILAH'S COMPASS BOX

Ecosse, Blended Scotch Whisky - 40%, 70cl

Couleur : or intense.

Nez : profond, équilibré. Des parfums aquatiques (nénuphar, melon d'eau) côtoient des plantes aromatiques (verveine, sauge, laurier) et du tilleul. Une fine note de chêne neuf vient ensuite recouvrir de nombreux fruits frais (poire, pomme, reine-claude, mirabelle). Il devient au fur et à mesure floral (rose, gardénia).

Bouche : douce. Avec le même équilibre, elle dévoile des notes vanillées et chocolatées légèrement épicées (muscade, cannelle). Herbacé et infusé, le milieu de bouche est quasiment thérapeutique (ortie, onguent, graine de moutarde, camomille). Des miels de tilleul, d'acacia et quelques fruits secs (noisettes, amande, dattes) adoucissent la fin de bouche.

Finale : longue, persuasive. Tour à tour épicée, fruitée, médicamenteuse, florale, pimentée, vanillée et boisée, elle évolue sur les agrumes et les céréales. Quelques racines (gentiane, gingembre) et des fruits exotiques (litchi) précèdent une rétro olfaction réglissée. Le verre vide revient sur les épices (coriandre, genièvre).

DOMAINE DES HAUTES-GLACES MOISSON 2010 L.10#03

France, Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : jaune très pâle.

Nez : ferme, altier. Immédiatement, la jeunesse impressionnante de maturité et de complexité du distillat éclate au grand jour. Pour mieux l'appréhender, il faut le graver par sa face épicée (girofle, poivre vert, badiane) et médicinale (camphre, moutarde, benjoin). En prenant de l'altitude, il se montre fruité (poire, prune) et floral (jacinthe, chèvrefeuille, edelweiss).

Bouche : dense, profonde. Par rapport au nez, elle a gagné en maturité. Des fruits exotiques (ananas, kiwi) font même une entrée remarquée. Peu après, des fèves de cacao et du gâteau de riz rencontrent en chemin des plantes aromatiques (sarricette, romarin). Elle se prolonge sur les fruits secs (noix, amande) et sur des figures fraîches.

Finale : champêtre, naturelle. Des agrumes (citron, orange), des fraises des bois et des prunes (reine-claude) jonchent le sentier du retour. Avec rythme, elle déploie sa texture veloutée presque soyeuse et devient de plus en plus mentholée et herbacée. La rétro olfaction est vibrante de vitalité laiteuse (coco, yaourt). Le verre vide est ensoleillé et mature.

EDRADOUR 18 ANS, 1993 SAUTERNES CASK FINISH

Highland Single Malt - 52.7%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets topaze.

Nez : à la fois rond et vif. Le premier nez révèle des notes de miel d'acacia et des raisins déshydratés par le soleil. Avec beaucoup de raffinement, il évolue sur les fruits blancs (pêche, poire) et sur le caramel au beurre salé. En toile de fond, l'orge maltée occupe le rôle de support au registre fruité.

Bouche : riche, concentrée. Marquée par des notes de pommes acidulées et juteuses à souhait, elle se montre très différente du nez. Plus pointue, elle s'installe toute en longueur sur le palais. Au passage, elle déverse du lait de coco, de la vanille, des raisins très mûrs, des noix fraîches et des épices (cannelle, girofle).

Finale : longue, capiteuse. L'influence du vin de Sauternes se fait plus marquée (pourriture noble, fruits confits, marmelade). Légèrement médicinale, elle applique des baumes délicatement épicés et floraux (lys, pétale de rose) sur le palais. La rétro olfaction est chocolatée et pimentée et le verre vide herbacé (foin coupé) et réglissé.

EDRADOUR 2003, OVER 10 YEARS

Highland Single Malt - 54.6%, 70cl

Couleur : or soutenu.

Nez : vif, dynamique. Tout commence par une ode à l'orge maltée et aux agrumes très mûrs (citron, pamplemousse). Puis, place à des notes de vanille, de musc et à de délicieux parfums floraux parmi lesquels : du muguet, du lilas blanc, de la rose et de l'aubépine. Finement boisé (chêne), il évolue sur les épices douces (cannelle) et sur la noix verte. L'ensemble possède un charme fou.

Bouche : tendue, accomplie. La qualité du boisé éclate au grand jour. On est effectivement en présence d'un fût majeur qui a libéré juste ce qu'il faut d'épices et de vanille pour que s'exprime pleinement le tempérament fruité d'Edradour. Des poires, des pommes et des reines-claude viennent enrober et adoucir un distillat plein d'ardeur et de personnalité.

Finale : longue, intense. Soutenue par une très agréable amertume maltée, elle prolonge à l'infini les parfums floraux et les saveurs fruitées du nez et de la bouche. Il émane de cet Edradour une beauté naturelle sans artifice ainsi qu'une sensation de grande maturité et de fraîcheur. La rétro olfaction est mentholée et le verre vide laiteux et réglissé (verte).

ELIJAH CRAIG BARREL PROOF

Kentucky Straight Bourbon - 68.5%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : ample, puissant. Du toffee, des fraises, des mûres et des myrtilles d'une part. Du tilleul, du gingembre, du chocolat au lait et du camphre d'autre part. Toutes ces notes donnent une idée de la complexité du nez. Il évolue sur le chêne neuf, les abricots confits, les agrumes (citron vert) et sur la liqueur d'amande.

Bouche : vive, nerveuse. Un alcool supérieur la tire vers le haut. Elle est à son tour marquée par le chocolat au lait, les agrumes confits et les épices fortes (poivre noir, muscade, badiane). A cela, il faut ajouter des fleurs capiteuses (chèvrefeuille), de la vanille-bourbon et des pralines.

Finale : longue, fine. Avec gourmandise, elle nous fait nous délecter d'une délicieuse tarte à la vanille. Plus tard, des abricots secs, du café vert et des fèves de cacao accentuent son caractère hédoniste. La rétro olfaction est balsamique (cendres, thuya, thym) et le verre vide procure l'agréable sensation de fumer un Havane de grande qualité.

GLEN CRAIG 1976, OVER 35 YEARS

Speyside Single Malt - 43.7%, 70cl

Couleur : or vif.

Nez : équilibré, gourmand. Son fruité est un pur délice, il fait preuve à la fois d'exotisme (ananas, litchi) et de vivacité (citron, pamplemousse rose). Son fin boisé côtoie au plus près des épices d'une grande douceur (cannelle, cardamome, muscade). Des fleurs capiteuses (concrète d'iris, rose), de la noix de coco et du miel de lavande recouvrent progressivement la palette aromatique.

Bouche : ample, onctueuse. Finement cacotée, elle évoque les champs d'orge balayés par un vent léger. Au lointain, on entend le ressac de la mer. L'air est chargé de particules salées. Des fruits mûrs (pomme, coing) alimentent et nourrissent le milieu de bouche. Elle évolue sur des notes plus terreuses de sous-bois et de champignons.

Finale : douce, crémeuse. Particulièrement herbacée (foin coupé, malt vert), elle fait preuve de beaucoup de fraîcheur et de jeunesse d'esprit. Fringante, elle devient au fur et à mesure vanillée, épicée (gingembre), fruitée (abricot, pêche blanche) et florale (buis, rose ancienne). La rétro olfaction est miellée (acacia, bruyère) et le verre vide est balsamique (cèdre) et légèrement médicinal (onguent).

GLEN GARIOCH 1999

Highland de l'Est Single Malt - 54.9%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets orangés.

Nez : empyreumatique, médicinal. Au premier nez, on imagine l'empreinte de traces de pneu sur un asphalte chauffée par le soleil. Puis, des parfums de réglisse noire, d'essence de thuya et de cyprès s'ouvrent sur un rancio abricoté. Il évolue sur des notes de chocolat noir, de fleur de sel et de pain au levain. Peu après, quelques épices douces et des pommes à cidre nous emmènent en plein cœur du Pays d'Auge découvrir des calvados subtilement marins.

Bouche : pimentée, vive. Elle évoque les cordages des galions en partance pour un nouveau monde. Saturée de sels minéraux et marins, elle restitue également à merveille les notes d'argile et de schiste mélangées à la terre qui l'a vu naître : Pitsligo. Ses cales sont remplies d'épices rares et de fruits exotiques (mangue, passion, banane, ananas, goyave...).

Finale : pimentée et vive à l'instar de la bouche. Elle fait preuve de toujours autant de minéralité (lave, ardoise). Elle jette l'ancre à quelques encablures de la distillerie et part arpenter les champs d'orge qui ondulent sous le souffle du vent marin qu'elle amène avec elle. La rétro olfaction se situe entre terre et mer et le verre vide est enraciné (gentiane) et floral (bleuet).

GLEN GARIOCH VIRGIN OAK

Highland de l'Est Single Malt - 48%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : puissant, précis. Tout d'abord, il révèle des abricots confits, des mangues mûres à point, des épices (safran, poivre, cardamome) et des oranges sucrées. Puis, une note de caoutchouc sert de relais à son évolution florale (tubéreuse), fruitée (framboise) et médicinale (bonbon pour la toux). Finement chocolaté, il est au fur et à mesure recouvert d'une peau de pêche rugueuse et duveteuse.

Bouche : ronde et ferme à la fois. Son attaque est marquée par la poudre de cacao et par les figes sèches. Voluptueux, le milieu de bouche fait la part belle aux olives vertes, à la cannelle et au lait d'amande douce. Elle se prolonge sur les plantes aromatiques (persil, laurier), les fruits exotiques (mangue, ananas), les fleurs capiteuses (chèvrefeuille, concrète d'iris) et l'orge maltée.

Finale : longue, téméraire. Des framboises et des fraises portent une estocade fruitée et répandent leurs jus vermillon sur une tarte à la vanille. Quelques feuilles de menthe et quelques grains de poivre lui procurent un grain de folie. La rétro olfaction est pimentée et le verre vide également (Espelette, Cayenne).

GLEN CRAIG 1976, OVER 35 YEARS

Speyside Single Malt - 43.7%, 70cl

Couleur : or vif.

Nez : équilibré, gourmand. Son fruité est un pur délice, il fait preuve à la fois d'exotisme (ananas, litchi) et de vivacité (citron, pamplemousse rose). Son fin boisé côtoie au plus près des épices d'une grande douceur (cannelle, cardamome, muscade). Des fleurs capiteuses (concrète d'iris, rose), de la noix de coco et du miel de lavande recouvrent progressivement la palette aromatique.

Bouche : ample, onctueuse. Finement cacaotée, elle évoque les champs d'orge balayée par un vent léger. Au lointain, on entend le ressac de la mer, l'air est chargé de particules salées. Des fruits mûrs (pomme, coing) alimentent et nourrissent le milieu de bouche. Elle évolue sur des notes plus terreuses de sous-bois et de champignons.

Finale : douce, crémeuse. Particulièrement herbacée (foin coupé, malt vert), elle fait preuve de beaucoup de fraîcheur et de jeunesse d'esprit. Fringante, elle devient au fur et à mesure vanillée, épicée (gingembre), fruitée (abricot, pêche blanche) et florale (buis, rose ancienne). La rétro olfaction est miellée (acacia, bruyère) et le verre vide est balsamique (cèdre) et légèrement médicinal (onguent).

GLEN GRANT 1948 RARE VINTAGE

Speyside Single Malt - 40%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets topaze.

Nez : frais, racé. Débordant de fruits : ananas, passion, banane, mirabelle, groseille blanche... Épicé : poivre blanc, cardamome, gingembre frais, muscade... Herbacé : foin coupé, anis étoilé, mousse, gentiane... D'une finesse inouïe, il devient de plus en plus chaleureux et concentré : des noix, du curry, du safran, des olives noires et une fine réglisse figurent parmi les témoins privilégiés de cette évolution solaire.

Bouche : subtile et onctueuse à la fois. Des notes épicées et herbacées lui servent de colonne vertébrale et lui procurent beaucoup de profondeur de champ. De chaque côté du palais, on retrouve les mêmes fruits qu'au nez, certains se sont transformés en coulis (groseille blanche) ou bien en confiture (mirabelle). Son registre exotique a quant à lui conservé la même intensité. La toute fin de bouche est particulièrement gourmande (noix de coco).

Finale : finement boisée (chêne) et réglissée, elle se montre également huileuse (olive, noix). Pendant longtemps, elle nous permet de croquer à pleines dents dans la chair pulpeuse de ses nombreux fruits. Alors que des épices et des fruits noirs (mûre, cassis) accentuent son caractère minéral, sa fraîcheur et sa jeunesse d'expression laissent bouche bée. La rétro olfaction est cacaotée et le verre vide évoque un concentré de fruits et d'épices.

GLEN GRANT 59 ANS, 1954 BOOK OF KELLS

Speyside Single Malt - 53.5%, 70cl

Couleur : ambre cuivré.

Nez : complexe, profond. Dans un premier temps, il suggère plus qu'il ne révèle. Une chose est sûre, la finesse est son credo. Des graines de moutarde et des épices nobles commencent par dresser une charpente élancée sur laquelle viennent se poser des fruits exotiques. Désormais tout est en place pour qu'éclosent des parfums floraux tous plus envoûtants les uns que les autres : fleurs blanches (lilas, muguet, lys), bois de rose, freesia, tubéreuse et tant d'autres encore.

Bouche : ferme, racée. Le chocolat noir et la mangue forment un duo dont l'harmonie sonne comme une évidence. Des fruits de la passion et des kakis renforcent ensuite le caractère exotique de l'entame de bouche. Puis, avec énormément d'élégance, le xérès prend les choses en main. Place au toffee, aux dragées, au cuir (lanière), aux fruits secs (abricot, amande) et aux cerises à l'eau de vie. Pleine de vitalité, elle libère des parfums de rose ancienne et de cire.

Finale : longue, elle ne cesse de gagner en complexité et en richesse. Le chocolat est retourné à l'état de fève, les fruits se sont confits à l'extrême et les épices sont devenues plus fortes. Capiteuse, elle est en même temps d'une grande fraîcheur et propose à profusion des dattes et des figues dont certaines sont sèches et d'autres juteuses. La rétro olfaction est saline et le verre vide aromatique (sauge, sarriette, romarin).

GLEN KEITH 1992, OVER 20 YEARS

Speyside Single Malt - 60.1%, 70cl

Couleur : jaune doré soutenu.

Nez : riche, concentré. A profusion, on trouve tout d'abord des fruits exotiques (ananas, kaki), des agrumes (orange, mandarine), de la cire d'abeille et des fleurs (pivoine). De nombreuses épices viennent ensuite lui procurer beaucoup d'allonge et d'équilibre (cannelle, cardamome, curry). De plus en plus élégant et pulpeux, il se révèle également chocolaté et crémeux.

Bouche : pleine de vivacité, elle s'ouvre avec fougue sur des notes de frangipane, de praline et de noix muscade. Au fur et à mesure, sa dimension exotique (passion, goyave) prend le dessus. Elle évolue lentement vers un registre plus acidulé dominé par le citron sous toutes ses couleurs. Son acidité est à peine tempérée par une fine couche de vanille-bourbon.

Finale : ferme, musclée. Des notes médicinales (baume, benjoin) agissent dans un premier temps comme un onguent et viennent tapisser le palais. L'accalmie est cependant de courte durée, car des épices (poivre noir, muscade, girofle) lui procurent un souffle nouveau. La rétro olfaction est particulièrement fruitée et pulpeuse, le verre vide est quant à lui épicé et pimenté.

GLENDRONACH^[THE] 20 ANS, 1993

Highland Single Malt - 59.7%, 70cl

Couleur : acajou à reflets verdâtres.

Nez : spirituel, envoûtant. Capiteux (pivoine, pétales de rose), original (tomates séchées), vineux, fruité (fraise, groseille, mandarine), empyreumatique (toile émeri, cuir), le premier nez se montre également particulièrement exotique (mangue, grenade). Au fur et à mesure, une fine pellicule de sel vient se déposer sur la pruine des raisins Palomino.

Bouche : capiteuse, charnelle. Une fine amertume fruitée (amande, noix, citron) enrobe d'autres fruits (raisin sec, datte, figue, melon). Elle ouvre son jardin secret pour délivrer des notes de potimarron, de fleur de courgette et de potiron. D'un classicisme parfait, elle évolue sur le chocolat, le tabac à pipe et les cerises à l'eau de vie. La fin de bouche est envahie par les saveurs sucrées du chèvrefeuille et du miel de tilleul.

Finale : longue, elle déborde d'énergie et de vitalité. Des fruits rouges et noirs (fraise, mûre), du gingembre râpé, du bâton de réglisse, des fleurs de pissenlit et de la noix muscade sont les principaux artisans qui, pierre après pierre, construisent cette finale solaire et fraîche à la fois. La rétro olfaction voit le bâton de réglisse se transformer en réglisse noire. Le verre vide est cacaoté et empyreumatique (bonbon pour la toux, noix grillée).

GLENDRONACH^[THE] 18 ANS, 1995

Highland Single Malt - 54.8%, 70cl

Couleur : ambre soutenu à reflets orangés.

Nez : ample, complexe. Un voile d'épices (poivre noir, noix muscade, cannelle) enrobe avec une rare subtilité des oranges sanguines et des abricots très mûrs. Du camphre et de magnifiques notes herbacées et florales (rose poivrée, pivoine) ajoutent encore à la profondeur du nez. Très concentré, il évolue vers sur les fruits secs (datte, figue), le baume du tigre et les graines de moutarde.

Bouche : ferme, puissante. Elle reprend à son compte et avec beaucoup de suavité le caractère épicé du nez. Elle évoque le taffetas et les soieries les plus fines. Le milieu de bouche est quasi exclusivement voué aux fruits : melon, pêche abricotée, fraise, reine-claude et mirabelle. Une troisième séquence beaucoup plus tertiaire (sous-bois, champignons, cuir, encaustique) prépare en beauté la finale.

Finale : celle-ci s'est concentrée au maximum. De la réglisse noire, de la racine de gentiane, des plantes infusées, du goudron, de la menthe sauvage et des fèves de cacao, voilà ce qu'elle offre dans un premier temps. Puis, elle chemine avec sérénité vers plus d'exotisme (passion, kaki, mangue). Des huiles essentielles procurent beaucoup de tonus à la toute fin de bouche. La rétro olfaction rend un vibrant hommage au xérès oloroso (amande grillée, cannelle, noix).

GLENDRONACH^[THE] 1968 « RECHERCHÉ »

Highland Single Malt - 48.6%, 70cl

Couleur : acajou.

Nez : pulpeux, onctueux. Des oranges sanguines, des abricots confits, des cerises à l'eau de vie, des épices nobles (safran, cardamome) et des fleurs capiteuses (rose poivrée, chèvrefeuille), voilà ce que propose un premier nez magnifique. Il évolue sur le chocolat noir et sur le bois de santal tout en conservant longtemps les arômes du premier nez.

Bouche : à la fois gourmande et vive. Elle oscille entre deux registres complètement différents, pour ne pas dire opposés. D'une part, elle évoque un baba au rhum ou un éclair au chocolat ; d'autre part, elle nous fait savourer une tarte au citron et des fruits exotiques (mangue, goyave, litchi). Dans les deux cas, elle fait preuve de beaucoup de fraîcheur et d'élégance.

Finale : longue, suave. Avec fulgurance, des fèves de cacao donnent raison à l'éclair au chocolat. Des fruits secs (amande, figue, datte) vont vers le même registre de gourmandise. De plus en plus épicée (cannelle, gingembre), elle est également fruitée (abricot, mandarine). La rétro olfaction est herbacée (luzerne) et camphrée. Le verre vide met en évidence une fine amertume (racine de gentiane).

GLENFIDDICH 1987 25 ANS 125^e ANNIVERSARY

Speyside Single Malt - 55.2%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : ferme, vif. Les notes de xérès du premier nez font davantage penser à un amontillado nerveux qu'à un oloroso gourmand et lascif. Il évolue sur des notes de tabac à pipe et de fleurs capiteuses (freesia, chèvrefeuille). Des fruits mûrs enrobés de chocolat noir (poire belle-Hélène) côtoient ensuite, avec distinction et beaucoup d'à-propos, des fruits secs (amande, noix). Il se prolonge sur les agrumes (orange, citron).

Bouche : nette, élancée. Un trait d'épices (poivre noir, muscade) traverse l'attaque en bouche. Dans son sillage, il emmène avec lui des notes de noix de coco et de chocolat. L'orge maltée se révèle ensuite particulièrement fruitée (poire, pomme). Le xérès appose une signature à la fois minérale et veloutée (gelée de coing).

Finale : longue. Avec autorité, elle se montre capiteuse (tubéreuse), épicée (baie rose), pimentée (Cayenne) et maltée. Des fraises des bois et des myrtilles lui confèrent une tonalité rouge et noire des plus saillantes. La rétro olfaction est équilibrée (saline, amère, épicée et sucrée), le xérès est passé par là. Le verre vide est finement boisé et malté.

GLENLIVET 17 ANS, 1995

Speyside Single Malt - 56.2%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : à la fois ferme et pulpeux. Des oranges confites jaillissent du verre et sont recouvertes d'une fine couche de praline. Il évolue vers un registre plus végétal où le lierre et la menthe poivrée côtoient du chocolat noir. Progressivement, des épices viennent sur le devant de la scène (poivre noir, clou de girofle). En toile de fond, on distingue un rancio fait de cerises à l'eau-de-vie et de fraises très mûres.

Bouche : ferme, puissante. Avec fidélité, elle restitue tous les ingrédients de la palette aromatique, c'est-à-dire, des agrumes à profusion, du cacao, des notes végétales et herbacées, un rancio qui évoque les vins de Banyuls. Seules, les épices manquent à l'appel et encore, en toute fin de bouche aperçoit-on de la cardamome et de la noix muscade.

Finale : riche, concentrée. Sa texture soyeuse évoque tour à tour la gelée de coing, une tarte à l'abricot ou bien encore un gâteau au chocolat. De plus en plus exotique (mangue, goyave), elle révèle au fur et à mesure des fruits noirs (mûre, myrtille) et rouges (fraise, framboise). La rétro olfaction est maltée et le verre vide embaume les fruits secs (datte, figue).

GLENROTHES^(THE) 1970 EXTRAORDINARY CASK

Speyside Single Malt - 40.6%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : ample, puissant. Des épices fortes (girofle, muscade), du bois précieux (chêne) et de la vanille bourbon composent le premier nez. De plus en plus pimenté (paprika), celui-ci évolue vers les fruits exotiques (passion, kaki). Une pointe de camphre lui procure ensuite un aspect médicinal. Des fruits secs (noix de cajou, datte) et du chocolat noir lui emboîtent le pas.

Bouche : onctueuse, équilibrée. Des épices nobles (cardamome, curcuma, safran) procurent beaucoup de relief à l'attaque en bouche. Son milieu est végétal (foin coupé) et aromatique (cerfeuil, persil). Consistante, elle se montre au fur et à mesure torréfiée (tabac, café, chocolat), finement herbacé (foin coupé) et citronnée. La fin de bouche est gourmande (pain d'épices, cake aux raisins).

Finale : longue, capiteuse. Minérale (schiste), elle est également réglissée. Regorgeant de sels minéraux, elle fait preuve en même temps de beaucoup de salinité. Vivifiante, elle revient de manière plus appuyée sur les fruits exotiques (ananas, mangue, goyave). La rétro olfaction est miellée (tilleul, fleur d'oranger) et le verre vide est saturé d'épices (curry) et de notes empyreumatiques (eucalyptus).

GLENROTHES^(THE) 2001

Speyside Single Malt - 43%, 70cl

Couleur : jaune citron.

Nez : ample, fin. Pour le moins complexe, il est tour à tour exotique (ananas, kaki), fruité (mirabelle), vanillé, confit (citron), herbacé, médicinal, boisé (cèdre) et miellé (bruyère), presque floral. Fruité, ce Glenrothes est en fait un mélange de classicisme et d'originalité, ce qui lui sied à merveille.

Bouche : onctueuse, douce. Des notes vanillées ainsi que des piments déposés sur le bout de la langue dominant l'attaque en bouche. Douce-amère, elle évolue sur les fèves de cacao et sur la racine de gentiane. Puis, des plantes infusées (tilleul, camomille) mettent en évidence la fraîcheur (menthe, fruits) dont elle fait preuve depuis le début.

Finale : équilibrée, longue. On croque à pleines dents dans les fruits juteux (pomme, pêche, poire) qu'elle propose. Quelques épices arrivent à peine à se frayer un chemin, notamment des clous de girofle, de la cannelle et de la coriandre fraîche. Suave, elle donne cependant le premier rôle au chocolat noir et au lait de coco. Le verre vide ne choisit pas entre le chocolat et la noix muscade.

GLENTAUCHERS 14 ANS, 1998

Speyside Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : particulièrement soyeux et chaleureux. Il nous emmène retourner l'orge en cours de germination dans une aire de maltage. Puis, pour nous récompenser de nos efforts, il nous fait sentir du miel d'acacia, des agrumes confits, de la cardamome, du trèfle (à quatre feuilles) et de nombreuses épices (safran, cumin, gingembre). Des noix fraîches mettent en exergue la délicate influence du xérès.

Bouche : gourmande, pulpeuse. Les oranges ont été pressées, leur jus sucré est un pur délice. D'autres miels ont fait leur apparition (bruyère, tilleul). Du caramel au beurre salé, de la vanille-bourbon et du toffée soulignent le caractère lactique du milieu de bouche. Avec fermeté, il se montre de plus en plus épicé voire pimenté (Cayenne). Les amateurs se délecteront des calissons d'Aix qu'elle offre en toute fin de bouche.

Finale : longue, elle change complètement la donne puisqu'elle fait la part belle aux fruits noirs (mûre, myrtille) et rouges (fraise, framboise, groseille). Minérale, elle évolue sur des notes de suie et de bois brûlé. Des fruits secs (abricot, noix de cajou, datte) précèdent une rétro olfaction particulièrement aromatique (verveine, absinthe). Le verre vide est vanillé et praliné.

GLENTURRET 35 ANS, 1977 BBR RETRO

Highland Single Malt - 47.5%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : ample, parfaitement construit. Sa belle structure herbacée (persil, laurier) n'a d'égal que le caractère gourmand de ses fruits (prune jaune, pêche abricotée) et les parfums capiteux de ses fleurs (chèvrefeuille, rose blanche, pivoine). Au fur et à mesure, il devient abondamment miellé (fleur d'oranger, tilleul, acacia). Son charme possède la blondeur des champs d'orge.

Bouche : onctueuse et à son tour remarquablement équilibrée. L'orge vient d'être récoltée, des notes de terre humide et de réglisse enrobent avec une rare douceur les papilles. Pleine de dynamisme, elle s'en va parcourir des sentiers longés de mûriers sauvages. Des fruits exotiques transcendent la fin de bouche et l'emmenent jusqu'en finale.

Finale : lactique, crémeuse. Des tartes au mûres encore chaudes s'imprègnent des parfums de fleurs d'oranger, de chèvrefeuille et de jacinthe. Dans la foulée, des gelées de coing et de pommes se répandent délicatement sur le palais. Cette finale à la fois florale et gourmande est magnifique. La rétro olfaction est herbacée et le verre vide tendrement réglissé.

GREAT KING STREET EXPERIMENTAL BATCH - SHERRY

Ecosse, Blended Scotch Whisky - 43%, 50cl

Couleur : jaune vif à reflets verts.

Nez : fin, équilibré. Doté d'une très agréable amertume maltée et herbacée, il évolue avec précision sur des notes de vanille et de noix de coco. Ensuite, des agrumes (citron, pamplemousse) et des épices (poire, cannelle) font écho à des notes d'oranges amères et de fleurs capiteuses (lys, iris).

Bouche : plutôt ferme et vive, elle propose un délicieux mélange de plantes aromatiques (cerfeuil, laurier), de lichen et de fruits exotiques (banane plantain). Le milieu de bouche est plus épicé (girofle, muscade) et mentholé. Au fur et à mesure, de la vanille et des noix vertes ainsi qu'une pincée de sel s'emparent de la fin de bouche.

Finale : douce, crémeuse. Avec gourmandise, elle évoque une tarte au lait et au citron. Des épices (badiane, poivre gris) et des fruits secs (amande, noisette) prennent ensuite le relais. La rétro olfaction est herbacée et végétale et le verre vide se montre chocolaté, malté et légèrement boisé.

HELLYER'S ROAD PINOT NOIR

Tasmanie, Single Malt - 46.2%, 70cl

Couleur : or intense à reflets topaze.

Nez : ample, original. Un fin boisé enrobe des notes de frangipane et de raisins noirs. Il devient ensuite vanillé et floral (lys, jacinthe) avant de s'enfoncer dans un sol réglissé et légèrement tourbé. Du miel de rose parsemé de pétales lui procure beaucoup de distinction et de plénitude.

Bouche : ferme, assurée. Elle a les pieds sur terre et la tête dans les épices (poivre, curry, cannelle). La finesse du boisé est remarquable. De la vanille-bourbon, du persil et de l'aneth composent un milieu de bouche plein de fraîcheur. Au fur et à mesure, sa texture gagne en onctuosité, des noix et des raisins mûrs en témoignent.

Finale : longue, équilibrée. En un éclair, le chocolat a remplacé la vanille. Des racines de gingembre et des noix de muscade confirment son tempérament épicé tandis que des grappes de pinot noir mûrissent au soleil. Des roses fanées et des pivoines parfument avec délicatesse une rétro olfaction terreuse et saline. Le verre vide est miellé et vanillé.

JURA 30 ANS CAMAS AN STACA

Isle of Jura Single Malt - 44%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : fabuleux de finesse et de complexité. Que ce soient les oranges sucrées et charnues, les notes de bois précieux (santal), de cire d'abeille, d'abricot, de fleurs capiteuses (chèvrefeuille, lilas mauve), de sel et de tourbe réglissée, tous ces arômes sont au zénith de leur maturité. Au fur et à mesure, une trame finement herbacée soulève littéralement la palette aromatique.

Bouche : à la fois onctueuse et vive. Dans un premier temps, des agrumes sont recouverts de pétales de rose et de fleurs d'oranger. En milieu de bouche, du chocolat noir, des épices (muscade, gingembre frais) et de nombreux fruits exotiques (ananas, banane, mangue) occupent les premières places. Avec détermination, elle devient pimentée (Espelette), cendrée et herbacée (feuille de menthe).

Finale : longue tendue. Désormais, ce sont les agrumes qui prennent le devant de la scène. Peu après, des notes de tabac blond et de café leur emboîtent le pas. D'une complexité inouïe, elle se prolonge sur la vanille-bourbon, le safran et le bois de rose. La rétro olfaction oscille entre les fruits confits et la fumée et le verre vide entre la réglisse et une tourbe diaphane.

KARUIZAWA 39 ANS, 1973

Honshu Single Malt - 67.7%, 70cl

Couleur : ambre orangé à reflets verdâtres.

Nez : ferme, racé. Prodigieux de précision, le premier nez pourrait s'intituler : « Concerto pour agrumes ». En effet, des kumquats, des mandarines, des clémentines, des oranges sucrées, des citrons verts et jaunes ainsi que des pamplemousses sont les interprètes inspirés d'une partition enlevée et aérienne. Puis, assurant une transition douce-amère, de fines notes chocolatées et réglissées laissent place à plus d'exotisme (mangue, passion) et même à quelques fruits rouges et noirs (fraise, myrtille).

Bouche : radieuse, ensoleillée. Son attaque est à la fois minérale (ardoise, mine de crayon), pimentée (paprika, Cayenne) et balsamique (pin, thuya). Le grain très fin de sa texture n'a d'égal que l'éclat de ses fruits croquants (pomme, cerise burlat, abricot confit). Elle évolue au fur et à mesure vers des tonalités plus automnales (sous-bois, marron, cèpe) et plus épicées (muscade, cardamome, curry) tandis que des fleurs capiteuses (iris, lys, jacinthe) embaument l'air de leurs parfums envoûtants.

Finale : longue, aérienne. Alors que de jolies saveurs tertiaires (noix grillée, amande, pain d'épices) imprègnent le palais, elle s'abreuve du jus des nombreux fruits (pomme, poire, pêche blanche) qu'elle est allée puiser au plus profond d'elle-même. Oxydative (cerise à l'eau de vie) et florale (lilas, violette), la rétro olfaction évoque un Bas-Armagnac issu du cépage Folle Blanche. Du verre vide s'échappe des odeurs de citron confit et de narguilé parfumé à la cerise.

KARUIZAWA 39 ANS, 1974

Honshu Single Malt - 57.2%, 70cl

Couleur : acajou à reflets verdâtres.

Nez : ample, ferme. Des épices (cumin, gingembre râpé), des fruits exotiques (mangue, passion, kaki) et des graines de moutarde transcendent son caractère oxydatif pour mieux mettre en valeur l'influence d'un xérès de toute beauté. Il évolue sur la réglisse noire et sur des notes animales (bacon). Progressivement, une fine pellicule de suie se répand sur la palette aromatique d'où émergent des oranges sanguines et des figues fraîches.

Bouche : acérée, puissante. Elle reprend à son compte le caractère cendré et boucané du nez (lard fumé, cuir). En milieu de bouche, des fèves de cacao, des citrons verts et des grenades forment un triptyque inattendu et original. Médicinale et mentholée, elle dispense au fil du temps des baumes et des onguents salvateurs. Gourmande, elle nous fait également savourer de savoureuses confitures de rhubarbe et de cassis légèrement brûlées.

Finale : longue, concentrée. Sa trame serrée procure la sensation de marcher sur un sol granitique. Une tourbe saline, réglissée et chocolatée prend peu à peu possession du palais. Dotée d'une belle amertume, elle est ensuite rafraîchie par le jus de quelques oranges sucrées. Elle se prolonge sur le foin coupé, les beignets de tomates vertes et les plantes aromatiques (verveine, estragon).

KARUIZAWA 33 ANS, 1980 - #4656

Honshu Single Malt - 60.3%, 70cl

Couleur : cuivre orangé soutenu.

Nez : affirmé, puissant. Il fait la part belle aux pêches abricotées, à la réglisse et au gingembre râpé. Il évolue sur la terre de Sienne brûlée et sur le chocolat amer. Aérien, il dévoile au fur et à mesure une belle liqueur faite d'oranges sanguines et de plantes aromatiques (camomille, verveine).

Bouche : riche, capiteuse. Des piments et des fleurs capiteuses procurent à l'attaque en bouche beaucoup de puissance et de précision. Le milieu de bouche est camphré, épicé et animal (cuir, bacon). L'influence du xérès est magnifiquement rendue par des notes de pêches blanches, de raisins de Corinthe et de fraises écrasées. Florale (pivoine), elle ne cesse de gagner en ampleur.

Finale : typée, vive. De la poudre de cacao et du jus d'orange sanguine se déversent sur le palais. Elle prend au fur et à mesure des allures exotiques (ylang-ylang, mangue) et florales (iris, tubéreuse). La qualité de son boisé éclate au grand jour. La rétro olfaction est complexe et le verre vide est soyeux et épicé (girofle, cannelle).

KARUIZAWA 33 ANS, 1980 - #6431

Honshu Single Malt - 62.1%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets orangés.

Nez : pulpeux, profond. Dans un premier temps, un fruit domine la palette aromatique : l'abricot. Sa chair est ferme et parfaitement mûre. Emphyreumatique (cèdre, tilleul), il se montre de plus en plus épicé (cannelle, gingembre) et floral (tubéreuse). Puis, avec délicatesse, il revient à ses premiers amours, l'abricot, l'accompagnant d'une note d'arachide (cacahuètes) et de chocolat au lait.

Bouche : ferme, dotée d'une acidité pointue qui dynamise le bout de la langue, elle est également pralinée et mentholée. En milieu de bouche, des notes boisées (chêne, eucalyptus) précèdent de nombreux fruits secs (amande, noisette, abricot) et des plantes aromatiques (cerfeuil, romarin). Quelques fruits rouges (framboise, fraise) font progressivement leur apparition.

Finale : longue, concentrée. Du bâton de réglisse, de la guimauve et des mines de crayon témoignent de son caractère minéral et original. Elle s'attendrit sur des notes de vanille et de foin. La rétro olfaction est pimentée et herbacée. Le verre vide est cacaoté et emphyreumatique (bois brûlé, cendres).

KARUIZAWA 31 ANS, 1981

Honshu Single Malt - 60.5%, 70cl

Couleur : acajou.

Nez : ample, divine de plénitude. Chocolaté et réglissé, le premier nez est également marqué par la tourbe sèche et par des notes animales (bacon). Oxydatif à souhait, il évolue sur la cerise à l'eau-de-vie, la pêche abricotée, le miel de lavande et la toile émeri. Superbe de complexité, il se révèle au fur et à mesure camphré et végétal (potiron). L'influence du xérès marque son apogée.

Bouche : monstreuse de fraîcheur et de dynamisme. Elle est dans un premier temps exotique (mangue, passion) avant de devenir épicée (poivre) et pimentée (Espelette). Des fleurs capiteuses (bleuet, lavande, jacinthe) procurent beaucoup de personnalité au milieu de bouche. Elle se montre ensuite pour la deuxième fois exotique (kaki, goyave).

Finale : longue, profonde. L'influence du xérès fait ressortir des notes de cuir, de raisins secs, de chocolat noir et de noix grillées. Animale, elle évolue sur le lard fumé et sur le camphre. Orientale (safran, bois de rose), la rétro olfaction est également marquée par les agrumes (citron, mandarine). Le verre vide exprime un xérès supérieur (cerise à l'eau-de-vie, rose ancienne). Superbe.

KARUIZAWA 32 ANS, 1981

Honshu Single Malt - 57.3%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets topaze.

Nez : ample, riche. Quelle présence florale, fruitée, herbacée, épicée et légèrement tourbée ! Il révèle des fruits confits, du caramel au beurre salé, de la pivoine, des fraises des bois et une tourbe tendre. Animal, il évolue vers des notes de cuir, de viande fumée, puis des épices (poivre blanc). Peu à peu, une très originale note de rhubarbe vient se déposer sur la palette aromatique.

Bouche : vive, nerveuse. Elle décoche une flèche herbacée, florale (tubéreuse), épicée et médicinale (baume). Une fois passé ce trait de génie, elle gagne en épaisseur et en gourmandise. Cependant, elle ne se laisse pas dompter si aisément que cela. Des fraises des bois et des myrtilles sont ensuite agrémentées de notes herbacées. Le caractère de Karuizawa s'exprime pleinement.

Finale : longue et ininterrompue. Du chocolat chaud, des épices nobles (cardamome, safran), de la suie et des fleurs capiteuses (lys, lavande) recouvrent les papilles. Avec une rare intensité, elle évolue sur les fruits exotiques (kiwi, ananas) et sur les plantes aromatiques (cerfeuil, persil). La rétro olfaction est tendrement boisée et fumée et le verre vide est quant à lui capiteux (iris, géranium), camphré et réglissé.

KAVALAN BOURBON CASK

Taiwan Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : jaune or vif.

Nez : élégant, frais. Le premier nez laisse éclater au grand jour un délicieux mélange d'ananas et d'agrumes confits. Dans la continuité, une fine réglisse et quelques épices douces (cannelle, muscade) apportent leurs pierres à cet édifice fruité. Dans le fond de la palette aromatique, des bananes et des gousses de vanille brillent par leur onctuosité.

Bouche : ferme, soyeuse. Faisant preuve à son tour d'une grande douceur vanillée et fruitée, elle monte en puissance sur des épices plus fortes (girofle, poivre noir) et sur les aromates (tomate verte, fleur de courgette). Les desserts qu'elle propose à cet instant précis, notamment une glace au yaourt et une tarte au citron meringuée, ne demandent plus qu'à être savourés sans retenue.

Finale : équilibrée, pleine de vitalité. Dans la droite ligne du nez et de la bouche, elle s'oriente cependant vers un registre plus floral (pivoine, rose fanée) et plus herbacé (foin coupé, tilleul). La rétro olfaction est marquée par les fruits secs (noix, amande) et le verre vide est safrané et pimenté.

KAVALAN SOLIST SHERRY CASK

Taiwan Single Malt - 58.8%, 70cl

Couleur : acajou à reflets verdâtres.

Nez : profond, intense. Du pruneau, du camphre, des cerises à l'eau de vie, du chocolat noir, du toffee, de l'eucalyptus, de la noix grillée, du safran, des graines de moutarde, du bâton de réglisse, de nombreux fruits rouges et noirs, de la cire d'abeille, ... Voilà ce que propose avec force persuasion le nez magnifique de cette version. Et ce n'est pas tout, car il se prolonge sur les fruits secs (figue, datte), la tubéreuse et les agrumes (orange, mandarine).

Bouche : large et profonde à la fois. Magnifiquement poudrée (cacao, safran), ses tannins veloutés enrobent les papilles de chocolat noir, de caramel au beurre salé et de réglisse verte. Capiteuse, elle évolue sur les fruits secs et exotiques (mangue très mûre, banane flambée). Plus loin, des oranges viennent rafraîchir le palais de leur jus sucré. Seule référence à la jeunesse de ce distillat, des épices, notamment le clou de girofle viennent titiller le bout de la langue.

Finale : concentrée à l'extrême et en même temps d'une grande fraîcheur, elle fait preuve de beaucoup de salinité. Mentholée et poivrée, elle est également fruitée (mûre, cassis), elle évolue sur des notes torrifiées (café, moka) et florales (rose, pivoine). La rétro olfaction est marquée par le chocolat amer et par la noix, le verre vide est fruité (myrtille, prune) et végétal (tabac à pipe).

KAVALAN SHERRY CASK

Taiwan Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : acajou à reflets verdâtres.

Nez : ample, racé. Une fine poussière de bois se répand sur des fruits secs (abricot, datte). Son rancio fruits rouges (framboise, groseille) est somptueux et ses épices (curry, badiane, cardamome) d'une grande noblesse d'expression. Floral (chèvrefeuille, tilleul), il ne cesse de gagner en concentration. Du chocolat noir, des mangues très mûres, des noix grillées arrivent en point d'orgue.

Bouche : gourmande, onctueuse. Elle procure la sensation de savourer un chocolat chaud à l'amertume poudrée et charnue. Le milieu de bouche est tendu et exotique (mangue, banane, ananas rôti). Désormais, c'est à un rum Caroni auquel elle fait penser. Des plantes tropicales et des épices fortes prennent inexorablement possession du palais.

Finale : longue, pleine de caractère. Ses amers rappellent ceux du vermouth Del Professore Chinato. Autant dire qu'ils sont sublimes de fraîcheur mentholée et épicée. Ses fruits sont mûrs à point, à la limite du confit. Il y a des dattes, des abricots et des raisins brunis par le soleil. La rétro olfaction oscille entre le xérès et la fève de cacao et le verre vide nous fait savourer une seconde gorgée de chocolat chaud.

KAVALAN SOLIST BRANDY CASK

Taiwan Single Malt - 59.4%, 70cl

Couleur : vieil or orangé.

Nez : ample, fin. Des agrumes (orange, mandarine), du chocolat noir et des épices (muscade, gingembre frais) forment une première séquence aromatique d'une remarquable finesse. Le ton est donné. A ce moment, l'influence du vieillissement en fût de Cognac fait ressortir de magnifiques parfums floraux (lys, lilas, lavande). Son boisé d'une grande distinction transcende le nez.

Bouche : racée, vivifiante. Avec autant de finesse qu'au nez, elle fait preuve de minéralité (mine de crayon). Elle reprend à son compte le registre floral en y ajoutant des violettes et du chèvrefeuille. Le milieu de bouche gagne encore en distinction. Du miel d'acacia et des fruits confits (coing, pomme, poire) s'en donnent à cœur joie. Du melon et des fruits exotiques (mangue, goyave) annoncent une finale suave.

Finale : onctueuse et dynamique à la fois. Ses fruits se sont déshydratés au maximum tandis que des notes de vanille-bourbon et de fine réglisse font leur apparition et entretiennent la sensation de suavité qu'elle procure. De plus en plus épicée (poivre, muscade, cumin), elle fait à son tour la part belle aux fleurs capiteuses. La rétro olfaction et le verre vide nous transportent dans les chais de la distillerie où l'on respire des parfums boisés sublimes (chêne, cèdre, tilleul).

KILCHOMAN 6 ANS, 2007 VINTAGE RELEASE

Islay Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : or vif.

Nez : ferme, puissant. Un premier nez révèle une orge maltée rayonnante d'onctuosité, recouverte d'un voile de fumée. Laitoux, il devient progressivement tourbé tout en conservant une très belle finesse fruitée et herbacée. Délié, il fait preuve de beaucoup de profondeur de champ. Son amplitude florale (muguet, lilas, rose) est un pur enchantement.

Bouche : dynamique, forte. Son attaque s'enfonce très loin dans le palais. D'une solidité à toute épreuve, son assise est composée de tourbe, de citron vert, de vanille, de noix et de sel. Elle supporte avec éclat des notes épicées (poivre, girofle, safran), de la menthe verte et de la confiture de rhubarbe.

Finale : longue, très fumée. Elle fait preuve d'une minéralité crayeuse et tactile. Laitouse (amande), elle devient au fur et à mesure plus gourmande (baba au rhum, tarte à la vanille). La rétro olfaction est florale (jacinthe) et fruitée (framboise, fraise) et le verre vide est d'une élégance fumée-tourbée rare.

KILCHOMAN 5 ANS, 2008 SINGLE CASK

Islay Single Malt - 60.5%, 70cl

Couleur : or pâle.

Nez : riche, complexe. Une tourbe cendrée et mentholée prend possession du premier nez. Il s'ouvre sur des notes sensuelles de nougatine, de verveine et de coriandre. Puis, l'orge maltée émerge au beau milieu de cet océan tourbé, fumé et salin. Par instant, ses parfums rappellent clairement ceux d'un mezcâl (agave bleue). Biscuité, il gagne en gourmandise et des rafales de poivre mettent en exergue la fraîcheur pimentée du distillat.

Bouche : pleine de vigueur, elle est également charnelle et épidermique. Avec ses notes de cendres crépitantes et rougeoyantes, elle fait feu de tout bois. En milieu de bouche, la chaleur de la salle de distillation est perceptible. Progressivement, des agrumes confits (citron) et du miel d'acacia la font évoluer vers une ambiance douce-amère pleine de personnalité.

Finale : longue, elle trépigne d'impatience à l'idée de nous faire découvrir les notes de fruits exotiques (coco, ananas), de fleurs capiteuses (lys, iris), de fruits secs (amande, noix), d'épices (cannelle, safran), de cuir de Russie, de verveine, de menthe blanche, de craie et d'épices douces (cannelle, safran, baie rose) qu'elle égrène avec beaucoup de persuasion.

LAPHROAIG 16 ANS OLD PARTICULAR

Islay Single Malt - 48.4%, 70cl

Couleur : jaune citron.

Nez : riche, concentré. Dans un premier temps, l'air ambiant est saturé par la fumée. Puis, des notes de paille et de tourbe champêtre nous emmènent à l'intérieur d'une étable. Médicinal, il évolue sur le camphre et le clou de girofle. Enfin, les fleurs blanches qui surgissent du bitume et l'odeur du lait chaud qui se répand dans l'atmosphère inscrivent cette version dans le plus pur style des grands Laphroaig.

Bouche : vive, alerte. Cette fois, c'est au tour des fruits exotiques (ananas, passion, mangue, kiwi) d'incarner avec brio le caractère singulier de ce single malt. Des épices occupent entièrement le milieu de bouche. Progressivement, elles cèdent la place à des agrumes confits (citron, pamplemousse), à de la réglisse et à des fleurs capiteuses (iris, lys).

Finale : longue, charnue. La tourbe s'approprie la réglisse tandis que les agrumes et les fruits exotiques font cause commune. Dans la cheminée, le feu vient de s'éteindre, des braises rougeoient encore. Du sel et des embruns se déposent sur de l'herbe fraîchement coupée. La rétro olfaction est simultanément terreuse et vanillée et le verre vide est lactique et exotique (passion).

LAPHROAIG 1998, OVER 15 YEARS

Islay Single Malt - 56%, 70cl

Couleur : topaze.

Nez : intense, large, profond. De l'exotisme à fleur de peau (mangue, passion), des épices fortes (girofle, muscade), du chocolat noir, des fleurs capiteuses (genêt), du charbon, une tourbe humide qui respire le sel et les embruns. De l'iode, du cuir, du bacon plus quelques fruits rouges (fraise). Une volupté, un soyeux incomparable. En un mot, ce Laphroaig est ENORME.

Bouche : merveilleuse d'onctuosité. Elle propose immédiatement toute une kyrielle de fruits, classiques, exotiques, acidulés, sucrés, amers, à la peau duveteuse ou bien plus rêche, ... Puis, place à la tourbe qui se fait tour à tour humide, sèche ou réglissée. Une intense fumée (feu de cheminée) envahit alors le palais ainsi que des notes de tabac, de zan et de bonbon pour la toux.

Finale : elle caresse littéralement le palais et l'enrobe d'une fine couche de goudron et de tabac frais. Quelques fleurs des champs parsèment les tourbières qui s'offrent à nos regards. Désormais, plus d'alternative, on est et on restera les pieds enfoncés dans la tourbe. Le Saint-Graal pour les amateurs. La rétro olfaction procure la sensation agréable de fumer un grand Havane. Le verre vide est marqué par le cœur d'artichaut et la racine de gentiane.

LEDAIG 15 ANS, 1997

Isle of Mull Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : riche, expressif. Une tourbe particulièrement herbacée et épicée (girofle, camphre) jaillit du verre. Elle est soutenue par de la réglisse verte et du chocolat amer. Sa dimension marine est mise en valeur par des notes de sel et par les embruns. Son registre fruité est dominé par les zestes de kumquat et par la confiture de mirabelle. Une fumée acre se fait de plus en plus dense.

Bouche : affirmée, élégante. Comme pour le nez, la tourbe prend immédiatement possession du palais. Elle le fait cependant avec beaucoup de tact, car elle amène avec elle du potiron, de la fleur de courgette, des épices (gingembre) et de la gentiane. Sans presque l'air d'y toucher, elle ne cesse de monter en puissance procurant beaucoup de dynamisme à une fin de bouche fumée et cendrée.

Finale : saturée de fumée, végétale et réglissée, la tourbe est devenue plus sèche. Des notes de paille et de foin coupé illustrent son caractère ensoleillé. Un léger vent marin et salin vient rafraîchir l'atmosphère. Le village de Tobermory avec ses maisons colorées est en vue et de la salle des alambics de la distillerie éponyme s'échappent les fragrances d'un distillat à la fois fruité et tourbé.

LINKWOOD 16 ANS, 1997

Speyside Single Malt - 45%, 70cl

Couleur : acajou à reflets verdâtres.

Nez : ample, conquérant. Du chocolat noir, de la réglisse, du curry, du pruneau, de la mangue, des pêches, des roses anciennes, des notes d'encaustique (cire), du bois précieux, du tabac frais, de la menthe poivrée, du cèdre, une tarte à l'abricot, une tarte tatin, du moka, des figues fraîches, des mirabelles, des fraises et des groseilles à maquereau.

Bouche : son toucher est magnifique de rugosité. Elle évoque la peau d'une pêche ou celle d'un raisin noir. Délicatement torréfiée, elle fait preuve d'une longueur exceptionnelle et ne cesse de gagner en finesse et en complexité. Vineuse, elle renvoie sans arrêt au xérès qui l'a profondément imprégnée de ses notes de cerise à l'eau-de-vie, de datte, de figue, de chocolat amer, d'amandes grillées et de fruits exotiques (banane).

Finale : capiteuse et en même temps resplendissante de fraîcheur. Son caractère épicé a pris des allures orientales (ylang-ylang, safran) tandis que des notes de mangue, de goyave et de kaki lui procurent beaucoup d'exotisme. La rétro olfaction est poudrée et chocolatée et le verre vide est un mélange d'orge maltée, de cannelle et de fleurs capiteuses (lys, iris).

LONGMORN 17 ANS, 1996

Speyside Single Malt - 57.3%, 70cl

Couleur : acajou.

Nez : riche, concentré. L'influence du vin de Xérès est somptueuse d'onctuosité et ses amers épicés font preuve de beaucoup de noblesse (noix grillée, muscade). Puis, de la verveine vient aromatiser une séquence particulièrement fruitée (orange sanguine, abricot, melon). Il évolue de manière originale sur un rancio chocolaté et praliné.

Bouche : onctueuse, rafraîchissante. Elle commence exactement là où le nez s'arrête, en dérivant des notes de chocolat. Du cuir, du miel d'amandier et des fleurs capiteuses (genêt, rose) procurent au milieu de bouche beaucoup de puissance et d'enthousiasme. Des épices (cannelle, muscade, gingembre râpé) côtoient ensuite des fruits secs (raisin, datte, figue).

Finale : longue, soyeuse. Le gâteau au chocolat qu'elle nous fait goûter est absolument délicieux. L'amertume de la fève de cacao, les sucres des fruits confits (grenade, citron), les grains de sel apportés par le xérès et l'acidité des raisins se répartissent le palais à parts égales. Des fleurs capiteuses et épicées (chèvrefeuille, lys) parfument une arrière-bouche exaltante. A son tour, la rétro olfaction est chocolatée. Le verre vide est marqué par le tabac à pipe et par les fruits d'automne (châtaigne).

LONGMORN 1964

Speyside Single Malt - 43%, 70cl

Couleur : acajou à reflets verdâtres.

Nez : profond, ferme. Dès le premier nez, on succombe aux parfums de clémentine, de cuir, d'encastique et de poivre gris qui s'échappent du verre. Empyreumatique, il évolue sur le tilleul, le cèdre du Liban et sur la badiane. Plus tard, il devient médicinal (onguent, moutarde). Au plus loin de la palette aromatique, on aperçoit des fruits secs (datte, figue).

Bouche : magnifique de suavité. Elle enrobe les papilles d'une fine couche d'huile de noix. Son amertume chocolatée est du plaisir à l'état pur. L'orge maltée s'est quant à elle frayée un chemin, ce qui la fait resplendir de maturité. Des fruits exotiques (kaki, mangue, goyave) sont présents également à profusion. Elle se prolonge sur le chocolat chaud et sur les épices douces (gingembre, cannelle).

Finale : longue, généreuse. De la réglisse noire donne le change à des oranges sanguines tandis que dans le même temps une note de bois brûlé accompagne de la vanille-bourbon. Voilà pour son caractère gourmand. Pour le reste, elle est devenue tertiaire : feuilles mortes, champignons, mousse, noix sèches, miel de tilleul, plantes infusées. La rétro olfaction est onctueuse et le verre vide est sous l'influence du xérès.

MACALLAN SPEYMALT 1965

Speyside Single Malt - 43%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets ambrés.

Nez : à la fois rond et vif. Les fruits secs (datte, figue, noix) témoignent de l'influence du xérès. Il évoque l'Andalousie au plus fort des chaleurs estivales. Au fur et à mesure, mètre par mètre, l'orge maltée remonte à la surface de la palette aromatique. Elle est accompagnée de délicieux agrumes (mandarine, kumquat), de miel de tilleul et de caramel au beurre salé.

Bouche : ample, tendue. Sans se laisser aller à la douceur, elle gagne considérablement en onctuosité par rapport au nez. Cependant, elle reprend vite le chemin de l'Espagne pour mieux nous faire savourer ses notes de xérès oloroso gorgées de noix, de framboises macérées, de cerise à l'eau-de-vie et de sel. Des fèves de cacao, du curry et des oranges précèdent la finale.

Finale : longue, chaleureuse. La fermeté gustative ne se dément pas. Solaire, elle devient réglissée et évoque l'huile des meilleurs tabacs à pipe. Saturée de fruits confits (citron, cerise) et secs (abricot, noix de cajou), elle s'installe définitivement à Sanlucar de Barrameda.

MACKMYRA BRUKS

Suède, Single Malt - 41.4%, 70cl

Couleur : or pâle.

Nez : fin, précis. 1) de l'herbe verte, de la cannelle, de la coriandre, une pointe de sel. 2) de la vanille, de la menthe verte, de l'huile de ricin, du trèfle. 3) du bois précieux, de la verveine, du poivre, des zestes d'agrumes (citron, pamplemousse). Voici de quoi sont faites les 3 séquences que le nez propose sans aucune brusquerie.

Bouche : élégante, racée. Une place de choix est octroyée à l'orge maltée. Son entourage immédiat est composé de fleurs des champs, d'herbe coupée et de noix verte. En circonférence, on trouve des agrumes, des fruits frais (pomme, poire) et de la vanille. Elle devient au fur et à mesure épicée et camphrée.

Finale : longue, persuasive. Se nourrissant d'orge maltée, de fleurs, d'herbe fraîche, d'agrumes, de vanille et de poivre, elle revisite intégralement la bouche. Avec le temps, elle se montre particulièrement exotique (ananas, grenade). La rétro olfaction est irisée et florale et le verre vide est intensément épicé et réglissé.

MIDDLETON 1998 FIRST FILL SHERRY CASK

Irlande, Single Pot Still - 60%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : empyreumatique, ferme. Des notes cacaotées, torréfiées et boisées (santal, cèdre) mettent en exergue l'influence du vin de xérès sur la palette aromatique. Au fur et à mesure, il devient de plus en plus fruité (noix, abricot, pêche blanche) et épicé (safran, coriandre). Des oranges confites mélangées au rancio des cerises à l'eau de vie forment ensuite un duo plein de charme.

Bouche : tendue, pleine de vivacité. De l'orge et des épices se déposent sur la langue tandis que les parois du palais sont enrobées de praline, de réglisse et de fruits secs (noix de cajou, amande, noisette). Merveilleusement équilibrée, elle est dotée d'une fine amertume boisée. Des fruits gorgés de sucres (ananas, pomme, prune) témoignent d'une fin de bouche juteuse à souhait.

Finale : longue, soyeuse. Des notes d'agrumes (pamplemousse), de fleurs capiteuses (lys, iris), de réglisse, de toffee, de raisins de Corinthe, de feuilles de thé infusées, de rhubarbe et de menthe poivrée précèdent une rétro olfaction savoureuse à la manière d'un café liégeois. Le verre vide est marqué par le bâton de réglisse.

MIYAGIKYO 1999 LIGHT PEAT

Honshu Single Malt - 61%, 70cl

Couleur : or vif à reflets verts.

Nez : fin, racé. Dans un premier temps, il affiche avec fermeté son caractère minéral (craie, mine de crayon) avant qu'une tourbe plutôt herbacée et médicinale (baume) ne prenne possession des lieux. A l'aération, des agrumes (pamplemousse, citron) lui procurent beaucoup de vivacité. Cette nervosité est toutefois tempérée par des notes laiteuses (amande) et florales (lys, chèvrefeuille).

Bouche : magnifique de délicatesse, exotique à souhait (passion, mangue), miellée, caressante, elle propose une entame d'une rare suavité. Plus sauvage, le milieu de bouche se cabre et laisse la tourbe et la fumée occuper pleinement l'espace. Une fine amertume cendrée et réglissée précède l'arrivée de nombreuses plantes aromatiques (sauge, romarin, oseille). Sa minéralité nous renvoie au nez.

Finale : élancée, nuancée. De manière originale, la tourbe s'est faite plus crémeuse. Elle constitue la colonne vertébrale des saveurs fruitées (pomme, poire), épicées (genièvre, gingembre) et florales (rose, muguet) qui arrivent en point d'orgue. Le verre vide est un pur enchantement réglissé, chocolaté et tendrement terreux. La rétro olfaction est altière et rafraîchissante.

MORTLACH 22 ANS, 1990

Speyside Single Malt - 54.4%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets légèrement ambrés.

Nez : fin, nuancé. Dans un premier temps, d'onctueuses notes de toffee et de crème de marron côtoient des fleurs capiteuses (lys, lavande). Ensuite, il évolue sur les fruits confits (prune, mirabelle), les fruits secs (datte, pruneau) et les épices douces (baie rose, gingembre). Particulièrement harmonieuse, la palette aromatique trouve son point d'ancrage en pleine aire de maltage.

Bouche : riche, affirmée. Ses notes de rancio évoquent un xérès oloroso. Les fruits secs sont bien évidemment de la partie (abricot, figue, amande), mais on trouve également des traces de sel. Elle prend au fur et à mesure une dimension plus exotique (banane très mûre) et plus huileuse. Des notes végétales (tabac à pipe) ponctuent la fin de bouche avec beaucoup d'élégance.

Finale : « vivacité et fermeté », telle est sa devise. Reposant sur un distillat inaltérable, elle laisse l'orge maltée s'exprimer comme bon lui semble. De cette colonne vertébrale s'échappent du caramel au beurre salé, des citrons verts et des épices nobles (cardamome). La rétro olfaction est chocolatée et le verre vide est irrémédiablement réglissé et malté.

THE NEW ZEALAND WHISKY 15 ANS DOUBLE WOOD

Nouvelle-Zélande, Single Malt - 40%, 70cl

Couleur : vieil or ambré.

Nez : ample, fin. Le xérès et le bourbon jouent d'égal à égal. Le chocolat, les noix, l'encens, les cerises représentent le premier nommé tandis que la vanille, la crème fraîche, les épices (poivre blanc, camphre) et le bois brûlé incarnent le second. Au fur et à mesure, des notes d'abricot ainsi qu'une tourbe très légère prennent le devant de la scène.

Bouche : affirmée, exubérante. Si elle reprend à son compte la dichotomie du nez, elle donne un très léger avantage au xérès. Ainsi, des pêches abricotées, des pivoines, des cendres et une fine liqueur cacaotée prennent possession du palais. Vanillée, elle finit par s'étendre sur de l'herbe fraîchement coupée.

Finale : longue, soyeuse. Ses parfums et ses saveurs de fleurs capiteuses (rose, pivoine) élèvent le débat. Sans l'air d'y toucher, elle imprègne ensuite intégralement le palais d'une fine liqueur pralinée et mentholée. Le xérès a définitivement pris l'ascendant, ce que confirme la rétro olfaction torréfiée ainsi que le verre vide précieusement boisé et épicé.

THE NEW ZEALAND WHISKY 1989 CASK STRENGTH

Nouvelle-Zélande, Single Malt - 54.2%, 70cl

Couleur : or vif.

Nez : puissant, affirmé. Une fine pellicule de chêne enrobe une très légère trace de tourbe huileuse ainsi que des fruits mûrs (pomme, mirabelle). Des épices montent progressivement à la surface de la palette olfactive (poivre, muscade, girofle), tandis que la tourbe gagne en intensité. Elle est médicinale (ricin, benjoin) et minérale (ardoise, glaise).

Bouche : douce, onctueuse. Elle donne très nettement la priorité au registre fruité, avec une composition de mirabelles, de pêches abricotées et d'agrumes confits (orange, mandarine). La peau de ces fruits est duveteuse et leur chair merveilleusement onctueuse. Au fur et à mesure, de nouveaux fruits, plus secs (noix verte, amande, noisette), font leur apparition.

Finale : à l'instar de la bouche, elle se révèle douce et tendre. Une délicate amertume réglissée lui procure beaucoup d'allonge. Des agrumes confits côtoient de fines notes boisées (chêne neuf). Au fur et à mesure, elle devient logiquement vanillée et chocolatée. La rétro olfaction voit la tourbe effectuer une tentative de retour assez vite avortée cependant. Le verre vide est quant à lui tourbé, médicinal et floral (chèvrefeuille).

NIKKA COFFEY GRAIN 1999

Honshu Coffey Grain - 60%, 70cl

Couleur : jaune doré intense.

Nez : subtil mélange de fraîcheur et de fermeté, il commence par dévoiler des notes de moutarde, d'eucalyptus et de vanille. Finement boisé et torréfié (café vert), il laisse ensuite s'exprimer pleinement son caractère céréalière. Le maïs occupe dès lors le devant de la scène avec brio. Au fur et à mesure, des épices (poivre noir, muscade, léger curry) complètent ce tableau capiteux.

Bouche : ample, chaleureuse. Elle brille par sa finesse et par sa soif insatiable de découvertes d'horizons lointains. Parcourant des champs de maïs et d'orge à vive allure, elle nous emmène au bord de rizières inondées de soleil. Peu à peu, l'orge affirme avec douceur son tempérament malté tandis que de nouvelles épices plus herbacées (cardamome) ainsi que du tilleul embaument la fin de bouche.

Finale : longue, soyeuse. De nombreux fruits ont fait leur apparition : poire Williams, pomme Golden, mirabelle, clémentine... Leur jus sucré inonde littéralement le palais. De la vanille-bourbon accentue encore l'élégance de son boisé. En rétro olfaction, ce sont les céréales qui ont repris l'ascendant, la boucle est ainsi bouclée. Le verre vide est épicé (cannelle), malté et chocolaté.

NIKKA COFFEY MALT 1998

Honshu Coffey Malt - 57%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets topaze.

Nez : riche, concentré. Du cuir, de la noix fraîche ainsi qu'une pincée de safran mettent en exergue la complexité et la beauté du premier nez. Encore plus chatoyant, le second nez se révèle plus floral (tilleul, verveine, sauge) et acidulé (orange, pamplemousse). Surgissant du plus profond de la palette aromatique, une fine note cacaotée et boisée (chêne) fait surface.

Bouche : mélange de fermeté et d'onctuosité, elle se révèle parfaitement équilibrée. De la gelée de coing et du miel d'acacia côtoient des notes herbacées (foin). Une vivifiante amertume (amande, réglisse verte) transporte le milieu de bouche en pleine aire de maltage. Chaleureuse, son atmosphère s'est chargée d'humidité, de fruits confits (datte, abricot) et exotiques (banane, noix de coco).

Finale : capiteuse, généreuse. Après avoir prolongé longtemps l'intensité gustative de la bouche, elle fait la part belle aux épices fortes (poivre noir, muscade) et aux piments. Balsamique (pin, cèdre), elle évolue naturellement vers des notes de tabac (Havane) et de cendres. La toute fin de bouche est fruitée (pomme, prune). Le verre vide est malté et crémeux.

PADDY CENTENARY LIMITED EDITION

Irlande, Blended Irish Whiskey - 43%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets topaze.

Nez : ferme, vif. Une amertume marquée par les zestes d'agrumes et par quelques épices lui procure d'entrée beaucoup de personnalité. Il s'arrondit et devient même miellé (bruyère, lavande). Peu après, des fruits frais (pomme, pêche) côtoient d'autres fruits, secs cette fois (noix, datte), de la réglisse et du chocolat.

Bouche : avec toujours la même fermeté, elle déploie son tempérament épicé (poivre, cannelles) et capiteux (chèvrefeuille, iris, pivoine). Le milieu de bouche est à son tour liquoreux (gelée de coing, confiture de reine-claude). Rattrapée par une belle amertume pralinée, elle révèle au fur et à mesure des fruits exotiques (ananas, kaki) et des fruits noirs (cassis, mûre, myrtille).
Finale : longue, avec beaucoup de tranquillité, elle affirme ses origines irlandaises. Ainsi, avec complexité et harmonie, les fruits et les céréales se partagent la fin de bouche. Elle évolue sur des notes de vanille, de café et de réglisse verte. La rétro olfaction est maltée et crémeuse. Le verre vide est quant à lui herbacé et mentholé.

PENDERYN SINGLE CASK

Pays de Galles, Single Malt - 61.2%, 70cl

Couleur : jaune pâle.

Nez : fin, plein de fraîcheur. Il commence par dévoiler des notes de concombre, de foin coupé et son caractère médicinal (baume, camphre). Vanillé et finement boisé (chêne), il devient au fur et à mesure de plus en plus épicé (cannelle), réglissé et acidulé (citron vert, pamplemousse).

Bouche : explosive, surprenante. Des fruits rouges et noirs inondent le palais, il y a des framboises, des fraises, des myrtilles et des cassis. Ils s'emparent à ce point du palais qu'on les retrouve en milieu de bouche accompagnés de fruits exotiques (mangue, passion, kaki). Ensuite, du buis et des plantes salées (saicornes, oreilles de cochon) apportent une touche de verdure irisée et de la structure.

Finale : longue, empyreumatique (bois brûlé). Des citrons confits, des plantes aromatiques (sauge, romarin) et des épices douces (cannelle, gingembre) marquent de leur empreinte le début de la finale. Les mêmes fruits rouges et noirs refont de temps à autre leur apparition tandis que de nouveaux fruits (mirabelle, reine-claude) procurent beaucoup de douceur à la rétro olfaction. Le verre vide nous fait respirer l'odeur des chais.

PORT DUNDAS 1989 CLOSED DISTILLERIES

Lowland Single Malt - 53.4%, 70cl

Couleur : or vert.

Nez : fin et ferme à la fois. Sa fraîcheur mentholée et vanillée prend des allures d'absinthe et d'anis. De la réglisse verte et des épices (cumin, coriandre, graine de moutarde) confirment cette évolution végétale. Il révèle au fur et à mesure des notes de fruits secs (amande, noix) et de raisins blancs croquants à souhait. L'ensemble racé possède beaucoup de vivacité.

Bouche : soyeuse, gourmande. De calissons d'Aix en galette des rois, elle déploie son caractère gourmand. Du lait d'amande, des fruits frais (ananas, figue), des épices douces (cannelle, cumin) et des feuilles de tabac soulignent la complexité du milieu de bouche. Progressivement, elle nous emmène cueillir des concombres, des potirons, de la menthe verte et du basilic dans un potager bien garni.

Finale : tendre et équilibrée. Saline, elle court à travers des champs de blé et d'orge sur le point d'être moissonnés. De-ci, de-là, un bosquet lui permet de prendre le frais et de respirer l'odeur des sous-bois (lichen, champignons). Elle préfère cependant profiter des rayons du soleil et se délecter de fruits juteux (poire et de nouveau le raisin blanc). La rétro olfaction est vanillée et herbacée et le verre vide capiteux et épicé.

PORT DUNDAS 30 ANS, 1982 DIRECTOR'S CUT

Ecosse, Single Grain - 58.1%, 70cl

Couleur : or soutenu.

Nez : ferme, précis. Une liqueur miellée et abricotée, de la réglisse, du gingembre râpé, des fruits exotiques (mangue) mises bout à bout, toutes ces notes dressent le portrait d'un single grain en pleine force de l'âge. Ce tableau plein de maturité est complété par de la vanille, des épices boisées (muscade, poivre) et par des fleurs capiteuses (concrète d'iris, réséda).

Bouche : nette, montante. Avec vivacité, l'attaque en bouche impose ses notes de vanille, de lait entier, de coing et de cannelles. Admirable de puissance, elle se montre de plus en plus capiteuse (lys, gardénia) et plantureuse (verveine, estragon, cerfeuil). Elle fait preuve d'une jeunesse inouïe avant de devenir gourmande (cake aux raisins) et orientale (loukoum, pétale de rose).

Finale : longue, équilibrée. Une fine couche de cendres se dépose sur des citrons verts. Cette image définit à merveille toute l'originalité de ce Port Dundas, véritable mélange de douceur, de puissance, de simplicité et de complexité réunies. La rétro olfaction est onctueusement vanillée et le verre vide est floral, finement boisé et vineux (raisin noir).

PORT ELLEN 1979 RARE OLD

Islay Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : or soutenu.

Nez : fin, profond. De nombreux fruits (poire, pomme, ananas, citron) viennent rafraîchir une tourbe divinement élégante. Port Ellen respandit dès les premiers instants. Du sel, du gingembre, du poivre blanc et des algues nous emmènent ensuite respirer l'air frais de la mer. Puis, une fine fumée se détache sur un ciel bleu azur alors que les pagodes de l'ancienne distillerie se dressent devant nous.

Bouche : délicate, racée. La tourbe omniprésente s'approprie le palais avec grâce et distinction. Laitieuse (coco), herbacée, réglissée, épicée (muscade), médicinale (baume, camphre), fruitée (mirabelle, poire Williams), florale (vétiver), légèrement cendrée, huileuse, douce-amère (citron vert) et vanillée, elle est avant tout un modèle de finesse et d'équilibre.

Finale : longue, interminable. Elle conserve longtemps toutes les saveurs de la bouche avant de devenir finement cacaotée. Insatiable, elle repart de plus belle à travers les champs de tourbe et d'orge qui la séparent de son élément de prédilection : la mer. Des notes de poisson fumé et de coquillages précèdent une rétro olfaction gorgée de sels minéraux. Plus tard, une tourbe épicée et herbacée s'échappe du verre vide.

PUNI ALBA

Italie, New Spirit - 43%, 70cl

Couleur : or vif.

Nez : fin, équilibré. Une entrée en matière particulièrement agréable propose un cocktail à base de citrons jaunes, de poivre blanc, de vanille et de coriandre fraîche parsemé d'une pincée de sels minéraux. Il évolue sur le miel de bruyère et sur les fruits rouges (fraise, groseille). La jeunesse du distillat revendique son droit à l'émancipation.

Bouche : affirmée, précise. Elle donne sa préférence aux citrons confits. Plus tard, des pommes et des poires se servent d'un lit de paille comme d'un duvet. Alertes, elle évolue vers les épices (gingembre, badiane) et le chocolat. Du caramel au beurre salé et du toffee annoncent déjà une finale gourmande.

Finale : elle reprend à son compte les principaux ingrédients du nez et de la bouche puisque les pommes, les poires, les agrumes et le sel sont de la partie. S'y ajoutent des notes de foin coupé et des plantes (verveine, camomille). La rétro olfaction évoque à la fois une tarte au citron meringuée et des oranges pressées. Le verre vide est pimenté et malté.

REDBREAST 21 ANS

Irlande, Single Pot Still - 46%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : ample, ferme. Redbreast se décline dès le premier coup de nez. Des branches de cassissiers couvertes de baies, des fruits de la passion, des pêches abricotées et des épices fines (cannelle, gingembre) sont là à profusion. Il évolue sur des notes de vanille et de chocolat ainsi que sur les fleurs capiteuses (lys, genêt).

Bouche : à la fois onctueuse et vive. Prférant dans un premier temps faire preuve d'exotisme (banane, ananas), elle possède un toucher très délicat. Des épices (poivre, muscade) procurent au milieu de bouche beaucoup de dynamisme. Des fruits rouges, cette fois des framboises et des fraises effectuent leur retour tout en douceur et en onctuosité. Du miel de tilleul et de la coriandre fraîche parachèvent la palette gustative.

Finale : longue, soyeuse. Véritable corbeille, elle est composée de fruit frais (pomme, poire, mirabelle), de fruits exotiques (fruit de la passion, ananas) et de fruits secs (abricot, figue). Elle se prolonge sur les épices (gingembre râpé) et sur la liqueur de gentiane. La rétro olfaction est marquée par le cassis et le verre vide évoque un paysage d'automne aux couleurs rougeoyantes et marron.

SPEYBURN 25 ANS

Speyside Single Malt - 46%, 70cl

Couleur : vieil or.

Nez : riche, profond. Des agrumes (citron vert, pamplemousse), des plantes aromatiques (verveine, sauge, tilleul) et des herbes (luzerne, foin) animent avec une rare intensité le premier nez. Il s'ouvre sur des notes médicinales (baume) et camphrées. Du chêne et de l'orge maltée apposent ensuite une signature minérale (encre de chine, schiste). A l'aération, il prend une ampleur fruitée remarquable (ananas, pêche blanche, fraise).

Bouche : ferme, étoffée. Elle prolonge admirablement le nez. L'orge maltée occupe un rôle majeur. Grâce à elle, des fruits (pomme, poire), des épices (girofle, cumin) et des fleurs capiteuses (gardénia, genêt) peuvent s'exprimer sans retenue. Jamais emphatique, elle fait même preuve d'austérité, quasiment de religiosité (encens, cuir de Russie).

Finale : longue, tendue. L'orge est déclinée à tous les stades : verte et plein champ, mûre, fermentaire, levurienne, fruitée (citron, poire), florale (lavande, lilas) et pimentée. Cette variante sur un thème unique possède une profondeur et une majesté qui force l'admiration. La rétro olfaction est tannique et jeune. Le verre vide est floral (tubéreuse), herbacé (foin coupé) et racinaire (gentiane).

STRATHISLA 1965

Speyside Single Malt - 43%, 70cl

Couleur : acajou.

Nez : délicat, aérien. Des notes de vernis et de cire d'abeille côtoient des agrumes gorgés de sucres ainsi que du tabac frais et du pain d'épices. Sa magnifique oxydation le fait évoluer vers des cerises à l'eau-de-vie. Il évoque également un alcool de framboise. C'est dire la vitalité aromatique de ce Strathisla. Du chocolat, des épices et de la réglisse noire arrivent en point d'orgue.

Bouche : mélange d'onctuosité et de fermeté, elle fait preuve de beaucoup d'originalité. De la toile émeri et de la pierre ponce précèdent des notes d'encaustique (cire, vieux bois). Poudrée, elle évolue sur le cacao et sur la résine de pin. Au fur et à mesure, elle se montre de plus en plus fruitée (abricot, orange). Des fruits rouges écrasés (fraise, framboise) mettent en exergue son caractère gourmand.

Finale : longue, intense. Le xérès et l'orge maltée se livrent un duel épique. Ainsi, des noix grillées, des fleurs capiteuses (lys), des cerises, des amandes et du cuir rivalisent de présence avec de l'herbe fraîchement coupée, du malt vert, du clou de girofle et de la cardamome. Cette ambiance fruitée/végétale procure au contact de la bouche beaucoup de sensualité et de vinosité (xérès oloroso).

TALISKER 18 ANS

Isle of Skye Single Malt - 45.8%, 70cl

Couleur : vieil or.

Nez : fin, racé. Le premier nez est remarquablement équilibré. De la vanille, du chocolat, des agrumes confits, des noix et de la cire d'abeille côtoient de la menthe verte, de la tourbe, de la fumée, des cendres et des épices (muscade, girofle). Son raffinement en impose. Sans être spécialement tourbé, ce Talisker revendique fièrement son appellation « single malt des îles ».

Bouche : ample, délicate. Encore plus fine que le nez, elle répand sur le palais des saveurs sucrées, salines, épicées et camphrées absolument délicieuses. Océanique, elle est de temps à autre submergée par des notes de poivre noir, de landes, de prés-salés, de citrons verts et d'oranges sucrées. Une amertume pleine de tonicité l'aère constamment. Le charme de Talisker opère à fond.

Finale : rugueuse, ferme. Désormais, la tourbe est ultra dominante. Elle l'est d'autant plus qu'elle a pris la mesure du caractère fruité et vanillé de la bouche. Son travail de sape a donc porté ses fruits. En rétro olfaction, l'orge maltée respire de sincérité et le verre vide est à la fois fruité, chocolaté et tourbé.

TALISKER PORT RUIGHE

Isle of Skye Single Malt - 45.8%, 70cl

Couleur : topaze à reflets ambrés.

Nez : chaud, capiteux. Les épices et la tourbe de Talisker sont enrobées par des fruits noirs (raisin, mûre). L'orge maltée est blottie juste derrière. Elle sert de support à la palette aromatique. Sa douceur chocolatée et réglissée est particulièrement moelleuse. Une pointe de sel traîne en circonférence de ce nez équilibré.

Bouche : onctueuse, duveteuse. Les fruits noirs dominent le tout début de l'attaque en bouche. Ils s'effacent pour laisser place à la tourbe (moelleuse), au sel et aux épices (poivre, muscade). A l'instar du nez, l'ensemble ne manque pas non plus d'équilibre. Le milieu de bouche voit s'intensifier la sensation de douceur qui règne. Toutefois, elle devient plus amère (citron, pamplemousse) et camphrée.

Finale : douce, soyeuse. A son tour médicinale (baume, ricin), elle est en même temps tendrement terreuse et gourmande (éclair au chocolat). Des fruits effectuent alors un retour en force : on trouve des fraises, des framboises, mais aussi des kiwis et des kakis. La rétro olfaction est finement tourbée et le verre vide hésite entre la tourbe, la bouillie d'orge, les fruits frais et la mine de crayon.

THE ENGLISH WHISKY CLASSIC

Angleterre, Single Malt - 43%, 70cl

Couleur : jaune paille.

Nez : frais, enlevé. Tout d'abord proche du distillat (malt vert, noix fraîche, réglisse verte, nougat), il gagne rapidement en maturité. Des notes de vanille, d'épices (gingembre), de fruits (prune, presque le pruneau), de lait de coco et de poudre de riz sont là pour en témoigner.

Bouche : fine et vive à la fois. Son attaque est sereinement fruitée (melon, pomme Golden). Dans le même temps, elle est traversée par des notes florales (violette, lilas mauve, lavande) d'une grande distinction. De la menthe blanche et de la concrète d'iris renforcent son tempérament capiteux. Elle se prolonge sur un mélange surprenant de café au lait et de noix verte.

Finale : longue, du lait d'amande douce enrobe progressivement les papilles. Elle emboîte le pas sur l'orge malté, puis décide de nous emmener dans son potager cueillir des haricots verts, des petits pois, un bouquet de persil et des tomates juteuses. La rétro olfaction est chocolatée et le verre vide restitue des parfums de distillation et de chêne.

THE EPICUREAN BLEND

Ecosse, Blended Scotch - 43%, 70cl

Couleur : vieil or.

Nez : riche, complexe. Son centre est huileux et presque fumé. Très ouvert, il devient végétal (chou-fleur), herbacé (foin coupé) et chocolaté. De la cire d'abeille, du camphre et de la menthe recouvrent progressivement la palette aromatique. Son très joli style « à l'ancienne » est le fruit de l'assemblage de vénérables single grains et de vieux single malts.

Bouche : ferme, concentrée. Une très légère note de fumée et de tourbe refait surface. Elle prend son temps pour se retirer au profit de nombreuses plantes aromatiques (romarin, cerfeuil, tilleul), d'agrumes confits (citron vert, mandarine) et de fleurs capiteuses (lilas, lavande). La toute fin de bouche est particulièrement harmonieuse et élégante (bois de rose).

Finale : longue, équilibrée. Elle se révèle également saline (salicornes) et fumée (saumon). Une très fine amertume réglissée entraîne ces notes vers plus de fruit (pomme, poire) et de maturité (sous-bois, encens). Elle est d'une concision et d'une précision sans faille. La rétro olfaction ajoute de la vanille et des fruits exotiques (mangue, passion). Le verre vide est légèrement fumé, malté et capiteux (concrète d'iris).

THE PEAT MONSTER 10TH ANNIVERSARY

Ecosse, Blended Malt - 48.9%, 70cl

Couleur : or vif.

Nez : intense, capiteux. La fumée est répartie sur la totalité de la palette aromatique et domine des notes d'orge maltée, de verveine et de curry. Il fait preuve en même temps de beaucoup de finesse et de longueur. Des légumes (petits pois, haricots verts) lui procurent ensuite une agréable fraîcheur végétale.

Bouche : dynamique, onctueuse. L'orge maltée tourbée répand des saveurs de sucre d'orge et de menthe blanche. La fumée a cédé du terrain au profit de la tourbe. Celle-ci est diaphane et équilibrée. Elle laisse des fruits (pomme, poire) s'exprimer à leur guise. Réglissée, elle s'enrichit de notes marines et de fleurs blanches (muguet, œillet).

Finale : longue, mélange de douceur et d'âcreté, elle oscille entre les fruits et les cendres. Des agrumes confits (citron, pamplemousse), de l'herbe fraîchement coupée et des noix viennent à la rencontre d'une rétro olfaction tourbée et fumée. Le verre vide est quant à lui herbacé (foin coupé, luzerne).

TORMORE 16 ANS UNCHILL FILTERED

Speyside Single Malt - 48%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets cuivre orangés.

Nez : capiteux, ferme. Il va d'emblée à l'essentiel, c'est-à-dire l'orge maltée, le miel de bruyère, les fruits confits (pêche, abricot), exotiques (kiwi, cumbava). L'ensemble est d'une remarquable plénitude. De la glace vanille et des noix de coco viennent au fur et à mesure recouvrir d'une pellicule blanchâtre la palette olfactive.

Bouche : à la fois délicate et exubérante. Des fruits exotiques (mangue, passion) envahissent d'un coup le palais. Une fois passée cette entrée en matière que le nez n'annonçait pas forcément, elle fait preuve d'un équilibre salin époustoufflant. Lactique, elle se prolonge sur des notes de chocolat au lait, de noix fraîche et de vanille. Au fur et à mesure, une belle amertume de fruits (peau de pêche) enrobe les papilles.

Finale : longue, tendue. Son registre épicé s'est mis en place. Du poivre noir, du gingembre frais et des clous de girofle sont là pour en témoigner. Elle s'assouplit à peine et propose ensuite de savourer quelques fruits frais (ananas, pomme mûre). La rétro olfaction est gourmande (calisson d'Aix) et le verre vide est terrien et champêtre (pissenlit, marguerite).

TULLAMORE DEW PHOENIX

Irlande, Blended Irish Whiskey - 55%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : vif, puissant. Des agrumes confits (orange, mandarine), des épices fortes (girofle, muscade) et des plantes aromatiques (sauge, romarin) composent un premier nez enlevé et tonique. Il évolue vers plus de rondeur miellée et florale (lavande). Peu à peu, les céréales lui procurent beaucoup de chaleur maltée et d'onctuosité.

Bouche : nette, franche. Elle impose d'entrée des fruits rouges et noirs (framboise, cassis) et exotiques (mangue, goyave). Cette entrée en matière très « Irish » se poursuit sur des notes abricotées et vanillées. Une fine amertume herbacée vient ensuite recouvrir la palette gustative qui évolue vers des notes de sous-bois (mousse).

Finale : plutôt longue, elle est légèrement réglissée et vanillée. L'influence du xérès révèle des notes de moka et de toffee. Elle se développe sur les épices (gingembre, cannelle) et sur les fruits secs (amande, noix). La rétro olfaction reprend des couleurs fruitées (poire, prune) et le verre vide est frais et vanillé.

YOICHI 1988 HEAVY PEAT

Hokkaido Single Malt - 62%, 70cl

Couleur : vert or soutenu à reflets cuivrés.

Nez : à la fois ample et élégant. Saturé d'odeurs de tourbe, le premier nez révèle également des notes de graines de moutarde, de la gelée de coing, des fleurs capiteuses (pivoine, lilas), de la noix de Pécan, du citron vert, du bâton de réglisse et même quelques fruits rouges et noirs (framboise, mûre...). Il évolue vers toujours plus d'épices (badiane, cannelle, gentiane) à mesure que la tourbe gagne en intensité.

Bouche : surpuissante. Le moins que l'on puisse dire est que son attaque est ferme et volontaire. Les premières minutes sont exclusivement réservées à la tourbe. Celle-ci est tour à tour huileuse, onctueuse, grasse, teintée de fumée, salée, cendrée... Magique, elle laisse le palais frais. Au fur et à mesure, des fruits (abricot, mangue) libèrent leurs sucres et procurent à la fin de bouche une texture délicieusement moelleuse et pulpeuse.

Finale : onctueuse, huileuse. La tourbe est à son paroxysme. Des notes de tabac, de brindilles sèches, de chocolat noir, de bacon et de cuir sont posées sur un épais tapis de mousse. L'ambiance est automnale. Au fil du temps, elle prend racine dans une terre humide, laissant s'exprimer en toute liberté de la gentiane, du gingembre et du clou de girofle. Étonnant, le verre vide est tourbé et fumé.

ALIPUS SAN ANDRES

Mexique, Oaxaca, Mezcal - 48%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : fin, expressif. Ses parfums épicés et fruités (abricot, fraise) sont d'une telle distinction qu'ils revêtent des senteurs orientales (pétale de rose). Ensuite, des grains de sel et de poivre rose viennent transcender son caractère floral (pivoine, jacinthe) et laiteux (jus d'agave). Minéral, dans une évocation tourbée-fumée, il trace un sillon dans une terre rouge très fine.

Bouche : douce, riche. Elle nous emmène visiter les champs d'agave. Un air vif et léger caresse les papilles et des citrons verts lui procurent juste ce qu'il faut d'acidité pour que son équilibre soit parfait. Toujours aussi délicates, les épices font preuve en même temps d'une présence incroyable. La coriandre prend une teinte bleutée qui évoque celle de l'ardoise.

Finale : longue, chaleureuse, fraîche. Elle repousse de plus en plus loin les frontières gustatives. Un ciel bleu azur d'une pureté absolue et des collines arides s'offrent à nos yeux. Des notes de poivre gris, de lait d'agave, de poudre de cacao, d'agrumes confits (citron) et de fruits frais (poire, ananas) procurent une dimension poétique à la fin de bouche.

ALIPUS SAN BALTHAZAR

Mexique, Oaxaca, Mezcal - 48.3%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : altier, fin. Une note de goudron et de terre constitue un premier écran. Derrière, du poivre, du sel et des citrons déploient, avec harmonie et dans le sens de la largeur, leurs arômes soutenus. En profondeur, se trouvent du lait d'agave, des herbes de Provence, d'autres épices (muscade, girofle) ainsi que de la fumée de tourbe.

Bouche : à la fois ferme et tonique. Les épices se déposent sur le bout de la langue, les agrumes sur les côtés et le sel un peu partout. Son équilibre est superbe de précision. En milieu de bouche, des feuilles de menthe et de laurier lui procurent beaucoup de noblesse. Elle se prolonge sur les épices fraîches (cardamome, coriandre, aneth).

Finale : longue, duveteuse. Des citrons confits et des noix sèches rythment l'entame de la finale et l'orientent vers un registre plein de maturité. Des notes de terre, de bacon et de réglisse lui succèdent avec brio et élégance. La rétro olfaction est poivrée et salée comme il se doit. Camphré, terreux et laiteux, le verre vide ne lui cède en rien en terme d'authenticité.

ARTISAN 40 JUNMAI DAI-GINJO 2012

Japon, Nihonshu - 16%, 72cl

Couleur : irisée à reflets verts.

Nez : frais, verdoyant. Des notes légèrement anisées côtoient des grains de riz et du caramel au beurre salé. Il évolue sur les fruits frais (pomme, prune) et sur le miel de tilleul. Quelques fruits rouges, notamment la framboise, arrivent ensuite en point d'orgue d'un nez voluptueux à souhait.

Bouche : nette, vive. Son attaque épicée (safran, cannelle) se révèle même au fur et à mesure pimentée et mordante. Puis, des grains de riz roulent sur le palais, leur texture onctueuse est absolument délicate. Elle libère de très agréables notes végétales (herbes vertes) et florales (gardénia, iris). Sa belle acidité et ses notes miellées font penser à un muscat de Rivesaltes.

Finale : longue, étoffée. Des fruits secs (datte, figue) lui procurent beaucoup de consistance. Sans être sévère, elle reste très concentrée sur son sujet : le riz. Ses épices sont devenues à leur tour piments. La rétro olfaction est laiteuse et plantureuse (romarin, gentiane). Le verre vide est chocolaté et réglissé.

ARTISAN 50 JUNMAI DAI-GINJO 2012

Japon, Nihonshu - 14.8%, 72cl

Couleur : irisée.

Nez : fin, racé. Le premier nez révèle très précisément des notes de fruits exotiques (banane, litchi) et de fleurs capiteuses (gardénia, géranium). Il évolue sur les agrumes (orange, citron) et sur les noix fraîches. Puis, des fruits secs (abricot, datte) se partagent avec le riz la finale de la palette aromatique.

Bouche : à la fois ferme et ronde. Son acidité est remarquablement intégrée à ses notes moelleuses de moka et de toffee. Elle fait ensuite la part belle au tabac (Havane) et aux fleurs blanches (muguet, lilas). Le milieu de bouche est d'une très grande élégance herbacée (luzerne), fruitée (ananas) et épicée (poivre blanc). Son grain est extrêmement serré.

Finale : longue, riche. Particulièrement florale (jasmin, jacinthe), elle évolue sur d'autres fleurs aux parfums tout aussi enivrants (oillet, giroflée). Puis, des épices (badiane, muscade) précèdent des notes poudrées de cacao et de gingembre. Avec ses tannins veloutés, la rétro olfaction rétrécit le palais tandis que des fruits confits font leur apparition (abricot, noix). Le verre vide est à l'image du nez, fin et herbacé.

BABICKA ORIGINAL WORMWOOD

République Tchèque, Vodka Aromatisée - 40%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : fin, expressif. Un alcool supérieur porte à bout de bras des fruits frais (poire, abricot, pomme), de l'herbe fraîchement coupée et des épices fortes (girofle, cardamome). De la praline et du caramel au beurre salé enrobent le cœur de ce distillat d'une grande pureté. Anisé et céréalien, il développe avec le temps d'intenses parfums floraux (lilas, muguet, iris).

Bouche : fraîche, pimpante. Son attaque fait preuve d'un dynamisme débordant de vitalité. Elle évoque un paysage printanier et verdoyant. En milieu de bouche, du lait d'amande, des épices nobles (safran, coriandre, badiane) et des feuilles de tabac accentuent son caractère bucolique. Elle devient au fur et à mesure résolument fruitée (framboise, cassis, mangue, poire Williams).

Finale : douce, arrondie. Elle suit le rythme des saisons : l'été est arrivé et les champs de blé prometteurs d'abondance ondulent sous le souffle d'un vent léger et salin. Des notes de réglisse et de terre légèrement humide renforcent le caractère luxuriant de la fin de bouche. La rétro olfaction est vanillée et herbacée (verveine, sauge) et le verre vide révèle de nombreux fruits secs (noix cajou, amande, datte).

BASKA SNAPS

France, Liqueur Amère - 40%, 50cl

Couleur : vieil or à reflets cuivrés.

Nez : original, fin. Extrêmement typé, le premier nez est marqué par les oranges amères, les feuilles d'absinthe et par les épices (cumin). Il devient au fur et à mesure torréfié (café) et légèrement caramélisé. Un mur végétal se dresse ensuite devant nos papilles. Une fois, franchi, il se développe sur le lait d'amande et les citrons confits.

Bouche : finement amère au début, elle monte en puissance sur le brou de noix et sur les plantes aromatiques (laurier, sarriette, romarin). Le milieu de bouche propose des zestes d'agrumes et de manière plus inattendue des baies roses et des fruits noirs (myrtille, cassis, sureau). Elle évolue sur les épices (poivre, gingembre).

Finale : longue, son amertume imprègne chaque pore de la langue et du palais. Des notes de vermouth (quinquina) côtoient des citrons pressés. Avec le temps, elle devient plus réglissée et vanillée. La rétro olfaction est marquée par les fruits secs (amande, datte).

BUONDONNO 2010 CHIANTI CLASSICO

Italie, Toscane, Vin Rouge - 13.5%, 100cl

Couleur : grenat foncé.

Nez : onctueux, riche. Révélant tout d'abord des fruits noirs (cerise, cassis), le premier nez évolue sur une fine note de terre légèrement humide et sur les sous-bois (truffe, cèpe). Au fur et à mesure, son caractère floral se met en place, des pivoines, des jacinthes et des pétales de rose diffusent leurs parfums capiteux.

Bouche : souple, équilibrée. Tenue par une belle acidité, l'attaque en bouche est marquée par des notes de caramel au beurre salé. Puis, des fruits noirs (mûre, myrtille) procurent beaucoup de profondeur au milieu de bouche. Celle-ci se développe sur les épices fraîches (cardamome, coriandre).

Finale : longue. Avec nervosité, elle se montre particulièrement aromatique (thym, laurier) et en même temps confiturée (groseille, cassis). Ses tannins extrêmement veloutés sont relevés d'épices (cannelle, gingembre). La rétro olfaction est très proche du raisin et le verre vide est floral (lilas mauve, pivoine).

CARIBBEAN 2005

Caraïbes, Rhum Traditionnel - 45%, 70cl

Couleur : or pâle.

Nez : frais, onctueux. Son caractère exotique (ananas) n'a d'égal que la subtilité de ses parfums de rose et de chèvre-feuille. Il s'ouvre sur quelques fruits secs (amande, noisette) et sur les agrumes (citron, orange). Des notes de verveine infusée accueillent ensuite du miel de tilleul et du gingembre.

Bouche : ample, suave. Elle quitte les hauteurs pour s'incruster dans un sol réglissé et légèrement humide. Des racines de gentiane et de gingembre sont râpées sous nos yeux. Puis, elle se nourrit des sels minéraux dont abonde la terre sur laquelle poussent les cannes à sucre. En réalité, elle fait le chemin inverse du nez.

Finale : savoureuse, elle est marquée par des notes de tabac blond et de lait de coco. Des fonds d'artichaut lui procurent beaucoup de chair et de douceur. Attachée à son terroir, elle se montre de plus en plus exotique, épicée et terreuse. La rétro olfaction hésite entre le nez et la bouche. Le verre vide est fidèle au nez.

CARONI 15 ANS, 2000 104° PROOF

Trinidad, Rhum Traditionnel - 52%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : à la fois ferme et soyeux. Avec une infinie douceur, des fruits exotiques (banane, mangue) caressent tout d'abord les papilles olfactives. Cependant, le caractère phénolique (térébenthine, camphre) de Caroni reprend rapidement le dessus. Son boisé d'une très grande finesse est parsemé de gousses de vanille-bourbon et de fèves de cacao. Magnifiquement oxydatif, il dévoile au fur et à mesure des notes d'abricot confit et de cerise à l'eau-de-vie.

Bouche : ferme et douce à la fois. Les papilles gustatives sont littéralement inondées par des saveurs miellées et florales (géranium, jacinthe, réséda). Le milieu de bouche est occupé par la canne à sucre et par du chocolat noir. De nombreux fruits font progressivement leur apparition parmi lesquels des oranges sucrées, des mangues, des groseilles à maquereau et des pommes juteuses. Sans crier gare, une fine poussière vient les recouvrir.

Finale : longue, duveteuse. De nouveaux fruits font leur apparition : des pêches abricotées, des brugnon, des fraises des bois et même quelques myrtilles. Minérale, elle s'enfoncé dans une terre rouge argileuse. Empyreumatique, elle nous fait respirer des essences de bois exotiques. Luxuriante, elle reste très proche de la nature qui l'entoure. La rétro olfaction et le verre vide sont tendrement épicés (girofle, cannelle, muscade).

CARONI 18 ANS, 1994 HEAVY PROOF

Trinidad, Rum Traditionnel - 55%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : original, onctueux. Une note de pétrole surnage à la surface de la palette aromatique. Chargée de goudron et de réglisse, celle-ci évolue vers le chocolat noir et les graines de moutarde. Le nom Caroni s'inscrit en lettres d'or au fur et à mesure que le temps passe. De l'essence de térébenthine complète ce tableau pour le moins minéral.

Bouche : dense, riche. Des piments de Cayenne mordent le bout de la langue tandis que du café crème tiède se répand sur le palais. Le milieu de bouche gagne en moelleux tout en intensifiant son caractère épicé. Cette manière de monter en puissance trouve son apothéose sur le fond d'artichaut et sur la tubéreuse.

Finale : longue, duveteuse. Saturée par la poudre de ses épices, elle se montre particulièrement capiteuse. Même les fèves de cacao et les gousses de vanille qu'elle propose sont gorgées de saveurs poivrées et pimentées. La rétro olfaction est capiteuse (tubéreuse, géranium, iris) et le verre vide est minéral (macadam).

CHASE ELDERFLOWER

Angleterre, Liqueur de Sureau - 20%, 50cl

Couleur : irisée.

Nez : onctueux, riche. La fleur de sureau prend à bras le corps le premier nez. Tel un tourbillon, elle balaie la palette aromatique de fond en comble. Sa liqueur est divine d'exubérance. Dans le fond, un lit de pomme de terre lui sert de duvet. Entre-temps, des épices douces et des fruits à noyau (pêche, abricot) sont venus s'intercaler.

Bouche : voluptueuse. Sa douceur est tenue par une acidité bienfaisante. La fleur de sureau prend des tonalités exotiques (ananas, passion). Elle prend également des teintes rougeâtres (cerise, groseille). Au fur et à mesure, des fruits secs (amande, noix) et des fèves de cacao lui apportent de la consistance.

Finale : longue, tendre. La fleur de sureau occupe désormais seule la première partie de la finale. On dévore avidement jusqu'au moindre de ses pétales. Puis, elle nous emmène en pleine nature contempler les sureaux dont les fleurs se sont changées en fruits noirs. La rétro olfaction est gourmande (liqueur de sureau) et le verre vide est épicé (cannelle) et floral (sureau, rose blanche).

CHASE RHUBARB

Angleterre, Vodka Aromatisée - 40%, 70cl

Couleur : irisée.

Nez : profond, large. Les pommes de terre font une entrée onctueuse dans ce premier nez qui se demande où est passée la rhubarbe. Celle-ci arrive sous forme de bâtons fraîchement coupés. Il révèle ensuite une note florale particulièrement exquise teintée de vert et de rose.

Bouche : gourmande, nuancée. La confiture de rhubarbe infuse goutte après goutte dans la vodka. Sa liqueur est huileuse et en même temps acidulée. Le milieu de bouche nous fait croquer une délicieuse tarte à la rhubarbe. Lentement, elle évolue sur des notes de bonbon et de fraisier.

Finale : charmante, équilibrée. La rhubarbe est revenue à l'état de plante. Luxuriantes, ses feuilles sont largement ouvertes et ses tiges sont épaisses. Pleine de santé, elle diffuse des saveurs de chlorophylle et de miel de toutes fleurs. La rétro olfaction est fibreuse et le verre vide nous ressert une part de tarte à la rhubarbe.

CHOPIN WHEAT

Pologne, Vodka de Blé - 40%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : tendre, onctueux. Le blé appose d'entrée sa signature, celle-ci est fine et énergique. Le second nez révèle des notes d'agrumes confits (citron jaune) et de fruits secs (amande, noisette). Légèrement mentholé, il reprend cependant très vite le chemin des céréales.

Bouche : douce et équilibrée. Légèrement crémeuse, sa belle acidité sert de support à des notes florales (œillet, muguet), fruitées (poire, pomme) et épicées (cannelle). Puis, des fèves de cacao, du caramel au beurre salé et des fruits secs (abricot, noix) donnent de l'épaisseur à la fin de bouche.

Finale : mélange de souplesse et de fermeté, elle oscille entre les fruits frais (prune, pomme), les fleurs capiteuses (iris) et les céréales. Au fur et à mesure, le blé prend l'avantage, et ce de façon irrémédiable. La rétro olfaction et le verre vide sont pralinés et cacaotés.

CHOYA UMESHU 23°

Japon, Liqueur de Prunes - 23%, 70cl

Couleur : or vif.

Nez : ample, frais. D'une très agréable fraîcheur fruitée (prune) et herbacée (foin coupé), il évoque un paysage brumeux que le soleil viendra illuminer de ses rayons par la suite. Il évolue vers des notes de thé vert et de fruits secs (amande, abricot). Le Japon s'offre à nos sens.

Bouche : vive, nerveuse. Une première séquence herbacée occupe intégralement l'attaque en bouche. Par la suite, les prunes expriment pleinement leurs belles saveurs fruitées et miellées. La comparaison avec certains vins blancs demi-secs à base de chenin s'impose. Elle est soutenue par l'acidité de ses fruits.

Finale : longue, acidulée. Elle oscille entre les fruits exotiques (ananas), les plantes aromatiques (tilleul) et les herbes coupées. En cela, elle s'inscrit parfaitement dans la continuité du nez et de la bouche. Elle finit par choisir les fruits. La rétro olfaction est légèrement terreuse et le verre vide rend hommage au premier nez.

CHRISTIAN DROUIN 1974

France, Calvados Pays d'Auge - 42%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets topaze.

Nez : suprêmement élégant. Une fine note de vernis donne le ton. Elle s'efface pour laisser place à des notes de pomme et de bonbon au citron et à la réglisse. De la toile émeri et des fleurs blanches (lilas, muguet) ajoutent de la maturité et de l'originalité.

Bouche : tendre, originale. Débordante de fruits, son attaque fait preuve d'une exubérance fumée et chocolatée. En milieu de bouche, la pomme sort de sa réserve pour faire connaissance avec d'autres fruits frais (mirabelle, reine-claude) et même avec des fruits exotiques (litchi, kiwi).

Finale : longue, complexe. Des notes de tabac, de réglisse et de chocolat cohabitent avec des fleurs des champs et des épices douces (cannelle, coriandre). Elle reprend au fur et à mesure des couleurs fruitées (pomme rouge). La rétro olfaction est réglissée et le verre vide est empyreumatique (tilleul, eucalyptus).

CHRISTIAN DROUIN 1993

France, Calvados Pays d'Auge - 42%, 70cl

Couleur : vieil or.

Nez : ferme, frais. Des agrumes confits (pamplemousse, citron) enrobent de leur délicate amertume des pommes mûres à point. Il évolue sur les épices (poivre blanc) et sur les fleurs capiteuses (chèvrefeuille, lys). Au fur et à mesure que le temps passe, un paysage verdoyant s'offre à nos papilles. Avec élégance, une note de vanille-bourbon lui procure beaucoup de suavité.

Bouche : à la fois onctueuse et vive. Des notes torrifiées de café et de praline alimentent une attaque en bouche voluptueuse. Elles s'effacent pour laisser place à des fleurs capiteuses et à du bois de santal. Finement herbacée, elle se prolonge sur les plantes aromatiques (saugue, verveine) et sur la gentiane.

Finale : étoffée, capiteuse. Elle commence exactement où la bouche s'est arrêtée, c'est-à-dire sur les racines de gentiane. La pomme revient au grand galop animer une fin de bouche légèrement animale (lard, bacon). La rétro olfaction est épicée (badiane, cumin) et le verre vide est fruité et floral (pommier en fleur).

CLAIRIN CASIMIR

Haïti, Clairin - 53.7%, 70cl

Couleur : incolore, peu filtrée.

Nez : ample, riche. Le premier nez possède un caractère automnal (truffe, mousse) et herbacé. Médicinal (camphre) et iodé, il développe des notes d'hydrocarbures qui convergent vers la tourbe. Des parfums de sucre de canne arrivent progressivement sur le devant de la scène. Capiteux, il ne cesse de monter en puissance tout en restant très aérien.

Bouche : nette, suave. L'attaque en bouche propose à son tour des saveurs tertiaires (champignons, lichen) ainsi que des fruits secs (datte, figue). Le milieu de bouche se montre plus herbacé et mentholé. Avec beaucoup de fraîcheur, la fin de bouche évolue vers un registre plus exotique (ananas rôti, mangue) et plus sucré.

Finale : longue, ferme. Dans un premier temps, terreuse et épicée (gingembre), elle s'affine au fil du temps pour devenir florale (iris, géranium) et légèrement chocolatée. La canne à sucre domine la fin de bouche. La rétro olfaction est d'une fraîcheur remarquable et le verre vide est délicieusement poudré (cacao, gingembre).

CLAIRIN SAJOURS

Haïti, Clairin - 48.1%, 70cl

Couleur : incolore, peu filtrée.

Nez : net, précis. Le premier nez se montre particulièrement herbacé et végétal (canne à sucre). Il devient plus fruité (poire, pomme) et révèle au fur et à mesure des agrumes (orange, mandarine). Doté d'une très agréable fraîcheur mentholée, il se développe avec une énergie insensée sur des notes de sucre de canne.

Bouche : fine, délicate. L'attaque en bouche reprend en l'intensifiant le caractère herbacé du nez. Du tilleul, de la menthe verte et des fleurs capiteuses (pivoine, jasmin) parfument le milieu de bouche. Puis, à son tour, elle donne la parole aux fruits frais et plus particulièrement à la poire. Sa dimension féminine prend toute son ampleur.

Finale : équilibrée, fraîche. Son énergie n'a pas de limites, elle repart à l'assaut du palais et propose des fruits exotiques (ananas, passion), des fleurs blanches (muguet, lilas) et des épices nobles (cardamome, coriandre). La rétro olfaction est d'une longueur étonnante et donne le rôle principal à la canne à sucre. Le verre vide est mentholé et fruité (poire).

CLAIRIN VAVAL

Haïti, Clairin - 48.7%, 70cl

Couleur : incolore, peu filtrée.

Nez : pulpeux, frais. Il dévoile avec naturel des notes de canne à sucre et des graines de moutarde. Puis, des fleurs capiteuses (géranium, œillet) diffusent des parfums particulièrement aériens. Il nous fait respirer de grandes bouffées profondément ventées d'air marin et salin. Tout simplement, il respire la santé.

Bouche : douce, équilibrée. D'une facilité d'accès déconcertante, son attaque est à la fois fruitée et charnelle. Avec beaucoup de fraîcheur et de douceur, une fine couche de cacao caresse le palais. Elle est gorgée de fruits exotiques (banane, ananas). Elle ne cesse de monter en puissance pour arriver à son essence même : la canne à sucre.

Finale : longue, tendre. Elle dispense des baumes délicieux et salvateurs. Du jus de canne se répand à profusion sur les papilles. Puis, elle se nourrit de plantes grasses et d'agrumes (orange, mandarine). La rétro olfaction est pimentée et gourmande (baba au rhum). Le verre vide est à la fois frais et terrien.

COMBIER KUMMEL EXTRA

France, Liqueur de Cumin - 38%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : le carvi saute littéralement du verre pour cueillir les papilles. Il se montre sous un jour épicé (poivre, girofle, cumin) et empyreumatique (sarricette, absinthe, fenouil). Il évolue sur la menthe verte et sur la coriandre fraîche. La puissance dont il fait preuve ne ressemble pas à celle d'une liqueur.

Bouche : ronde, douce. Au contraire du nez, la bouche se révèle particulièrement liquoreuse. Elle reprend une bonne partie des arômes, si ce n'est qu'entre-temps, la menthe est devenue blanche et la coriandre a cédé la place au tilleul et à la sauge. Mis à part cela, le carvi reste toujours aussi dominant et les épices sont toujours les mêmes.

Finale : longue, moelleuse. Sans perdre en intensité, le carvi est enrobé d'une liqueur anisée et réglissée. De la chlorophylle lui apporte une bouffée d'air balsamique et rafraîchissante. La rétro olfaction est longue et verdoyante et le verre vide profondément marqué par le carvi et les fruits secs (noix de cajou, amande).

COMTE LOUIS DE LAURISTON 50 ANS

France, Calvados Domfrontais - 40%, 70cl

Couleur : cuivre orangé soutenu.

Nez : à la fois vif et pulpeux. Des pommes mûres enrobées d'une fine couche de caramel au beurre salé constituent un premier nez très tonique. Il évolue vers des notes de marmelade et d'épices (gingembre). Automnal, des feuilles mortes jonchent un sol couvert de mousse et de lichen. Une pomme compotée surgit à cet instant précis.

Bouche : tendre, délicieusement poudrée. Son boisé est d'une délicatesse extrême. Il ne pèse en rien sur la palette gustative. Simplement, il apporte une fine note de suie qui se confond avec la praline des fruits. Quelques épices (cannelle, girofle) s'approprient le milieu de bouche. Ensuite, des pommes et des poires rivalisent de présence fruitée et juteuse.

Finale : longue, finement chocolatée. Ses tannins fourrés à la pomme et à la poire rétrécissent légèrement le palais. Une note oxydative propre aux très vieux calvados lui procurent beaucoup d'exotisme (cerise à l'eau-de-vie, mangue). La rétro olfaction écrit une ode en honneur à des pommiers et des poiriers en fleurs. Le verre vide est plus lactique et compoté.

CRÈME DE CACAO À LA VANILLE TEMPUS FUGIT

Etats-Unis, Crème de Cacao - 24%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : onctueux, précis. Les fèves de cacao occupent le centre de la palette aromatique. Leur rayon d'action est large. Ainsi, plus on la respire, plus les fèves prennent de l'étoffe. Sa finesse d'expression remarquable invite à la dégustation.

Bouche : onctueuse, moelleuse et en même temps tenue par une très agréable acidité. Les fèves de cacao répandent leurs saveurs poudrées et vanillées sur les parois du palais et sur la langue. Elle évoque une religieuse au chocolat. Une fine note mentholée traverse le champ gustatif et oriente la bouche vers encore plus d'élégance.

Finale : longue, suave. Justifiant son appellation « crème de cacao à la vanille », cette fois, les fèves de cacao acceptent la présence de vanille, de lait de coco et de toffee. Toutefois, cette incorporation se fait avec raffinement et après mûre réflexion. La rétro olfaction et le verre vide sont à la hauteur du nez, de la bouche et de la finale : cacaotés.

CRÈME DE MENTHE GLACIALE TEMPUS FUGIT

Etats-Unis, Crème de Menthe - 28%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : explosif, typé. La menthe blanche part à l'assaut du nez, qu'elle conquiert instantanément. Il évolue sur des notes laiteuses (amande) et pralinées. Au fur et à mesure, elle évoque clairement un bonbon à la menthe poivrée. Elle se prolonge sur des notes de chlorophylle.

Bouche : dense, concentrée. Des feuilles de menthe macèrent dans une liqueur légèrement épicée (coriandre, cannelle). Désormais, on suce le bonbon à la menthe que le nez évoquait. Elle se prolonge sur de très intéressantes notes de poire Williams, de pomme et d'abricot. Elle s'est considérablement délestée de ses sucres.

Finale : longue, soyeuse. Les feuilles de menthe sont au cœur de son entame. Légèrement médicinale, elle révèle des notes de menthol, de camphre et de moutarde. La rétro olfaction est chocolatée et à son tour mentholée. Le verre vide n'a pas bougé d'un iota par rapport au nez.

DEL MAGUEY MINERO

Mexique, Oaxaca, Single Village Mezcal - 49%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : à la fois frais et capiteux. Frais, car marqué par des notes de chlorophylle et de menthe ; capiteux, car extrêmement camphré et médicinal (baume). Il trouve son équilibre en révélant au fur et à mesure une liqueur délicatement poivrée et citronnée. Une sensation de sérénité et de grande pureté émane de ce nez magnifique.

Bouche : puissante, ferme. Avec force persuasion, elle s'empare du palais en l'enrobant d'une fine couche de sirop d'agave. Le milieu de bouche est quant à lui beaucoup plus rustique et remarquablement amer (brou de noix). Puis, du sel et du poivre arrivent en rafales successives pour dynamiser la fin de bouche. Celle-ci évolue sur les fruits à noyau (abricot, pêche).

Finale : longue, concentrée. Elle fait preuve à la fois de beaucoup de richesse et de subtilité. Là aussi, il faut prendre son temps pour savourer des cœurs d'agave absolument délicieux. La rétro olfaction continue de nous faire déguster l'agave à pleines dents en y ajoutant des fruits exotiques (ananas). Le verre vide est très finement citronné, poivré et salé.

DEL MAGUEY SANTO DOMINGO ALBARRADAS

Mexique, Oaxaca, Single Village Mezcal - 48%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : frais, original. Le nez place d'emblée sur le devant de la scène de la badiane et du cumin. Seules des notes de sel font penser pour l'instant à un mezcal. Une fois passés ces instants de surprise, du lait d'agave rétablit l'ordre des choses. Puis, à peine arrivée, de la réglisse verte s'efface pour laisser place à des citrons verts et jaunes. L'ensemble fait preuve de beaucoup de dynamisme.

Bouche : ample, fine. A son tour, elle sème le trouble en revêtant dans un premier temps d'inhabituelles notes de graine de moutarde et de menthe. Plus encore, le milieu de bouche anisé voit poindre à l'horizon des racines de gentiane. Son amertume est particulièrement salivante. Les ingrédients inhérents au mezcal, c'est-à-dire le sel, le poivre et les agrumes n'arrivent qu'en fin de bouche.

Finale : longue, riche. Cette fois, pas de doute possible, nous dégustons bien un excellent mezcal. Des citrons confits et des oranges sucrées côtoient des notes de pomme verte et de fleur de sel. La rétro olfaction est chocolatée et florale (fleur d'agave). Le verre vide, laiteux et herbacé (tabac), révèle également des notes de fond d'artichaut.

DERRUMBES EDITION N°1

Mexique, Mezcal - 46%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : intense, rond. Il se montre au premier abord extrêmement terreux, tourbé, caoutchouteux, animal et minéral (manganèse). Pour le moins champêtre et rustique, il restitue ensuite avec force l'odeur d'une étable (paille, vache) avant d'évoluer sur les fleurs capiteuses (rhododendron, giroflée, marguerite).

Bouche : vive, nerveuse. Elle procure la sensation de savourer un single malt de l'île d'Islay parmi les plus tourbés qui soient. L'orge a quasiment pris la place de l'agave. Très équilibré, le milieu de bouche remet les choses en place et l'agave reprend droit de cité. Puis, du sel et du poivre recouvrent des agrumes (citron vert, pamplemousse) et des fruits frais (pomme, poire).

Finale : longue, concentrée. Particulièrement fumée (havane, cendres), elle évoque également un Islay. Ensuite, avec autorité, du lait d'agave bleue et des citrons confits la ramènent en terre mexicaine. Des plantes aromatiques (thym, sarriette, verveine) précèdent une rétro olfaction saline et tannique tandis que le verre vide nous fait de nouveau arpenter le plancher des vaches.

DIAMOND 31 ANS, 1981

Guyana, Rhum Traditionnel - 60.1%, 70cl

Couleur : acajou.

Nez : fin, racé. Son caractère fruité-boisé-épicé est remarquable d'équilibre. Des citrons, des pommes et des mangues donnent la réplique à du poivre vert et à de la cardamome dans un décor précieusement boisé (chêne, cèdre). Les épices prennent progressivement et logiquement le dessus avec l'arrivée en force des noix de muscade et des clous de girofle.

Bouche : ample, ferme. Avec le même brio, elle affiche à son tour un équilibre stupéfiant reposant cette fois sur une amertume (poudre de cacao), une acidité (citron vert) et une âcreté (cendres, gentiane) particulièrement revigorantes. Les épices viennent ensuite saupoudrer une toute fin de bouche également florale (tubéreuse, iris).

Finale : longue, soyeuse. Avec sérénité, elle dévoile une texture douce comme du taffetas. Des peaux de pêches blanches et d'abricots incarnent son caractère duveteux avec une rare volupté. Elle devient au fur et à mesure chocolatée. La rétro olfaction est racinaire (gentiane, gingembre) et le verre vide est empyreumatique (crème brûlée).

DODD'S GIN

Angleterre, Gin - 49.9%, 50cl

Couleur : incolore.

Nez : fin, tendu. Dans un premier temps, des clous de girofle et des noix de muscade s'en donnent à cœur joie. Espiègle et original en diable, il devient ensuite intensément floral (vétiver, géranium en fleur). Progressivement, du poivre noir et de la menthe également poivrée viennent encore accentuer son caractère épicé et floral.

Bouche : onctueuse et dynamique. Les mêmes épices viennent se poser sur le bout de la langue. D'un coup, changement de décor. Crémeuse, elle procure la sensation de savourer un yaourt à l'abricot. La fin de bouche est quant à elle, empyreumatique (cendre, cyprès), citronnée (calisson d'Aix) et florale (fleur d'oranger).

Finale : attendrie, fraîchement mentholée. Elle effectue un retour vers les contrées épicées que ce gin affectionne particulièrement (girofle, badiane, cardamome). Puis, quelques fruits secs (noix de cajou, amande) et d'autres mûrs à point (poire, pêche) précèdent une rétro olfaction huileuse (olive) et anisée. Le verre vide est fidèle au nez et à la bouche, floral et épicé (giroflée).

DOLIN BITTER DE CHAMBERY

France, Vermouth Rouge - 16%, 75cl

Couleur : vermillon.

Nez : élégant, vif. Les aïrelles apportent juste ce qu'il faut d'acidité et d'amertume au premier nez marqué également par des notes de grenadine et de fraise. Il évolue sur une fine note de chocolat noir et sur les fleurs capiteuses (rose, pivoine).

Bouche : délicieuse, précise. Elle transporte des fruits rouges avec volupté et raffinement. En milieu de bouche, son amertume rafraîchit le palais. Puis, des pêches et des grenades renvoient à la couleur magnifique de la robe de ce bitter particulièrement alerte et complexe.

Finale : longue, soyeuse. Son amertume se transforme progressivement en miel tandis qu'un parfum de sureau la traverse de part en part. La fin de bouche révèle des aïrelles croquantes au jus acidulé et amer. La rétro olfaction est florale, tout comme le verre vide (pétale de rose).

DOMAINE DE CANTON

France, Liqueur de Gingembre - 28%, 70cl

Couleur : vert pâle.

Nez : frais, herbacé. Le gingembre occupe tout d'abord le centre de la palette olfactive. Il se répand peu à peu sur son pourtour. Floral, il se transforme progressivement en racine. L'ensemble possède beaucoup de fraîcheur et se teinte de quelques notes d'agrumes (citron) et de plantes aromatiques (laurier, cerfeuil).

Bouche : nette, vive. Le gingembre commence par enrober la langue avant de s'élaner avec énergie sur les parois du palais. Sa texture onctueuse est tenue par des piments (Espelette). Des notes de gingembre frais prennent possession de la fin de bouche.

Finale : longue, équilibrée. Le gingembre, réduit en poudre, se répand sur des notes de lait de coco, d'amande et d'infusion de romarin et de verveine. A ce stade, elle évoque un calisson d'Aix. La rétro olfaction est vanillée et le verre vide particulièrement floral (lys) et aromatique (romarin).

ENGENHO DA VERTENTE BARREL AGED

Brésil, Cachaça - 42%, 70cl

Couleur : or vert pâle.

Nez : ample, onctueux. La douceur du jus de canne est restituée avec une rare authenticité. A vrai dire, on voit clairement le jus s'échapper des cannes fraîchement récoltées. Puis, l'acidité salvatrice de quelques zestes de citron vert, le jus sucré de quelques quartiers d'orange et l'exotisme des bananes mûres lui procurent beaucoup de fraîcheur et de gourmandise.

Bouche : à la fois vive et ronde. Epicée (baie rose, cannelle, coriandre), son attaque se révèle également fruitée (poire, melon). Le milieu de bouche peint jusque dans les moindres détails le portrait d'une canne à sucre. Au fur et à mesure, elle se pare d'exotisme (ananas, mangue). Puis, du safran vient recouvrir ces fruits. La bouche est bouclée.

Finale : longue, râpeuse. Elle nous fait sucer la canne afin d'extraire jusqu'à la dernière goutte son jus sucré. Fibreuse, des zestes d'agrumes lui procurent l'acidité et l'amertume nécessaires à son équilibre. La rétro olfaction est saline et très typée (vesou), alors que le verre vide est empyreumatique (charbon) et médicinal (camphre).

EQUIPO NAVAZOS #43 LA BOTA DE BRANDY DE JEREZ

Espagne, Brandy, Vin de Xérès - 40.4%, 50cl

Couleur : vieil or.

Nez : fin, racé. Oscillant entre la rusticité des tannins de son boisé, l'élégance de son fruité (pomme, prune) et le caractère capiteux de ses fleurs (pivoine, rose), il trouve son équilibre sur des notes de xérès fino (craie, amande). A l'aération, il devient balsamique (cèdre, tilleul).

Bouche : gourmande, onctueuse. Elle décide de commencer par nous faire savourer des fruits merveilleusement exotiques et sucrés (ananas, banane). Des plantes (verveine, camomille, sauge) aromatisent le milieu de bouche. S'ensuivent des notes gourmandes de fèves de cacao et de café. Elle évolue sur le miel de tilleul et sur le chèvrefeuille.

Finale : longue, tendue. Le vin de xérès s'octroie une place de choix. Il est enveloppé d'un voile protecteur qui lui procure le fameux « goût de jaune » cher aux viticulteurs jurassiens. Des raisins mûrs arrivent progressivement en surface. Ils sont accompagnés d'abricots secs. La rétro olfaction et le verre vide sont vanillés et lactiques (fleur de lait).

EQUIPO NAVAZOS #44 LA BOTA DE VINO BLANCO "FLORPOWER"

Espagne, Sanlucar de Barrameda, Vin Blanc - 11.5%, 75cl

Couleur : vieil or à reflets topaze.

Nez : fin, profond. Des oranges amères en fond de nez, un voile de levure en circonférence, des raisins mûrs au centre. Voilà comment se présente le premier nez absolument remarquable de cette Bota. Il évolue vers les pêches abricotées, la flor de xérès, le chocolat et le miel de tilleul.

Bouche : sèche et dynamique. Magnifique de longueur et de tension, elle propose en entrée des fleurs blanches, des citrons confits et des épices douces (cardamome, cannelle). Minéral (craie), le milieu de bouche est marqué par des fruits blancs (pêche, groseille) et par les agrumes (orange amère, pamplemousse).

Finale : longue. Proche du raisin, elle évoque très nettement le Jura et ses vins de savagnin. Le voile qui l'a recouverte dépose des notes de lait et de noix. Oscillant entre amertume et acidité, elle laisse le palais remarquablement frais. La rétro olfaction donne la préférence aux agrumes et le verre vide est floral (lilas, muguet) et épicé (poivre blanc).

EQUIPO NAVAZOS CASA DEL INCA 2011

Espagne, Montilla-Moriles, Vin de Xérès - 15%, 75cl

Couleur : ambre à reflets acajou et vermillon.

Nez : frais, gourmand. 1^{er} nez : des figues et des dattes séchées. 2^e nez : des noix et du sucre candi. 3^e nez : du caramel au beurre salé et des fraises écrasées. 4^e nez : des grenades et des mangues. Toutes ces notes rendent un hommage resplendissant de complexité et de suavité au cépage pedro ximenez.

Bouche : onctueuse, liquoreuse. Tenue par une superbe acidité, elle est tout d'abord marquée par le miel de bruyère et par celui de la fleur d'oranger. Puis, des fruits frais (mirabelle, reine-claude) et des raisins de Corinthe cohabitent en parfaite harmonie. Le pedro ximenez révèle au fur et à mesure des notes de cerise confite et de fraise des bois. Magnifique.

Finale : voluptueuse, revigorante. Les figues et les dattes sont de retour et sont accompagnées par des notes de paille et de tabac à pipe. Pendant ce temps, les jambes du vin glissent lentement sur les parois du verre. Des fruits exotiques (litchi, kaki, goyave) tonifient la rétro olfaction et le verre vide est goudronneux et généreux. Il évoque les raisins séchés au soleil d'Andalousie.

FAIR QUINOA VODKA

France, Vodka de Quinoa - 40%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : ample et onctueux. Du quinoa au géranium en fleur et des fruits mûrs (poire Williams, fraise, abricot) aux épices douces (cannelle, coriandre), il développe avec sérénité son caractère généreux et proche de la nature. Herbacé (foin coupé, luzerne), il évolue sur des notes de caramel au beurre salé.

Bouche : tendre et en même temps pleine de vivacité. Un trait d'épices fuse jusqu'au plus profond de la palette gustative et de chaque côté se répandent des fruits exotiques (ananas, kaki, goyave), des noix sèches et des grains de café. Dotée d'une amertume rafraichissante, elle devient à son tour de plus en plus herbacée et végétale.

Finale : longue, caressante. Un épais tapis de feuilles sèches et de mousse tapisse le palais. Mentholée et réglissée, elle se prolonge sur les fruits secs (noix de cajou, noisette, amande) et sur le miel de lavande. La rétro olfaction donne logiquement le premier rôle au quinoa et le verre vide oscille entre les fruits et les fleurs capiteuses.

FAIR RUM BELIZE

Belize, Rhum Traditionnel - 40%, 70cl

Couleur : vieil or.

Nez : rond et vif à la fois. Médicinal (ricin, sinapisme), il est également fruité (poire, groseille blanche) et salé. Epicé (girofle, muscade), il monte en puissance pour devenir empyreumatique (thuya, huile essentielle) et hyper vanillé. De délicats agrumes (mandarine, kumquat) constituent une jolie ponctuation aromatique.

Bouche : capiteuse, puissante. Dans un premier temps, elle se révèle être une copie conforme du nez. Puis, elle laisse progressivement s'exprimer avec sérénité et gourmandise son tempérament fruité (abricot, pêche, melon) et pâtissier (crème brûlée, madeleine).

Finale : longue, grasse. D'une tannicité fruitée (peau de pêche, zestes d'agrumes), elle se montre également terreuse (racine de gentiane). Elle se prolonge sur des notes de tubéreuse, de giroflée et de dahlia. La rétro olfaction est épicée, presque pimentée (Cayenne). Le verre vide est divinement chocolaté.

FAIR RUM JAMAÏQUE

Jamaïque, Rhum Traditionnel - 40%, 70cl

Couleur : vieil or.

Nez : volontaire, assuré. Son caractère végétal possède une belle rusticité (fleur de pissenlit, canne à sucre) agrémentée de plantes aromatiques (verveine), de citrons confits, de cuir et de vanille. Avec beaucoup de naturel, une note de caoutchouc donne le change à des épices (cannelle, poivre noir). Inspiré, il évoque l'odeur de la terre après une pluie estivale.

Bouche : pimentée et vanillée. Les pieds solidement ancrés dans le sol, elle déploie des notes de café vert et de gingembre. Marine et méridionale, elle évoque une bouillabaisse accompagnée d'un vin blanc de l'appellation Cassis. Un parfum de laurier vient embaumer l'air alors qu'un soleil rougeoyant se couche sur une mer calme.

Finale : plantureuse, puissante. De strate en strate, les saveurs vanillées et réglissées qu'elle propose revêtent des habits automnaux (feuilles mortes, morilles), fruités (mangue, kaki) et épicés (cannelle, girofle). La rétro olfaction est un copier-coller du nez et de la bouche tandis que le verre vide est finement boisé et chocolaté.

FIFTY POUNDS

Angleterre, Londres, Dry Gin - 43.5%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : vif, ouvert. Tout d'abord, il embaume le pétale de rose et la fleur de géranium. Peu à peu, les épices du distillat (gingembre, gentiane, cannelle), des herbes fraîchement coupées et des notes lactiques (coco, crème à la vanille) forment un ensemble d'une parfaite cohérence.

Bouche : nette, ferme. Cette fois, ce sont les épices qui sont sur le devant de la scène (piment de Cayenne, muscade). Il faut attendre le milieu de bouche pour que les fruits et les fleurs, dont il regorge, s'expriment pleinement. Dès lors, des melons, des abricots, des pivoines et des brins de muguet viennent transcender la fin de bouche par leurs saveurs et par leurs parfums sucrés.

Finale : longue, équilibrée. Progressivement, des amandes et des noix fraîches viennent recouvrir le palais d'une fine pellicule huileuse et onctueuse. Gourmande et crémeuse, elle évoque la tarte au lait de nos grands-mères. La rétro olfaction est vanillée et chocolatée et le verre vide se montre herbacé et épicé (cannelle).

FRAPIN 1989 - COGNAC LMDW

France, Cognac Grande Champagne - 44.8%, 35cl

Couleur : topaze.

Nez : fin, racé. Plus introverti que le nez du millésime 1992, il demande à ce que l'on aille vers lui. Des fleurs blanches, des notes de craie et de vanille resplendent alors de clarté. Il se dirige vers les zestes d'agrumes (orange, clémentine) et les épices (cumin, cannelle). Un fin boisé légèrement beurré fait progressivement son apparition.

Bouche : riche, fière. Elle se montre au contraire très extravertie avec ses notes de fruit de la passion, de mangue, d'abricot et de mûre sauvage. Le milieu de bouche rajoute encore de nouveaux fruits (melon, pastèque, figue fraîche). Elle nous emmène ensuite respirer l'odeur humide d'un chai (champignon, chène).

Finale : longue, intensément vanillée. Elle se montre à son tour fruitée (pêche blanche, raisin mûr). Avec sérénité, elle emprunte un sentier bucolique jonché de fleurs des champs et de fruits des bois (fraise, myrtille). La rétro olfaction est finement boisée et vanillée et le verre vide est floral (pâquerette, pissenlit).

FRAPIN 1992 - COGNAC LMDW

France, Cognac Grande Champagne - 42.5%, 35cl

Couleur : vieil or à reflets cuivrés.

Nez : à la fois onctueux et ferme. Particulièrement riche, il révèle successivement des notes de fruits mûrs et exotiques (pomme, poire, ananas, mangue), de vanille, d'herbe coupée, de fleurs blanches, d'épices fortes et de bois précieux. L'ensemble est éclatant de générosité et de profondeur.

Bouche : dense, concentrée. Des miels subtils (lavande, tilleul), des fruits noirs (mûre, cassis) et des épices fraîches (coriandre, cardamome) enrobent dans un premier temps le palais. Elle devient de plus en plus charnue et équilibrée (confiture d'orange, pomme cuite). Sa fraîcheur désaltérante est absolument magnifique.

Finale : longue, gourmande. Elle évoque une tarte Tatin. Ses épices gagnent légèrement en puissance (cannelle, gingembre). Des feuilles de tilleul infusent, libérant leurs parfums envoûtants. Florale (rose), elle se montre également fruitée (pêche abricotée). La rétro olfaction est mentholée et safranée et le verre vide revient sur la confiture d'orange.

GIORGIO CLAÏ MALVAZIJA 2011

Croatie, Vin Blanc Sec - 13,5%, 75cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : fin, ample. Dans un premier temps, des agrumes (orange, pamplemousse), du miel de tilleul et des fruits mûrs (poire, pêche) jaillissent littéralement du verre. De plus en plus minéral (craie), il évolue vers les fleurs capiteuses (lavande) et ses fruits deviennent confits.

Bouche : riche, profonde. Dotée d'une remarquable acidité, elle se montre particulièrement capiteuse (chèvrefeuille) et dévoile des raisins à pleine maturité. Des épices douces (cannelle, gingembre frais) donnent du tonus au milieu de bouche. Une très fine amertume de noix verte ponctue la bouche dont le grain est ferme et serré.

Finale : longiligne, elle s'affine et devient de plus en plus élégante. La peau de ses fruits (raisin, poire, orange) craque sous la dent et laisse filer un jus frais et désaltérant. La rétro olfaction se révèle légèrement fumée et terreuse. Le verre vide est un bouquet de senteurs orientales (pétale de rose).

KONIK'S TAIL VODKA

Pologne, Vodka d'Epeautre - 40%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : fin, dynamique. Délicatement épicé (poivre blanc, baie rose), le premier nez voit l'épeautre prendre peu à peu possession des lieux. Remarquablement équilibré, il fait également preuve d'une grande douceur. A l'aération, il oscille entre l'exotisme de ses fruits (ananas, mangue), le caractère terreux de la racine de gentiane et des épices plus fortes (girofle, graines de moutarde).

Bouche : ouverte, onctueuse. Dans le prolongement du nez, elle se montre également épicée (girofle, genièvre), fruitée (pomme, poire) et végétale (herbe verte). Capiteux, le milieu de bouche fait preuve de beaucoup de maturité comme en témoignent les notes de curry, de gingembre et de menthe poivrée qui en émanent. Son équilibre quasi parfait ne se dément pas. Elle gagne même en gourmandise (beignet de courgette).

Finale : longue, tendre. Particulièrement florale (jacinthe, freesia) et vanillée, elle ne cède en rien à la mollesse bien au contraire. Des notes de tabac frais et de gingembre râpé assurent une transition herbacée. Puis, du chocolat noir, du lait de coco et quelques fruits rouges (framboise, fraise) arrivent en point d'orgue. La rétro olfaction revient sur l'épeautre. Il en est de même pour le verre vide.

L'ENCANTADA 1973 DOMAINE LE SABLÉ

France, Bas-Armagnac - 40.1%, 50cl

Couleur : vieil or à reflets orangés.

Nez : vif, nerveux. Une entame médicinale (baume du tigre) relègue provisoirement les autres parfums au fond de la scène. Puis des figues, des pommes mûres, de la gelée de coing, des pralines et des fèves de cacao lui procurent beaucoup de complexité. Des fleurs capiteuses (muguet, œillet), du cuir et des épices (badiane) apportent beaucoup de noblesse à la palette aromatique.

Bouche : ample, altière. Elle étonne par son attaque extrêmement fruitée (raisin, pêche, abricot) tellement différente du nez. Elle se répand sur un tapis moelleux d'herbes tendres et de coriandre. Des roses, du miel de lavande et des gousses de vanille intensifient la très agréable sensation de fraîcheur qu'elle procure.

Finale : longue, douce. Elle conserve longtemps intactes les saveurs fruitées et florales de la bouche avant de se développer avec gourmandise sur des notes de bois précieux (chêne), de caramel au beurre salé et de vanille-bourbon. La rétro olfaction demeure à son tour très longtemps fruitée et légèrement épicée (muscade). Le verre vide fait la part belle à la réglisse et au gingembre frais.

L'ENCANTADA 1974 DOMAINE LE SABLÉ

France, Bas-Armagnac - 40.1%, 50cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : fin et complexe. Il se révèle tout d'abord empyreumatique (cèdre, tilleul), floral (lys, pivoine, rose) et épicé (baie rose, girofle). Puis, il devient très fruité (abricot, passion, kaki) et gourmand (crème brûlée, baba au rhum). Son exotisme resplendit jusque dans ses épices (ylang-ylang, curcuma).

Bouche : ample, ronde. Elle emplit bien le palais et nous fait savourer de nombreux fruits frais (pomme, poire, pêche, prune). Avec beaucoup de personnalité, le milieu de bouche change radicalement de direction (concombre, courgette), du bâton de réglisse et des racines de gingembre côtoient des plantes aromatiques (romarin, sarriette) et des notes miellées (tilleul).

Finale : longue, tendre, particulièrement évolué. Les fruits sont devenus confits et les roses ont légèrement fané. L'automne est arrivé (cèpe, truffe). Au fil du temps, des notes de vanille et de noix de coco viennent la rafraîchir. La rétro olfaction est gourmande et fruitée (abricot, mangue) et le verre vide est safrané.

L'ENCANTADA 1986 DOMAINE LES BIDETS

France, Bas-Armagnac - 44.1%, 50cl

Couleur : vieil or à reflets topaze.

Nez : souple, tendre. Dans un premier temps, des notes d'herbes sèches, de coing et d'abricot sont recouvertes d'une fine pellicule boisée (chêne). Puis, il évolue vers les fruits secs (amande, noix) et la vanille. De plus en plus épicé (moutarde) et plantureux (sarriette, essence de thuya, verveine), il oscille finalement entre le chocolat et la vanille-bourbon.

Bouche : dynamique, plutôt nerveuse. Mélange d'épices (poivre, cannelle) et de fruits frais (orange, mangue, quetsche), elle s'alanguit sur du foin coupé et de la luzerne. Comme au nez, le chocolat et la vanille figurent au centre de la palette gustative. Empyreumatique, elle se réfugie à l'ombre des tilleuls et des thuyas.

Finale : douce, équilibrée. Sûre d'elle, elle dépose sur le palais de la réglisse, des noix sèches et des amandes grillées. Terreuse, elle devient de plus en plus racinaire (gentiane, gingembre) et cacotée. La rétro olfaction est florale (lys, iris) et le verre vide est épicé et torréfié (café).

L'ENCANTADA 1989 DOMAINE LES BIDETS

France, Bas-Armagnac - 49,9%, 50cl

Couleur : vieil or à reflets orangés.

Nez : à la fois vif et pulpeux. Particulièrement exotique (banane, mangue) et épicé (moutarde, cannelle), il évolue classiquement vers des notes de pruneaux et d'abricots secs. Poudré (fève de cacao, gingembre râpé), il redevient au fur et à mesure fruité (prune, poire). En point d'orgue, du curry vient souligner son caractère oriental.

Bouche : onctueuse, rehaussée d'épices (girofle, muscade), elle révèle avec légèreté une facette médicinale (benjoin, camphre) et réglissée que le nez ne laissait pas présager. De la menthe rafraîchit le milieu de bouche. Sableuse, elle évoque les terroirs de boulbènes (sables fauves) typiques du Bas-Armagnac.

Finale : longue, équilibrée. Une fine amertume chocolatée a pris possession du palais avant qu'elle n'effectue un retour magistral sur les fruits exotiques, la banane notamment. Quelques agrumes (mandarine, orange) viennent embellir la fin de bouche. La rétro olfaction est râpeuse (peau de pêche) et le verre vide est fruité (pêche abricotée) et épicé (curry).

LES FILS D'ÉMILE PERNOT « AUTHENTIQUE »

France, Absinthe - 65%, 70cl

Couleur : jaune à reflets verts.

Nez : frais, élégant. L'absinthe Authentique délivre ses parfums fraîchement anisés et réglissés avec onctuosité et équilibre. Des agrumes confits (citron, pamplemousse) préparent le terrain pour des épices puissantes (girofle, muscade) et pour des plantes aromatiques (cerfeuil, aneth, tilleul). L'ensemble est remarquablement fruité (poire).

Bouche : nette, vive. Un mélange d'herbe coupée, de réglisse et d'absinthe s'empare littéralement de la bouche. Cette attaque pleine de tonicité donne naissance à un registre dans lequel les fruits se taillent la part du lion. Il y a des mirabelles, des reines-claude et des melons. Une fois passé cet intermède fruité, elle redevient pastorale, champêtre et herbacée.

Finale : longue, équilibrée. De la menthe verte côtoie de la badiane et du fenouil, tandis que les feuilles d'absinthe apprécient la compagnie de certaines fleurs capiteuses (tubéreuse, concrète d'iris). Elle évolue avec fraîcheur sur des notes de chlorophylle et de verveine. La rétro olfaction se consacre entièrement à l'absinthe Authentique et le verre vide en fait autant.

LES FILS D'ÉMILE PERNOT GRANDE LIQUEUR DE SAPINS

France, Liqueur de Sapins - 40%, 70cl

Couleur : jaune vert.

Nez : puissant, capiteux. Proche de celui d'une absinthe, le premier nez est épicé et réglissé. Au fur et à mesure, il prend des teintes plus sombres notamment celles des feuilles du sapin. Ses parfums balsamiques sont légèrement camphrés. Des citrons confits et des noix vertes jaillissent progressivement du verre.

Bouche : onctueuse, équilibrée. Poivrée, elle procure la sensation de sucer un bonbon à la menthe blanche. Avec fraîcheur, elle révèle ensuite des saveurs de plantes infusées, le tilleul en particulier. Des épices douces (cannelle, safran) pimentent une arrière-bouche marquée par des notes miellées (sapin).

Finale : longue, intense. Les saveurs de plantes infusées persistent. Au fur et à mesure, elles se concentrent pour devenir des extraits secs d'huiles essentielles (sarriette, thuya, camomille). La rétro olfaction est réglissée et épicée (muscade). Tirant sur un vert plus sombre, le verre vide est marqué par l'eucalyptus.

LES FILS D'ÉMILE PERNOT « UN EMILE »

France, Absinthe - 68%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : à la fois frais et capiteux. Les feuilles de l'absinthe blanche sont tout d'abord recouvertes d'une fine réglisse noire. Il évolue vers les fruits secs (amande, abricot) tandis que de la menthe blanche et des orties répandent au fur et à mesure leurs parfums sucrés et herbacés. De l'origan et du thym ajoutent à son caractère capiteux.

Bouche : pleine de vivacité, elle monte en puissance sur les épices : badiane, girofle, cardamome, curcuma. Lascive, elle s'étend sur de l'herbe fraîchement coupée. Le milieu de bouche apporte quant à lui de nouvelles épices (poivre, muscade) ainsi que des piments (Cayenne). Balsamique, elle se prolonge sur les huiles essentielles (thym, romarin, sauge).

Finale : longue, tendrement réglissée et médicinale (bonbon pour la toux), elle déploie ses feuilles gris verdâtre et sa minéralité à fleur de peau (craie). Des abricots refont leur apparition. Cette fois-ci, ils sont confits et encore juteux. La rétro olfaction est anisée et herbacée (tabac blond) et le verre vide rappelle le premier nez.

LES FILS D'ÉMILE PERNOT « VIEUX PONTARLIER »

France, Absinthe - 65%, 50cl

Couleur : vert limpide et cristallin.

Nez : fin, complexe. Le poisson séché, l'ortie et la menthe poivrée laissent place à l'eucalyptus et au mimosa. Un peu d'eau décuple les arômes. Avec beaucoup d'eau, ce sont des plantes lacustres (néphar, roseau) qui rafraîchissent la température.

Bouche : puissante, riche. L'absinthe règne en maîtresse sur le palais. La menthe s'est pralinée. Elle s'étire sur les plantes aromatiques (saug, sarriette, camomille). Un peu d'eau transcende les saveurs. Un second ajout d'eau et des tons jaunes viennent nuancer le vert ambiant.

Finale : duveteuse, râpeuse. Les plantes tamisent le palais. Le bonbon qu'elle nous propose de sucer est gourmand et peu médicinal. L'ajout d'eau allonge la finale. Sans perdre de sa concentration, elle gagne encore en fraîcheur. L'esprit s'évade.

LEYRAT ASSEMBLAGE N°1

France, Cognac Fin Bois - 42%, 70cl

Couleur : or vif.

Nez : frais, élégant. Nettement herbacé (foin coupé) et épicé (gingembre, cannelle), il évolue très vite sur la vanille et les agrumes (citron). Puis, son registre végétal redouble de présence (gazon, luzerne). Quelques fruits secs (noix, amande) arrivent en point d'orgue.

Bouche : onctueuse, nette. Elle dessine un carré parfait pour prendre possession du palais. De la vanille, des abricots secs, des épices douces et du chocolat noir occupent les angles de ce quadrilatère. Le centre du palais est occupé par de fines notes boisées (chêne, cèdre).

Finale : douce, rafraîchissante. Des raisins blancs tout juste récoltés emplissent les hottes des vendangeurs. La récolte est saine et abondante. Quand on les croque, un jus frais et acidulé inonde les papilles. La rétro olfaction conserve longtemps cette sensation fruitée. Le verre vide est vanillé et boisé.

LIQUEUR DE VIOLETTES – TEMPUS FUGIT

Etats-Unis, Liqueur de Violettes - 22%, 70cl

Couleur : rouge vif à reflets violets.

Nez : fin, subtil. Dans un premier temps, la violette dévoile avec délicatesse ses parfums capiteux. Près d'elle se trouvent des myrtilles et des cassis. Derrière, on distingue de la ronce à mûre et des notes finement boisées (pin). Il évolue vers le bonbon à la violette.

Bouche : à la fois vive et ronde. Tenue par une acidité fruitée, elle se montre évidemment florale (violette, pétale de rose), mais aussi marquée par des fruits secs (amande, abricot). Plutôt aérienne, ses sucres ne pèsent pas sur le palais, ils l'enrobent simplement d'une fine saveur anisée.

Finale : longue, fraîche. Elle gagne en gourmandise. Les violettes baignent dans des miels délicieux (acacia, fleur d'oranger). Au fur et à mesure, leurs parfums embaument l'espace gustatif. La rétro olfaction est florale, fruitée (cassis, grenade) et cacaoée. Le verre vide est essentiellement floral et herbacé.

MARTINI GRAN LUSSO

Italie, Vermouth Rouge - 16%, 100cl

Couleur : rouge à reflets ambrés.

Nez : pulpeux, charnu. Les raisins rouges et noirs qu'il évoque sont en pleine fermentation. Leurs peaux sont épaisses. A l'aération, il évolue vers un registre plus tertiaire (paille, chêne, champignons) et herbacé (feuille de cassis) pour devenir de plus en plus animal (viande fumée) et automnal (rose fanée).

Bouche : ronde, douce. Son amertume constitue une colonne vertébrale épaisse autour de laquelle s'enroulent des fruits rouges (framboise, groseille, fraise, cerise). Végétale (ierre), elle est également florale (tilleul, marguerite). Les raisins noirs et rouges, qui croquent sous la dent, reviennent en toute fin de bouche.

Finale : puissante, tonique. Ses fruits ont été pressés jusqu'à la dernière goutte. Il ne subsiste plus que leurs peaux (duveteuses au demeurant). Les amers sont devenus réglissés et des épices ont fait leur apparition (cannelle, gingembre) ainsi que des notes de genépi. Vineuse, la rétro olfaction fait penser à un vin du Languedoc élaboré à partir des cépages Carignan et Cinsault.

MERLET SÉLECTION SAINT-SAUVANT

France, Cognac - 45.2%, 70cl

Couleur : topaze.

Nez : ample, charnu. Des épices appuyées (gingembre, girofle) côtoient du chocolat noir et de la réglisse. Floral (tilleul, pivoine), il devient de plus en plus capiteux (chèvrefeuille, lys). Des fruits secs (amande, noix de cajou) et du brou de noix lui procurent beaucoup de consistance alors qu'une note de terre arrive en point d'orgue.

Bouche : dense, concentrée. L'attaque en bouche est fraîche et fruitée (pomme reinette, raisin). Vanillée, elle gagne en onctuosité et en gourmandise (flan au lait, tarte à l'orange). Avec dynamisme, le milieu de bouche la propulse vers des notes balsamiques de pin et de terre. Des épices nobles (cardamome, cannelle) accentuent la sensation de vivacité que procure la bouche.

Finale : longue, équilibrée. Elle possède beaucoup de mâche avec ses notes de peaux de raisins et de pêches blanches. Duveteuse, elle s'oriente vers un registre plus automnal (mousse, champignons). La rétro olfaction revient sur la vanille et le verre vide est fruité (mirabelle, raisin mûr).

MOMBASA CLUB

Angleterre, Gin - 41.5%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : vif, percutant. De la réglisse et de l'anis côtoient des noix de muscade et des clous de girofle. C'est dire son caractère épicé. Capiteux et balsamique (bonbon des Vosges), il évolue sur les agrumes confits (citron) et sur le thé à la cardamome. Quelques fleurs (pivoine, chèvrefeuille) arrivent en point d'orgue.

Bouche : ferme, tenue. En attaque de bouche, de nouveaux agrumes (orange, mandarine) prennent le relais. Le milieu de bouche est remarquablement suave, fruité (poire, prune) et épicé (cannelle, coriandre fraîche). Une belle amertume vivifiante conduit le dégustateur jusqu'en finale.

Finale : onctueuse, gourmande. Eblouissant de présence et de maturité, un fruit domine les débats : le raisin blanc. Sa pellicule est recouverte d'une fine couche de curry. La rétro olfaction met en valeur un second fruit : le melon ainsi que des notes florales (oranger). Le verre vide est safrané.

MONKEY 47 BATCH #31

Allemagne, Forêt Noire, Dry Gin - 47%, 50cl

Couleur : incolore.

Nez : ample, précis. Frais, balsamique, il est tout d'abord marqué par les agrumes (orange amère, citron vert). Puis, il évolue sur des notes camphrées et épicées (poivre, cannelle, coriandre) avant de se tourner vers des arômes floraux (lavande, patchouli, rose ancienne). Ensuite, il fait place aux huiles essentielles (sarriette, romarin).

Bouche : à la fois capiteuse et tendre. Pur délice, son attaque est particulièrement citronnée et anisée. Puis, une fine amertume herbacée (ortie, sauge, tilleul) procure au milieu de bouche beaucoup de fraîcheur et de sapidité. Elle évolue sur les baies noires (cassis, myrtille) et sur le chocolat noir. Des agrumes (mandarine, orange) arrivent en point d'orgue.

Finale : longue, élégante. Elle oscille entre les fleurs capiteuses (géranium, lys, iris), les fruits frais (poire, pêche de vigne) et les épices (muscade, girofle). Pralinée, elle devient de plus en plus gourmande (pain d'épices). La rétro olfaction est herbacée (foin coupé) et marquée par des notes de sous-bois (mousse, lichen). Le verre vide est floral (rose, lilas mauve).

MONKEY 47 2013 SLOE GIN

Allemagne, Forêt Noire, Sloe Gin - 29%, 50cl

Couleur : rouge airelle.

Nez : ample, frais. Les prunelles sauvages diffusent un parfum exquis de grenadine et de romarin mélangés. Il évolue sur la pêche de vigne et sur les confitures de fruits rouges (fraise, framboise, griotte). Floral, il se développe sur la fleur d'oranger, le lilas mauve et la lavande.

Bouche : délicate, duveteuse. Une fine pellicule composée de noix fraîche et de racine de gentiane enrobe dans un premier temps les prunelles. Puis, elle part trouver un peu de fraîcheur à l'ombre des sapins et des châtaigniers. Des notes de mousse et d'herbe verte recouvrent progressivement l'arrière-bouche.

Finale : longue, équilibrée. Marquée à son tour par des notes de sous-bois (champignon, terreau), elle propose de déguster des fruits noirs (myrtille, mûre) et des gousses de vanille. Mentholée, elle se montre de plus en plus épicée (poivre, cannelle). La rétro olfaction est juteuse et fraîche. Le verre vide est plus capiteux, confituré et floral.

NEW GROVE 2004 SINGLE BARREL

Ile Maurice, Rhum Traditionnel - 49.9%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : plein, riche. Des épices fortes (girofle, muscade) voient leur ardeur tempérée par des agrumes juteux (orange, mandarine). Puis, des notes de levures jouent à cache-cache avec du bois précieux (chêne, cèdre) et des épices (cannelle). Un melting-pot composé de citron vert, de myrtille et de fraise des bois arrive de manière originale en point d'orgue.

Bouche : intense, précise. Tout d'abord, des pêches abricotées gorgées de sucres occupent à elles seules l'espace gustatif. Leur toucher soyeux leur colle à la peau. Pendant de longues minutes, on se délecte de leur liqueur et de leur chair. Puis, elle décide d'arborer des tonalités plus exotiques (mangue, kaki) tout en révélant quelques fruits rouges (fraise, groseille, framboise).

Finale : longue, charnue. Toujours aussi présentes, les pêches abricotées sont accompagnées par d'autres fruits à noyau (abricot, mirabelle, reine-claude). Progressivement, elle laisse le soin aux épices (poivre noir, muscade) et à la vanille-bourbon de conclure en beauté la finale. La rétro olfaction est pralinée et le verre vide est quant à lui torréfié (café, tabac).

NEW GROVE 8 ANS OLD TRADITION RUM

Ile Maurice, Rhum Traditionnel - 40%, 70cl

Couleur : topaze.

Nez : précis, net. Un joli boisé enrobe de nombreux fruits frais (abricot, pêche). Légèrement oxydatif (fruits à l'alcool), il se montre de plus en plus capiteux (tubéreuse, iris). Puis, de nouveaux fruits (ananas, mangue) viennent définitivement recouvrir les notes boisées. Il s'affine sans cesse pour devenir poudré (cacao, safran).

Bouche : avec équilibre, des notes de canne à sucre et de miel d'oranger intimement liées procurent à son attaque beaucoup de sensualité. Gourmand, le milieu de bouche est vanillé et crémeux. Radieuse et ensoleillée, elle devient abondamment épicée (gingembre frais), terreuse (racine de gentiane) et florale (rose poivrée, concrète d'iris).

Finale : longue, assurée. Des épices (poivre noir, muscade) et des plantes aromatiques (cerfeuil, laurier) rivalisent tout d'abord d'intensité. Puis des notes de vanille-bourbon et de noix muscade ainsi que quelques grains de sel occupent l'espace gustatif. La rétro olfaction est gourmande (gâteau de riz, flan à la vanille) et le verre vide est d'une fraîcheur fruitée remarquable.

OCHO EXTRA AÑEJO, SINGLE BARREL

Mexique, Téquila - 54.6%, 70cl

Couleur : jaune pâle.

Nez : vif, précis. Du poivre noir, du sel et des citrons verts constituent un premier triptyque particulièrement efficace et épuré. A y regarder de plus près, on décèle un peu de camphre, de gingembre, de cannelle, quelques pommes vertes, des poires Williams et des clous de girofle. Capiteux et frais à la fois, il est magnifique de présence et d'équilibre herbacé (foin coupé).

Bouche : ferme, d'un pas décidé, elle prend les choses en mains. Les épices cèdent la place à des piments forts, le sel se charge en iode et les citrons gagnent en acidité et en mordant. Puis, une agave resplendissante lui fait effectuer un retour aux sources chargé en émotions.

Finale : longue, ardente. Des fruits confits, du lait d'agave et des cendres forment un second triptyque particulièrement capiteux. De la rhubarbe et du foin coupé lui procurent ensuite une agréable fraîcheur irisée. Un temps adoucie, elle évoque un yaourt à l'abricot. La rétro olfaction est saline, poivrée et végétale et le verre vide racinaire (gentiane) et floral (géranium).

OVNI 2012 PEDRO XIMENEZ

Espagne, Montilla, Vin Blanc Sec - 11.5%, 75cl

Couleur : jaune doré.

Nez : frais, ample. Les raisins de Pedro Ximenez sont à parfaite maturité. Leur fruité révèle des notes de poires mûres et de pommes Golden. Puis, il devient exotique (ananas, banane). Le reste est une question de terroir. Puissant, celui-ci fait admirer sa minéralité (craie) et son élégance (fleurs blanches). Il devient de plus en plus miellé (acacia).

Bouche : fine, délicate. Ses contours sont ciselés et marqués par la réglisse ainsi que par une fine amertume citronnée. D'une jeunesse époustouflante, elle nous invite en fin de fermentation à goûter des saveurs de raisins frais et de levures indigènes. La poire est le fruit qui domine la fin de bouche.

Finale : longue, équilibrée. Elle fait preuve d'une fraîcheur remarquable dans laquelle on distingue des figues, des amandes et des noix. L'omose entre le terroir et le cépage est complète. La rétro olfaction est fruitée et finement herbacée. Le verre vide est encore fermentaire et très proche du raisin.

PENNY BLUE BATCH #1

Ile Maurice, Rhum Traditionnel - 44,1%, 70cl

Couleur : or vif.

Nez : onctueux, riche. Des fruits exotiques (ananas, litchi) gorgés de sucres lui procurent beaucoup d'étoffe et de moelleux. Du bois de santal et des fleurs de géranium le rendent de plus en plus capiteux. De la réglisse, des épices douces (gingembre, cannelle) et des fruits secs (noix de cajou, figue) l'inscrivent profondément dans le sol.

Bouche : soyeuse, lumineuse. Comme le nez, elle est tout d'abord exotique, des mangues et des kakis venant enrichir la corbeille de fruits qu'elle nous tend. Le milieu de bouche est crémeux et vanillé. La fin de bouche est florale (freesia, chèvrefeuille). L'ensemble possède beaucoup de fraîcheur et de distinction.

Finale : parfaitement équilibrée. Si elle ne relâche en rien son tempérament exotique, elle y ajoute des fruits plus classiques (pêche, prune, poire). Un rien saline, à l'instar du nez et de la bouche, son registre se teinte d'exotisme (fleur d'oranger, pétale de rose, fleur de géranium).

PÈRE LABAT 3 ANS VIEUX

Marie-Galante, Rhum Agricole - 45%, 70cl

Couleur : jaune pâle.

Nez : élégant, ferme. Des agrumes confits (citron, pamplemousse) et des noix précèdent de peu des notes de vanille, de réglisse et de fleurs (géranium). Balsamique (pin), il est également légèrement épicé (cannelle, girofle) et finement boisé. Au fur et à mesure, des champs de cannes à sucre et de délicieux parfums de baba au rhum occupent l'espace olfactif.

Bouche : revigorante, enlevée. Ses fruits sont mûrs à point (poire, pomme) et en même temps des noix vertes lui procurent une belle vigueur végétale. Le milieu de bouche est quant à lui exotique (ananas, mangue) et onctueux (crème à la vanille). Elle se prolonge sur la coriandre fraîche et les plantes aromatiques (romarin, serpolet).

Finale : vive, nerveuse. Elle monte en puissance pour devenir pimentée et capiteuse (iris, bougainvillier). A la fois juvénile (vesou) et mature (cire d'abeille), elle confirme plus que jamais son caractère dual. La rétro olfaction est duveteuse (peau des fruits) et le verre vide est un savoureux mélange de fruits, de fleurs et de notes torréfiées (café, praline).

PÈRE LABAT 8 ANS TRÈS VIEUX

Marie-Galante, Rhum Agricole - 42%, 70cl

Couleur : jaune doré à reflets verts.

Nez : ferme, mature. Tout d'abord épicé (graines de moutarde, poivre noir), il devient vite chocolaté et fibreux (canne à sucre). Le décor est planté. Une oxydation ménagée laisse apparaître des fruits exotiques (mangue, ananas), des fleurs capiteuses (réséda, pivoine), de nouvelles épices (girofle, badiane) et des racines de gentiane.

Bouche : dense, équilibrée. Posés sur un lit de feuilles et de mousse, des melons et des figues fraîches viennent rejoindre les fruits exotiques précédemment évoqués. Les parfums floraux du milieu de bouche sont littéralement envoûtants (lys, jacinthe, chèvrefeuille). Saline, elle s'ouvre sur des notes d'encens et de cuir de Russie.

Finale : longue, rafraîchissante. Du menthol, une pointe d'eucalyptus et des fruits secs (noix de cajou, amande) côtoient des épices d'une grande douceur (cardamome, cannelle, gingembre frais). La rétro olfaction évoque clairement la canne à sucre et le verre vide est précieusement boisé (chêne).

PÈRE LABAT 1989 RHUM VIEUX

Marie-Galante, Rhum Agricole - 42%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets topaze.

Nez : fin, élégant. Le premier nez est vanillée et camphré. Ensuite, des fruits exotiques (ananas, banane) côtoient du sucre de canne et de la rhubarbe. Il évolue vers des fleurs capiteuses (lys, orchidée). Des agrumes confits (orange, clémentine) constituent son point d'orgue.

Bouche : plutôt vive, elle se montre en même temps délicatement florale (rose) et épicée (safran). Son acidité procure au milieu de bouche beaucoup d'allant et de légèreté. Elle se prolonge sur les plantes aromatiques (tilleul, verveine, sauge). Une fine note poudrée (cacao, riz) imprègne l'intégralité du palais.

Finale : dense, raffinée. Elle déploie sereinement son caractère tropical marqué par des fruits exotiques, du sucre de canne et des fleurs capiteuses (gardénia, géranium). Fraîchement mentholée, elle se montre même anisée. La rétro olfaction est duveteuse (fond d'artichaut) et chocolâtée. Le verre vide est fruité, vanillé et capiteux.

PLANTATION XO, 20TH ANNIVERSARY

Barbades, Rhum Traditionnel - 40%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets ambrés.

Nez : fin, précis. Crémeux et vanillé, il se montre également empyreumatique (cèdre, bois brûlé). Des épices fortes (graine de moutarde, muscade) renforcent son caractère capiteux. Il évolue vers la poudre de cacao, la noix fraîche et le vétiver. Au fur et à mesure, ses épices gagnent en fraîcheur et en légèreté (cardamome, coriandre).

Bouche : onctueuse, soyeuse. L'attaque en bouche est inondée de lait de coco, de confiture de mirabelle et de miel de tilleul. Le milieu de bouche est encore plus gourmand (crème au lait, tarte à l'abricot) et en même temps acidulé (tarte à la rhubarbe). Elle se prolonge sur les fleurs capiteuses (tubéreuse) et sur la racine de gentiane.

Finale : longue, tendue. Saline, elle fait la part belle aux plantes aromatiques (laurier, thym) et à des notes torrifiées (tabac, café). La racine de gentiane est accompagnée d'épices (cardamome, curcuma) et de fleurs capiteuses (chèvrefeuille, géranium). La rétro olfaction est à son tour capiteuse et le verre vide est marqué par des notes de marron et de caramel.

PLANTATION 1998 TOKAY WOOD FINISH

Guadeloupe, Rhum Traditionnel - 42%, 70cl

Couleur : ambre cuivré.

Nez : plein, capiteux. Dans un premier temps, les parfums de vieux meubles, de rose ancienne et de bois bandé qu'il délivre deviennent chocolâtés, confits (oranges) et cuits (pomme). Ils précèdent de nombreux fruits exotiques (ananas, banane, mangue, passion), des épices (curcuma, poivre rose) ainsi que des coulis d'abricot et de fruits rouges (fraise) qui viennent recouvrir une fine couche de chêne merrain et de sel.

Bouche : onctueuse, gourmande. Des oranges sucrées, des mangues à parfaite maturité, des noix de coco, des gousses de vanille et des dattes plongent le dégustateur en plein cœur d'une odyssée fruitée simplement délicate. Sa texture prend des tonalités florales de plus en plus capiteuses (iris, tilleul, jacinthe).

Finale : crémeuse, laiteuse. Elle effectue un retour aux sources mêmes de la fermentation (lait d'amande, vesou) et de la distillation (cœur de chauffe). Peu à peu, des peaux de pêche et d'abricot tapissent le palais. La rétro olfaction est florale (rose, pivoine) et le verre vide goudronné et torréfié.

POLUGAR CLASSIC RYE

Pologne, Eau-de-vie de Seigle - 38.5%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : puissant, capiteux. Le tout premier nez se révèle extrêmement fruité (pomme verte, melon). Très vite cependant, le seigle recouvre intégralement la palette aromatique, et ce de manière irréversible. Ensuite, quelques épices (poivre, muscade, girofle) se frayent un passage entraînant dans leur sillage des agrumes confits (citron, pamplemousse) et des fruits secs (noix de cajou, amande).

Bouche : douce, ronde. L'espace de quelques instants, l'attaque en bouche est pimentée (Cayenne). Gourmande, elle devient rapidement laiteuse (coco) et fruitée (poire, reine-claude) avant que des épices ne reviennent occuper le devant de la scène. Du poivre noir donne alors la réplique à du gingembre et à des racines de gentiane. De cette amertume épicée surgissent de nouveaux fruits, rouges cette fois : fraise, groseille, framboise.

Finale : longue, équilibrée. Sa belle fraîcheur anisée et mentholée lui procure beaucoup de tonus. Désormais, le seigle déploie avec beaucoup de sérénité ses saveurs finement chocolâtées et vanillées. Plus tard, de délicats agrumes (mandarine, kumquat) précèdent une rétro olfaction champêtre et herbacée. Du verre vide s'échappent des parfums appétissants de pain au levain.

POLUGAR N°2 GARLIC & PEPPER

Pologne, Eau-de-vie de Seigle et de Blé - 38.5%, 50cl

Couleur : incolore.

Nez : extraverti, étonnant. Bousculant tout sur leur passage, des gousses d'ail surgissent du verre. A l'aération, des notes de tabac et d'arachide (cacahuètes) tentent d'apaiser la virulence du premier nez. Culinaire à souhait, ce Polugar réclame à corps et à cris qu'on le déguste sur un gigot d'agneau. Ce que confirme l'odeur de viande braisée qui vient à l'instant de faire son apparition.

Bouche : douce, onctueuse. A peine plus sage que le nez, elle monte en puissance par paliers. Dans un premier temps, des fruits frais (poire, pomme Golden) côtoient du beurre de cacahuètes. Puis, les mêmes gousses d'ail commencent à diffuser leur saveur légèrement piquante et acidulée. Enfin, c'est au tour des épices (baies roses, poivre gris, paprika) de jouer les premiers rôles. Il est à signaler que l'ambiance générale est d'une remarquable salinité.

Finale : longue, capiteuse. Les épices ont pris progressivement l'ascendant sur l'ail ou plutôt, ont rééquilibré la palette gustative. Ce travail de titan a porté ses fruits, car de la noix de muscade et du clou de girofle occupent à leur tour le devant de la scène. Des agrumes juteux, notamment le pamplemousse, rafraichissent la fin de bouche. La rétro olfaction et le verre vide sont imprégnés de l'odeur de l'ail.

POLUGAR N°4 HONEY & ALL SPICES

Pologne, Eau-de-vie de Seigle et de Blé - 38.5%, 50cl

Couleur : incolore.

Nez : dense, vibrant. Des miels forts et des épices tout aussi puissantes rivalisent d'intensité. Les premiers sont tapis dans le fond de la palette aromatique tandis que les secondes évoluent en surface. A mi-chemin, elles trouvent un terrain d'entente herbacé (foin coupé), réglissé et mentholé. Du côté des épices on trouve notamment du clou de girofle, de la noix muscade et de la coriandre. Pour ce qui est des miels, la parole est à la bruyère, au sapin et au tilleul.

Bouche : élégante, nuancée. Avec une incroyable douceur, un flot ininterrompu de grains de poivre vert roule littéralement sur le palais. Il charrie avec lui du safran, du cumin et des baies de genièvre. Adouci par du miel d'acacia, le milieu de bouche est résolument floral (pivoine, rose) et exotique (litchi, kaki). A ce stade, miels et épices jouent toujours d'égal à égal.

Finale : longue, duveteuse. Spirituelle (encens, cire), son registre fruité s'enrichit de pêches blanches, d'abricots et de brugnons. Pour ce qui est des miels et des épices, leur osmose est à ce point parfaite, qu'ils ont donné naissance à des notes florales d'une très grande subtilité (ronce à mûre, géranium).

POLUGAR SINGLE MALT RYE

Pologne, Eau-de-vie de Seigle - 38.5%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : dense, profond. Particulièrement fermentaire (bouillie, fond d'artichaut), le premier nez fait également preuve de beaucoup d'exotisme (ananas rôti, mangue, banane plantain). Floral (iris, rose poivrée), il se prolonge sur des notes balsamiques (thuya, cèdre), médicinales (baume, onguent) et sur de nouvelles fleurs encore plus capiteuses (tubéreuse, lys, lilas mauve).

Bouche : gourmande, onctueuse. Elle nous invite à croquer à pleines dents du chocolat noir, du bâton de réglisse, des noix grillées ainsi que des amandes pilées. Le milieu de bouche se montre quant à lui salin et herbacé (cresson, mâche). Elle dévoile au fur et à mesure des notes pâtisseries de frangipane et des agrumes confits (citron, pamplemousse).

Finale : longue, complexe. Tout d'abord, elle restitue dans les moindres détails des framboises et des fraises des bois. Fondante, elle répard sur les papilles du miel d'acacia et du coulis d'abricot. En toute fin de bouche, le seigle reprend droit de cité, son amertume réglissée lui procure beaucoup d'allonge. La rétro olfaction oscille entre le melon jaune et les épices (coriandre) tandis que le verre vide se montre duveteux à souhait.

PORT MORANT 37 ANS, 1975

Guyana, Rhum - 51.1%, 70cl

Couleur : acajou à reflets verts.

Nez : riche, onctueux. Particulièrement nuancé, il révèle tour à tour de la résine de pin, des fruits noirs (cerise, mûre), du toffee et des fleurs capiteuses (pivoine, freesia). Puis, il propose de savourer différentes confitures (cassis, quetsche), de la réglisse noire et des fruits secs (pruneau). Il est ponctué d'une note de bois brûlé.

Bouche : dense, complexe. Avec la même intensité qu'au nez, son attaque se montre extrêmement confiturée. Du pain d'épices vient s'y ajouter, ainsi que de la coriandre. Médicinale (moutarde, baume du tigre), elle s'apaise sur des notes de tilleul et de laurier. Leurs infusions ont permis d'extraire des tanins revigorants et onctueux. Du réséda apporte une touche d'exotisme.

Finale : longue, équilibrée. Son amertume lui procure une longueur sans fin. Poudrée, elle évoque l'odeur des vieux meubles qu'une fine poussière en suspension vient recouvrir. Chaleureuse, elle devient même capiteuse (chèvrefeuille, iris, lys) et fruitée (orange, pamplemousse). La rétro olfaction est salivante et pâtisseries (cake au pruneau). Quant au verre vide, il est marqué par le bâton de réglisse.

PORT MOURANT 15 ANS, 1997

Guyana, Rhum Traditionnel - 65.7%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : racé, élégant. Plein de vivacité (citron, pamplemousse), il demande à être amadoué par petits coups de nez successifs. On découvre alors non seulement des noix fraîches, de la vanille, du camphre, du citron vert et des pêches abricotées, mais aussi, et surtout une finesse d'expression absolument remarquable.

Bouche : ample, tendue. Des épices (poivre, muscade, girofle) procurent à son attaque une sensation aérienne très agréable. Des fruits secs (cajou, amande, datte) occupent un milieu de bouche onctueux et crémeux (caramel au beurre salé). La fin de bouche est capiteuse (concrète d'iris, chèvrefeuille).

Finale : longue, soyeuse. Avec beaucoup de maturité, elle propose des notes de tabac, de champignons et de lichen. Puis, balsamique (cèdre, cyprès), elle gagne en fraîcheur (gazon, luzerne). La rétro olfaction est champêtre (pâturage, pissenlit) et le verre vide est capiteux et intensément épicé.

PUSSER'S RUM

British Navy Rum, Rhum Traditionnel - 42%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets topaze.

Nez : riche, puissant. Des fleurs capiteuses aux parfums poivrés (rose, pivoine, chèvrefeuille) et médicinaux (moutarde, ricin, baume) procurent beaucoup d'intensité au premier nez. Il évolue vers les fruits exotiques (passion, mangue), le chêne merrain et les épices (safran, gingembre, curry).

Bouche : suave, ronde. Radicalement différente du nez, elle est essentiellement fruitée (pomme, kaki) et chocolatée. Le milieu de bouche est marqué par les agrumes (orange, mandarine) et par la poudre de cacao. Du cuir de Russie et du camphre ajoutent ensuite une touche quelque peu médicinale.

Finale : longue, tendre. Parfaite synthèse du nez et de la bouche, elle se révèle autant florale (lilas mauve) que fruitée (poire confite). Son exubérance exotique se met progressivement en place. Des ananas, des bananes et des mangues composent une nature morte pleine de vie. La rétro olfaction est florale (lys) et le verre vide est réglissé et pimenté.

PUSSER'S RUM CASK STRENGTH

British Navy Rum, Rhum Traditionnel - 54.5%, 70cl

Couleur : ambre cuivré.

Nez : plein, riche. Le premier nez dévoile des notes de pruneau, de fève de cacao et de papier d'Arménie. Le second nez est fruité (abricot, figue fraîche) et épicé (muscade, poivre noir, baie rose). Quant au troisième, précieusement boisé et vernissé (vieux meuble), il est recouvert au fur et à mesure par quelques grains de sel.

Bouche : vive, fougueuse. D'une grande finesse, elle propose à son tour plusieurs séquences de dégustation. La première, d'une longueur impressionnante, est boisée et chocolatée. Il est à noter que les fèves de cacao seront présentes de bout en bout. La seconde révèle un distillat aérien, floral (muguet, lilas blanc) et fruité (pêche, poire). Quant à la troisième, elle regorge d'épices nobles (cardamome, cannelle, safran).

Finale : longue, soutenue. Le tabac à pipe, le pain d'épices et la rhubarbe sont les acteurs de son évolution chaleureuse et solaire. Elle se prolonge sur des notes de terre, de vanille et de réglisse. La rétro olfaction est à la fois fruitée (litchi, fraise), florale (rose, géranium) et miellée. Le verre vide est empyreumatique (cèdre, tilleul).

PUSSER'S 15 ANS

British Navy Rum, Rhum Traditionnel - 40%, 70cl

Couleur : ambre cuivré.

Nez : chaud, onctueux. Dans un premier temps, des notes de chêne neuf, de réglisse et de caramel chaud cèdent rapidement la place à des oranges amères, des noix fraîches et à du chocolat noir. Dynamisé par de nombreuses épices (muscade, cardamome, girofle, badiane), il devient même pimenté (Cayenne, Espelette).

Bouche : ronde, gourmande. Sa texture crémeuse (lait, yaourt) est agrémentée de notes florales (iris, pivoine) et fruitées (kaki, goyave). En milieu de bouche, elle évolue sur les plantes aromatiques (romarin, coriandre) et sur les agrumes confits (oranges). Empreinte d'un exotisme vanillé, elle oscille finalement entre l'ylang-ylang et la fleur de géranium.

Finale : longue, douce. Elle a trouvé le parfait équilibre entre ses saveurs sucrées, salées, acides et amères. Gourmande et généreuse, elle se prolonge sur le caramel au beurre salé. La rétro olfaction est pâtissière (baba) et le verre vide est capiteux (freesia, lys) et exotique (banane).

QUAGLIA CHINOTTO

Italie, Liqueur - 35%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets topaze.

Nez : franc, ouvert. Avec une précision quasi diabolique, des oranges ou plutôt des zestes d'orange surgissent littéralement du verre. Quelques épices fortes (girofle, muscade) transpercent ce premier voile divinement amer. Il évolue sur la pulpe et sur le jus d'oranges tout juste pressées.

Bouche : ferme, puissante. Changement de décor : les épices et les amers se sont intensifiés et revêtent des tonalités plus sombres. Du poivre noir, de la cannelle et du gingembre d'un côté et des oranges sanguines de l'autre, imprègnent profondément les papilles. Plus tard, une amertume saline vient rafraîchir le palais. Des oranges amères avec leurs feuilles procurent beaucoup d'allant à la fin de bouche.

Finale : longue, vivifiante. Elle se montre plus gourmande que la bouche (tarte à l'orange, orange). Son amertume est un véritable bain de jouvence pour les papilles. La rétro olfaction est orangée jusqu'au bout des ongles et le verre vide appelle à déguster la tarte à l'orange précitée.

QUAGLIA CILIEGIA

Italie, Liqueur - 25%, 70cl

Couleur : rouge à reflets orangés.

Nez : pulpeux, onctueux. Oscillant entre la cerise à l'eau-de-vie et la cerise confite, le premier nez est tout simplement splendide. Sa complexité est telle qu'il révèle également des notes d'oranges sanguines et de pétales de rose. Son style oriental fait ressortir de nombreuses épices (ylang-ylang, safran, curry).

Bouche : fine, racée. Elle nous fait croquer des cerises à parfaite maturité. Leur chair est à la fois ferme et charnue. Des pétales de rose ajoutent une dimension encore plus aérienne à une attaque en bouche qui l'était déjà. Au fur et à mesure que le temps passe, une fine liqueur légèrement cacaotée s'empare de la fin de bouche.

Finale : longue, affirmée. Elle évoque un cerisier couvert de fruits d'un rouge vermillon sur le point d'être cueillis. Une agréable fraîcheur végétale (feuilles vertes, romarin), florale (fleur d'orange) et fruitée (noyau d'abricot) procure à la fin de bouche beaucoup d'élégance. La rétro olfaction est confite et le verre vide est quant à lui fruité (cerise) et épicé (cannelle).

RADIKON 2005 OSLAVJE

Italie, Frioul-Vénétie Julienne, Vin Orange - 13%, 50cl

Couleur : vieil or à reflets orangés.

Nez : riche, concentré. Une fine liqueur d'abricot et de melon s'empare du premier nez. Elle est suivie par des notes de bois précieux et de gelée de coing. Absolument magnifique, il évolue sur le moka et le café au lait. Des raisins frais et des fruits exotiques (mangue, ananas) arrivent en point d'orgue.

Bouche : ferme, très délicate. Elle se déploie avec assurance révélant des notes d'herbe fraîchement coupée, de coing et d'écorces d'orange. Son acidité tient le milieu de bouche à bout de bras et l'emmène épouser un registre chocolaté et praliné. Des tannins de peau lui confèrent une texture soyeuse et une finesse extrême.

Finale : longue, très longue. Des plantes aromatiques (thym, laurier) semblent vouloir recommencer la dégustation tandis que des citrons verts et de nouveaux fruits exotiques font leur apparition (kaki, banane). Elle se prolonge sur les fruits rouges (fraise, framboise) et la cardamome. La rétro olfaction est duveteuse et le verre vide aérien et confit.

RADIKON 2005 RIBOLLA GIALLA

Italie, Frioul-Vénétie Julienne, Vin Orange - 12.5%, 50cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : ample, ferme. Son acidité magnifique situe très haut le niveau de la palette olfactive. Il y a du chocolat noir, des pétales de rose, des oranges sanguines, de la crème de marron, des feuilles mortes et surtout un raisin impeccablement mûr et vinifié avec un talent hors du commun.

Bouche : franche, tonique, pour ne pas dire tannique. Elle rétrécit le palais pour mieux prendre son essor vers des notes minérales (ardoise, schiste) et animales (lard fumé). Au fur et à mesure, des fruits rouges (groseille, fraise) et noirs (cassis, myrtille) alimentent un milieu de bouche gourmand et croquant. Elle se prolonge sur les fleurs capiteuses (lavande, lilas).

Finale : longue, elle revient sur les notes oxydatives du premier nez en y ajoutant des citrons verts et de la rhubarbe. Puis, des notes de vanille-bourbon et de pêches abricotées lui procurent de plus en plus d'onctuosité. La rétro olfaction est saline et abricotée. Le verre vide est quant à lui juteux (orange pressée) et balsamique (pin, cèdre).

RÉMI LANDIER 40^{ÈME} ANNIVERSAIRE

France, Cognac Fins Bois - 45%, 70cl

Couleur : topaze à reflets cuivrés.

Nez : fin, frais. Élégamment boisé (chêne merrain), il se montre tout aussi fruité (mirabelle, prune). Une fine note de caramel au beurre salé assure une transition moelleuse avant qu'il n'évolue sur les épices (poivre blanc) et le chocolat noir. Tertiaire, il est marqué par de délicieuses notes truffées.

Bouche : racée, soyeuse. Ses tannins sont très onctueux et ses fruits gorgés de sucres (raisin, pêche). Le milieu de bouche est particulièrement chocolaté et épicé (gingembre frais, muscade). Plus tard, des agrumes (orange, mandarine) et des notes de feuilles mortes témoignent de sa maturité.

Finale : longue, caressante. Pourvue d'une très agréable fraîcheur mentholée, elle gagne en étoffe repoussant ses frontières gustatives pour nous emmener contempler les parcelles de vignes du terroir des Fins Bois dont elle est issue. Une note de terre arrive en rétro olfaction. Elle est accompagnée de fleurs capiteuses (lilas, lavande). Le verre vide est boisé et chocolaté.

RHUM RHUM LIBERATION 2012

Marie-Galante, Rhum Agricole - 45%, 70cl

Couleur : cuivre orangé.

Nez : à la fois ample et vif. Des agrumes, plus précisément des oranges finement amères, jaillissent du verre. Leurs pelures sont luisantes et leurs jus acidulés. Peu après, c'est un autre fruit qui prend le devant de la scène : l'abricot. La fermeté de sa chair n'a d'égal que la douceur de sa peau. Difficile de faire plus tactile en matière de sensations olfactives.

Bouche : dense, remuante. Elle balance de part et d'autre du palais des saveurs de canne à sucre, de vesou, d'abricot et d'orange incroyablement délicieuses et gourmandes. De la cannelle, une fine réglisse, des noix, du coing, des mangues et des grains de sel lui procurent beaucoup de complexité et de diversité.

Finale : longue, capiteuse. Elle se montre dans un premier temps extrêmement florale (géranium, rose, lys) avant de s'alanguir sur des fruits exotiques (goyave, kaki). Fibreuse, elle nous fait savourer ses sucres à même la canne. La rétro olfaction est marquée par le tabac et les fruits secs (noix de cajou, amande). Le verre vide est réglissé, vanillé et empyreumatique (bois brûlé).

RUM 1999 BRASIL

Brésil, Rum - 45%, 70cl

Couleur : or vert.

Nez : original, riche. D'une jeunesse inouïe, il révèle un distillat marqué par des notes de cresson, d'absinthe et d'anis. Au fur et à mesure, il devient médicinal (baume, pénicilline) et lactique (chocolat à la noix de coco, glace à la vanille). A noter également quelques notes aquatiques, notamment le nénuphar.

Bouche : inattendue, capiteuse. Des plantes aromatiques (verveine, sauge, romarin), des citrons confits et de la guimauve sont enrobés d'une vanille sucrée à souhait. Avec plus de classicisme, elle devient épicée (cannelle, muscade, poivre noir) et herbacée (fond d'artichaut, bois vert, écorce).

Finale : à la fois vive et onctueuse. Elle évoque à ce point une tarte au citron vert, qu'il lui faut du temps pour donner accès aux papilles gustatives à des notes de praline, de vanille, de fleurs blanches (lilas, œillet) et d'épices (cannelle, poivre blanc). La rétro olfaction est citronnée et le verre vide met l'accent sur le cresson.

SAVANNA 10 ANS, 2002 CUVÉE MAISON BLANCHE

Ile de la Réunion, Rhum Traditionnel - 43%, 70cl

Couleur : vieil or soutenu.

Nez : riche, profond. La fleur de géranium embaume le verre. Son parfum est particulièrement envoûtant et terreux. Des racines de gentiane et des notes de céréales lui emboîtent le pas. L'ensemble fait preuve de beaucoup de consistance. Savanna respire alors que des agrumes lui procurent l'acidité que cette Maison Blanche réclame.

Bouche : onctueuse, charnue. Cette fois, les épices prennent l'ascendant (girofle, cannelle, muscade, poivre). Du miel de géranium dispense peu après sa fine liqueur. Quelque peu médicinale, elle enrobe les papilles d'huiles essentielles (sarricette, thym). Peu après, des fruits exotiques arrivent en force (banane, ananas, combava).

Finale : longue, râpeuse. De la gelée de coing, des noix fraîches et de la vanille-bourbon occupent les premiers rangs. Des notes de sucre de canne la rendent ensuite particulièrement onctueuse. La rétro olfaction est exotique (banane) et le verre vide floral (tubéreuse) et épicé (cannelle).

TROIS RIVIÈRES 2006 PRIVATE VINTAGE

Martinique, Rhum Agricole - 44.2%, 70cl

Couleur : vieil or à reflets cuivrés.

Nez : capiteux, puissant. Son entrée en matière épicée et pimentée se révèle particulièrement tonique. Cette ardeur prend ensuite des tonalités exotiques (banane, ananas) et florales (pivoine, gardénia). Des fleurs de tilleul et des notes de fond d'artichaut accentuent son caractère à la fois exubérant et soyeux.

Bouche : onctueuse, gourmande. Elle nous fait tout d'abord croquer à pleines dents dans des fonds d'artichaut délicieux. De la poudre de cacao et du gingembre frais viennent ensuite se poser délicatement sur les papilles. De plus en plus épicée (poivre gris, muscade, girofle), elle devient même médicinale (baume, ricin).

Finale : longue, ferme. Ses tanins rétrécissent le palais avec douceur. Des racines (ginseng, gingembre) lui procurent une agréable dimension terreuse. En même temps aérienne, elle se hisse à la cime des pins pour respirer un air salin, empyreumatique et balsamique. La rétro olfaction est exotique (goyave) et le verre vide revient avec intensité sur le fond d'artichaut.

VESTAL RYE 2011

Pologne, Vodka de Seigle - 40%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : onctueux et vif à la fois. Particulièrement rafraîchissante, son approche mentholée et anisée évolue sur une fine note de réglisse verte. Puis, des épices (badiane, girofle) lui procurent encore plus de tonus tandis que le rye commence à marquer son territoire. Finement herbacé, il revêt au fil du temps des tonalités orangées (abricot), rouges (fraise) et noires (mûre).

Bouche : nette, ferme. Omniprésentes, des épices occupent le milieu de la langue et les parois du palais. On trouve notamment de la cannelle, de la noix muscade et du clou de girofle. Réduits en poudre, leurs tanins associés à l'amertume des zestes d'agrumes (citron) rétrécissent le palais. Elle se prolonge sur les fruits secs (noix, amande).

Finale : longue, duveteuse. Elle magnifie un distillat particulièrement salin et poivré. Le seigle rayonne par son caractère pâtissier, chocolaté et vanillé. Elle se prolonge sur les pelures d'oranges amères. La rétro olfaction est marquée par le tabac blond et le verre vide est lactique et végétal (foin coupé).

WILLIAMS GREAT BRITISH EXTRA DRY GIN

Angleterre, Gin - 48%, 70cl

Couleur : incolore.

Nez : ample, ferme. Des zestes d'orange se partagent la vedette avec des herbes fraîchement coupées, de la menthe verte et des noyaux d'abricots. En ce qui concerne les épices, ce sera pour plus tard. Le moment venu, elles emportent tout sur leur passage (coriandre, poivre). Une fine note de pomme de terre arrive en point d'orgue.

Bouche : douce, onctueuse. Son moelleux tranche avec la vivacité du nez. Elle propose de déguster des fruits confits (abricot, mangue), des plantes aromatiques (sauge, romarin) et toujours la même petite note de pomme de terre sucrée. Elle devient au fur et à mesure empyreumatique (cèdre, thuya).

Finale : longue. Une pointe de fumée et de cendres vient s'immiscer dans les débats. Elle oriente la finale vers un registre plus amer (gentiane, agrumes). Une fois son énergie renouvelée, elle propose des fruits rouges (framboise, fraise). La rétro olfaction est gourmande (cake) et le verre vide respire le tilleul, le noyau d'abricot et la pomme de terre.