

c o l l e c t i o n 2 0 1 1

LMDW FINE SPIRITS

by

LA MAISON DU WHISKY

LA MAISON DU WHISKY

En 1968 La Maison du Whisky ouvrait, à deux pas de la place de La Madeleine, une boutique surtout destinée aux cadeaux d'affaires. Cet espace simplement baptisé du nom de cette société familiale créée au milieu des années 1950, proposait à l'époque un choix d'une centaine de whiskies dont la majorité était des blended scotch de renom : Chivas Regal, Ballantine's, Johnnie Walker... Cette sélection comprenait également des marques de bourbons, des whiskies irlandais et canadiens et quelques single malts.

Si le style classique et intemporel de cette boutique est demeuré inchangé, la sélection qu'elle propose aujourd'hui s'est quant à elle considérablement étoffée. Près de 1500 références, majoritairement des single malts, garnissent les étagères de cette véritable « bibliothèque » en provenance d'Ecosse, du Japon, d'Irlande, des Etats-Unis, du Canada, d'Inde, du Pays de Galles, d'Australie, de Suède, de France, de République Tchèque, de Nouvelle Zélande...

Lieu incontournable, non seulement pour les amateurs français, mais aussi du monde entier, cette boutique fourmille de versions rares, de single casks fréquemment récompensés, d'exclusivités et de cuvées originales. La création récente d'une pièce dédiée aux « Collectors », regroupant des flacons issus de la collection privée de La Maison du Whisky, suscite déjà le plus vif intérêt auprès des collectionneurs.

LA MAISON DU WHISKY
20 rue d'Anjou, 75008 Paris



LMDW FINE SPIRITS BY LA MAISON DU WHISKY

LA COLLECTION 2011 CONCRÉTISE LE TRAVAIL D'OUVERTURE AUX AUTRES SPIRITUEUX QUE NOUS AVONS ENTREPRIS DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES, TRAVAIL QUE LES COLLECTIONS 2009 ET 2010 AVAIENT DÉJÀ MIS EN ÉVIDENCE À TRAVERS QUELQUES RHUM, TÉQUILA, CALVADOS, ABSINTHE ET ARAK. CETTE ANNÉE, NOUS VOUS PROPOSONS, À TRAVERS UNE SÉRIE DE SEPT PORTRAITS DE PERSONNALITÉS AUSSI DIFFÉRENTES QUE PASSIONNANTES, DE PARCOURIR NON SEULEMENT L'UNIVERS DU WHISKY MAIS AUSSI CELUI DES SPIRITUEUX DANS SA GLOBALITÉ. CE VOYAGE INITIATIQUE COMMENCE VERS LE MILIEU DES ANNÉES 1950 AVEC LE FONDATEUR DE LA MAISON DU WHISKY, GEORGES BENITAH, QUI, AVEC LE RECUIL PORTE UN REGARD LUCIDE SUR UN MONDE QU'IL CONNAIT SUR LE BOUT DES DOIGTS ; IL SE POURSUIT AVEC SERGE VALENTIN, MALT MANIAC DONT LES COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION SONT DISSÉQUÉS MOT PAR MOT ; DAVE BROOM, JOURNALISTE INCONTOURNABLE ET DÉGUSTATEUR CHEVRONNÉ ; LUCA GARGANO, DONT LA VERVE N'A D'ÉGAL QUE LA QUALITÉ DE SES SÉLECTIONS DE RHUMS ; SIMON PALMER, UN THÉORICIEN DES EAUX-DE-VIE QUI ASSEMBLE DÉSORMAIS AVEC TALENT LES MEILLEURS FÛTS DE COGNAC ; ALEXANDRE VINGTIER, UN JEUNE EXPERT POUR QUI LE MONDE DES ALCOOLS EST UN CHAMP D'INVESTIGATION SANS FIN ET JOHN GLASER, TALENTUEUX « WHISKYMAKER » ET GRAND ÉPICURIEN POUR QUI LA BEAUTÉ DU GESTE N'EST PAS UN VAIN MOT. ET POUR ILLUSTRER CES INTERVIEWS, LES COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ÉCLAIRÉS DE JEAN MARC BELLIER VOUS PERMETTRONT DE CONSTATER QU'IL EXISTE DE NOMBREUX POINTS COMMUNS ENTRE TOUS CES UNIVERS. SI AUCUNE FEMME NE FIGURE DANS CETTE

GALERIE DE PORTRAITS, N'Y VOYEZ LÀ AUCUNE MISOGYNIE, CE N'EST QUE PARTIE REMISE. LA CRÉATION RÉCENTE DE LA WOMEN' SPIRITS SOCIETY PORTÉE PAR LES EXPERTES DE LA MAISON DU WHISKY, EN EST UNE PARFAITE ILLUSTRATION.

AU FIL DE CES PAGES, EN PLUS DES SPIRITUEUX DÉJÀ CITÉS, VOUS ALLEZ DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX VENUS, ARMAGNAC, MEZCAL, EAUX-DE-VIE DE FRUITS, VODKA, CRÈME DE CASSIS DE LA SAINTONGE BOISÉE ET MÊME UN GIN DE LA FORÊT NOIRE.

ET LE WHISKY DANS TOUT CELA ! PLUS QUE JAMAIS, NOTRE TRAVAIL DE SÉLECTION S'EST AVÉRÉ FRUCTUEUX ET RICHE EN DÉCOUVERTES. QUE CE SOIT LES EMBOUTEILLAGES OFFICIELS ÉCOSSAIS, JAPONAIS, AMÉRICAINS, IRLANDAIS, INDIENS, GALLOIS... LES SINGLE CASKS OU LES MICRO ASSEMBLAGES DES NÉGOCIANTS INDÉPENDANTS, LE CRU 2011 REGORGE DE PÉPITES. UN JEUNE ÉDRADOUR VIEILLI EN FÛT DE BOURBON, LES JOINT BOTTLINGS DE BRORA ET CLYNELISH 1982 SIGNÉS THE WHISKY AGENCY ET THE NECTAR, LA RÉPUBLIQUE TCHÈQUE ET SON SINGLE MALT IMPROBABLE OU ENCORE L'ARRIVÉE EN FORCE DES DISTILLERIES TASMANIENNES. VOILÀ QUELQUES UNES DES NOUVEAUTÉS QUI NOUS ONT PARTICULIÈREMENT SÉDUITS.

EN CONCLUSION, NOUS ESPÉRONS QUE VOUS PRENDREZ AUTANT DE PLAISIR À PARCOURIR CETTE COLLECTION 2011 QUE NOUS EN AVONS PRIS À L'ÉCRIRE. QUAND QUALITÉ, RICHESSE ET DIVERSITÉ SONT RÉUNIES, L'ÉMOTION EST SOUVENT AU RENDEZ-VOUS.

THIERRY BÉNITAH,
DIRECTEUR GÉNÉRAL

COLLECTION 2011

WHISKIES OFFICIELS	5
WHISKIES DE NÉGOCE	32
WHISKIES OF THE WORLD	50
RHUM RUM RON	66
COGNAC	80
FINE SPIRITS	88
GOURMETS	106
CADEAUX	118

WHISKIES OFFICIELS

Par whisky officiel, on entend un embouteillage de propriétaires de distilleries, que ce soit un single malt ou bien un blend : il s'agit donc de l'univers des marques par opposition au monde du négoce. On pourrait s'imaginer que ces embouteillages ont toujours existé mais ce n'est que récemment que les petites et moyennes distilleries écossaises se sont lancées dans la commercialisation de leurs whiskies sous leur propre étiquette. Aujourd'hui, de plus en plus de nouveaux officiels font leur apparition au-delà des très grandes marques parfois plus que centenaires, incitant ces dernières à proposer des cuvées originales et souvent limitées. Mais avant d'en arriver là, il aura fallu près de 50 ans, un demi-siècle que nous retrace le pionnier du single malt en France.

GEORGES BENITAH
PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL &
FONDATEUR DE LA MAISON DU WHISKY

Dans les années 1950, White Horse, Haig, Johnnie Walker et Black & White étaient les quatre plus grandes marques disponibles en France. Mais nous en vendions déjà beaucoup d'autres parmi lesquelles : *Royal Salute*, *Dimple*, *Old Smuggler*, *Long John 12 ans*, *Ballantine's 12 et 17 ans*. Et aussi d'autres spiritueux importés comme du gin *Gordon's* ou de la vodka, *Wyborowa* de Pologne ou *Moskovskaya* de Russie, à l'époque produites de l'autre côté du rideau de fer.

Nous importions alors le VAT 69 et des établissements nous proposaient de nous en échanger cinq caisses contre le même nombre de bouteilles de *Johnnie Walker*, car le VAT 69 était contingenté : il était en effet difficile d'obtenir de la variété. Un autre grand souci : les formalités administratives. Et même si nous avons été l'une des premières sociétés françaises à obtenir l'agrément d'importation de whisky, les contrôles étaient drastiques. A cette époque, les G.I. américains étaient très demandeurs de toutes sortes de whiskies. Le Maroc avec ses sept grandes bases américaines était une bonne source d'approvisionnement. Nous étions obligés d'acheter dans des ports francs : Tanger, Copenhague ou encore les Bahamas. On trouvait des lots sans savoir ce qu'ils renfermaient : un container pouvait aussi bien être constitué de scotch, de bourbon ou de whisky canadien. Nous nous étions ainsi retrouvés avec 200 caisses de bouteilles de *Chivas 12 ans*, or à l'époque la marque était inconnue en France et nous étions incapables de les vendre.

Par la suite sont arrivés les *J&B*, *Grant's*, *Teacher's*... mais il faut bien se rendre compte que tous les établissements, bars ou boîtes, n'avaient pas forcément de whisky dans leur assortiment. Les gens demandaient UN whisky, sans distinction de marque. Cela voulait dire un blended scotch, les bourbons ou whiskies canadiens étant plus rares, sans parler des Irish. C'était la grande époque du cognac, Martell

et Hennessy en tête, puis Courvoisier et Rémy Martin. Les grandes marques de rhum étaient Negrita et Saint James. Offrant une autre image, le whisky s'est rapidement développé au détriment du cognac. Les producteurs de spiritueux français n'ont pas su contrer son arrivée : la qualité était plus abordable. La vodka se buvait systématiquement glacée et le cognac se consommait pur tandis que le whisky s'appréciait de façon plus décontractée, sur glace ou avec du Perrier. Les grandes maisons de Cognac ont bien essayé de promouvoir la consommation diluée ou sur glace mais en vain. Toutes les marques françaises de spiritueux voyaient le whisky comme l'ennemi numéro un.

Les écossais n'ont pas eux-mêmes cette perception là. C'est surtout grâce aux anglais, comme pour le cognac, que le whisky s'est exporté en jouant sur l'image de ce pays mystérieux, l'Ecosse et ses Highlands. Offrir un whisky, c'était comme donner un Louis d'or, en boire était un événement : peu de gens en avaient déjà goûté. C'était une marque de distinction, réservée aux hommes. La démocratisation a été tardive, dans les années 1980 et leur référencement en grande distribution. Dans les années 1960-70 le marché, c'était avant tout les bars, un peu les cavistes. Il était très difficile d'obtenir des informations sur le whisky et les différentes marques, le marketing était balbutiant. Les grandes marques de blend représentaient 95% des ventes et la publicité pour le whisky était quasi inexistante alors qu'il n'y avait pas encore de restriction à ce niveau-là.

LE WHISKY ÉTAIT LE SPIRITUEUX DE L'ÉLITE, IL A TOUJOURS EU CETTE IMAGE DE PRODUIT DE LUXE.

Au sortir de la guerre, les distilleries puisaient dans leurs vieux stocks puisqu'elles n'avaient pu distiller pendant le



Georges Bénitah a fondé La Maison du Whisky en 1956. Il fut l'un des tous premiers importateurs de single malts écossais en France. Dans les années 1960-1970 il fit découvrir aux français Lagavulin, Springbank, Strathisla, Talisker, Caol Ila... Au cœur de l'industrie du whisky pendant près de 50 ans, il continue toujours de suivre l'actualité du whisky et des spiritueux.

Date de naissance : 21 décembre 1928
Lieu de naissance : Algérie
Nationalité : Française
Titre / Profession : Président Directeur Général de La Maison du Whisky

conflit. Les premiers malts sont ainsi venus au début des années 60. Le premier client à m'en avoir parlé était un Mexicain, homme d'un certain âge et d'une certaine éducation, dont le médecin lui avait conseillé d'en consommer un peu tous les soirs. C'est à cette époque que nous sommes devenus importateurs des premiers single malts en particulier *The Glenlivet*. D'autres marques comme *Macallan* et *Glen Grant* étaient également disponibles, *Glenfiddich* est arrivé un peu plus tard avec son *8 ans d'âge*. En réaction, les autres marques ont sorti des *12 ans d'âge*. Les connaisseurs étaient rares, le whisky se consommait noyé de glace, parfois avec un trait d'eau pétillante. En général, ces single malts étaient vieillis en fûts de sherry et donc de couleur sombre. De toute façon les consommateurs n'étaient pas attirés par les whiskies clairs qui paraissaient coupés à l'eau...

J'ai découvert *Gordon & MacPhail* en 1969 lors d'un voyage en Ecosse : on m'avait indiqué qu'ils disposaient du plus grand choix de malts. C'est lors d'un dîner à Elgin que j'ai obtenu leur accord de distribution : ils avaient un stock famélique de fûts en provenance de toute l'Ecosse. J'ai ainsi commencé à sélectionner des malts à même le fût, que je faisais ensuite réduire. La sélection se faisait au nez alors que les consommateurs ne se fiaient qu'à la bouche. D'ailleurs, même chez *Gordon & MacPhail*, il n'était pas si facile de leur faire comprendre cet attrait pour les malts. En effet, pour bon nombre d'Ecossais, les blends étaient plus complets. Il est vrai qu'à l'époque ils étaient très complexes : et même si chaque marque avait ses malts phares, plus de trente ou quarante variétés entraient parfois dans leurs compositions.

Je me souviens du lancement de *Balvenie*, une dégustation sur un bateau depuis Guernesey. Nous étions une dizaine dont quelques journalistes et j'ai été le seul à en distinguer les différentes qualités, *Founder's* et *18 ans*. A cette époque

les distilleries appartenaient encore à des Ecossais mais ils n'ont pas bien su diffuser leurs produits, mis à part quelques marques de single malts comme *Macallan* ou *Glenfiddich*, qui furent les premières à développer un véritable marketing. Les écossais n'ont pas su prendre le tournant à l'époque et se sont fait racheter par des groupes internationaux les uns après les autres. Malheureusement pour eux, ce qui se vendait beaucoup dans les années 1970-80 étaient les mignonnettes et les grands formats, magnum, demi-gallon et gallon. On trouvait nombre de carafes et cruchons, même des bouteilles fantaisie en céramique et faïence en forme de livre (*Springbank*) ou de club de golf, en particulier celles de *Old Saint Andrews* et *Douglas Laing*, blender devenu négociant sur le tard en embouteillant ses premiers single malts dans les années 1990. Vendre des single malts comme *Talisker*, *Glendronach*, *Lagavulin* ou *Caol Ila*, devenus depuis des références, était une tâche ardue.

LES DISTILLERIES APPARTENAIENT ENCORE À DES ECOSSAIS MAIS ILS N'ONT PAS BIEN SU DIFFUSER LEURS PRODUITS, MISES À PART QUELQUES MARQUES DE SINGLE MALTS COMME MACALLAN OU GLENFIDDICH, QUI FURENT LES PREMIÈRES À DÉVELOPPER UN VÉRITABLE MARKETING.

Les premiers japonais sont arrivés tardivement, vers le début des années 1990, notamment avec le célèbre blend *Suntory Old*. L'engouement pour les whiskies japonais reste pour moi quelque part surprenant. Toutefois lorsque je compare les whiskies japonais d'aujourd'hui aux



blended scotch de l'époque, ils paraissent nettement supérieurs grâce à leur caractère plus distingué. Aujourd'hui il faut prendre des malts écossais d'au moins 15 ans pour trouver des whiskies aussi exceptionnels.

SELON MOI, TOUTES LES MARQUES DE BLENDS ONT ÉTÉ DÉPRÉCIEES DANS LA MESURE OÙ LE MARCHÉ DU WHISKY S'EST DÉVELOPPÉ PAR LE HAUT DE GAMME. ET ENCORE AUJOURD'HUI BEAUCOUP DE CONSOMMATEURS NE SAVENT PAS L'APPRÉCIER ET ACHÈTENT DES MARQUES EN GRANDE DISTRIBUTION.

Le développement actuel du marché de la vodka est tout de même étrange selon moi. Au moins le whisky, même basique, a une personnalité, le consommateur arrive à distinguer les goûts et monte progressivement en gamme. Le whisky, c'est un peu comme le vin, les malts étant les homologues des grands crus. Ils s'achetaient par snobisme à mes débuts et aujourd'hui ils le sont davantage par appréciation.

Le pastis n'est resté qu'un spiritueux français pour le marché français et le cognac s'est exporté pour quasiment disparaître de son marché naturel. Ainsi on peut dire que l'avenir du whisky semble aujourd'hui assuré. Il est devenu un alcool incontournable, un véritable standard avec un immense succès en France, mais aussi à l'étranger.

Votre première expérience aromatique inoubliable : Le thé à la menthe et les épices du Maroc et de l'Algérie. Attention, la préparation du thé à la menthe est tout un art.

D'où vient votre passion pour les spiritueux et le goût en général ? Tout jeune, j'ai été exposé à deux friandises, le fromage et le chocolat, puis j'ai très tôt découvert les vins et spiritueux dans leur grande diversité, whisky, gin, porto, vodka... notamment à travers une cave à vins & spiritueux que nous avons rachetée avec mes frères au Maroc à la fin de la guerre.

Comment avez-vous entraîné votre nez / palais ? Au sortir de la guerre, avec des amis nous faisions les « entraîneurs » : les premiers clients du bar qui évitent aux suivants d'entrer dans un endroit vide... les verres étaient ainsi offerts. Puis en fréquentant le Club Ecossais et les clubs branchés de Paris dans les années 1950 et enfin en me rendant dans les distilleries à partir des années 1960.

Combien de whiskies avez-vous dégusté ? Combien dans les 12 derniers mois ? Des autres spiritueux, bières, vins ? Probablement plus de 10.000 whiskies dégustés, et une bonne cinquantaine sur les douze derniers mois. Evidemment j'apprécie toujours les vins et mes fréquents voyages en Grèce font que je déguste régulièrement Metaxa, grappa et ouzo.

Taille de votre cave / bar à la maison ? Environ une douzaine de bouteilles de whisky en permanence, toujours dans la diversité des styles et des saveurs. En ce moment Benriach 1970 sherry, Laphroaig 1987, Sazerac Rye 18 ans, Royal Salute 21 ans et Yoichi 1989 entre autres.

Quelles sont les tendances à votre avis dans le marché des spiritueux ? Le whisky est la tendance des tendances, incontestablement, car il est le plus complexe des spiritueux.

Quelle est votre définition d'un grand whisky ou spiritueux ? Pour moi, c'est bien le palais qui prime sur le nez, c'est-à-dire la sensation en bouche et la texture ; sans oublier bien évidemment la rétro-olfaction, c'est un peu la manière de saluer en partant, la dernière impression que l'on laisse.

Quels sont les livres ou les personnes qui vous ont influencé / inspiré le plus ? Je lis peu en dehors des quotidiens et hebdomadaires ou les publications de La Maison du Whisky. Je peux dire que je n'ai pas vraiment été influencé. Mais une personnalité m'a cependant marqué récemment : Barack Obama.

Quelles sont vos autres passions ? En ma qualité de grand-père, mes passions sont mes trois petites-filles avec un coup de cœur spécial pour la dernière de cinq ans, dont la répartition et l'intelligence me surprennent au quotidien.

Meilleur restaurant en 2010 : Je suis allé dîner ou dîner dans de nombreux restaurants cette année mais pas de très grands restaurants. Le Comptoir du Relais et les Cocottes sont mes cantines, mais aussi Kaï, Thoumieux, Armani Café ou les Itinéraires.

Meilleur bar en 2010 : J'avoue que je n'ai plus l'âge de fréquenter les bars mais plutôt les salons de thé, et en ce moment c'est sans conteste Jacques Génin, pour ses caramels et ses pâtisseries.

Votre meilleure expérience gustative en 2010 : Serait-ce la glace turbinée Pur Cacao de l'Armani Café ou alors les churros de chez Thoumieux ?

Quels sont les endroits, restaurants, bars, que vous souhaiteriez voir cette année ? Beaucoup d'adresses dans mes notes, existantes ou en création comme le restaurant Le Petit Nice de Gérard Passédat à Marseille, le nouvel hôtel Shangri-La à Paris, le prochain restaurant de Joël Robuchon... et retourner chez El Bulli de Ferran Adrià en Espagne.

ABERFELDY

Aberfeldy 19 ans Single Cask

Highland single malt - 56,7% / 70 cl

Rarissimes sont les versions officielles, single cask, d'Aberfeldy. Cette distillerie située dans le massif volcanique des Grampians est également l'une des seules à utiliser une eau de source dure chargée en minéraux. Est-ce de là que son single malt puise sa fermeté et son aptitude au changement ? Toujours est-il, lorsque l'on déguste ce millésime 1991, on comprend pourquoi il fait le bonheur des maîtres-assembleurs et constitue l'ossature des blends de la Maison Dewar.

Single Cask N° 2934 - Hogshead
Edition limitée à 180 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : or vif.

NEZ : riche, concentré. Il se distingue tout d'abord par sa fraîcheur végétale (orge verte, chlorophylle). Quelques épices douces (cannelle, cumin) constituent ensuite le point de départ vers un registre de plus en plus médicinal (moutarde, camphre). La verveine, la sauge, la mélisse évoquent une Chartreuse verte.

BOUCHE : extravertie. Elle balaie d'un revers la palette aromatique. Rien ne sera jamais plus comme avant. Désormais, place à une profusion de fruits (mangue, melon, fraise, mirabelle). L'orge verte, devenue dorée, est prête à être moissonnée. Une note de terre légèrement humide vient enrichir cette sensation champêtre.

FINALE : radieuse. Nouveau changement de décor. Cette fois, elle prend le large en direction du Mexique et de ses champs d'agaves bleues. Le citron vert, le sel, le miel chaud et le poivre gris font immanquablement référence à une téquila reposado. La racine de gentiane et les fruits frais opèrent un retour vers plus de classicisme.

HT : 183,95 € TTC : 220 €

non tourbé peu tourbé assez tourbé très tourbé



ABERLOUR

Aberlour 1967

Speyside single malt - 47,7% / 70 cl

Issu d'un fût de bourbon, embouteillé au degré naturel et filtré à température ambiante, ce vénérable Aberlour a tout d'un vieux sage. Il prend son bâton de pèlerin pour aller porter la bonne parole auprès des amateurs de single malts accomplis. Son discours s'appuie sur des arguments persuasifs : noblesse et fraîcheur d'expression, des fleurs et des fruits à profusion, de nombreuses épices... Il nous rappelle qu'au confluent des rivières Spey et Lour, en plein cœur du Speyside, se trouve un haut lieu de distillation : Aberlour.

Edition limitée à 25 bouteilles

COULEUR : jaune doré à reflets vieil or.

NEZ : nuancé, complexe. Ses notes de vieux bois et de boîte à cigares mettent en exergue sa noblesse d'expression et sa grande maturité. Les épices (poivre gris, badiane) lui procurent dynamisme et vivacité. Il évolue sur les fleurs capiteuses (chèvrefeuille, concrète d'iris) et sur les fruits mûrs (mirabelle, abricot).

BOUCHE : vive, mélange de tilleul et d'eucalyptus, son attaque fait preuve d'originalité (tomate verte, concombre). Tonique, le milieu de bouche est épicé (cardamome, réglisse). La confiture de coing et les pétales de rose lui confèrent ensuite plus de suavité. En point d'orgue, elle restitue le parfum capiteux de la pivoine.

FINALE : longue, délicate. Ce parfum se prolonge indéfiniment. D'une grande distinction, elle évolue sur les fruits exotiques (ananas, kiwi), la marmelade et la pâte d'amande. Charnue, elle gagne encore en élégance et en précision, la réglisse s'est transformée en bâton, les pétales de ses fleurs se sont légèrement flétries. Le verre vide est chocolaté (fève de cacao) et végétal (havane).

HT : 7525,08 € TTC : 9000 €

Retrouvez toute la gamme Aberlour sur www.whisky.fr



ARDBEG

Ardbeg Supernova

Islay single malt - 60,1% / 70 cl

Supernova : étoile de grande masse dont le noyau s'effondre brutalement dégageant une considérable quantité d'énergie. De l'énergie, cet Ardbeg en a à revendre. Et il fallait bien une concentration de 100 ppm de phénols pour se hisser à la hauteur d'une telle définition. Entre cette étoile et cette version, il y a toutefois une différence de taille : la première est en fin de cycle, la seconde n'en est qu'à ses balbutiements.

COULEUR : jaune pâle.

NEZ : très vif, quasi abrupt. Tout d'abord laiteux, la fumée et la tourbe supposées être très présentes sont aux abonnés absents. Des agrumes confits (citron, pamplemousse) ajoutent beaucoup de finesse et lui permettent de gagner en profondeur. Enfin, Supernova surgit. Place aux notes d'étable (paille), de terre humide, de gentiane, de camphre et de fumée.

BOUCHE : dans un premier temps charnue, elle gagne vite en puissance. Elle restitue l'atmosphère saturée de fumée d'un kiln. lodée, elle nous projette au bord d'une falaise qui surplombe une mer houleuse. Son caractère marin ne cesse de s'accentuer (poisson frais, crustacés).

FINALE : longue, intense. Elle évoque progressivement l'âtre d'une cheminée (cendres, suie). Réglissée, elle revient avec force sur l'orge maltée, le foin coupé et le lard fumé. Mentholée, elle se prolonge sur de superbes épices (safran, curry) et sur les fleurs capiteuses (chèvrefeuille, lilas blanc).

HT : 74,41 € TTC : 89 €

Retrouvez toute la gamme Ardbeg sur www.whisky.fr



ARRAN

Arran Amarone Cask Finish^(The)

Island single malt - 50% / 70 cl

La distillerie de l'île d'Arran s'est très tôt lancée dans les affinages (cask finishes). Souvenons nous des Bourgogne, Cognac, Calvados, Sauternes woods finishes du début des années 2000. Cette année, Euan Mitchell, son jeune manager, nous en propose trois nouveaux. L'un affiné en fût de Porto, un autre en fût de Sauternes et cet affinage dans des fûts ayant contenu de l'Amarone, rare vin rouge sec issu de raisins passerillés de l'appellation Valpolicella. Que ce soit la palette chromatique, aromatique ou gustative, chacune d'entre elles est d'une rare élégance.

COULEUR : rose orangé.

NEZ : fin, ferme. Extrêmement élégant, le premier nez se révèle intensément fruité (fraise des bois, myrtille). Il évolue sur la gelée de pomme et les fleurs capiteuses (lavande, lilas mauve). Au fur et à mesure, il gagne en profondeur (réglisse, chocolat, zan). Puis, les épices font leur apparition : poivre, girofle.

BOUCHE : délicate, nuancée. Tout autant aérienne que le nez, elle regarde vers l'Orient (pétale de rose, loukoum). Les fruits secs (abricot, datte, figue) lui procurent de l'épaisseur. Elle se prolonge sur les fruits noirs (groseille à maquereau, cassis), sur l'eucalyptus et le papier d'Arménie.

FINALE : équilibrée, pleine de dynamisme. Elle revient à ses origines écossaises (orge maltée, levures, bière). Minérale (mine de crayon), elle se prolonge de manière savoureuse sur le pain d'épices, la coriandre et la cardamome. Le verre vide met en exergue la qualité de son boisé (vanille).

HT : 45,15 € TTC : 54 €

The Port Cask Finish - HT : 45,15 € TTC : 54 €
The Sauternes Cask Finish - HT : 45,15 € TTC : 54 €



AUCHENTOSHAN

Auchentoshan 1998

Lowland single malt - 54,6% / 70 cl

Plus puissant, huileux et miellé qu'à l'accoutumée, cet Auchentoshan, vieilli en fût de sherry fino, nous ferait presque oublier la triple distillation dont il est issu. Cependant, il ne renie pas pour autant ses origines sudistes, loin s'en faut. Il nous invite même à partir à la découverte d'un paysage bucolique d'une grande douceur, véritable camaïeu de verts et d'ors entièrement dédié à la gloire de l'orge maltée : les Lowlands dans toute leur splendeur.

COULEUR : jaune doré soutenu.

NEZ : riche, concentré et fin à la fois. Le nez propose une succession de compositions florales toutes plus envoûtantes les unes que les autres. Tout d'abord, un bouquet de fleurs (genêt, lys) jaillit littéralement du verre. Puis, enrobé d'une fine réglisse et de frangipane, il évolue sur les huiles essentielles (concrète d'iris, gardénia). Capiteux à souhait, avec ses notes de pétales de rose et de fruits secs (datte, figue).

BOUCHE : vive, puissante. Ses contours fruités (banane, pomme) et floraux sont extrêmement bien dessinés. Charnue, presque voluptueuse, c'est avec rondeur qu'elle diffuse tout son charme. Rigoureuse et exigeante, elle devient de plus en plus épicée (cannelle, muscade, poivre noir).

FINALE : longue, pleine de sève. Vanillée sans excès. La qualité de son boisé est souligné par juste ce qu'il faut de fumé et de cendré provenant du chêne. La gelée de coing et quelques fruits confits (ananas, citron) assurent un intermède gourmand. En rétro olfaction, l'herbe fraîchement coupée nous ramène à l'essentiel : l'orge maltée.

HT : 49,33 € TTC : 59 €



Auchentoshan 1977

Lowland single malt - 49% / 70 cl

Le temps semble n'avoir en rien altéré la jeunesse d'esprit de cette version vieillie dans un fût de chêne européen ayant contenu un sherry de type Oloroso. Sa finale évoquant un vin liquoreux dans la force de l'âge est là pour en témoigner. Elle évoque l'époque de la cueillette des fruits et des fleurs au zénith de leur maturité. Il en découle une palette aromatique et gustative d'une étonnante complexité.

Edition limitée à 240 bouteilles

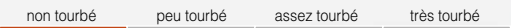
COULEUR : jaune doré intense.

NEZ : rond, profond. Épicé (cumin, coriandre) et médicinal (camphre, sinapisme), il se révèle également frais et herbacé (chlorophylle, menthe, sauge). Finement boisé (cèdre) et huileux (noix), il évolue vers un registre plus champêtre (pissenlit, mâche).

BOUCHE : vive, compacte. La racine de gentiane prolonge le caractère terrien du nez. Exotique (kaki, mangue), pleine de fraîcheur, elle évoque tout d'abord un sorbet à l'abricot. Ponctuée de fleurs capiteuses (lilas mauve, lavande), elle devient de plus en plus gourmande avec ses notes de calisson d'Aix et de tarte au citron meringuée.

FINALE : longue, apaisée. Les fleurs sont toujours présentes (violette). La lavande s'est transformée en miel. Toujours aussi concentrée, elle fait la part belle aux épices (cardamome), aux zestes d'orange, à l'orge maltée et aux fruits noirs (cerise). Le verre vide rappelle la liqueur d'un Sauternes d'âge mûr (fruits confits, épices nobles).

HT : 359,53 € TTC : 430 €



BALBLAIR

Balblair 2000

Highland single malt - 43% / 70 cl

Sous une apparente désinvolture, ce Balblair distillé à l'aube d'un nouveau millénaire, possède tous les attributs des meilleurs single malts du nord de l'Ecosse. A savoir : ampleur, richesse, suavité, salinité, le tout enrobé d'une tourbe légère. Cette force de caractère, il la puise dans sa jeunesse préservée intacte. C'est donc avec un plaisir intense que l'on savoure ce millésime parvenu à une époque charnière de son existence : le passage de l'adolescence à l'âge adulte.

COULEUR : or pâle à reflets verts.

NEZ : précis, élégant. L'orge maltée constitue une toile de fond à la fois onctueuse, finement herbacée (foin, menthol) et fruitée (prune, poire). Délicat, envoûtant, il évolue vers un registre floral particulièrement capiteux (chèvrefeuille, lilas, lavande). Les épices (poivre, clou de girofle) viennent ajouter une touche pimentée.

BOUCHE : vive, nerveuse. Elle débute franchement sur la badiane et l'amande amère. Ronde, gorgée de fruits frais (poire, reine-claude), elle fait preuve de beaucoup de présence et d'ampleur en milieu de bouche. Adoucie par des notes de lait de coco et d'olive verte, elle devient au fur et à mesure délicieusement chocolatée et florale (iris, lys).

FINALE : saline, elle se tourne résolument vers la mer toute proche. Tonique, elle est rafraîchie par le souffle léger d'une brise marine chargée d'embruns et d'iode.

HT : 41,39 € TTC : 49,5 €



Balblair 1978

Highland single malt - 46% / 70cl

2007 marque l'année du renouveau pour Balblair, distillerie jusque là plutôt discrète. Chaque embouteillage sera dorénavant millésimé. Après les vintage 1987 et 1988 des collections 2009 et 2010, nous vous proposons de remonter dans le temps avec cette version, vieillie en fût de chêne ayant contenu du bourbon. Les notes de toffee et de fruits mûrs du verre vide prolongent longtemps le plaisir de la dégustation.

COULEUR : or soutenu à reflets vieil or.

NEZ : ample, fin. Les épices douces (coriandre, cannelle) et les agrumes (citron vert, pamplemousse) constituent une entrée en matière pleine de dynamisme. Herbacé (foin coupé, verveine), il se révèle également vanillé, miellé et safrané. Il devient de plus en plus salé et empyreumatique (menthol, feu de bois).

BOUCHE : derrière une apparente douceur, elle fait preuve de beaucoup de fermeté. Plus sèche, elle reprend à son compte les épices en y ajoutant quelques piments. Le mimosa et le chèvrefeuille accentuent son caractère capiteux. Puis, elle déploie avec sérénité des notes de fruits frais (pêche blanche, banane), des fleurs des champs (pissenlit, pâquerette) et des plantes infusées (camomille).

FINALE : longue, pleine de quiétude. Sa minéralité crayeuse peut désormais s'exprimer sans retenue. Elle se prolonge sur des notes laiteuses de noix de coco et de yaourt aux fruits rouges. La cardamome et la coriandre lui procurent une très agréable fraîcheur herbacée. La rétro olfaction revient sur le foin coupé et le verre vide sur les fruits mûrs.

HT : 182,27 € TTC : 218 €



Balvenie^(The) 17 ans Peated Cask

Speyside single malt - 43% / 70 cl

Issu de l'assemblage de fûts de chêne neuf et de fûts ayant contenu un whisky tourbé, ce Balvenie rappelle la version « Islay Cask », également âgée de 17 ans, du début des années 2000. A l'époque, celle-ci avait quelque peu désorienté les inconditionnels de ce Speyside traditionnel. Que vont-ils penser de cette édition encore plus marquée par la tourbe et par la fumée, à laquelle il ne manque qu'un peu d'iode et de sel pour que la ressemblance avec un whisky des îles soit criante ?

COULEUR : jaune doré à reflets ambrés.

NEZ : fin, délicat. Dans un premier temps, la fumée enrobe des fruits mûrs (pêche, abricot) et des agrumes confits (citron, orange). Puis, avec douceur, la tourbe se fait plus présente, délicieusement parfumée (vétiver, iris, lys). Il évolue sur le tabac frais et la noix puis finit par évoquer un thé fumé.

BOUCHE : ronde, équilibrée. Une pellicule de suie et de bacon recouvre des fruits secs (noisette) et des fruits frais (poire, mûre, citron). Crémeuse (vanille) et miellée (acacia), elle devient au fur et à mesure herbacée (foin coupé) et maltée. La tourbe a quasiment disparu, à peine une touche de réglisse constitue t'elle une réminiscence. Elle se prolonge sur les fleurs capiteuses (lavande, violette).

FINALE : longue, douce. A l'instar de la fin de bouche, elle se révèle maltée. La fumée continue d'être présente (lard, poisson). Finement boisée, elle se prolonge sur la menthe poivrée et les fruits confits (ananas, citron). Le verre vide restitue la praline et l'orge en cours de maltage.

HT : 87,79 € TTC : 105 €



BALVENIE^(THE)



BENRIACH

Benriach 17 ans Rioja Wood Finish

Speyside single malt - 46% / 70 cl

Cette année Benriach propose trois nouveaux affinages. Une première version « Claret wood finish » âgée de 16 ans, une seconde « Burgundy wood finish » âgée de 17 ans et ce « Rioja wood finish ». Sur le papier, la rencontre entre l'une des plus prestigieuses appellations viticoles d'Espagne et l'une des distilleries les plus innovantes d'Ecosse avait de quoi éveiller notre curiosité. Le moins que l'on puisse dire est que Benriach sort grandi de cette confrontation amicale. Non seulement ce single malt a conservé toute son intégrité, il s'est même approprié de nouveaux fruits (rouges et noirs).

COULEUR : vieil or à reflets oranges.

NEZ : fin, précis. Il oscille dans un premier temps entre des notes végétales (lierre, orge maltée), des épices (curry) et des fruits noirs (cassis, cerise). Les levures, les zestes d'oranges et de nouvelles épices plus douces (cannelle, cumin) prennent le relais avant qu'il ne devienne terreux, minéral (goudron) et confit (reine-claude, mirabelle).

BOUCHE : droite, ferme. Bien campée sur ses épices (poivre, muscade, cardamome), elle fait preuve de beaucoup de tonicité. Le milieu de bouche est floral (vétiver, géranium). Elle devient de plus en plus gourmande (abricot, gelée de pomme). Le gingembre frais et la racine de ginseng montrent une autre facette de son caractère épicé.

FINALE : longue, pleine de quiétude. Elle reprend les notes minérales du nez (ardoise, schiste) ainsi que les notes florales de la bouche (pétale de rose). De noirs ses fruits sont devenus rouges (fraise, framboise à l'eau de vie) et ses épices ont gagné en fraîcheur (basilic, coriandre). La rétro olfaction est chocolatée et réglissée.

HT : 54,35 € TTC : 65 €

17 ans Burgundy - HT : 54,35 € TTC : 65 €
16 ans Claret - HT : 51,00 € TTC : 61 €

non tourbé peu tourbé assez tourbé très tourbé



Retrouvez toute la gamme Benriach sur www.whisky.fr

Benromach Origins N°2 1999 Port Cask Matured

Speyside single malt – 50% / 70 cl

Distillé en 1999, Origins N° 2 est le premier Benromach vieilli intégralement en fût ayant contenu du vin, en l'occurrence du Porto. Moins rustique que son prédécesseur, celui-ci a pris de la distance avec la céréale pour mieux mettre en valeur la qualité et la noblesse de son boisé. Il met ainsi en exergue la volonté de Gordon & MacPhail, d'une part d'explorer de nouvelles contrées afin d'étoffer la palette aromatique et gustative de ce single malt et d'autre part de ne choisir que les meilleurs fûts pour l'élever.

COULEUR : vieil or à reflets cuivrés.

NEZ : fin, concentré. De jolies notes végétales (foin coupé, lierre), des fleurs capiteuses (tilleul, pivoine) et des fruits noirs (cerise, mûre) témoignent de sa complexité. Les épices (girofle, badiane) et les piments assurent un tempo rapide et enlevé. Tertiaire, il évolue sur le chocolat noir, le cuir et le pruneau.

BOUCHE : nuancée, délicate. Ton sur ton avec le nez, elle se montre épicée et pimentée, chocolatée et parfumée (fleur d'orange). Duveteuse, elle rappelle ensuite le granuleux de la peau de pêche. La fève de cacao, la noix grillée et la poudre de riz lui procurent beaucoup de chair et de volupté.

FINALE : fine, ses tannins sont veloutés. Changeante, elle révèle tour à tour des fruits juteux (pêche abricotée), secs (datte, amande), de la vanille-bourbon, de la réglisse verte et des notes de terre humide et de menthe. En point d'orgue, l'orge maltée nous ramène à plus de classicisme.

HT : 54,35 € TTC : 65 €

non tourbé peu tourbé assez tourbé très tourbé



BENROMACH

Benromach Origins N°3 Optic 2000

Speyside single malt - 50% / 70 cl

Après l'orge Golden Promise utilisée pour l'Origins N°1, Gordon & MacPhail a choisi une autre qualité d'orge pour l'Origins N° 3 : Optic. Distillé en 2000, ce single malt vieilli en fût de sherry joue dans un registre plus nuancé et moins rustique. Délaissant les notes florales, il privilégie les tonalités fruitées et se montre plus salin. Si comme pour son prédécesseur, la comparaison avec un vin s'impose, celui-ci n'est plus liquoreux, il est au contraire particulièrement sec ! L'influence du sherry sans aucun doute.

COULEUR : vieil or intense.

NEZ : fin, élégant. 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 cette version nous concocte. Ajoutons, de la noix de coco et de la vanille. Authentique, il fait preuve de beaucoup de rigueur. Ses notes de noix évoquent un vin du Jura à base de savagnin.

BOUCHE : ferme, tendue. Dans un premier temps crémeuse et pralinée, elle devient sans coup férir épicée (muscade, poivre) et très maltée. 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 (salicorne).

FINALE : longue, élégante. Des plantes aromatiques (verveine, sauge, thym, origan) lui procurent de jolies teintes irisées. Elle se prolonge sur la coriandre fraîche, le concombre et sur des nuances plus anisées. Le verre vide évoque avec précision l'arak El Massaya produit dans la plaine de la Bekaa au Liban.

HT : 54,35 € TTC : 65 €

non tourbé peu tourbé assez tourbé très tourbé

CAOL ILA, PORT ELLEN

Caol Ila 25 ans

Islay single malt - 43% / 70 cl

Rares sont les versions officielles âgées de Caol Ila. Il faut dire que ce single malt est particulièrement prisé des blenders pour leurs assemblages. Raison de plus pour ne pas boudier notre plaisir. La finesse, la fermeté et la minéralité proverbiales de ce single malt sont ici bien présentes. Pour cette version qui réussit le tour de force de faire preuve à la fois de puissance et d'élégance, on peut même ajouter un nouvel adjectif : délicat.

COULEUR : jaune citron.

NEZ : fin, typé. Minéral (craie), épicé, (girofle), fumé (charbon), végétal (agave), fruité (poire) et marqué par les plantes aromatiques (thym, sarriette) et les agrumes (citron, pamplemousse), il est enrobé d'un voile de cendres. L'orge maltée est omniprésente (herbe fraîche, menthol).

BOUCHE : douce, onctueuse. C'est la fumée qui tient la barre. La mer est calme. Les fruits sont là à profusion, certains sont confits (prune), d'autres exotiques (ananas), d'autres plus juteux (orange sanguine). Elle évolue sur le coing, la noix fraîche et le sirop d'érable. Le poisson fumé, le sel et l'iode soulignent son caractère marin.

FINALE : tendre, délicate. Des notes de tourbe, de réglisse et de menthe poivrée sortent de leur réserve pour prendre les choses en mains. La cardamome et la noix muscade apportent du rythme. Elle est nourrie par des notes de vanille et de pistache. Le verre vide révèle une orge maltée fumée et terreuse (gentiane).

HT : 118,73 € TTC : 142 €



Port Ellen 31 ans 10th Release

Islay single malt - 54,6% / 70 cl

Ce dixième opus est un concentré de Port Ellen. Jouant la carte de la finesse et de l'élégance, il nous fait regretter la fermeture définitive de cette distillerie en mai 1983. Raison de plus pour profiter pleinement des embruns, des épices, des fruits, des fleurs et bien sûr de la tourbe qui s'offrent à nous. On se prend même à imaginer des champs d'orge qui ondulent sous le vent et les méandres d'une source qui coule à travers les tourbières.

Edition limitée à 3000 bouteilles

COULEUR : or vif.

NEZ : ample, aérien, il fait preuve d'une délicatesse extrême. Les embruns, le sel, les épices avec leur force (poivre, girofle), la fumée avec sa douce âcreté, la tourbe sèche, les fruits frais (pomme, poire) et exotiques (ananas) composent un tableau aux couleurs chatoyantes et nuancées.

BOUCHE : d'une douceur inouïe, elle transcende avec délice les sensations olfactives. Huileuse, elle évolue sur des notes de saumon fumé, d'olive noire et sur l'amertume désaltérante du gingembre fraîchement râpé. La fumée, les cendres et le sel imprègnent au fur et à mesure chacune de nos papilles gustatives.

FINALE : à son tour, elle prolonge la sensation de finesse et de complexité qui émane de la bouche. Pimentée (Espelette), elle est également marine (algue, poisson frais). Le menthol et la chlorophylle renvoient aux champs d'orge qui ondulent. Elle se prolonge sur les fleurs (muguet, jacinthe), le bitume, les épices douces (cardamome) et le lait d'amande.

HT : 249,16 € TTC : 298 €



Cragganmore 14 ans Limited Edition

Speyside single malt - 40% / 70 cl

Située sur les berges de la rivière Spey, Cragganmore jouit d'une aura particulière, teintée de mystères. Bien sûr, son single malt est connu à travers le monde entier, pourtant, il reste le plus confidentiel des « Classic Malts of Scotland ». A croire que cette distillerie renferme des secrets bien gardés. Cette version nous ouvre la boîte de Pandore. D'elle, nul maux ne surgit, bien au contraire. Ne diffusant que des parfums et des saveurs agréables, elle dévoile même en rétro olfaction de la fumée, presque un peu de tourbe.

Mise en bouteille spéciale pour
« The Friends of the Classic Malts »

COULEUR : topaze à reflets cuivrés.

NEZ : charmeur, fin. L'orge a revêtu des habits champêtres et bucoliques (pâture, terre, feuilles). Ses notes de mirabelle cuite et de rose fanée sont enrobées d'une fine couche de caramel salé. Herbacée et épicée (cannelle, girofle), il possède le charme des versions d'antan. Notes de biscuit et d'agrumes.

BOUCHE : vive, ferme. Marquée par le bois précieux, l'arnica et la badiane, son attaque est tonique. Elle s'adoucit sur la fève de cacao, la vanille et les fruits secs (datte, noix). Puis, la céréale reprend ses droits, plus exactement l'orge en cours de maltage. Elle devient au fur et à mesure balsamique (vinaigre) et résineuse (miel de sapin).

FINALE : longue, plutôt sèche, elle conserve longtemps le caractère résineux de la fin de bouche en y ajoutant du bâton de réglisse et de la poudre de cacao. Tertiaire, elle se prolonge sur les champignons, la mousse et les feuilles infusées. La rétro olfaction révèle les fruits confits (orange, abricot).

HT : 37,63 € TTC : 45 €



CRAGGANMORE, LAGAVULIN

Lagavulin 12 ans Special Release 2010

Islay single malt - 56,5% / 70 cl

Les Special Release de Lagavulin se suivent mais ne se ressemblent pas. Si certaines versions semblent tout juste sorties de l'alambic, d'autres, comme celle-ci font preuve de plus de maturité. Avec ce dixième opus, c'est toutes voiles dehors que nous quittons la petite crique où se niche la distillerie. Aux éléments déchainés, il préfère le soufflé régulier d'un vent arrière. Au loin déjà, on entrevoit encore la cheminée et les pagodes du plus célèbre des Islay.

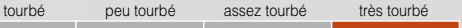
COULEUR : or pâle.

NEZ : puissant, ferme. La tourbe (plutôt fine) est précédée par les embruns, les épices (cumin, girofle) et par des notes médicinales (camphre, moutarde) et fermentaires (levures, bière). Il opte ensuite pour l'iode et le sel avant de devenir de plus en plus minéral (granit, schiste).

BOUCHE : riche, pleine de caractère. Sans se départir de sa douceur naturelle, elle est marquée par le foin coupé, les embruns et les fruits frais (poire, pomme golden). Lascive, elle gagne encore en onctuosité et devient en même temps plus cendrée et florale (iris, lys).

FINALE : longue, douce. Le bacon, le lard et les cendres indiquent que l'on est passé dans un registre résolument fumé. Rafraîchie par instants par la menthe verte et l'eucalyptus, elle revient à ce qui fait son essence : l'orge maltée. Elle devient de plus en plus pimentée et épicée (safran, paprika). Le verre vide nous fait prendre le large.

HT : 62,71 € TTC : 75 €



DALMORE^(THE)



Dalmore^(The) 2000

Highland single malt - 46% / 70 cl

Dans un premier temps, ce Dalmore a vieilli 9 ans dans des fûts de chêne blanc américain ayant contenu du bourbon. Puis, il a passé 15 mois dans des fûts de sherry oloroso de type matusalem en provenance de la bodega Gonzalez Byass. Au final et contrairement à ce que l'on pourrait penser, c'est bel et bien le sherry qui domine les débats. Toutefois, cette prédominance a été conquise de haute lutte ce qui n'est pas le moindre des charmes de cette version.

Une exclusivité LMDW

COULEUR : cuivre à reflets vieil or.

NEZ : à la fois vif et onctueux. L'influence du fût de sherry le fait osciller entre des notes de café, un joli rancio et des fruits mûrs (abricot, pêche blanche). La mousse, le bois brûlé, les épices (cannelle, gingembre) et l'orge maltée soulignent l'influence du fût de bourbon. Il se prolonge en apothéose sur les fleurs (rose fanée) et le cappuccino. Le sherry a pris le dessus.

BOUCHE : onctueuse, tendre. Devenue plus herbacée (malt vert, luzerne), elle hésite entre le sherry et le bourbon. Elle dévoile, pêle-mêle, des notes de noix fraîche, de cire, de tabac à pipe, d'épices (cumin), de chocolat noir et de marron glacé. En fin de bouche, le sherry prend in extremis un léger ascendant (rancio, fruits rouges).

FINALE : longue, douce. L'influence dominante du sherry se confirme (datte et figue sèche). Les fruits mûrs (mirabelle) sont de la partie. Une agréable amertume souligne son caractère empreumatique (eucalyptus) et acidulé (marmelade, citron vert). Le verre vide exhale différentes noix (macadamia, noisette, brou, cajou, muscade).

HT : 37,63 € TTC : 45 €



Edradour 2003 Bourbon Cask Matured

Highland single malt - 57,5% / 70 cl

Il s'agit là de l'un des tous premiers distillats de l'ère Signatory Vintage. A cette époque, le maître-distillateur n'était autre que l'ancien directeur de Laphroaig : Iain Henderson. Il n'aura pas fallu attendre longtemps pour que ce distillateur hors pair n'apporte sa patte et place Edradour sur de nouveaux rails. Par sa simplicité cette version va droit au but. Elle nous permet de déguster ce single malt de la façon la plus naturelle qui soit et de mesurer tout le chemin parcouru en si peu de temps.

Single Cask N° 483 - Bourbon barrel
Edition limitée à 282 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : jaune paille à reflets verts.

NEZ : fin, élégant et en même temps capiteux. L'orge maltée est restituée de façon remarquable. A cela, il faut ajouter du foin coupé et du tabac blond. Floral (mélisse, citronnelle), réglissé (zan), il est le reflet d'un distillat pur et précis. Il est ponctué de notes de cendres et de bois vert.

BOUCHE : ample, ciselée. Son caractère capiteux prend toute sa mesure. Des agrumes (pamplemousse, citron) et des fruits mûrs (poire, pomme) rivalisent de puissance et d'intensité. Nerveuse, elle est de plus en plus pimentée (Cayenne). Elle est cependant adoucie par des notes de vanille-bourbon, de chocolat amer et de lait de coco.

FINALE : savoureuse, gourmande, elle oscille entre une tarte au citron, des amandes douces et de l'orge maltée salée. La verveine et les épices (cumin, girofle) cèdent progressivement la place à des fleurs blanches. Elle se prolonge sur les fruits noirs (mûre, cerise). Le fond de verre est réglissé et mentholé.

HT : 65,22 € TTC : 78 €



EDRADOUR, BALLECHIN



Ballechin #5 The Marsala Casks

Highland single malt - 46% / 70 cl

Si la version Oloroso de la collection 2010, à la manière d'un jeune chien fou, courrait dans tous les sens, ce Ballechin Marsala fait quant à lui preuve de beaucoup de maîtrise. En réalité, il s'agit d'un véritable mariage d'amour entre ce vin sicilien et la petite distillerie de Pitlochry. Timide dans un premier temps, leur union ne cesse de s'enrichir et finit même par devenir radieuse comme cette finale d'une grande pureté minérale et en même temps gourmande à souhait.

Edition limitée à 6000 bouteilles

COULEUR : vieil or soutenu.

NEZ : puissant, terreux. Il oscille entre le fond d'artichaut, les cacahuètes, le tabac brun et la tourbe humide. Les épices (poivre, girofle), les piments et les agrumes (citron, pamplemousse) montent progressivement du verre. Il évolue le caoutchouc et la crème brûlée. L'iris et le lys ajoutent une touche capiteuse.

BOUCHE : riche, onctueuse. Elle tire dans un premier temps vers le blanc (lait de coco, alcool de mirabelle, pêche). Elle vire ensuite au jaune (citron, mimosa, pomme golden). Puis, place aux tons verts (herbe fraîche, sauge, réglisse) et noirs (tourbe, pneu, charbon). D'une grande cohérence, chaque couleur est clairement définie.

FINALE : longue, elle évoque plus le caramel au beurre salé que les notes de sel de bord de mer. Fraîche, elle ne cesse de s'affiner, sa tourbe est devenue sèche, ses agrumes et ses fruits juteux et sa minéralité à fleur de peau. Elle fait la queue de paon sur des notes de tourbe, de grésil et de baume médicinal.

HT : 72,74 € TTC : 87 €



GLEN GARIOCH

Glen Garioch 12 ans

Highland single malt - 48%/ 70 cl

Solide, puissante, dès les premiers instants, cette version non filtrée à froid provenant de l'assemblage de fûts de bourbon et de fûts de sherry, annonce la couleur. Avec un cœur gros comme ça, elle se veut résolument authentique, sans fioriture et ressemble comme deux gouttes de « whisky » aux hommes et aux femmes qui travaillent dans cette distillerie du bout du monde située dans la ville d'Old Meldrum. Elle se révèle en cela très attachante !

COULEUR : jaune doré à reflets vieil or.

NEZ : riche, large. Le malt vert, les levures (bière) et le miel de lavande sont intimement liés. Il s'ouvre sur les fruits mûrs (poire, pomme) et les agrumes confits (citron, mandarine). Gagnant en sècheresse (brindilles), il devient médicinal (baume du tigre) tout en conservant un caractère laiteux (amande).

BOUCHE : vive, puissante. Elle reprend le registre sec et confit (citron) du nez. Taillée dans le roc, elle s'apprécie d'un bloc. Epicée (cannelle, poivre gris), elle évolue sur des notes de chêne et de vanille. L'eucalyptus et les piments (Espelette, paprika) accentuent la sensation de fermeté dont elle fait preuve.

FINALE : longue, nourrissante. Dotée d'une agréable amertume réglissée et végétale (lichen, mousse), elle se montre également saline. Avec délicatesse, elle se prolonge sur les fruits secs (amande, noix de cajou), les fruits rouges (fraise, framboise) et le café au lait. La lavande s'est transformée en lilas. Le verre vide met en exergue un beau distillat onctueux.

HT : 40,13 € TTC : 48 €



Glen Garioch 1991

Highland single malt - 54,7% / 70 cl

Glen Garioch est l'une des rares distilleries écossaises fondée au 18^{ème} siècle (1797) toujours en activité. Depuis 1994, elle appartient au groupe japonais Suntory. Cette version embouteillée au degré naturel nous révèle ce single malt sous un jour plus fin qu'à l'accoutumée. Cependant, comme en témoigne sa palette aromatique, elle ne renie pas complètement les notes de terre si caractéristiques de ce cru des Highlands de l'Est. « Chasser le naturel, il revient au galop... ».

COULEUR : jaune citron.

NEZ : fin, riche. Subtil mélange de réglisse et de noix grillée, son caractère empyreumatique est renforcé par des notes de tabac, de braises et de café. Terreux, il évolue sur les fruits confits (prune, poire) et les épices (cannelle, muscade). Le chêne merrain et la racine de gentiane lui procurent une douce amertume.

BOUCHE : ronde, délicieusement douce. Elle tranche nettement avec le nez. La ferveur des épices et la réglisse ont laissé place aux fruits (mirabelle), aux agrumes (citron, pamplemousse) et aux fleurs capiteuses (mimosa, genêt). Pimentée avec tendresse, elle évolue sur la badiane, le cuir et les fruits exotiques (banane, ananas).

FINALE : longue, elle glisse en pente douce sur des notes herbacées (lichen, mousse). Puis, finement chocolatée et pralinée, elle se prolonge sur les fruits secs (amande, noix) et sur le miel d'acacia. La rétro olfaction revient sur le registre empyreumatique du nez (menthol, pin).

HT : 74,41 € TTC : 89 €



Glencadam 21 ans

The Exceptionnal

Highland single malt - 46% / 70 cl

Depuis son rachat en 2003 par la société Angus Dundee, Glencadam sort peu à peu de sa réserve. Après la version 15 ans de la Collection 2010, nous avons le plaisir de vous faire découvrir son aînée de 6 ans baptisée en toute simplicité « The Exceptional ». Le moins que l'on puisse dire est que ce qualificatif n'est pas usurpé. Avec autorité elle nous indique comment appréhender la complexité de sa palette aromatique. Il faut emprunter la route des épices.

COULEUR : jaune doré soutenu.

NEZ : élégant, racé. Intimement imbriquées les unes dans les autres, toutes les notes de la palette aromatique sont cependant aisément identifiables. Notamment : la vanille, la crème au lait, les fruits exotiques (mangue, ananas), les fruits mûrs (abricot, pêche, cassis noir, pruneau), la menthe poivrée, l'eucalyptus et le foin coupé.

BOUCHE : équilibrée, fraîche. Des fruits mûrs et juteux (mirabelle, pomme golden) sont enrobés par une fine couche de réglisse et par la douce et vivifiante amertume de la fève de cacao. Elle devient au fur et à mesure végétale (cresson) et terreuse (racine de ginseng, gentiane).

FINALE : nuancée, subtile. Elle prolonge dans un premier temps le caractère liqueux de la bouche. Les agrumes (citron, orange), la noix verte, la fleur de sel ainsi qu'une légère oxydation (fruits éclatés) lui procurent beaucoup de vivacité et de naturel.

HT : 72,74 € TTC : 87 €

14 ans Oloroso SC - HT : 57,69 € TTC : 69 €
12 ans Portwood - HT : 45,99 € TTC : 55 €



GLENCADAM



Retrouvez toute la gamme Glencadam sur www.whisky.fr

GLENDRONACH

Glendronach 2002 Bourbon Barrel

Highland single malt - 59,9% / 70 cl

Trente ans séparent ce Glendronach vieilli en fût de bourbon de celui de notre Collection 2010, élu meilleur sherry cask de l'année 2009 par les Malts Maniacs. A priori tout les oppose ! Pas tant que cela. Certes, le nez se révèle laiteux, la bouche est marquée par le nougat et la finale est ponctuée de notes fermentaires. Pour le reste, toutes les arcanes qui font la personnalité de Glendronach sont déjà bien en place. L'église romane se dresse déjà fièrement devant nous.

Single Cask N°694 - Bourbon barrel
Edition limitée à 258 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : or pâle.

NEZ : ample, riche. Il passe avec originalité de la fine amertume des zestes d'agrumes à l'âcreté du goudron et de la fumée. Ensuite, plus laiteux (coco), fruité (pomme verte) et miellé (acacia), il évolue sur des notes d'encaustique (cuir, cire), de réglisse et de gingembre frais.

BOUCHE : ample, concentrée. Les épices (badiane, girofle, paprika) et la menthe verte lui apportent beaucoup de piment et de tonicité. Le nougat, les amandes et la noix de cajou la rendent gourmande et onctueuse. Végétale (céleri), elle est également florale (violettes, bleuet) et fruitée (pêche abricotée, pomme mûre).

FINALE : ferme, ses tannins sont acérés. Sans concession, elle fait preuve de beaucoup de minéralité (silex). Herbacée (thé bleu-vert) et épicée (cardamome), elle dispense également quelques fruits rouges (groseille, framboise). La rétro olfaction dévoile des notes de bière, de levures et de zéa issues de la fermentation.

HT : 49,33 € TTC : 59 €

1978, 31 ans - HT : 171,40 € TTC : 205 €
1971, 39 ans - HT : 288,46 € TTC : 345 €



GLENFIDDICH

Glenfiddich Snow Phoenix

Speyside single malt - 47,6% / 70 cl

Ce single malt commémore un hiver écossais 2009-2010 particulièrement rude. Après des semaines de températures très basses, sous le poids de la neige, quatre toits des chais de Glenfiddich se sont effondrés. Pour rendre hommage au travail effectué par les artisans de la distillerie durant cette période difficile, le Malt Master Brian Kinsman a sélectionné un certain nombre de fûts de sherry Oloroso et de chêne américain âgés de 14 à 16 ans provenant des chais détruits pour créer une version qui tel le Phoenix renaît de ses glaces.

COULEUR : jaune doré.

NEZ : fin, puissant. Est-ce par auto suggestion, toujours est-il que les agrumes qu'il dévoile sont givrés (orange, citron). Médicinal (camphre, musc), il fait ensuite preuve d'exotisme (banane, ananas). Des fleurs blanches (lilas, muguet) soutenues par un fin boisé (vanille) lui procurent beaucoup de classe. Il est à souligner que, passé une première morsure, l'alcool s'intègre parfaitement aux notes fruitées.

BOUCHE : vive, nerveuse. Elle enrobe le palais de fruits frais (ananas, melon jaune). Le milieu de bouche est pulpeux (abricot, prune). Transcendée par la douce amertume de l'orge maltée, elle s'étire sur les épices (girofle, cannelle) et la noix fraîche.

FINALE : longue, élégante. Elle se montre huileuse (olive verte) et laiteuse (amande). La cardamome, le camphre et le menthol accompagnent ensuite des agrumes (oranges) et des plantes aromatiques (thym, sauge). Intensément Glenfiddich, la rétro olfaction restitue avec précision une corbeille de fruits mûrs (pomme, poire).

HT : 50,17 € TTC : 60 €



GLENMORANGIE

Glenmorangie Finealta

Highland single malt - 46% / 70 cl

Ce single malt est le premier d'une nouvelle « Collection Privée » créée par le Dr. Bill Lumdsen, maître es vieillissement des distilleries Glenmorangie et Ardbeg. S'inspirant d'un Glenmorangie, légèrement tourbé du début du 20^{ème} siècle, cette version du 21^{ème} siècle très convaincante place d'entrée la tourbe sur le devant de la scène. Et tel un magicien, cet affineur hors pair nous transporte un siècle en arrière.

COULEUR : vieil or.

NEZ : profond, onctueux. La fine âcreté de la fumée de tourbe donne le la. Minéral, (ardoise, grés), il évolue sur la cire d'abeille, les fleurs capiteuses, la bruyère, la réglisse noire et les épices (coriandre, girofle). Peut-on rêver plus belle définition de Glenmorangie ?

BOUCHE : élégante, compacte. Elle oscille tout d'abord entre les agrumes confits (citron, pamplemousse) et les fruits mûrs (reinettes, poire, abricot). Des fruits exotiques (banane, ananas) assurent un intermède onctueux. Les épices réapparaissent avec force (poivre noir, cannelle). La tourbe s'est effacée pour laisser place à la gentiane, et à des notes de terre et d'infusion (feuille de menthe, camomille).

FINALE : douce-amère (zestes d'orange), sa minéralité saline est à fleur de peau. Très « Highland du Nord », elle devient de plus en plus marine (algues, salicorne), résineuse (sapin, bouleau) et épicée (muscade, baies roses).

HT : 47,66 € TTC : 57 €



GLENROTHES^(THE)

Glenrothes^(The)

John Ramsay

Speyside single malt - 46,7 % / 70 cl

Pendant près de vingt ans, John Ramsay fut le maître-assembleur inspiré de The Glenrothes. Pour célébrer son départ à la retraite en 2009, il a créé une ultime version éponyme à partir de plusieurs vintages allant de 1987 à 1973. Vieillie dans des fûts de chêne américain de second remplissage ayant contenu du sherry, la réduction de ce single malt s'est faite graduellement et sa filtration à température ambiante. John Ramsay en apprécie tout particulièrement ses notes d'orange sanguine.

Edition limitée à 1400 bouteilles

COULEUR : vieil or à reflets ambrés.

NEZ : chaud, gourmand. D'un côté la pomme au four nappée de chocolat noir, de vanille ou de réglisse, c'est selon. De l'autre, les épices douces (cannelle, muscade, paprika) et les zestes d'agrumes (mandarine). Puis les fruits secs (datte, raisin) et les fleurs (genêt, mimosa) accentuent son caractère capiteux.

BOUCHE : riche, profonde. Très différente du nez, elle se montre plus incisive. Végétale (malt vert), empyreumatique (cyprie, laurier), elle prend de la hauteur pour devenir florale (lilas mauve). Des notes d'encaustique, de noix et de cappuccino rehaussées d'un joli rancio (cerise à l'eau-de-vie) soulignent l'influence du sherry. Elle se prolonge sur les tomates et les fleurs séchées.

FINALE : longue, tendre. Sa texture rappelle le sable fin qui file entre les doigts. Chaleureuse, elle revient sur les épices (curry, anis étoilé), les agrumes confits (citron) et l'orge maltée. Elle fait la queue de paon sur le chocolat noir et le miel de bruyère.

HT : 497,49 € TTC : 595 €



ISLE OF JURA

Isle of Jura 21 ans 200th Anniversary

Island single malt - 44% / 70 cl

Cette version célèbre le bicentenaire de Jura. Elle a été affinée dans des fûts de sherry qui avaient contenu un vintage 1963, année marquant la réouverture de la distillerie suite à sa complète reconstruction. Une série limitée pleine de symboles qui rappelle avec une pointe de nostalgie mais surtout avec ravissement le style « à l'ancienne » des single malts d'une autre époque.

COULEUR : vieil or à reflets cuivrés.

NEZ : équilibré, rond. Dans un premier temps, il oscille entre des agrumes sucrés (orange, mandarine), des fruits mûrs (melon, mangue) et des notes d'encaustique (cire, bois précieux). Sa délicate amertume lui procure beaucoup de fraîcheur. Il est ponctué d'une touche automnale (potimarron, châtaigne).

BOUCHE : vive, elle reprend le caractère sucré/amer du nez. Le chocolat noir et le tabac frais côtoient des fruits confits (abricot, raisin). Le milieu de bouche est épicé (curry, cardamome) et herbacé (foin coupé). De plus en plus suave, elle évolue vers plus d'exotisme (goyave, kaki).

FINALE : onctueuse, gourmande. Le miel d'acacia, la marmelade d'orange et la gelée de coing témoignent de sa complexité. La réglisse noire fait ressortir les notes salées typiques de Jura. Le verre vide est floral (tilleul) et légèrement médicinal (verveine).

HT : 104,52 € TTC : 125 €



Kilchoman Summer Release

Islay single malt - 46% / 70 cl

Depuis 2009, au rythme des saisons, nous faisons plus ample connaissance avec ce single malt, dernier né de l'île d'Islay. A chaque fois, le plaisir est au rendez-vous. Si l'on compare ce Summer Release, issu de l'assemblage de fûts de bourbon de 1er et 2ème remplissages, à la version Inaugural Release de la collection 2010, on constate que très peu de choses ont changé, un peu plus de finesse, et de soleil. Sinon, le vieux loup de mer est toujours assis à la même place, à contempler l'océan. Peut-être écoute-t-il du Vivaldi ?

COULEUR : or pâle.

NEZ : frais, dynamique. Végétal (agave bleue), minéral (ardoise), il se révèle également anisé et épicé (cumin). Laiteux (amande douce), il évolue sur les cendres froides, le baume du tigre et sur les huiles essentielles (benjoin). Il évoque une journée radieuse de bord de mer.

BOUCHE : à la fois nerveuse et ronde. La tourbe et la fumée forment un tapis duveteux sur lequel éclosent des fruits secs (noisette, noix de cajou), des fleurs blanches (lilas, lys), des fruits rouges (framboise, groseille à maquereau) et des légumes (chou-fleur, concombre).

FINALE : longue, salée. Le bord de mer se précise. Les coquillages, l'iode, les embruns, jusqu'à l'orge verte onduyant sous le souffle d'une brise légère, sont quelques uns des éléments qui composent ce tableau. Elle se prolonge sur les agrumes (pamplemousse jaune), le feu de tourbe et les épices (badiane, curcuma). La rétro olfaction fait ressortir son caractère animal (bacon) et goudronné.

HT : 51,00 € TTC : 61 €



Kilchoman Single Cask Release

Islay single malt - 62,2% / 70 cl

En dégustant cette version d'une incroyable longueur, on commence à deviner à quel type de single malt Kilchoman ressemblera dans le futur. Fin, surement, tourbé évidemment, complexe à n'en pas douter, naturel what else ? De plus, il fait preuve d'une étonnante assurance en dépit de son jeune âge confirmant ainsi l'adage : la valeur n'attend pas le nombre des années.

Single Cask N°114 - Bourbon barrel
Edition limitée à 265 bouteilles
Une exclusivité LMDW

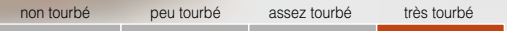
COULEUR : or vif magnifique.

NEZ : fin, élégant. Verdoyant, il évoque un champ d'orge balayé par un fort vent marin. Il fait également penser à l'intérieur d'un kiln saturé de fumée. La conjonction des deux donne naissance à des notes originales de café torréfié, d'encre de seiche, de crustacés, d'agrumes, de réglisse et de tourbe sèche.

BOUCHE : ferme, puissante et en même temps remarquablement fine, la tourbe légère est enrobée de fruits exotiques (ananas, kaki). Elle évolue sur le poisson frais et la viande fumée. Crémeuse, elle fait preuve de beaucoup de présence. La tourbe, les racines de gentiane et les fleurs capiteuses (vétiver, oeillet) cohabitent en parfaite harmonie.

FINALE : longue, les épices (badiane, girofle), le bâton de réglisse, la mélisse et la citronnelle prennent possession du palais. Son centre est constitué de tourbe, de fumée et de piments. Elle revient sur le champ d'orge balayé par un vent marin, la fumée et les cendres en plus.

HT : 71,07 € TTC : 85 €



MACALLAN

Macallan Fine Oak 30 ans Rankin

Speyside single malt - 43% / 70 cl

Chacune des bouteilles de Macallan 30 ans Fine Oak de la Col-
lection Rankin a pour étiquette la reproduction d'un des 1 000
clichés pris par le photographe écossais lors de son séjour à la
distillerie. Issu de l'assemblage de trois types de fûts différents,
chêne européen et américain ayant contenu du sherry et chêne
américain ayant contenu du bourbon, ce vénérable Macallan
évoque, par son voile de fumée, les single malts de la première
moitié du 20ème siècle. Chaque coffret renferme le Polaroid ori-
ginal de la photo. Avis aux amateurs !

Edition limitée à 1000 bouteilles

COULEUR : topaze.

NEZ : fin, subtil. D'une très grande élégance, il oscille entre
les fruits mûrs (poire, pomme), confits (prune, mirabelle) et les
agrumes (orange, citron). Le toffee, la cire et le marron glacé
arrivent en point d'orgue. Il évolue sur une très légère trace de
fumée et de chêne. Le lierre et la mousse apportent une note
végétale.

BOUCHE : vive, ferme. Les agrumes assurent un tempo plein
d'énergie. Les épices prennent ensuite le relais. Le milieu de
bouche est gourmand (vanille, frangipane). Elle devient de plus
en plus exotique (passion, ananas) et pimentée. Des notes
de graine de moutarde ainsi qu'un rancio sur les fruits noirs
soulignent l'influence du sherry.

FINALE : longue, dotée d'une agréable amertume herbacée (foin
coupé), elle se montre terreuse et réglissée. Noble, onctueuse,
son boisé se fait plus présent. Elle se prolonge sur la noix et
la menthe verte. Le verre vide restitue avec la même intensité
les quatre saveurs fondamentales : le sucré, le salé, l'amer et
l'acide.

HT : 936,45 € TTC : 1120 €



MACALLAN





WHISKIES DE NÉGOCE

Les embouteilleurs indépendants sont le pendant des distilleries ou des maisons officielles : il achètent des fûts ou des lots de fûts aussi bien aux producteurs, aux assembleurs, qu'aux courtiers. Ils proposent ainsi, en provenance de quasiment toutes les distilleries, qu'elles soient en activité ou bien fermées, un grand choix de versions souvent millésimées, en séries limitées. Ils procèdent à tous types d'affinages et de techniques de mises en bouteilles, filtration à température ambiante pour conserver un maximum de corps gras, embouteillage au degré naturel. On peut les comparer à des tailleurs sur mesure alors que les distilleries font en quelque sorte, soit du prêt à porter, soit de la haute couture. On suit cette mode sur les blogs et nous avons rencontré l'auteur du plus populaire et pointu d'entre eux pour nous donner son point de vue sur ce monde en constante effervescence.

SERGE VALENTIN DIRECTEUR ASSOCIÉ D'UNE AGENCE
DE COMMUNICATION. WHISKY BLOGUEUR POUR LES LOISIRS

Autrefois, rares étaient les chaînes d'embouteillage capables de mettre en bouteilles les whiskies de malt. Prévues pour les blends, elles n'étaient pas adaptées pour d'aussi petites cuvées. Le négociant *Gordon & MacPhail* embouteillait ainsi *Macallan* et *Strathisla*, créant parfois même les étiquettes pour le compte des propriétaires de ces distilleries. Ainsi trouvait on à l'époque des blenders, des éleveurs, des négociants mais aussi des détaillants, bars ou restaurants qui sélectionnaient leurs malts servis à même le fût ou en fontaine, le plus souvent en provenance de la distillerie locale. Aujourd'hui ces sélections valent une fortune, devenues rarissimes par nature.

C'est notamment grâce à ces anciennes pratiques d'embouteillage que certains ont le droit ou pas de mentionner le nom de la marque sur leurs étiquettes, comme *Ardbeg* chez *Douglas Laing*. En revanche, personne ne peut utiliser le nom *Lagavulin* même si certains achètent encore du new fill. Néanmoins le whisky n'est pas une AOC et rien n'interdit d'utiliser le nom du lieu-dit, donc on pourrait trouver la mention « *distilled at Lagavulin* ». C'est d'ailleurs l'un des seuls critères purement écossais du whisky, avec la source, les alambics, les hommes et en partie les tonnelleres mais rarement l'orge, le chêne ou les levures. Et évidemment le climat qui donne cette typicité.

Le whisky a toujours été un process industriel et mondialisé, dès le 19^e siècle. Dans les microdistilleries, avec le mouvement craft aux USA, on trouve parfois des trucs imbuvables. Il faut savoir maîtriser ses erreurs et les meilleures restent dans l'ensemble les grosses distilleries. A l'inverse, trop de maîtrise peut nuire à la notion de single cask : les Japonais savent créer des cuvées très différentes mais tous les fûts d'un même lot paraissent identiques, ce qui ne les empêche pas d'être délicieux. Le caractère global du Scotch et de chaque distillerie provient de cette grande

diversité de fûts utilisés pour chaque cuvée. Il faut éviter les fûts neufs ou fortement brûlés qui marquent le caractère du distillat. Sinon, en caricaturant, les malts risquent de se diviser en « *tourbé ou non tourbé* ».

IL NE FAUT PAS CONFONDRE
INNOVATION ET PROGRÈS, MAIS TANT
QUE L'INNOVATION CONSISTE À FAIRE
DES PRODUITS MEILLEURS, IL N'Y A
AUCUN SOUCI. ET GLOBALEMENT LE
WHISKY EST MEILLEUR.

On pourrait penser que les négociants ont été une avant-garde en matière de techniques de vieillissement et d'embouteillage. Mais à y regarder de plus près on se rend compte que ce sont les distilleries qui ont fait les premiers pas. *Glenmorangie* a probablement été la première à proposer des affinages comme en atteste le 1963 *Oloroso finish* de 1985. Et *Balvenie* a également poussé le concept de double maturation. Les indépendants ont suivi parce qu'ils avaient les moyens techniques de traiter les fûts à l'unité et de faire des expérimentations. Certains indépendants ont fait trop de wine finish ou autres. Ce genre de pratique délivre un message du genre « on a essayé de doper des fûts moyens ». Presque personne, il est vrai, ne donne le pedigree des fûts utilisés pour les affinages, mis à part quelques fûts de château. Malgré tout j'apprécie beaucoup le style très honnête de *Signatory Vintage*, capables de mettre la mention wine treated butt, « fût dopé au vin ».

Le côté pionnier des indépendants est peut-être un mythe. Autre exemple, les embouteillages à fort degré comme les 100 ou 105 *Proof* (57-60%) existent depuis les années 1960-70 à l'instar de *Clynelish* et *Glenfarclas*. Le fait de



Serge Valentin est membre des Malt Maniacs. Il anime depuis 2002 whiskyfun.com, un blog indépendant et gratuit (en anglais) sur les whiskies, sur lequel il poste de nouvelles notes de dégustation presque chaque jour. Aujourd'hui, le site rassemble environ 5000 visiteurs par jour, ce qui en fait probablement un des leaders incontestés. Serge tient également une colonne dans Whisky Magazine France. Ses notes de dégustation et scores sont suivis quotidiennement par de nombreux professionnels à travers le monde.

Date de naissance : 20 septembre 1960

Lieu de naissance : Colmar, Alsace

Nationalité : Française

Etudes : Sup de Co

Profession des parents (une influence sur la vôtre ?) : retraités, donc pas d'influence j'espère

Titre / Profession : Directeur associé d'une agence de communication. Whisky blogueur pour les loisirs

Devise : « si tu avances, t'es mort, si tu recules, t'es mort, alors pourquoi reculer ? » (devise des guerriers zoulou)

décliner des versions à différents degrés, 40-43 / 50 / 57, remonte aux années 1970-80 comme les vieux *Glen Garioch* ou *Aberlour*. La Scotch Malt Whisky Society utilisait la mention cask strength dès sa création en 1985. Mais globalement ce sont les indépendants qui ont popularisé la notion de single malt et de single cask au niveau mondial car ils doivent offrir de la variété et une individualité à leurs produits. On trouvait ainsi en Italie, dans les années 1960, énormément de malts comme *Glen Esk*, *Miltoduff*, *Glen Mhor*, *Glen Albyn*...

Avec le renforcement des normes et l'obligation d'embouteiller en Ecosse, les embouteilleurs indépendants vont redevenir une spécificité écossaise. On voit toutefois de plus en plus de petites structures étrangères de sélectionneurs, notamment en Allemagne, en Belgique, ou encore au Japon, créées par des passionnés ou des barmen qui ont un peu d'argent de côté. Ils arrivent à acheter des fûts comme on achète des bouteilles, avec des sélections très personnelles à la manière de Samaroli en Italie autrefois. Certains sont même prêts à payer plus cher pour avoir les meilleurs fûts, ce qui fait râler les marchands écossais, assembleurs ou négociants. Ils font du sur mesure alors que les embouteilleurs achètent souvent des lots de vingt-cinq fûts ou plus. Ils connaissent également beaucoup mieux leur marché régional ou national et avec Internet ils peuvent communiquer très facilement. C'est la jonction parfaite entre le consommateur et l'embouteilleur. Ainsi les courtiers n'hésitent pas à faire sortir des lots entiers d'un single malt du même millésime, comme les *Lochside 1981*, *Glengoyne 1972*, *Littlemill 1990* - c'est marrant l'effet vintage dans le whisky, on en parle sans jamais être trop sûr mais comme on dit, quand les coïncidences ne cessent de coïncider... C'est un petit monde très dynamique et il faut arriver à se faire remarquer, et pour cela être le premier à dénicher les fûts d'exception d'une prochaine série. Pour aller plus loin,

je pense même que l'avenir c'est le partage de fûts entre ces différentes boutiques. Mais c'est vrai que les amateurs de whisky peuvent s'y perdre à la longue, il faut sacrément s'accrocher.

DANS CE DOMAINE, LES MARCHÉS
LES PLUS MATURES SONT TRÈS
CERTAINEMENT L'ALLEMAGNE, LE
BENELUX ET LES PAYS SCANDINAVES,
SUÈDE EN TÊTE.

Je le mesure entre autres grâce à la fréquentation de mon blog whiskyfun.com, qui n'est qu'en anglais et attire pourtant plus d'Allemands que d'Américains et presque autant de Suédois que de Britanniques. La France se situe juste derrière entre la Hollande et la Belgique. Ensemble tous ces pays représentent les trois quarts des visiteurs. C'est dans ces contrées que l'on voit le plus de gens s'échanger des samples. Avec cela les jeunes amateurs progressent très vite et ils arrivent à goûter toutes les distilleries, quelques bonnes versions, ainsi que des embouteillages très chers et très vieux. Pour mettre cela en perspective, au début des Malts Maniacs, dans les années 1996-97, on se contentait parfois de comparer les single malts officiels d'un même âge mais les indépendants ont vite donné accès à une très grande diversité. Néanmoins ces nouveaux amateurs tentent de se rassurer sur leur propre goût et beaucoup de ceux qui achètent plus qu'ils ne consomment, cherchent des repères pour leurs investissements. Ils amortissent ainsi le choc de leur passion pour laquelle ils dépensent plusieurs centaines d'euros par mois, en se fiant aux notes des Malts Maniacs. Il est vrai que la côte est vite montée et on trouve de plus en plus de whiskies à plusieurs milliers d'euros, dont on ne connaît parfois même plus le goût.



Pour en revenir aux embouteilleurs indépendants, on retiendra leurs séries de fûts d'exception qui sont la conséquence de la structure de leurs stocks et de leur histoire. Ce qui est impressionnant c'est que souvent tous les fûts de ces séries sont bons, peut-être un coup de génie !? On sait à force que chaque négociant cherche tel type de whisky, comme le montrent les sélections de Doug McIvor chez *Berry Bros* avec ses whiskies tourbés ou ses vieux Speyside.

ENFIN SPECIALITY DRINKS EST ALLÉ UNE ÉTAPE PLUS LOIN AVEC LE BRANDING SYSTÉMATIQUE DE SES ELEMENTS OF ISLAY OU PORT ASKAIG, APRÈS LE SUCCÈS DES SMOKEHEAD ET BIG SMOKE. CELA DEMANDE DES MOYENS PLUS CONSÉQUENTS ET UNE VÉRITABLE DÉMARCHÉ MARKETING MAIS PERMET ÉGALEMENT D'ASSURER SON AVENIR EN FONCTION DE LA DISPONIBILITÉ DE STOCKS OU DE LA DEMANDE DES MARCHÉS.

Votre première expérience aromatique inoubliable : Probablement dans mon enfance comme tout le monde mais à part ça, le Latricières-Chambertin 1976 que l'on buvait quand j'habitais Dijon, à la fin des années 1970.

D'où vient votre passion pour les spiritueux et le goût en général ? Avant tout, du vin, j'ai toujours été œnophile. Ma passion pour les spiritueux est centrée autour des whiskies, j'ai visité ma première distillerie écossaise vers 1980. Beaucoup d'œnophiles adorent les malts lorsqu'ils les découvrent. Par ailleurs je suis aussi distillateur d'eaux-de-vie de fruits mais une seule fois par an, depuis vingt ans.

Comment avez-vous entraîné votre nez / palais ? Au sein du club de dégustation de vin que nous avons fondé à la fin des années 1980. Il fonctionne toujours ! Je déguste pas mal de vins et surtout beaucoup de whiskies et quelques fois d'autres spiritueux.

Combien de whiskies avez-vous dégusté ? Combien dans les 12 derniers mois ? Des autres spiritueux, bières, vins ? J'ai déjà rédigé environ 7 000 notes de dégustation complètes et déguste environ un millier de whiskies différents par an.

Taille de votre cave / bar à la maison ? Assez grande, j'ai une pièce spéciale pour les whiskies.

Quelles sont les tendances à votre avis dans le marché des spiritueux ? Les frontières de la catégorie sont en train de voler en éclat. D'un côté, l'innovation à tout crin est un signe de vitalité mais d'un autre côté la catégorie peu perdre de son attrait auprès des amateurs qui recherchent une forme d'authenticité. Une nouvelle querelle des anciens et des modernes ?

Quelle est votre définition d'un grand whisky ou spiritueux ?

Avant tout complexe et possédant la typicité de sa région ou de sa distillerie. Je goûte peu les « lab spirits » bien faits mais sans âme. Un spiritueux vieilli, comme le vin, c'est aussi de la culture, une histoire, un héritage, un style...

Quels sont les livres ou les personnes qui vous ont influencé / inspiré le plus ? Michael Jackson pour le whisky, Olivier Humbrecht pour le vin. Aussi Andrew Jefford, Dave Broom, Martine Nouet...

Quelles sont vos autres passions ? Les voyages, les montres, la musique, le vin, la moto...

Meilleur restaurant en 2010 : L'Arnsbourg ***

Meilleur bar en 2010 : Le Harry's Bar de Paris car il est intemporel et pas loin de mon pied-à-terre.

Votre meilleure expérience gustative en 2010 : Un rhum, un Albion 1989 de Demerara en Guyana. Et une bonne cinquantaine de whiskies magiques... Et aussi le Vin Jaune d'Arbois 1989 de Pierre Overnoy.

Quels sont les endroits, restaurants, bars, que vous souhaiteriez voir cette année ? Pour les restaurants, j'aimerais retourner chez Marcon à St-Bonnet le Froid. Distillerie : Diamond à Georgetown en Guyana, pour voir ce fameux alambic en bois... Et bien sûr aller farfouiller dans les entrepôts de Diageo, seul, muni d'une lampe torche et d'un tire-bonde. Et d'un verre, bien sûr... En ce qui concerne les bars, celui de Giuseppe Begnoni à Bologne (là aussi, seul, muni d'un verre).

Flaming Heart
10th Anniversary

Blended malt - 48,9% / 70 cl

Quatre ans plus tard, Flaming Heart est de retour. Tout en tenant à conserver une certaine part de mystère, John Glaser divulgue, certes au compte gouttes, quelques informations précieuses qui nous mettent sur la piste de ce « cœur brûlant » vieilli en partie dans des fûts de chêne neuf français. Celui-ci renferme notamment des single malts provenant de distilleries situées sur l'île de Mull et dans les villages de Brora et de Port Askaig.

Edition limitée à 4 186 bouteilles

COULEUR : jaune pâle à reflets verts.

NEZ : ample, fin. Derrière un écran de fumée diaphane, on entrevoit de la réglisse et du cuir. Les épices (muscade, poivre gris) et les agrumes confits (citron, pamplemousse) côtoient ensuite des fruits mûrs (poire, pêche blanche), de la vanille et de la menthe blanche.

BOUCHE : ronde, onctueuse. La fumée a laissé place à une tourbe sèche. Dans le même temps, le lait d'amande, la noix fraîche, l'anis et le gingembre vont crescendo. Elle se prolonge sur des notes de bois tendre (roseau, pousse de bambou) et sur l'orge maltée.

FINALE : longue, elle revient avec force sur la fumée et les agrumes (pamplemousse). Salée, elle se révèle également réglissée et légèrement médicinale (racine de gentiane). Une tourbe fine enrobe le tout. La rétro olfaction fait la part belle aux fruits exotiques (ananas, mangue) et le verre vide aux cendres et à la vanille.

HT : 71,07 € TTC : 85 €



COMPASS BOX

Double Single
Grain & Malt

Blended scotch - 53,3% / 70 cl

« Double single : *blended scotch écossais résultant de l'assemblage de 76% de Glen Elgin, single malt de la région du Speyside âgé de 18 ans et vieilli dans un re-fill American oak hogshead et de 24% de Port Dundas, single grain âgé de 21 ans et vieilli dans un first fill American oak hogshead.* » Définition extraite du Petit Glaser Illustré. Cette version embouteillée en septembre 2010 sans filtration à froid célèbre les 10 ans de Compass Box.

Edition limitée à 876 bouteilles

COULEUR : jaune paille.

NEZ : à la fois aérien et capiteux. Tout commence par des notes de vanille, de céréales, de fleurs et de fruits mûrs déposées en vrac. Puis les choses se précisent, les céréales déclinent leur identité (maïs, orge maltée), la vanille s'est faite bourbon, les fleurs sont blanches (muguet, lilas) et capiteuses (freesia, chèvrefeuille) et les fruits des agrumes (pamplemousse, citron), des poires et des pêches. Le tout est parfumé au jasmin.

BOUCHE : vive, nerveuse. Son attaque est miellée et végétale (concombre, melon jaune). Elle devient épicée (coriandre, persil) et gourmande (toffee, crème brûlée). Finement boisée, elle se prolonge sur des notes de résine de pin et sur d'autres épices (gingembre frais, badiane, réglisse).

FINALE : longue, douce. Elle revient tout d'abord sur la vanille et les fruits mûrs (poire, pomme). Puis, elle se déploie en toute liberté et de manière anarchique sur des notes de jacinthe, de curry, de frangipane, de lard fumé, de noix fraîche, de fleur de courgette, de salicorne, d'asperge...

HT : 96,15 € TTC : 115 €



GORDON & MACPHAIL

Lochside 1981 Cask Strength

Highland single malt - 51,2% / 70 cl

Fondée en 1957, Lochside produisait jusqu'au début des années 70 à la fois un single malt et un single grain. Mise en sommeil en 1992, elle a été démantelée en 2005. Après la magnifique version de notre Collection 2010, nous avons le plaisir de vous proposer cette année un Lochside du même millésime tout aussi remarquable. Débarrassé de tout boisé ostentatoire, celui-ci fait preuve de beaucoup de rigueur et d'assurance. Il nous propose de partir pour un voyage au long cours et comme il a décidé de prendre les choses en mains, c'est lui qui choisit l'itinéraire à suivre.

Single Cask N°5856 - Refill sherry hogshead
Edition limitée à 185 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : vieil or.

NEZ : pulpeux, huileux. Tout d'abord, exotique à souhait (ananas, passion, papaye). Des agrumes (citron, pamplemousse), plusieurs variétés de pommes (reine-claude, reinette) et quelques fruits secs (abricot, pêche) viennent enrichir son caractère fruité. Son aisance cache en réalité une grande fermeté épicée (poivre gris, muscade), végétale (orgeat, tabac frais) et finement boisée (chêne, bois précieux).

BOUCHE : ample, racée. Les épices ont pris l'ascendant. Elle se révèle même médicinale (camphre). Elle forme un bloc compact où l'on retrouve des notes de bitume, d'encaustique (cire, cuir) et de havane. Puis, les fleurs capiteuses font leur apparition (chèvrefeuille, genêt, mimosa). Voluptueuse, elle est adoucie par du miel de bruyère.

FINALE : longue, complexe. Mélange harmonieux de zestes d'orange, de noix grillée, de praline et de réglisse, elle se montre au fur et à mesure épicée (girofle) et pimentée (baume du tigre). Véritable melting pot, le verre vide dévoile des notes de coriandre, de cumin, de vétiver, de cerise à l'eau de vie, de pommes, de prunes mûres, d'abricot et de melon confits...

HT : 118,73 € TTC : 142 €

Macallan Speymalt 1970 - HT : 174,75 € TTC : 209 €
Clynelish Book of Kells 1972 - HT : 179,77 € TTC : 215 €

non tourbé peu tourbé assez tourbé très tourbé



GORDON & MACPHAIL

Longmorn 1964

Speyside single malt - 45% / 70 cl

Longmorn est l'une des rares distilleries écossaises à n'avoir jamais cessé de produire. Faisant le bonheur des maîtres-assembleurs, son malt entre notamment dans la composition du blend Something Special. Le moins que l'on puisse dire est qu'il a vraiment quelque chose de spécial. Les remarquables millésimes (1964 déjà, 1969, 1972 à trois reprises) etc... que nous avons sélectionnés par le passé sont là pour en témoigner. Ce dernier né se hisse au diapason de ses illustres prédécesseurs. Il nous emmène même à bord d'une rabelo le long du fleuve Douro en direction de Porto et de ses vintages.

Single Cask N°3483 - First fill sherry hogshead
Edition limitée à 192 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : acajou à reflets verdâtres.

NEZ : ample, riche. A mi-chemin entre un vieux porto et un xérès oloroso, il oscille entre les fruits noirs (cerise, cassis, raisin), le pruneau, le rancio et les oranges sanguines. Il se montre également très épicé (réglisse, curry, curcuma). Le sel, des notes de suie et de concrète d'iris recouvrent progressivement la palette aromatique.

BOUCHE : ferme et en même temps voluptueuse. Cette dualité donne naissance à d'envoûtantes notes exotiques (passion, mangue). Sa texture soyeuse est parsemée de fraise des bois, de rose fanée, de fève de cacao et de brou de noix. On pense aux grappes de raisin du cépage pedro ximenez, posées sur un lit de paille, séchant sous le soleil andalou.

FINALE : longue, profonde. Les fruits se sont déshydratés (pomme, prune, pêche abricotée) et les épices sont devenues plus fortes (poivre de Cayenne, piment). Le muscat, le miel de sapin ainsi que des notes d'argile et de glaise font penser à un thé rouge.

HT : 196,49 € TTC : 235 €

non tourbé peu tourbé assez tourbé très tourbé



Scapa 2000

Orkney single malt - 45% / 70 cl

Scapa a été mise en sommeil de 1994 à 2004. Durant cette décennie, afin de maintenir l'outil de production en bon état de marche, on distillait de manière épisodique. Fort heureusement, depuis novembre 2004, les deux alambics (notamment le lomond still de première distillation) fonctionnent à nouveau tout au long de l'année. Qui d'autre que Gordon & MacPhail, dont la célèbre étiquette au drakkar a fait pendant longtemps office d'embouteillage semi-officiel, pouvait avoir accès à ces rares et remarquables distillats ?

Single Cask N°1073 - Refill bourbon barrel
Edition limitée à 68 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : or pâle.

NEZ : ample, dense. Intensément floral (géranium, lilas), il se révèle également chocolaté et anisé. Vif, tendu, il laisse place à des notes de fruits mûrs (poire, pomme). Gourmand à souhait (noix de coco, frangipane) et en même temps vivifiant, il procure la sensation de respirer l'air du large à pleins poumons.

BOUCHE : subtile, évanescence. Des agrumes (clémentine, pamplemousse) côtoient des notes de citronnelle et de fleurs capiteuses (pivoine, réséda). Salée, elle gagne en gourmandise (réglisse verte, lait d'amande). Complexe, elle devient herbacée (foin coupé) et épicée (curry, poivre blanc).

FINALE : apaisée et apaisante, elle a encore gagné en fruité. Le melon, la noix fraîche et la pastèque ne demandent qu'à être cueillis tandis que le miel d'acacia vient s'immiscer dans les moindres interstices. Le fond de verre est chocolaté et réglissé.

HT : 47,66 € TTC : 57 €

non tourbé peu tourbé assez tourbé très tourbé

GORDON & MACPHAIL

Caol Ila 1981 G&M Reserve

Islay single malt - 46% / 70 cl

Cette version possède tous les ingrédients d'un très grand Caol Ila, au premier rang desquels, son caractère huileux. Mais ce qui est encore plus frappant, c'est sa fraîcheur et sa jeunesse d'expression. A tel point qu'on en oublie les vingt neuf ans qu'il vient de passer en fût. Autre trait de caractère, plus on le déguste, plus il se révèle complexe. D'une longueur remarquable et poussé par un courant marin, il n'en finit pas de faire des vagues. La marque des plus grands !

Single Cask N°6408 - Refill sherry hogshead
Edition limitée à 229 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : jaune doré soutenu.

NEZ : fin, précis. Révèle une tourbe presque huileuse enrobée de notes de fumée (cendres), de cuir, de bacon, de genêt et de mimosa. A cela, il faut ajouter une touche originale d'olive noire. Mais ce n'est pas tout, car ce Caol Ila se montre également fruité (pomme, mirabelle), simplement malté et tendrement épicé (badiane).

BOUCHE : à la fois vive et onctueuse. La fumée est désormais intégrée aux fruits mûrs. Médicinale (baume, arnica), elle est apaisée par du lait d'amande douce et de noix de coco. Réglassée et chocolatée, elle revêt au fur et à mesure des tonalités marines (sel, iode, fruits de mer). Elle est ponctuée de notes de grésil et de bitume.

FINALE : pleine de charme, elle est tout d'abord champêtre (pissenlit, pâquerette) et fruitée (citron, pamplemousse). D'une grande douceur, elle se prolonge sur des notes de beurre frais et de fruits noirs (mûre, myrtille). Le verre vide est animal (cuir, viande fumée), camphré et gourmand (noix fraîche).

HT : 101,17 € TTC : 121 €



Tamdhu 1968 G&M Reserve

Speyside single malt - 55,2% / 70 cl

La distillerie Tamdhu malte l'intégralité de son orge mécaniquement, selon un procédé mis au point par un ingénieur français, Charles Saladin, au 19ème siècle. Issue des deux seuls alambics dont elle était équipée à cette époque, cette version affiche une totale liberté de ton comme en témoigne la corbeille de fruits très variée qu'elle nous propose. Voluptueuse, resplendissante, elle fait également preuve d'une vivacité et d'un entrain que ses 42 printemps n'ont en rien altéré.

Single Cask N°5850 - refill sherry hogshead
Edition limitée à 158 bouteilles
Une exclusivité LMDW

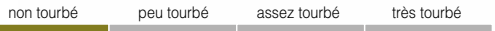
COULEUR : cuivre orangé.

NEZ : profond, racé. Qu'ils soient frais, confits ou secs, ses fruits sont nombreux : abricot, pomme, prune, mirabelle, myrtille, figue, raisin, kaki, mangue... Il en est de même pour ses épices : camphre, girofle, muscade, poivre, cannelle, piment, coriandre...

BOUCHE : étonnante de vivacité. Son toucher est extrêmement délicat, presque feutré. Le miel d'acacia et la gelée de coing sont rehaussés d'épices tendres (cardamome, coriandre). Elle procure la sensation de croquer à pleine dents des fruits juteux (pêche blanche, mandarine). De jolies notes végétales et légumineuses (navet, trèfle, cresson) lui confèrent beaucoup de classe et d'originalité.

FINALE : fraîche, subtile. Elle a encore gagné en finesse. On perçoit même la pellicule de pruine déposée sur la peau des fruits (pêche, raisin noir). L'orge maltée effectue un retour fracassant qui laisse à penser que la boucle est bouclée. Au contraire, elle marque le début d'une nouvelle aventure gustative, celle de la rétro olfaction et du verre vide. Superbe.

HT : 196,49 € TTC : 235 €



GORDON & MACPHAIL

Inchmurrin 1973 Cask Strength

Highland single malt - 44,3% / 70 cl

En plus du Loch Lomond cher au Capitaine Haddock, la distillerie du même nom produit deux autres single malts beaucoup plus confidentiels, Old Rhosdhu et Inchmurrin. Tous trois furent longtemps élaborés dans les alambics de type Lomond qui équipaient à l'origine la distillerie. A mi-chemin entre les pot stills traditionnels et les patent stills (utilisés pour les single grains), la plupart d'entre eux ont été démantelés au milieu des années 80. Au vu du caractère très original de cette version, on ne peut que le regretter. « Mille millions de mille sabbords ! » aurait sans doute pesté le célèbre marin.

Single Cask N°3380 - Refill bourbon barrel
Edition limitée à 156 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : or vif.

NEZ : riche, puissant. Médicinal, il restitue à merveille l'atmosphère chaude et humide d'une aire de maltage. Il évolue sur la réglisse et le chocolat noir. Le safran et le curcuma lui procurent beaucoup de noblesse. Minéral (salpêtre, craie), il gagne en onctuosité (citron confit, noix fraîche).

BOUCHE : ample, ferme. Tout d'abord empyreumatique (eucalyptus, herbes sèches), elle évoque la chaleur d'un feu de camp (braises). On se délecte ensuite de ses fruits rouges (framboise, fraise) finement épicés (cardamome), de ses notes de pistache et de menthe. Elle gagne sans cesse en fraîcheur (melon, pastèque).

FINALE : longue, dense. Les épices (poivre, coriandre), la racine de gentiane et les fleurs capiteuses tranchent nettement avec la fin de bouche fruitée. Végétale (concombre, troène), huileuse (noix de cajou), elle flirte avec l'Irlande (feuille de cassis). Le verre vide révèle un alcool supérieur, réglissé et fruité (kirsch).

HT : 100,33 € TTC : 120 €



Inchmurrin 1973 Cask Strength

Highland single malt - 42,5% / 70 cl

Construite en 1965, cette distillerie élabore, en plus du Loch Lomond, deux autres single malts : Old Rhosdhu et Inchmurrin. Le moins que l'on puisse dire est que cette vénérable version a de la suite dans les idées. Quand on la croit partie en villégiature (fin de bouche), elle revient à bride abattue pour nous emmener au bord du plus grand loch écossais. Est-ce de là qu'elle puise son caractère aquatique quelque peu singulier ?

Single Cask N° 3381 – Refill bourbon barrel
Edition limitée à 149 bouteilles
Une exclusivité LMDW

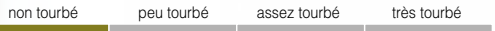
COULEUR : or vif.

NEZ : ample, aérien. Ses notes de lichen, de noix verte, d'anis, de menthe poivrée et de verveine lui confèrent de la personnalité et du panache. En plus de son caractère malté (bière, levures), huileux, animal (cuir) et salin, il propose une vaste palette allant des agrumes (citron, orange) au lait d'amande.

BOUCHE : légère, vibrante. Ses notes de loukoum et de confiture de rose font penser au superbe rye californien Old Potrero. La noix de coco, les fruits secs (abricot, amande), l'eucalyptus et les plantes aromatiques (sauge, mélisse) mettent en exergue sa complexité. Avec assurance et naturel, elle se suffit à elle-même.

FINALE : duveteuse, soyeuse. Comme le phénix, elle renaît de ses cendres. Balsamique, elle profite des eaux du loch Lomond tout proche pour se rafraîchir. Capiteuse, elle se prolonge sur le cuir de Russie, la cannelle et le lys. Le verre vide est mentholé.

HT : 100,33 € TTC : 120 €



SIGNATORY VINTAGE

Port Ellen 1983 Cask strength collection

Islay single malt - 55,7% / 70 cl

Chaque année depuis plus de 20 ans, Signatory Vintage propose des versions de Port Ellen (1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981, 1982) qui pour la plupart ont marqué les esprits. Cette année place au millésime 1983, date de fermeture de la distillerie, qui semble donc indiquer la fin d'une saga. Issue d'un fût régénéré par du vin, cette version crépusculaire et avant-gardiste qui accorde autant d'importance au fruit qu'à la tourbe possède le même pouvoir de séduction que ses illustres aînées.

Single Cask N°231 - Wine treated butt
Edition limitée à 501 bouteilles

COULEUR : or vif.

NEZ : fin, tendu. La tourbe fait preuve de beaucoup de profondeur. Elle est enrobée de vanille, de notes automnales (feuilles mortes), d'agrumes confits (orange, citron) et de fruits frais (raisin, mûre). Il se prolonge sur les fleurs capiteuses (cyclamen, jacinthe), la réglisse et l'iode.

BOUCHE : vive, tonique. La fumée s'installe sur le pourtour du palais. Aérienne, elle se montre florale (iris, lys) et délicatement épicée (muscade, girofle). Un regain de fumée et de tourbe anime le milieu de bouche. Elle se prolonge sur les fruits compotés (pomme, poire) et le bois vert. Pimentée, elle a gagné en concentration et en complexité.

FINALE : longue, lascive. L'orge maltée tourbée, la cire d'abeille, la menthe blanche et le cuir nuancent sa palette chromatique de tons irisés. Elle se prolonge sur des notes végétales (coriandre, persil). La rétro olfaction réactive son caractère marin (saumon fumé) et l'âcreté de la fumée de tourbe. Le verre vide est huileux (olive).

HT : 191,47 € TTC : 229 €



Laphroaig 1998 Cask strength collection

Islay single malt - 61% / 70 cl

Le sherry va comme un gant à Laphroaig. Ce n'est pas cette version, d'une puissance et d'une complexité hors du commun, qui dira le contraire. Pour l'apprécier pleinement il suffit de s'asseoir confortablement dans un fauteuil, le film va commencer. Dès le générique la distillerie apparaît. De ses pagodes s'échappent des volutes de fumée qui répandent dans l'air non seulement des odeurs de tourbe mais aussi des parfums exotiques, capiteux et épicés. Les amateurs de vin apprécieront particulièrement la qualité de ses tannins.

Single Cask N°700346 - Refill butt
Edition limitée à 506 bouteilles
Une exclusivité LMDW

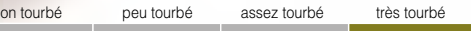
COULEUR : topaze à reflets ambrés.

NEZ : ferme, puissant. PREMIER ÉCRAN : des fruits exotiques (kaki, lychee), une tourbe huileuse, des racines de gentiane. DEUXIÈME ÉCRAN : de la paille (étale, écurie), des notes animales (lard fumé), des fleurs capiteuses (jacinthe, vétiver). TROISIÈME ÉCRAN : une intense fumée avec son corollaire d'âcreté et une remarquable fraîcheur fruitée.

BOUCHE : riche, concentrée. Elle transcende le nez. Les fruits sont devenus rouges (fraise, cerise), les épices ont fait leur apparition (gingembre frais, cannelle, badiane). La tourbe confine au pain d'épices. Huileuse, elle revient sur le poisson fumé avant de devenir pimentée (baume du tigre, cataplasme).

FINALE : longue, intense. Rassasiant, longtemps, la tourbe imprègne le palais. Elle s'ouvre sur les agrumes (oranges amères) et le café grillé. Elle dispense progressivement des notes de mousse, de terre humide et de fleurs (aubépine). Elle gagne en onctuosité (miel de bruyère, tabac à pipe). Le verre vide se révèle résineux et floral (pivoine, violette).

HT : 74,41 € TTC : 89 €



Bowmore 1998 The Un-chillfiltered Collection

Islay single malt - 46% / 70 cl

Entièrement dépourvu de tourbe et de fumée, le premier nez à de quoi déconcerter. Cependant il ne faut surtout pas rester sur cette première impression. En fait, il faut d'abord goûter ce Bowmore et revenir une nouvelle fois sur le nez. Alors là, changement de décor, la tourbe, la fumée, l'iode et le sel coulent à flots. Offrir une tourbe originale qui se fond dans la palette aromatique plutôt que de la dominer, n'est-ce pas la marque de fabrique de Bowmore ? La bouche quant à elle ne laisse place à aucune ambiguïté.

Single Cask N°800191 - Refill butt
Edition limitée à 756 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : topaze à reflets cuivrés.

NEZ : puissant. Ses épices sont particulièrement intenses (curry, poivre noir) et ses fleurs capiteuses à souhait (pivoine, œillet). Il évolue sur la paille humide, les fruits secs (amande, dattes), la mangue très mûre et le vétiver. Le chocolat, la poudre de riz et les plantes aromatiques (thym, coriandre) ajoutent de la profondeur.

BOUCHE : trapue, corsée. L'influence du sherry est flagrante (amande, pain d'épices, fraise écrasée). Puis, Bowmore apparaît dans toute sa splendeur marine (algues, poisson fumé), tourbée (terre, humus), saline, minérale (schiste) et huileuse (olive, tapenade). Elle se prolonge sur la douce amertume de l'orge maltée fumée et les zestes d'agrumes (orange, clémentine).

FINALE : longue, concentrée. La tourbe s'est faite marine et la réglisse noire. La fève de cacao et la menthe verte forment un duo à la fois frais et gourmand. Elle se prolonge sur le tabac (havane) et les cendres. La rétro olfaction fait ressortir des notes végétales (luzerne, salicorne) et le verre vide la tourbe, les fleurs (lavande, violette) et le curcuma.

HT : 51,00 € TTC : 61 €



Prestonfield Islay Vintage 1990

Islay single malt - 50,4% / 70 cl

Ces dernières années, la collection The Prestonfield nous avait plutôt habitués à des versions largement au dessus de la trentaine. Pourtant, lorsqu'elle fut créée à la fin des années 80 par Signatory Vintage, cette gamme faisait la part belle à des embouteillages dépassant rarement les vingt ans. Cette version renoue donc non seulement avec un passé glorieux, mais elle nous remet aussi en mémoire le Bowmore 1972 de la même collection embouteillé en 1999. Magnifique, ce dernier fût du millésime 1990 présent dans les chais de Signatory Vintage méritait bien ce label prestigieux.

Single Cask N°1065 - First fill hogshead
Edition limitée à 294 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : or pâle.

NEZ : exubérant et en même temps remarquable de précision. Tout d'abord, les fruits exotiques (passion), les fleurs (violette, lavande) accompagnent une tourbe médicinale et marine. Il évolue avec élégance sur l'orge maltée, les embruns et les agrumes confits (citron, pamplemousse). La bouillie d'orge et le beurre salé soulignent son caractère crémeux. Les fleurs sont devenues blanches (lilas, muguet).

BOUCHE : ample, délicate. Persuasive, raffinée, la tourbe enrobe le palais. Elle se décompose progressivement en notes de terre, d'épices (cannelle) et de réglisse. Le milieu de bouche reprend avec suavité l'exotisme du nez (passion, ananas) en y ajoutant des fruits noirs à la manière d'un pure pot still irlandais (cassis) et de la verveine.

FINALE : longue, aérienne et florale (pivoine, jasmin). En filigrane, la tourbe sert de fil rouge. Elle dévoile au fur et à mesure des fruits confits (abricots, nectarine), de la vanille, de la noix de coco et des notes végétales (trèfle, mâche). Impressionnant, le verre vide est cendré, fumé, tourbé et épicé (badiane, muscade).

HT : 82,78 € TTC : 99 €



DUNCAN TAYLOR

Caperdonich 1972 Octave

Speyside single malt - 47,7% / 70 cl

Fondée en 1898 sous le nom Glen Grant N°2, fermée quatre ans plus tard et ce jusqu'en 1965, date à laquelle elle fut reconstruite puis rebaptisée Caperdonich, cette distillerie a finalement été fermée en 2002. Très rarement embouteillé officiellement, son single malt continue cependant de faire le bonheur des maisons de négoce, au premier rang desquelles Duncan Taylor. En dégustant cette version vieillie en fût de sherry puis affinée dans des petits fûts d'environ 75 litres, on peut décerner à ce négociant d'Huntly, le titre de Docteur es Caperdonich.

Edition limitée à 70 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : vieil or à reflets ambrés.

NEZ : ample, chaud. Il oscille tout d'abord entre le caramel au beurre salé, la cannelle et le poivre noir. La noix grillée et la crème de marron ajoutent à son caractère crémeux. Empyreumatique (eucalyptus), il évolue sur le cuir, les fruits secs (datte, figue) et les fleurs capiteuses (lys, iris). Il incarne un sherry tout en retenu et centré sur lui-même.

BOUCHE : vive, beaucoup plus exotique (mangue, passion), elle est également florale (tilleul, menthe sauvage). Le milieu de bouche revient avec brio vers plus de classicisme. La mangue et les fruits de la passion se sont confits. Le caramel au beurre salé porte d'autres fleurs capiteuses (tubéreuse, lys). La figue et la datte refont une apparition gourmande.

FINALE : longue, remarquablement équilibrée. Sa fraîcheur balsamique (sapin, épicéa) et saline évoque un xérès amontillado. Elle est ponctuée de fruits secs (amande, raisins), de fruits mûrs (pomme, poire), de cardamome et de réglisse sous diverses formes (en bâton, noire, verte).

HT : 124,58 € TTC : 149 €



Glen Grant 1972 Octave

Speyside single malt - 48,2% / 70 cl

Les alambics de première distillation (wash still) en forme de cloche de Glen Grant sont uniques en Ecosse. Ils contribuent pour beaucoup au caractère fin et fruité de ce single malt. Affiné dans des petits fûts (75 litres environ), le registre aromatique et gustatif de cette vénérable version, estampillée Duncan Taylor, possède plus d'un octave. Interprète avec une telle aisance sa partition composées de notes fruitées, florales, épicées, médicinales et empyreumatiques, elle nous laisse sans voix.

Edition limitée à 70 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : vieil or à reflets ambrés.

NEZ : ferme, ample. Derrière un rancio original (noix fraîche, confiture de rose, bouillie d'orge), on découvre des épices (coriandre, cumin, paprika). La noix est devenue grillée comme les amandes. Il évolue sur les agrumes confits (orange), les fruits mûrs (poire). Son boisé granuleux rappelle le papier de verre.

BOUCHE : équilibrée, capiteuse. Elle s'ouvre sur les fruits très mûrs (passion, mangue), le camphre et les épices (girofle, badiane). Végétale et automnale (potimarron, champignons), elle devient de plus en plus crémeuse (beurre).

FINALE : longue, riche. Réglissée et huileuse (olive noire), elle se montre chocolatée et finement épicée (cardamome, gingembre frais). Empyreumatique (pin, papier d'Arménie), elle se prolonge sur des notes médicinales (baume), d'infusion (camomille, verveine) et sur une note de caoutchouc.

HT : 124,58 € TTC : 149 €



Caol Ila 1979

Berry's Own

Islay single malt - 53,3% / 70 cl

Chez Berry Bros & Rudd on apprécie particulièrement les Caol Ila qui brouillent les pistes. Cette vénérable version en est le parfait exemple. Ce n'est qu'in extremis, qu'elle exprime le caractère minéral, huileux et marin propre à ce single malt. L'essentiel cependant est qu'elle a su garder le cap en direction de Port Askaig après nous avoir fait faire le tour de l'île d'Islay toutes voiles dehors.

Single Cask - Hogshead
Edition limitée à 260 bouteilles

COULEUR : or vif.

NEZ : élégant, droit. Le moins que l'on puisse dire est qu'il refuse de se laisser enfermer et préfère s'exprimer librement. Tout d'abord sur le caoutchouc et le malt en cours de fermentation. Puis sur le chocolat noir, la réglisse verte, la terre et la tourbe sèche. Changeant et insaisissable, des notes de moutarde lui procurent beaucoup de vivacité.

BOUCHE : relativement onctueuse. Son attaque est fruitée (pêche). Délicate et discrète, la tourbe côtoie le lait de coco et les fleurs blanches (lilas, œillet). A ce moment précis, on pense à Laphroaig. Les notes camphrées qui suivent accentuent cette sensation.

FINALE : longue, fine. Limpide comme l'eau de la source qui alimente Caol Ila, elle est également florale (fuchsia, églantine). Dotée d'une vivifiante fraîcheur mentholée, elle se prolonge sur le miel et la cire d'abeille. Elle a gagné en consistance et des notes marines (algue, poisson fumé) sont nettement perceptibles.

HT : 107,86 € TTC : 129 €



BERRY BROS & RUDD

Bowmore 1987

BBR Retro

Islay single malt - 47,6% / 70 cl

Faire preuve d'autant de finesse, de légèreté, de grâce et à la fois d'autant de richesse, de complexité et de longueur, seuls les plus grands Bowmore peuvent réaliser cette prouesse. Réunir de manière si brillante, l'un des vins les plus particuliers et les plus originaux au Monde et la plus prestigieuse appellation bourguignonne, seuls les plus grands single malts peuvent réussir ce tour de force... Chapeau bas !

Single Cask N°2815 - Hodshead
Edition limitée à 215 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : jaune doré.

NEZ : intense, complexe. PREMIER NEZ : du zan à la violette, des épices (girofle, safran), de l'orge maltée, des notes marines et huileuses (poisson). DEUXIÈME NEZ : de la réglisse noire, du grésil, des fleurs blanches, des notes minérales (mine de crayon) et pralinées. TROISIÈME NEZ : des fruits exotiques (mangue, ananas), la violette est devenue médicinale (teinture d'iode).

BOUCHE : riche, particulièrement exacerbée. SON ATTAQUE : sur le malt vert, la terre humide et la tourbe grasse. SON MILIEU : sensation d'apesanteur, une tourbe ciselée, des fruits secs (abricot, brugnion), du musc, du bois épicé, de la racine de gentiane et de la noix fraîche. SON PROLONGEMENT : à la manière d'un vin Jaune du Jura, des épices nobles (curry, safran). Des champignons, de l'iode, des fleurs capiteuses (pivoine, lilas) évoquent un Vosne-Romanée d'un grand terroir, les Jachées.

FINALE : longue, évanescente. Ambiance maritime : elle nous emmène en Méditerranée (bouillabaisse, rouille). Ambiance épicée : du poivre noir, de la cannelle, du coriandre et du gingembre frais. Ambiance Islay : elle restitue l'atmosphère saturée de fumée des kilns de Bowmore. Fraîche, elle reprend le registre exotique du nez (mangue, passion, goyave).

HT : 98,66 € TTC : 118 €



CLOSED DISTILLERY

Imperial 1998

Speyside single malt - 46% / 70 cl

Avant d'être mise en sommeil en 1998, cette distillerie fondée un siècle plus tôt, a connu une histoire mouvementée avec notamment plusieurs périodes de fermeture. Ceci explique en partie l'anonymat dans lequel son single malt a toujours été plongé. Si quelques rares versions officielles ont vu le jour de ci de là, c'est surtout auprès des embouteilleurs indépendants qu'il faut s'adresser pour avoir accès à l'Impérial. Ample, épicée, légèrement goudronnée et en même temps pleine de douceur, cette version se révèle également minérale et médicinale.

Single Cask. Edition limitée à 250 bouteilles

COULEUR : jaune doré à reflets verts.

NEZ : ample, fin. Dans un premier temps, la menthe et la réglisse ont choisi la même couleur : le vert. Herbacé (paille) et crémeux (yaourt), il fait également preuve de minéralité (craie). Une pointe de caoutchouc et de goudron accentue cette sensation de profondeur. Il devient au fur et à mesure épicé (badiane) et mentholé.

BOUCHE : à la fois vive et ronde. Le lait d'amande, les fruits mûrs (mirabelle, pêche) vont de concert avec des épices (poivre, muscade) et des fleurs capiteuses (jacinthe, muguet). Les zestes d'agrumes (citron, pamplemousse) sont ensuite enrobés par du curry. Pétilante, elle se prolonge sur des fruits juteux (raisin, prune).

FINALE : onctueuse, gourmande. La noisette, la noix fraîche et la vanille-bourbon sont soutenues par une rafraîchissante amertume maltée et réglissée. Le miel d'acacia et la coriandre enrobent ses tannins avec douceur. Des notes de sous-bois (mousse, morille) précèdent une rétro olfaction anisée et médicinale (baume, arnica).

HT : 60,20 € TTC : 72 €



Carsebridge 1979

Single grain scotch whisky - 50% / 70 cl

Fondée en 1799, Carsebridge était à l'origine une distillerie de malt. Transformée en distillerie de grain entre 1851 et 1852, elle a fermé ses portes en 1983 avant d'être démolie en 1992. Avec le recul, on s'aperçoit que plus le temps passe, plus le single grain qu'elle élaborait alors devient expansif. Cette version magnifique n'hésite pas à franchir les océans pour s'imprégner de l'atmosphère capiteuse d'un chai américain dans lequel vieillissent les plus vénérables bourbons.

COULEUR : ambre cuivré.

NEZ : ample, riche. Les fleurs capiteuses (iris, géranium), les fruits (mangue, kaki), un caramel très fin et de la noix de pécan font nettement penser à un bourbon. Balsamique (pin, cèdre), il évolue vers plus de classicisme (menthe, chocolat).

BOUCHE : ferme, classieuse. La vanille fait bon ménage avec le chocolat ; la menthe verte avec les épices douces (cardamome, coriandre). Elle laisse place aux fruits secs (abricot, amande) et à la poudre de cacao. Elle évolue sur des notes empyreumatiques (thuya, cèdre).

FINALE : longue, c'est avec détermination qu'elle nous invite à savourer une glace à la vanille. Ses agrumes (citron, pamplemousse) sont confits. Voluptueuse, elle se prolonge sur les fruits mûrs (reine-claude, quetsche), le bâton de réglisse et l'anis étoilé. Le verre vide met en valeur un boisé précieux et des notes de tabac à pipe ou de havane corsé.

HT : 112,88 € TTC : 135 €



Laphroaig 1989

Old Malt Cask

Islay single malt - 55,4% / 70 cl

Pour la Collection 2010, nous avons sélectionné un Laphroaig un peu plus ambré. Cette année, même millésime, mais changement de couleur, celle-ci a viré au topaze. Toutefois, ces deux versions ont de nombreux points communs, au premier rang desquels, l'exotisme et les notes de paille. Plus câline que sa devancière, ce nouveau millésime 1989 fait preuve, longtemps après, d'une remarquable salinité et son fruité fait corps avec la tourbe et la fumée.

Single cask N°1929 - Sherry hogshead
Edition limitée à 252 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : topaze.

NEZ : très original, il oscille entre la paille, la crème fraîche, les cendres, la tourbe et des notes laiteuses. Il évolue sur les agrumes (pamplemousse, pomelo), l'herbe coupée et la teinture d'iode. Il revient ensuite sur la terre humide, le camphre, le clou de girofle et les fruits de la passion typiques de Laphroaig.

BOUCHE : concentrée, riche. La noix fraîche et le curry soulignent l'influence du sherry. Très tourbée et fumée, elle est marquée par des notes de grésil, de braises et de réglisse verte. Elle évolue sur la fleur de courgette. Minérale (mine de crayon, agave bleue), elle se développe sur les fruits mûrs (pomme, poire).

FINALE : longue, ferme. Elle ne cesse de gagner en élégance, ses notes de tabac (havane), de fleurs capiteuses (mimosa, chèvrefeuille) sont là pour en témoigner. Elle se prolonge sur le café au lait et la noix verte. Le verre vide révèle la paille humide, le curry, la teinture d'iode ainsi qu'un mélange de miel d'acacia et de fleurs capiteuses (genêt, lys).

HT : 132,94 € TTC : 159 €



Garnheath Grain 1967

Old Grain Cask

Single grain whisky - 43,8% / 70 cl

Située dans la région des Lowlands, la distillerie Moffat produit de 1965 à 1985 un single malt extrêmement rare, Glen Flagler, ainsi qu'un single grain non moins confidentiel, élaboré essentiellement à partir de maïs : Garnheath. Après une remarquable version millésimée 1969 proposée en début d'année, la maison de négoce Douglas Laing récidive avec ce 1967 qui réunit sous une même bannière l'Ecosse et les Etats-Unis. Le verre vide est à lui seul la définition d'un single grain.

Single Cask N°5545 - Refill sherry hogshead
Edition limitée à 159 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : jaune citron.

NEZ : à la fois fin et capiteux. La verveine, la cire d'abeille, les abricots confits, la vanille, la noix de pécan et la réglisse sont les pièces d'un premier puzzle à assembler. A l'aération il se révèle nettement plus floral (tilleul, citronnelle, pétale de rose), empyreumatique (eucalyptus, cyprée) et céréalié (maïs).

BOUCHE : subtile, complexe. La vanille et le maïs sont bien sûr au premier rang. Juste derrière, les fruits sont restitués avec une précision étonnante (mangue, pêche blanche). Avec beaucoup de naturel, elle devient résineuse (pin, bonbon des Vosges). Elle procure également une grande sensation de fraîcheur.

FINALE : onctueuse, douce. La noix fraîche et l'abricot pour le classicisme, la fraise des bois et la myrtille pour l'originalité. Tel est son registre fruité. Elle se prolonge sur la vanille bourbon, la noix de coco et le gingembre frais.

HT : 112,88 € TTC : 135 €



SPECIALITY DRINKS

Port Askaig 30 ans

Islay single malt – 45,8% / 70 cl

La jeune maison londonienne Speciality Drinks a lancé il y a un an une gamme baptisée « Elements of Islay », s’inspirant pour ses étiquettes du tableau périodique de Mendeleïev. Composée de la plupart des single malts de cette île, chaque batch (5 à 20 fûts) est embouteillé au degré naturel. Mis à part cela, elle embouteille également Caol Ila sous le nom Port Askaig. Toute cette alchimie donne naissance à des cuvées qui ne passent pas inaperçues, c’est le moins que l’on puisse dire. Port Askaig 30 ans en est le joyau.

COULEUR : jaune doré.

NEZ : particulièrement fin et équilibré. Les fruits mûrs (poire, pomme) et les épices douces (cannelle, cardamome) ont relégué la tourbe et la fumée au second plan. Minéral (schiste, craie) et marin (iode, poisson fumé), il évolue sur des notes balsamiques (pin, menthol). Puis la tourbe et la fumée entrent en scène, accompagnées de camphre et de curry.

BOUCHE : ample, gourmande. Pleine de fraîcheur, sa tourbe est grasse et humide. Exotique (lait de coco, mangue), elle se montre également vanillée et fruitée (mirabelle, pêche). Végétale (malt vert), elle se prolonge sur des notes iodées, salées et florales (lilas blanc, jasmin). Notes de goudron et de zan.

FINALE : longue, tendre. Les accents marins sont très présents, ils apportent un vent de fraîcheur. Le foin coupé et la fumée ajoutent des nuances plus chaudes et capiteuses. Terreuse, salée, herbacée et épicée (girofle, poivre noir), la tourbe est montée d’un cran.

HT : 146,32 € TTC : 175 €

Retrouvez toute la gamme
Elements of Islay sur www.whisky.fr

non tourbé peu tourbé assez tourbé **très tourbé**



THE WHISKY AGENCY & THE NECTAR

Brora 1982

Private Stock

Highland single malt - 51,6% / 70 cl

La ville de Limburg, située dans la Hesse, est très connue pour son festival du whisky qui se tient tous les ans en Avril. Elle abrite également The Whisky Agency, société fondée par deux amis passionnés qui sélectionnent et embouteillent de nombreux fûts prisés des connaisseurs. Depuis 2008, plusieurs gammes se sont succédées aux noms évocateurs (Butterflies, Sharks, Fossils, Flowers, Birds, Insects) et aux étiquettes naïves. La prochaine série s'appellera Anatomy. Ce Brora qui oscille entre terre et mer est d'une puissance et d'une richesse hors du commun.

Single Cask - Bourbon Hogshead
Edition limitée à 222 bouteilles
Un joint bottling The Whisky Agency & LMDW

COULEUR : jaune doré soutenu.

NEZ : élégant, racé. Les fleurs capiteuses (genêt, mimosa), la réglisse verte, la camomille, la marjolaine, la fumée, la racine de gentiane, les agrumes confits (citron, pamplemousse), la coriandre, le gingembre, les fruits secs (noix, amande) ... la cire d'abeille, la tourbe grasse, le clou de girofle, l'orge verte, en cours de maltage, en cours de séchage, les cendres, l'iode, le sel, les coquillages... en un mot : Brora.

BOUCHE : riche, concentrée. Tonique, elle dévoile ses accents marins, tourbés, fruités et fumés avec beaucoup de délicatesse et de générosité. Elle se resserre en milieu de bouche sur les épices (poivre, muscade), les agrumes (citron vert) et le gingembre puis évolue sur la noix verte et le curry. Sèche, elle rappelle un vin de voile du Jura.

FINALE : longue, capiteuse. Saturée par la fumée de tourbe, elle révèle également des notes de pissenlit et de miel d'acacia. Herbacée (foin coupé), terreuse (humus, sable), elle devient de plus en plus médicinale (camphre, baume). En rétro olfaction : du tabac frais, de la paille et des fruits mûrs (mirabelle, prune).

HT : 229,93 € TTC : 275 €

non tourbé peu tourbé assez tourbé **très tourbé**



Clynelish 1982

The Nectar of the Daily Dram

Highland single malt - 59,8 % / 70 cl

La société The Nectar et la Maison néerlandaise Bresser & Timmer se sont associées pour créer la gamme « The Daily Dram ». Le travail de sélection rigoureux qu'ils ont entrepris n'a pas tardé à porter ses fruits. Les versions single casks baptisées « The Nectar of the Daily Dram » séduisent un nombre croissant d'amateurs exigeants. Particulièrement original et volcanique, ce Clynelish va à n'en pas douter, contribuer à asseoir la réputation de cette société belgo-néerlandaise.

Edition limitée à 132 bouteilles
Un joint bottling The Nectar & LMDW

COULEUR : jaune doré soutenu.

NEZ : élégant, profond. Il oscille tout d'abord entre les agrumes (mandarine), la paille, la cire et les fruits mûrs (pomme, poire). Le grain d'orge est révélé avec une rare évidence. Il évolue sur la terre sèche, les épices (gingembre, badiane), le sel, la réglisse verte et les plantes (fenouil grec, citronnelle).

BOUCHE : vive mais enrobée. Empyreumatique (menthol, sapin), pulpeuse (orange, mandarine), elle se révèle également épicée (noix muscade) et parfumée (cuir de Russie). Ses notes d'amande amère et de beurre salé évoquent une téquila (agave bleue) de type reposado.

FINALE : longue, raffinée. Posés sur un lit d'orge en cours de maltage, des fruits confits (abricot, prune) et exotiques (ananas) la rendent suave presque pulpeuse. Elle se prolonge sur la guimauve, les fleurs capiteuses (vétiver, géranium), les fruits noirs (mûre, cassis) et la banane séchée. Le verre vide évoque le crépitements des flammes.

HT : 116,22 € TTC : 139 €

non tourbé **peu tourbé** assez tourbé très tourbé



WHISKIES OF THE WORLD

Si le Scotch est indéniablement le numéro un avec ses blends et ses single malts, le whisky reste un spiritueux produit dans le monde entier : impossible de ne pas connaître l'Irish whiskey, les bourbons et Tennessee whiskeys des Etats-Unis et même le Canadian Whisky. De nouveaux pays s'invitent aujourd'hui dans cette cour des grands, aussi bien en Europe qu'en Asie, Japon en tête, récoltant de nombreuses récompenses et même les plus prestigieuses lors de dégustations à l'aveugle auprès des plus grands spécialistes, auteurs, journalistes et dégustateurs professionnels. Ces challengers historiques, récents et futurs redéfinissent les contours du whisky tant dans ses modes d'élaboration que dans ses senteurs et participent à l'actuel engouement pour les whiskies en général et les single malts en particulier. Rencontre avec l'un des journalistes les plus talentueux, dégustateur chevronné et pionnier en matière de whisky du monde.

DAVE BROOM
ÉCRIVAIN, JOURNALISTE
RÉDACTEUR EN CHEF DE WHISKY MAGAZINE JAPON

Le premier Whisky Live a eu lieu à Tokyo en l'an 2000. A l'époque j'étais déjà fasciné par le whisky japonais et son approche technique si différente. Bien que les Japonais soient partis de zéro, ils ont appris à faire du whisky grâce à un chimiste, Masataka Taketsuru, car il leur fallait une base scientifique. En effet, il n'existait pas de tradition comme dans le Speyside où le savoir se transmet depuis des siècles de père en fils.

LE PLUS INTÉRESSANT EST QUE LES JAPONAIS ONT TOUJOURS VOULU FAIRE DU WHISKY JAPONAIS ET NON DU WHISKY ÉCOSAIS AU JAPON : ILS SE SONT BASÉS SUR LE MODÈLE ÉCOSAIS POUR FAIRE LEUR PROPRE WHISKY. LA DIFFÉRENCE ESSENTIELLE RÉSIDE DANS LEUR SENSIBILITÉ, CELLE-LÀ MÊME QUI LEUR PERMET DE DONNER À TOUT CE QU'ILS CRÉENT LE MÊME SENS ESTHÉTIQUE, DE L'ARCHITECTURE À LA MUSIQUE EN PASSANT PAR LA MODE.

Grâce à leur civilisation, tout devient japonais. Même avec un modèle écossais, leur whisky est devenu japonais, leurs techniques sont certes légèrement différentes ainsi que leur climat et donc la maturation, mais c'est avant tout culturellement que s'établit la différence. Comme dans la cuisine japonaise où chaque ingrédient a une immense importance, il y a dans leur whisky une précision incroyable de toutes les saveurs qui forment comme des lignes propres et précises. Chaque mot, chaque syllabe compte comme dans un haïku :

il en va de même pour le whisky, leurs saveurs sont si pures. Ainsi le whisky japonais est devenu un produit culturel. Ces whiskies sentent le Japon, je dirais même le tatami parfois, tel un véritable terroir culturel. Cette démarche est très stimulante surtout que d'un point de vue technique et créatif ils ont probablement une tête d'avance sur les autres distillateurs. L'industrie du whisky les observe attentivement et n'hésite pas à s'inspirer de leurs techniques.

Autre cas particulier, l'Inde, un marché fascinant par sa culture des alcools bruns expliquant l'intérêt particulier que lui vaut l'industrie écossaise. La distillerie Amrut, ainsi que quelques autres en développement, sont promis à un bel avenir tant le climat y est si différent. Même en utilisant des techniques écossaises, Amrut est déjà un single malt à proprement parler indien, de même que Kavalan est un single malt taïwanais, par ce vieillissement tropical autrefois réservé aux rhums. Personne n'avait encore expérimenté de telles conditions de maturation et cela permet de questionner l'importance de l'âge en matière de whisky et de démontrer une nouvelle fois l'importance de l'influence du fût sur l'équilibre et la complexité. Il y a comme un mythe sur la création autour des nouvelles distilleries : peu importe le pays dans lequel on se trouve, qu'il s'agisse de *Stranahan* au Colorado, *Lark* en Tasmanie ou *Mackmyra* en Suède, tous ces personnes se sont retrouvées un jour en train de boire une bouteille de single malt écossais, lors des vacances de ski, en week-end à la pêche, et ils se sont dits : « *et si nous montions notre propre distillerie de malt ?* ». Cette même scène s'est reproduite au Danemark, en Autriche, en Hollande... tous ont voulu faire leur propre single malt. Ce qui se passe en France est particulièrement intéressant grâce à une longue tradition de distillation ; Jean Donnay en Bretagne a une approche à la fois très écossaise et très bretonne, tandis que les whiskies alsaciens sont issus de la tradition des eaux-de-vie rhénanes, légères



Dave a tout d'abord fait ses armes chez Oddbins, célèbre caviste londonien. Auteur de plusieurs ouvrages de référence, il est le rédacteur en chef de la revue Whisky Magazine Japon et le président du jury des World Whiskies Awards. Membre des Malts Maniacs, il est devenu en quelques années l'un des écrivains du whisky les plus incontournables. Récemment paru, son Atlas Mondial du Whisky est le fruit de plusieurs décennies de passion et de recherche.

Date de naissance : 8 janvier 1959
Lieu de naissance : Glasgow, Ecosse
Nationalité : Ecossaise
Etudes : Diplôme en Littérature Anglaise (et Théorie du Cinéma) - Diplômé du Wine & Spirit Education Trust
Titre / Profession : Ecrivain, journaliste, rédacteur en chef de Whisky Magazine Japon
Devise : « It's all about flavour » (Tout est une question de saveur)

et éthérées. De même en Hollande, Patrick Zuidam produit Milestone avec pour référence son genièvre, qui en fait est un bourbon que l'on redistille pour en faire un gin. Ainsi, tout autour du monde, on trouve de plus en plus de distillateurs de single malt inspirés par leur contexte culturel en matière de spiritueux et de gastronomie.

Venons-en à l'actuel boom des whiskies tasmaniens. A la base ce sont des projets personnels qui convergent historiquement mais on ne peut pas dire qu'il existe un style de whisky tasmanien car il n'y a pas encore un véritable esprit commun. De même on pourrait se demander s'il existe un style scandinave mais lorsque l'on compare *Mackmyra* en Suède à *Braunstein* au Danemark, on se rend tout de suite compte qu'il n'y a entre ces deux distilleries aucun point commun. On peut ainsi dire qu'à ses premiers pas un nouveau whisky est quelque chose de très personnel, peut-être plus tard avec son développement naîtra un style commun, plus culturel. Après tout, il a fallu des décennies aux Japonais pour faire un whisky à proprement parler japonais. Il en va de même avec le mouvement « craft » aux Etats-Unis et au Canada. Une grande partie des distilleries sont nées de la révolution des micro brasseries, lassées de ne faire que de la bière. La prochaine étape logique pour elles était la distillation mais, fait remarquable, peu d'entre elles fabriquent du bourbon. Certaines font du rye whiskey, un style qui a depuis peu regagné en attrait, mais la plupart se sont inspirées du modèle écossais et jouent littéralement avec l'orge maltée de différentes façons, notamment lors de la distillation. De par leurs multiples influences on trouve une grande variété d'alambics comme les Holstein, ces alambics bavarois à eau-de-vie, dans le même esprit que les Gallois de *Penderyn* qui utilisent un pot still surmonté d'une grande colonne. Cela ouvre de nouvelles perspectives pour la définition du whisky. Mais leur point commun est que leur inspiration profonde c'est le whisky écossais, et non

irlandais ou américain, car pour bon nombre d'amateurs le single malt est le véritable whisky.

AINSI, ON SE REND COMPTE QUE L'ON PEUT JOUER À VOLONTÉ NON SEULEMENT AVEC L'ORGE, MAIS AUSSI AVEC LES TYPES DE LEVURE, LES TECHNIQUES DE DISTILLATION... JUSQU'À LA TOURBE DE TASMANIE QUI DONNE UN TOUT AUTRE SPECTRE AROMATIQUE. PEUT-ÊTRE EST-CE CETTE MÊME TOURBE QUI DÉFINIRA UN JOUR LE STYLE TASMANIEN ?

Les Australiens utilisent aussi d'autres types de fûts, grâce à leur industrie du vin, qu'ils revende après deux ou trois ans d'utilisation. Ils n'ont ainsi pas besoin d'acheter d'anciens fûts de bourbon car ils disposent de barriques de bonne qualité, donnant une toute autre direction au style des whiskies. Tant de variations sont possibles. Et il y a aussi les tout nouveaux développements techniques du taïwanais *Kavalan* qui est déjà devenu un acteur très sérieux.

Tous ces whiskies s'inspirent quelque part d'une fierté patriotique, régionale ou locale. Les consommateurs achètent toujours un single malt, mais qui plus est breton, corse, alsacien ou bien allemand, suisse ou autrichien. Dans ces derniers pays d'ailleurs, cela a permis aux distillateurs hors pair d'eaux-de-vie de fruits, souvent très coûteuses, d'élaborer un nouveau produit plus facile à commercialiser dans une culture de consommation de bière. On se doute bien que jamais ils ne prendront une part importante du marché du single malt mais le fossé avec les Ecossais est en train



de se réduire petit à petit. Imaginons que si au lieu d’acheter deux bouteilles de single malt écossais par mois tous les amateurs se mettaient à acheter une bouteille de Scotch et une de whisky local, alors soudain...

Je pense que les Ecossais n’ont pas encore bien pris conscience de ce phénomène. Le whisky japonais se vend aujourd’hui même jusqu’en Ecosse, un fait non négligeable. Les industriels écossais pensent que les sept distilleries japonaises n’arriveront jamais à concurrencer leurs quatre-vingt-seize distilleries en termes de volume ; ce qui est tout à fait exact mais si l’on considère que le whisky écossais est essentiellement vendu en blend, alors ces whiskies étrangers deviennent des concurrents directs des malts, un marché non pas de volume mais de valeur. Même si cette catégorie est encore petite avec seulement quelques marques dépassant le million de caisses vendues, il y a fort à parier que dans les années à venir tous ces nouveaux whiskies étrangers connaîtront une formidable croissance, en développant leur propre style, leur personnalité et leur individualité.

LE MARCHÉ VA AINSI DEVENIR EXTRÊMEMENT INTÉRESSANT POUR LES CONSOMMATEURS MAIS ÉGALEMENT PERTURBANT POUR LES VIEUX DISTILLATEURS ÉTABLIS QUI N’AURONT PAS PRIS NOTE SUFFISAMMENT TÔT DE CE CHANGEMENT MAJEUR. IL EST MÊME PLUS QUE PROBABLE QU’UN SINGLE MALT JAPONAIS S’INSTALLE EN L’ESPACE D’UNE DÉCENNIE DANS LE TOP 3 DES VENTES À TRAVERS LE MONDE.

Votre première expérience aromatique inoubliable : La toute première c’est ma grand-mère en train de préparer des pancakes dans son appartement à Partrick. J’étais endormi sur le lit de cette cuisine et j’ai été réveillé par cette odeur divine. Ma première révélation en matière de spiritueux était une bouteille de Talisker 8 ans à Assynt, un véritable délice.

D’où vient votre passion pour les spiritueux et le goût en général ? Je pense que la passion est venue d’abord d’un sentiment d’injustice et de fierté nationale. J’ai écrit sur les vins du monde entier et réalisé que le commerce de boissons en Grande-Bretagne (et la communauté des auteurs) traitait en général des spiritueux avec dédain et ignoraient la part artisanale de l’industrie du whisky écossais. Plus je regardais, cherchais, voyageais et discutait avec les producteurs de whisky, plus l’histoire est devenue fascinante. Il était évident que tout tournait autour des saveurs. Cela m’a ensuite fait entrer dans un monde interdépendant peuplé de distillateurs, parfumeurs, maîtres de thé, assembleurs de café, artisans chocolatiers, poètes, philosophes, musiciens, artistes et scientifiques. C’est un véritable voyage que je ne viens que de commencer.

Comment avez-vous entraîné votre nez / palais ? J’ai été chanceux de commencer à travailler chez Oddbins, un célèbre caviste britannique, qui encourageait son personnel à déguster les vins qu’il vendait et à lui faire passer les examens du WSET. Ces dernières années, l’étude des méthodes de travail des assembleurs et distillateurs m’a aidé de façon incommensurable.

Combien de whiskies avez-vous dégusté ? Combien dans les 12 derniers mois ? Des autres spiritueux, bières, vins ? Enormément, mais je n’ai pas la moindre idée du nombre exact. Je ne tiens pas de comptes. Les chiffres n’ont pas d’importance – comprendre ce que la saveur signifie est ce qui compte vraiment.

Taille de votre cave / bar à la maison ?
De plus en plus...

Quelles sont les tendances à votre avis dans le marché des spiritueux ? Je vois une tendance générale et constante à la premiumisation de tous les spiritueux.

Le whisky écossais est à un nouveau carrefour de son évolution. Il y a une très forte chance que des marchés immenses comme la Chine, l’Inde et le Brésil se mettent à boire des blends en grande quantité – et surtout des 12 ans d’âge ou moins, plaçant une pression accrue sur les stocks. Cela joue contre la croissance des single malts : le marché des blends et celui des malts peuvent-ils grandir simultanément ?

Quelle est votre définition d’un grand whisky ou spiritueux ? Équilibre, complexité et caractère.

Quels sont les livres ou les personnes qui vous ont influencé / inspiré le plus ? Un auteur sur le whisky : Michael Jackson ; dans l’apprentissage des spiritueux, une foultitude de distillateurs et assembleurs ; il serait injuste d’en mettre un ou deux plus en avant. Pour le bartending, Dick Bradsell et Nick Strangeway. Des livres ? Luca Turin, Aeneas MacDonald, Norman MacCaig, Iain Sinclair, Kenneth White, Gary Snyder, Basho.

Quelles sont vos autres passions ? La musique, du free jazz à l’électro de Shanghai avec une bonne dose de dub reggae et de folk. La voile et la randonnée pédestre.

Meilleur restaurant en 2010 : Three Chimneys sur l’île de Skye, Ecosse et Hiragiya Ryokan à Kyoto, Japon.

Meilleur bar en 2010 : Le choix est difficile ! Door 74 (Amsterdam) ; 29 Colebrook Row (Londres) ; Vinthers Rooms (Edimbourg).

Votre meilleure expérience gustative en 2010 : Cinq jours d’immersion dans la cuisine, les boissons et l’encens de Kyoto.

Quels sont les endroits, restaurants, bars, que vous souhaiteriez voir cette année ? Pour être honnête, j’aimerais rentrer à la maison plus souvent. Je verrai où le vent me mène : distilleries de rhum en Amérique Latine, plantations de thé en Chine, parfumeurs en France.

HELLYERS ROAD, SULLIVANS COVE, LARK, NANT

Hellyers Road Peated

Tasmanian single malt - 46,2% / 70 cl

Fondée en septembre 1997 par la société Betta Milk, la distillerie Hellyers Road commercialise pour la première fois son single malt en 2006. Elle élabore trois qualités, l’une non tourbée, baptisée « Original », une seconde « fully peated » et cette version légèrement tourbée. Elles ont pour point commun d’être embouteillées à 46,2% sans filtration à froid et chacune dans son registre tient ses promesses. Les amateurs de single malts de bord de mer apprécieront tout particulièrement les accents marins prononcés du « slightly peated ».

COULEUR : or pâle.

NEZ : fin, tendre. Le tabac, les cendres (âtre) et les levures de bière évoluent sur le foin coupé, le lard fumé et le camphre. Autrement dit : l’orge maltée fumée. Il devient floral (chèvrefeuille, pois de senteur) et épicé (girofle).

BOUCHE : enlevée, vive. La chaleur de ses épices (curry, muscade, poivre noir) est tempérée par sa fraîcheur balsamique (épicéa, bouleau). En milieu de bouche, la noix verte et l’aneth sont nimbées d’une fine couche de cendres. Ces notes harmonieuses préparent son évolution résolument marine (poisson frais, huîtres). Elle appelle un plateau de fruits de mer.

FINALE : ronde, pulpeuse. Le mélèze, le palissandre soulignent l’originalité de son boisé. Fruitée (groseille à maquereau, myrtille), elle se montre également marine (salicorne, sel de Guérande), cendrée et réglissée. La rétro olfaction révèle une orge miellée, des notes de comté ainsi qu’une tourbe humide.

HT : 61,04 € TTC : 73 €

Sullivans Cove Double Cask - HT : 61,87 € TTC : 74 €
Lark Cask Strength - HT : 82,78 € TTC : 99 €
Nant Double Malt - HT : 82,78 € TTC : 99 €



KARUIZAWA

Karuizawa 1968

Japanese single malt - 61,1% / 70 cl

Fondée en 1956 à proximité du Mont Asama, volcan toujours en activité, la distillerie Karuizawa est en sommeil depuis 2000. Equipée de quatre petits alambics, elle utilise une variété d'orge mythique, la « golden promise », et le vieillissement s'effectue quasi exclusivement dans des fûts ayant contenu du sherry. Après l'immense 1967 de la Collection 2010, que nous n'avions pas hésité à qualifier de « chef d'œuvre absolu », ce 1968 se montre tout aussi enthousiasmant. Peut-être même... En tout cas, il fait preuve de la même fulgurance que cet Haïku du poète Takarai Kikaku (1661-1707) « sur mon chapeau, la neige me paraît légère, car elle est mienne ».

Single Cask N° 6955 - Sherry butt
Edition limitée à 210 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : cuivre à reflets vieil or.

NEZ : fin, complexe. Une fois le voile de fumée soulevé, il révèle des note pâtisseries (frangipane) et herbacées (lierre). La gelée de coing, les zestes d'orange, les épices (cumin, badiane) et les champignons (cèpes, truffe) ajoutent une touche automnale. Cette sensation de crépuscule est accentuée par la noix, la réglisse et la cire d'abeille.

BOUCHE : vive, énergique. Sa fraîcheur vanillée contraste avec la concentration et la richesse de sa palette gustative. D'un pas ferme et décidé, elle repart dans les sous-bois (tabac blond, mousse). Longiligne et sereine, elle prend son temps pour dévoiler des épices (poivre vert, coriandre, câpres), une fine liqueur d'abricot et du miel de lavande.

FINALE : longue, soyeuse. Son toucher est d'une grande délicatesse (peau de pêche). Sa fermeté est sans faille. Tour à tour, le chocolat noir, le citron jaune, le gingembre frais et le bâton de réglisse viennent nuancer sa palette chromatique. Le verre vide est floral (iris, genêt), fruité (fraise des bois) et végétal (thé noir).

HT : 238,29 € TTC : 285 €

1975 - HT : 166,39 € TTC : 199 €
1994 Noh - HT : 96,15 € TTC : 115 €



MIYAGIKYO, YOICHI

Yoichi 1987

Japanese single malt - 59% / 70 cl

Fondée en 1934 sur l'île d'Hokkaido, la distillerie Yoichi dispose d'une eau de source souterraine filtrée à travers de la tourbe. Chose rare de nos jours, ses alambics sont toujours chauffés à feu nu avec du charbon. Avec ses notes tourbées qui préfèrent jouer les seconds rôles, ce « lightly peated » tranche avec les versions « heavy peated » qui l'ont précédé. Il rappelle en cela le mythique Yoichi 10 ans élu meilleur whisky au monde en 2001 par un jury de journalistes et de professionnels.

Single Cask N°112814 - Sherry butt
Edition limitée à 477 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : cuivre à reflets vieil or.

NEZ : à la fois délicate et ferme. La noix muscade, le cuir de Russie et le clou de girofle forment un premier écran particulièrement dense. Il évolue en douceur sur la crème de marron et la mousse au chocolat. Enfin, des notes de suie et de terre humide nous rapprochent très nettement de la tourbe.

BOUCHE : riche, nourrie. Loin de la délicatesse du nez, elle fait même preuve d'une certaine « violence ». Les épices sont devenues plus fortes (poivre noir, gingembre). La fumée a laissé place à des notes plus animales et marines (algues, seiche). Le café au lait et les agrumes confits (citron) tentent d'apaiser ses ardeurs.

FINALE : longue, rafraîchie par des notes laiteuses (amande) et vanillées, elle propose avec quiétude des épices (menthe poivrée, cumin, paprika), de la noix de coco et du chêne merrain. Elle gagne de plus en plus en onctuosité (marmelade). Le verre vide est camphré, fumé et herbacé.

HT : 121,24 € TTC : 145 €

Miyagikyo 1991 - HT : 112,88 € TTC : 135 €
Coffey Grain 2000 - HT : 98,66 € TTC : 118 €



KAWASAKI, HANYU

Kawasaki 1982

Japanese single grain whisky - 65,4% / 70 cl

Aujourd'hui fermée, la distillerie Kawasaki, située entre To-kyo et Yokohama, élaborait un single grain on ne peut plus traditionnel, à partir de maïs (90%) et d'orge maltée (10%). Si le 1981 de la Collection 2010 regardait du côté des bourbons, ce 1982 a en point de mire d'autres contrées, l'Andalousie, plus exactement le port de Sanlúcar de Bar-rameda où vieillissent les « Manzanilla », le Calvados et la région des Coteaux du Layon.

Single cask - Refill Sherry butt
Edition limitée à 668 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : cuivre à reflets vieil or.

NEZ : d'une grande élégance, il fait penser à la fois à un vieux Calvados du Pays d'Auge (pomme brûlée, légèrement salée) et à un vénérable vin liquoreux des Côteaux du Layon (melon confituré, raisin de Corinthe). Elancé, il évolue sur la terre humide et les champignons (mousseron, morille).

BOUCHE : ferme, droite. Son attaque est pleine de dé-termination et ses épices sont saillantes (poivre, girofle, cannelle). Elle gagne cependant très vite en onctuosité et oscille entre la cire d'abeille, la confiture de rhubarbe et le coulis d'abricot. Elle se prolonge sur une touche d'humus et d'huile de tournesol.

FINALE : longue, pleine de naturel. L'affinage en fût de sherry dévoile un magnifique rancio (cerise à l'eau de vie), des notes d'amande grillée et de café. Loin d'être pesant, il est porteur de fraîcheur et de soyeux. Superbe amertume (verveine, ginseng). La rétro olfaction est saline et fruitée (tarte à l'abricot).

HT : 124,58 € TTC : 149 €

Retrouvez toute la gamme des Ichiro's Malt Card (Hanyu) sur www.whisky.fr



HAKUSHU, YAMAZAKI

Hakushu Heavily Peated

Japanese single malt - 48% / 70 cl

Situé au sud d'une région montagneuse surnommée les « Alpes japonaises », ce haut lieu du whisky abrite deux distilleries. L'une construite en 1973 qui était équipée de 24 alambics, aujourd'hui silencieux. Une seconde, équipée de 12 alambics, bâtie en 1981. D'une incomparable douceur, son eau de source coule à travers le granit. Très proche de la perfection, cette version très tourbée nous fait entrevoir le cinquième goût présent dans la culture gastronomique japo-naise : unami.

COULEUR : jaune doré soutenu.

NEZ : riche, harmonieux. D'une très grande complexité, ses épices (girofle, camphre), sa fumée, sa tourbe (très fine), ses agrumes (citron, pamplemousse), ses notes terreuses (gentiane, réglisse), ses fleurs (genêt, pivoine) et ses plantes aromatiques (sauge, verveine) font preuve de la même intensité et de la même ferveur d'expression. L'orge maltée est constamment en filigrane.

BOUCHE : ferme, pleine de noblesse. Avec le même équilibre, elle évolue de notes sucrées (miel d'acacia, fruits mûrs) en notes salées (iode, embruns) et de notes amères (gentiane, curry) en notes acides (piments, camphre). Chacune d'entre elles participe à la construction d'un édifice élané d'une grande beauté.

FINALE : longue, racée. Toujours avec le même équilibre, elle devient mentholée et empyreumatique (eucalyptus, cèdre). Au fur et à mesure, nuancées de notes chocolatées et pralinées, des volutes de fumée évoquent une brume matinale. Le verre vide met en valeur une superbe amertume médicinale (camphre).

HT : 71,07 € TTC : 85 €



Yamazaki 1995 The Owner's Cask

Japanese single malt - 54% / 70 cl

L'espace d'un instant, fermons les yeux et laissons nous porter par les arômes de ce Yamazaki. Devant nous les champs de vignes, inondés de soleil et balayés par un vent marin, du très réputé terroir d'albariza du Clos de Macharnudo situé en plein cœur de l'appellation Xérès. Derrière nous, dans le lointain, les toits rouges des pagodes d'un temple japonais qui ressemble à s'y méprendre à ceux que l'on trouve à Kyoto. Véritable invitation à la méditation et à la contemplation cette version est une ode à la gloire de la plus ancienne distillerie japonaise.

Single Cask N° 5J3020 - Spanish oak sherry butt
Edition limitée à 420 bouteilles
Une exclusivité LMDW

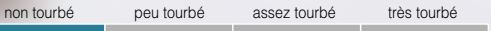
COULEUR : acajou à reflets verdâtres.

NEZ : envoûtant, riche. Il y a tout d'abord de magnifiques notes boisées (cire, vernis, sellerie, cuir, brou de noix). Ensuite, place aux fruits (fraise des bois, cerise à l'eau-de-vie, orange sanguine). Enfin, c'est autour des épices d'entrer en jeu (cannelle, cumin, paprika). Les gourmets apprécieront également les évocations gourmandes qu'il suggère : crème brûlée, tarte aux pommes, poire au chocolat.

BOUCHE : vive, nerveuse. Tel un torrent, elle déverse un flot d'épices (cardamome, baies roses), de menthe sauvage, de fruits compotés (abricot, prune, pêche), de fruits noirs (cassis, mûre) et exotiques (goyave, kaki, mangue). Libre de tout artifice, un court instant, une note d'oxydation évoquant un vieux vinaigre de xérès exacerbe son fruité.

FINALE : longue, interminable. Le café torréfié, le pruneau, la réglisse noire, des notes de Havane et de pain d'épices, toutes ses saveurs concourent à créer une ambiance chaleureuse et cosy. Huileuse, elle se prolonge sur la vanille-bourbon, le chocolat, la cardamome et les abricots secs.

HT : 166,39 € TTC : 199 €



BLANTON'S, HEAVEN HILL

Blanton's 105 Proof

Kentucky straightt bourbon - 52,5% / 70 cl

D'emblée cette version plante le décor. Buffalo Trace est devant nous, avec ses jardins japonais, son célèbre chai n° 12, cher au Colonel Blanton's qui dirigea la distillerie de 1912 à 1953. Exposé au soleil et chauffé pendant l'hiver afin de favoriser la maturation de ce whiskey, ce chai donna naissance en 1983 au premier bourbon embouteillé fût par fût : Blanton's. Si le chêne neuf joue un rôle prépondérant sur le plan aromatique, en revanche il s'efface complètement en bouche, permettant notamment aux fruits et aux épices de donner libre cours à leur inspiration.

Single Barrel - New oak cask
Edition Limitée à 225 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : cuivré à reflets vieil or.

NEZ : fin, élégant. Les fleurs capiteuses (chèvrefeuille, jasmin), les fruits frais et exotiques (prune, mangue, kaki) sont enrobés par du caramel légèrement salé et de la vanille-bourbon. Il évolue sur la coriandre et le persil. De plus en plus épicé (poivre gris, girofle), il révèle au fur et à mesure les agrumes (citron vert, pamplemousse).

BOUCHE : vive, nerveuse. Pimentée (paprika), elle évoque clairement un flan à la vanille. Des notes de gelée de pomme et de marmelade rendent le milieu de bouche particulièrement suave. Elle se prolonge sur l'agave bleue, sur les fruits secs (noix de pécan, amande) et la cardamome.

FINALE : longue, tendue. Très épicée (girofle, cannelle) et camphrée, elle se montre également laiteuse (coco, crème fraîche). Véritable ode à l'abricot, elle décline ce fruit sous toutes ses formes (mûr, sec, confit). Il est à souligné que le boisé s'est complètement fondu dans la palette gustative. Le verre vide révèle la compote de pommes.

HT : 53,51 € TTC : 64 €



Rittenhouse Rye 100 Proof

Kentucky straight rye - 50% / 70 cl

Les amateurs d'American Whiskey ont souvent un petit faible pour les « rye ». Cette version, élaborée par la distillerie Heaven Hill à partir de 51% de seigle, 37% de maïs et 12% d'orge maltée devrait donc forcément les combler. Fruit d'un micro assemblage de deux fûts, la qualité de son boisé est telle, qu'à aucun moment il ne recouvre la palette aromatique et gustative. Pour autant, il est l'un des éléments indispensables à l'équilibre de ce Rittenhouse « bottled in bond », il en constitue même l'ossature.

Edition Limitée à 530 bouteilles
Une exclusivité LMDW

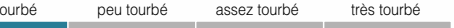
COULEUR : cuivre à reflets roses.

NEZ : riche, concentré. Magnifiquement boisé (chêne, cèdre), il oscille entres notes médicinales (graines de moutarde) et fruitées (abricot) en passant par les amandes grillées. Floral (tubéreuse, buis), il devient terreux (ginseng). Le seigle lui confère beaucoup de retenue et de rigueur. D'un classicisme absolu.

BOUCHE : fraîche, pleine. Son toucher délicat laisse entrevoir du caramel salé, de la pêche blanche et de la pistache. Empyreumatique (tilleul), elle évolue sur la marmelade aux amandes et sur les arachides (cacahuètes). En point d'orgue, on trouve de la menthe verte et des fruits exotiques (lychee, goyave).

FINALE : longue, plutôt ferme. Le bois (précieux) est entièrement à son service. Il constitue la colonne vertébrale sur laquelle s'expriment des notes de potiron, de cuir et de racines de ginseng. Elle se prolonge sur le chocolat noir, la noix grillée et l'angélique. La rétro olfaction est fruitée (abricot, mandarine) et le verre vide balsamique et épicé (cannelle, réglisse).

HT : 30,10 € TTC : 36 €



JACK DANIEL'S

Jack Daniel's 1954 Gold Medal

Tennessee whiskey - 43% / 100 cl

Après 1904, 1905, 1913, 1914, 1915 et 1981, c'est autour de l'année 1954 d'intégrer la gamme Gold Medal de Jack Daniel's. Cette version commémore une médaille d'or obtenue lors de l'Exposition Universelle de Bruxelles. Tout aussi riche et concentrée que la Gold Medal 1915 de notre Collection 2010, ses arômes tertiaires font penser à l'automne, à ses tons mordorés et à ses parfums humides et terriens. Le verre vide révèle les fruits mûrs venant d'être cueillis.

COULEUR : topaze à reflets cuivrés.

NEZ : fin, élégant. Les fruits jaunes sont mis en avant (prune, mirabelle, pêche). Puis, les épices se font très présentes (gingembre, coriandre, cardamome). Elles lui procurent beaucoup de dynamisme. Il évolue sur la marmelade, la noix de macadamia et les agrumes (orange, mandarine).

BOUCHE : ronde, onctueuse. Automnale avec ses notes de tabac à pipe, de champignons (cèpe, girolle) et de lichen. Le bois brûlé, la vanille et le chêne nous rappellent le vieillissement en fûts neufs. Balsamique, fraîche, elle dévoile au fur et à mesure le miel de sapin, la verveine et le curry.

FINALE : longue, tendre. Elle fait preuve d'exotisme (banane, ananas) et de maturité (pruneau, datte). Florale (lavande, violette), elle se montre en même temps charnue et pulpeuse (pêche, melon). Elle se prolonge sur la fève de cacao et la réglisse noire.

HT : 57,69 € TTC : 69 €

Retrouvez toute la gamme Jack Daniel's sur www.whisky.fr



GLEN BRETON, TUTHILLTOWN

Glen Breton Rare 10 ans

Canadian single malt - 40% / 70 cl

Située dans la province de Nouvelle Ecosse, Glenora élabore depuis juin 1990 le seul single malt canadien: Glen Breton ! Ses deux alambics proviennent de la célèbre distillerie Bowmore. A bien des égards, son whisky évoque celui de ses cousins écossais comme en témoigne cette version vieillie en fût de bourbon. Cependant, elle a pris suffisamment de recul pour mieux affirmer ses origines et sa palette aromatique particulièrement originale voire surprenante constitue déjà à elle seule un prétexte à la découverte.

COULEUR : jaune doré intense.

NEZ : expressif, complexe. D'un abord classique, il propose des fruits mûrs (poire), des agrumes confits (citron), des fleurs blanches (muguet) ainsi qu'un filet de cendres. Il évolue de manière originale sur le sirop d'érable, le safran et sur des notes d'hydrocarbure et fond d'artichaut.

BOUCHE : vive, dynamique. Dotée d'une agréable fraîcheur mentholée et balsamique (épicéa), son attaque nous emmène en forêt (champignons, sous-bois). Le milieu de bouche fait quant à lui la part belle aux fruits frais et exotiques (passion, lychee). Elle devient de plus en plus médicinale et camphrée.

FINALE : fine, gourmande. Le miel d'acacia et des fruits juteux (prune, poire) lui procurent beaucoup de suavité. Des fleurs capiteuses (tilleul, bruyère) la recouvrent de leurs parfums envoûtants. Elle se prolonge sur des notes de menthe verte et de baume du tigre.

HT : 45,99 € TTC : 55 €



non tourbé peu tourbé assez tourbé très tourbé

Hudson Mix Mash

Bourbon whiskey - 52% / 35 cl

Décidemment, la première distillerie créée dans l'Etat de New York depuis la fin de la Prohibition est toujours animée par le même souci d'innovation. Elle nous propose cette année de découvrir une version qui revendique avant tout la mixité des céréales. Elaboré à partir d'un mélange de blé, maïs, seigle et orge maltée (mix mash), ce single cask se décompose en trois actes, qui, chacun à sa manière, peut se suffire à lui-même tant il est complet. Heureusement pour notre plus grand plaisir, elle a décidé de rester une et indivisible.

Single Cask N°1096.05 - New American oak
Edition limitée à 110 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : cuivre à reflets vieil or.

NEZ : profond, riche. Particulièrement complexe, son boisé affirmé (vanille, havane, cire, chêne) laisse s'exprimer en toute liberté des notes de graine de moutarde, de musc et toute une kyrielle d'épices (cumin, paprika, girofle, baies rouges, safran). Très ouvert, il devient floral (géranium, vétiver).

BOUCHE : vive, puissante. Elle possède du montant et fait preuve de minéralité (schiste, sable). Balsamique, elle évolue sur la résine de pin et le cyprès. Issue d'un remarquable distillat, elle dévoile des fruits secs (abricot, raisin) ainsi qu'un caractère médicinal (baume du tigre, arnica) et épicé (cardamome).

FINALE : svelte, fraîche. La vanille et la menthe forment un duo très harmonieux. Gourmande, elle se montre également épicée (paprika). Le chêne et la praline apportent du liant. Les fleurs capiteuses (tubéreuse, lys) et les fruits frais (noix de coco, mangue, abricot) témoignent de son dynamisme.

HT : 49,33 € TTC : 59 €

non tourbé peu tourbé assez tourbé très tourbé

MIDLETON, THE IRISHMAN

Irishman (The)

Cask Strength - 53% / 70 cl

Après la version brut de fût de la Collection 2010 qui revendiquait pleinement son identité irlandaise, ce « second release », assemblage de pure pot still et de single malt vieillis en fûts de bourbon, joue la fille de l'« Eire ». Dans un premier temps, direction le Kentucky, puis à peine le pied posé sur le sol américain, la voilà qui repart vers de nouvelles contrées, destination les Lowlands. Une fois cette frénésie de voyages passée, Irish jusqu'au bout des ongles, elle décide de revenir chez elle pour délivrer des fruits, des notes de céréale et d'herbe fraîche.

Edition limitée à 2850 bouteilles

COULEUR : vieil or à reflets topaze.

NEZ : fin, élancé. Les fruits rouges (framboise, groseille) posés sur un lit d'herbe fraîchement coupée nous propulsent en plein cœur de l'Irlande. Evoluant en douceur sur la vanille, le coriandre et la noix de pécan, il flirte ensuite avec les Etats-Unis, évoquant un bourbon des plus fins. Enfin, son élégance maltée prend les accents sudistes de la région écossaise des Lowlands.

BOUCHE : ferme, décidée. Elle revient au bercail. Marquée par les huiles essentielles (concrète d'iris, bois de rose), elle déploie, avec vivacité et nuances, toute une corbeille de fruits : rouges, noirs (cassis, mûre, fraise des bois), exotiques (passion, mangue) et mûrs (poire, prune). Tannique, elle évolue sur les agrumes (citron) et le chêne.

FINALE : longue, sereine. De nombreuses épices ont fait leur apparition : gingembre, cannelle, cumin, paprika, poivre noir, badiane. Toutefois, elles n'occultent en rien le registre fruité. Mieux, elles le transcende. La rétro-olfaction révèle le chocolat noir et les fleurs capiteuses (chèvrefeuille, lys).

HT : 79,43 € TTC : 95 €

Retrouvez toute la gamme Redbreast sur www.whisky.fr



non tourbé peu tourbé assez tourbé très tourbé

ARMORIK, PENDERYN

Armorik Single Cask

Single malt breton - 55% / 70 cl

Warenghem est une entreprise familiale et artisanale dirigée par Gilles Leizour. En 1987, cette distillerie a produit son premier whisky : WB, blend élaboré à partir de 75 % d'alcool de grain et de 25 % de malt. Armorik est devenu depuis son single malt. Bien née, cette version, distillée le 10 juin 2002, est issue d'un butt de 500 litres ayant contenu tout d'abord un sherry fino puis un sherry oloroso. Quand on pense que des marchands bretons avaient, au moyen âge, créé de véritables enclaves commerciales à Sanlúcar de Barrameda, on se dit que l'histoire est un éternel recommencement.

Single Cask N°3292 - Sherry butt
Edition limitée à 600 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : or soutenu à reflets vieil or.

NEZ : ample, fin. Ses fruits sont particulièrement mûrs (prune, mirabelle). Nerveux, proche de la céréale, il fait preuve de beaucoup de minéralité (ardoise). Il révèle un sherry très concentré (noix, curry, amande) et salin. Progressivement, la prune a laissé place au pruneau et aux aromates (basilic, persil).

BOUCHE : ferme, puissante. Elle commence par dévoiler tous ses fruits notamment, des agrumes confits, des poires, des pommes et du coing. Quelques épices (cannelle, muscade) alimentent le milieu de bouche avant que l'orge maltée ne revienne en force. Elle devient au fur et à mesure florale (mimosa, genêt).

FINALE : longue, toujours aussi ferme. Les fleurs sont devenues plus capiteuses (tubéreuse, lys). Empyreumatique (pin, bonbon des Vosges), elle se montre également terreuse (gentiane) et chocolatée. La bruyère, la lavande et la violette accentuent sont caractère floral. Le verre vide évoque le pain d'épices.

HT : 45,15 € TTC : 54 €



Penderyn Rich Madeira

Welsh single malt - 58,9% / 70 cl

Le 14 septembre 2000, un unique et original alambic pot still surmonté d'une colonne de distillation donnait naissance au premier whisky gallois : Penderyn. Le 1er mars 2004, une première version affinée en fût de madère était lancée sur le marché. Cette année, un Penderyn embouteillé au degré naturel et toujours affiné en fût de madère commémore le 10ème anniversaire de cette distillerie. Sélectionné par la distillatrice Gillian Howell, celui-ci se révèle vineux (raisin noir), floral (lavande, lilas) et praliné.

Single Cask N°26 - Madeira Finish
Edition limitée à 218 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : acajou à reflets oranges.

NEZ : ample, riche. Des épices (poivre gris, gingembre) et des fleurs capiteuses (tilleul, tubéreuse) enrobent des notes de confiture d'abricot, d'agrumes (orange), de fruits exotiques (mangue), d'autres fleurs (lavande, lilas mauve) et de chocolat noir. L'influence du madère est sensible (rancio, pain d'épices, cuir) et l'ambiance saline.

BOUCHE : à la fois douce et ferme. Les épices (cannelle, réglisse) et le bois précieux sont présents dès l'attaque. Ses notes font place progressivement à des fruits mûrs (quetsche, mirabelle) et à des fruits rouges (fraise, groseille à maquereau, cassis). Elle oscille entre exotisme et classicisme.

FINALE : longue, elle met tout d'abord le cap sur l'orient (œillet d'Inde, loukoum, rose fanée). De retour à Madère, elle évolue sur le chocolat noir, le tabac frais (havane) et se prolonge sur les épices douces (cumin, gingembre frais).

HT : 104,52 € TTC : 125 €



AMRUT, HAMMER HEAD

Amrut Sherry Matured

Indian single malt - 57,1% / 70 cl

Le maître-assembleur d'Amrut qualifie lui même cette version vieillie en fût de sherry puis affinée pendant près d'un an en fût de bourbon de « sandwich au sherry ». Le moins que l'on puisse dire est que cette image n'est pas d'Epinal. Elle est le reflet de la réalité. Une couche de sherry est bel et bien prise en sandwich par deux tranches de bourbon. Le style d'Amrut est ainsi préservé intact. C'est-à-dire, une attaque pleine, puissante, minérale et épicée, ensuite beaucoup de douceur et de suavité.

Edition limitée à 165 bouteilles

COULEUR : vieil or à reflets orangés.

NEZ : ample, plein de douceur au premier abord, il devient rapidement épicé (poivre, muscade, gingembre). Il évolue sur le café au lait et sur le chêne. A ce stade, il évoque un bourbon. La coriandre, les abricots confits et la noix de pécan confirment cette sensation. Les épices deviennent pimentées.

BOUCHE : vive, ferme. Des notes de fruits macérés (cerise à l'eau-de-vie, framboise) et de pain d'épices la font dériver vers un sherry plutôt doux. Les fruits secs (amande, dattes, noix) et le chocolat noir accentuent cette influence. Elle est ponctuée par des notes de tabac et de fleurs capiteuses (tubéreuse, iris).

FINALE : longue, poudrée. La fève de cacao, le raisin de Corinthe, la cardamome et les fleurs séchées (mimosa, genêt) précèdent des notes d'herbe fraîchement coupée et de vanille. La rétro olfaction revient sur le chêne et les épices douces (cannelle, gingembre frais). Le verre vide associe sherry et bourbon sous une même bannière.

HT : 71,07 € TTC : 85 €



Hammer Head 1989

Czeck single malt - 40,7% / 70 cl

Elaboré peu de temps avant la chute du mur de Berlin, Hammer Head est l'unique single malt produit en Bohême. Découvert par accident il y a tout juste un an par ses nouveaux propriétaires, il a été conçu à l'époque à partir d'une orge locale et a vieilli exclusivement dans des fûts de chêne tchèque. Sur le plan gustatif, il émane de sa fragilité et de sa jeunesse d'expression une ambiance pleine de romantisme.

COULEUR : or intense.

NEZ : tendu, ferme. Dans un premier temps, extrêmement herbacé (malt vert, gazon, foin coupé, sauge, tabac frais) et floral (pivoine, chèvrefeuille), il s'ouvre ensuite sur l'amande, la confiture de prune et la groseille à maquereau. Evoque précisément la cerise burlat.

BOUCHE : pleine de vigueur, elle suggère plus qu'elle n'affirme. Les fruits, les fleurs et les herbes médicinales sont plus marqués. Le fil sur lequel ces notes sont posées est ténu. Elle gagne cependant en assurance et devient plus huileuse. Enfin, elle laisse entrevoir un distillat fraîchement sorti de l'alambic.

FINALE : diaphane, comme en apesanteur, elle n'en est pas moins très présente. Elle enrobe le palais de menthe fraîche et de coriandre. Sa fine amertume herbacée est teintée de notes marines plus exactement aquatiques (nénuphar).

HT : 40,97 € TTC : 49 €





RHUM RUM RON

Rhum, nous avons l'habitude de l'écrire avec un H mais la production française ne représente qu'un faible pourcentage de la production mondiale : Rum et Ron sont les principales familles, essentiellement des rhums traditionnels, de sucrerie, de mélasse. Les origines du spiritueux de canne à sucre sont floues et pourtant son histoire est à la fois si proche et si lointaine de nous. La France, championne des rhums agricoles, élaborés à partir du vesou 100% jus de canne, s'ouvre peu à peu à ces producteurs en provenance de l'ensemble du monde tropical et découvre de nouvelles saveurs, à la fois communes et complémentaires de celles des whiskies, souvent considérées comme sources d'inspiration. Comme pour les single malts, l'Italie a été le marché précurseur en matière de rhum et c'est à son plus grand spécialiste en la matière que nous avons demandé de nous conter cette formidable épopée moderne.

LUCA GARGANO
PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DE VELIER SPA

Au début des années 1970, j'ai découvert le rhum dans un bar de Gênes, le *Shaker Club*, créé par Benito Cuppari. Cet ancien chef barman du *SS Michelangelo*, le grand paquebot transatlantique italien, me faisait rêver lorsqu'il racontait ses histoires sur les personnages du rhum et toutes ses îles.

A 19 ANS, DEVENU LE CHEF PRODUIT DU RHUM SAINT JAMES EN ITALIE, J'AI ORGANISÉ LE PREMIER CHALLENGE POUR LES AGENTS DE LA MARQUE. JE SUIS DONC PARTI POUR LA PREMIÈRE FOIS EN MARTINIQUE AVEC EUX ET QUAND J'AI ENTENDU LES GRENOUILLES COASSER, SENTI LE VENT DANS LES COCOTIERS ET VU LES FILLES DE LÀ-BAS, ALORS JE SUIS TOMBÉ AMOUREUX DÉFINITIVEMENT DU RHUM.

C'était au tout début du tourisme de masse et organiser un tel voyage était presque inimaginable. Les ventes de Saint James ont doublé en un an et j'ai continué ces challenges deux ans de suite pour passer de 13 à 60.000 bouteilles vendues par an. A l'époque, on ne trouvait que du *Bacardi* en Italie, les rhums agricoles n'étaient qu'une petite niche.

Vers la fin des années 1970, les rhums agricoles étaient un peu plus complexes, probablement parce que les fermentations étaient plus longues ; mais en général ce type de rhum n'a pas beaucoup changé. On trouvait moins de vieux rhums sauf les millésimes 1929 à 1966 de *Bailly* ; j'en suis

tombé amoureux : quand je voyais une bouteille de 1950 ou 1955, c'était comme regarder la plus jolie fille du monde... j'avoue que même si je travaillais pour *Saint James* je ramènerais de mes voyages des bouteilles millésimées de *Bailly*.

J'ai ensuite créé la société *Velier* en misant surtout sur les rhums, certain que cette catégorie allait se développer en Italie alors que le marché était dominé par le whisky. Dans les années 1970, des blends nous étions passés aux single malts puis dans les années 1980 aux Islay et à toutes les séries spéciales. L'Italie était un marché d'avant-garde mais au début des années 1990 les grandes marques internationales de rhum n'étaient pas encore distribuées. Nous sommes donc facilement devenus les agents de *Brugal*, *Matusalem* et *Santa Teresa* et le marché a commencé à se développer en 1993. J'ai alors effectué de nombreux voyages dans les Antilles, visitant environ une cinquantaine de distilleries en une décennie. Depuis, beaucoup d'entre elles ont fermé : *Trois Rivières*, *Dillon*, *Clément*, *Bailly*, *Hardy* en Martinique ou encore *Barcelo* en République Dominicaine... Dans les années 2000 je me suis davantage intéressé aux distilleries d'Amérique Centrale : Guatemala, Nicaragua, Panama et Costa Rica.

Au cours de mes recherches, j'ai découvert le rhum *El Dorado 15 ans* apparu en 1992 grâce au changement de régime politique. J'ai immédiatement décidé de partir en Guyane Britannique, un véritable Far West. C'est là que j'ai connu Jesu Persaud, le parrain du rhum, qui veille sur le plus grand stock de très vieux rhums au monde. Il a rassemblé tous les alambics des dernières distilleries de la région sur un seul site pour préserver tous les styles de *Demerara*, très prisés par les maîtres-assembleurs. On y trouve d'ailleurs *Enmore*, le dernier alambic à colonne en bois, ou encore *Versailles* et *Port Mourant* et leurs alambics à repasse également en bois datant de 1836 - *Port Mourant* est au rhum Demerara



Luca Gargano est le président de la société Vélien en Italie. Il sélectionne et commercialise depuis plusieurs décennies les plus grands rhums de la planète, parcourant les Caraïbes et l'Amérique Latine à la recherche des meilleurs fûts. Récemment, il s'est lancé dans la production du plus artisanal des rhums agricoles sur l'île de Marie-Galante. Il est également l'un des créateurs du mouvement des vins Triple A « Agriculteurs, Artisans, Artistes ».

Date de naissance : 08 mai 1956
Lieu de naissance : Gênes, Italie
Nationalité : Italienne
Etudes : Economie et Commerce, Université de Gênes
Titre / Profession : PDG Velier spa
Devise : « le cerveau est nomade »

ce que le pinot noir est au champagne. En 2002, je suis devenu actionnaire de la société Demerara Distillers et j'ai eu le privilège de sélectionner des fûts dans les chais. Les autres vieux *Demerara* du marché, vendus en vrac, ont en effet été vieillis dans les ports en Angleterre, donc sous un autre climat, tempéré et non tropical. On dit souvent que les Tropiques sont trop durs pour le vieillissement, ou que le vieillissement y est accéléré. Je trouve seulement positif qu'un rhum soit vieilli là où il est distillé.

Dans le whisky il n'y a pas autant de complexité dans les différents types de distillation. Dans les Caraïbes, on trouve des alambics à colonne simple, double, triple... et des alambics à repasse en cuivre ou en bois. Tous ces styles que l'on trouve chez *Demerara Distillers* démontrent qu'il est possible de produire des rhums extrêmement différents à partir de la même matière première, même s'il s'agit de mélasse. Pour bien comprendre le rhum, il faut prendre en compte le facteur C, culturel – colonialiste : traditions espagnole, française et britannique. En Jamaïque, on pratique le dunder style qui consiste à intégrer à la mélasse fermentée les queues de la précédente distillation : cela donne des high ester rums, des rhums hautement estérifiés. Pour les rhums vieux, la matière première est moins importante, que ce soit du jus de canne ou de la mélasse. Mais ce sont les rhums agricoles blancs qui expriment l'âme des différentes variétés de cannes à sucre.

Dans la culture espagnole, le style des rhums est donné par le système de vieillissement en solera comme *Santa Teresa* au Venezuela et ce que l'on appelle la mescla, sur le modèle du brandy de Jerez. La mescla est élaborée dans un foudre en chêne à partir de rhum et des raisins secs, d'épices ou de vanille pour obtenir un concentré que l'on utilise au moment de l'assemblage. Il est important de n'utiliser que des produits naturels. Ce n'est pas si éloigné des spiced rums,

plus puissants, mais davantage issus de la culture africaine : l'infusion de bois, de fruits, d'épices dans l'alcool comme les rhums arrangés, le bois bandé, la mamaguana avec des fruits de mer par exemple.

MARIE-GALANTE EST LE MEILLEUR EXEMPLE DE LA CULTURE FRANÇAISE. SUR CE VÉRITABLE TRÉSOR DES CARAÏBES, LA CULTURE DE LA CANNE RESSEMBLE À UN POTAGER AVEC TOUS SES PETITS PROPRIÉTAIRES. ON Y TROUVE DE VIEILLES VARIÉTÉS ET LES TAUREAUX QUI TIRENT LES CABROUETTES CHARGÉES DE CANNES.

Après dix années de labeur, les taureaux ont droit à deux années de retraite avant de finir dans un chaudage savourés habituellement le vendredi soir. Ce patrimoine exceptionnel, menacé par le tracteur n'est pas du folklore pour touristes mais une tradition vivante : j'ai la chance d'y produire mon rhum agricole, *Rhum Rhum*, et je suis prêt à payer plus cher pour conserver cette pratique. Marie-Galante est attachée administrativement et pour son appellation à la Guadeloupe mais ce n'est pas tout à fait juste. Par exemple, lorsque les taxes sur l'alcool ont augmenté, les producteurs de Martinique et de Guadeloupe ont baissé le degré de leurs rhums blancs à 50-55 % mais ceux de Marie-Galante sont restés à 59 % ou plus par fierté. C'est bel et bien la dernière île sucrière des Antilles. Tout l'opposé de Puerto Rico qui est le plus grand pays producteur de rhum au monde mais aucune canne n'y pousse : on y utilise de la mélasse brésilienne en pensant qu'en distillant à 93-5 % on neutralise la provenance de la mélasse. Mais pourquoi ne pas prendre



alors du blé ? Pour moi, l'authenticité de la mélasse a une importance éthique et un rhum doit être élaboré avec des produits locaux.

IL FAUT ÉLARGIR CETTE RÉFLEXION. LE BRÉSIL, L'INDE ET LA CHINE REPRÉSENTENT PLUS DE 50% DE LA PRODUCTION DE CANNE À SUCRE. LES CARAÏBES PERDENT DE LEUR IMPORTANCE, CUBA EN PREMIER, CAR L'INDUSTRIE DU SUCRE DE CANNE N'EST PLUS AUSSI RENTABLE.

Mais de petites îles comme Sainte Lucie ou Saint Vincent commencent à replanter de la canne spécifiquement pour leurs rhums. Les grandes multinationales cherchent à créer des rhums blancs super premium ; mais même s'i elles produisent à quelques kilomètres des Antilles françaises, elles ne connaissent pas l'existence du rhum agricole. Il est évident qu'ils vont s'inspirer de cette méthode basée sur le pur jus de canne, distillé dans des pot stills, la meilleure façon pour tirer la quintessence de la canne. C'est pour cela que j'ai eu l'envie de créer *Rhum Rhum* lorsque j'ai rencontré Gianni Capovilla, pour moi le meilleur distillateur au monde. Maintenant nous cherchons des hectares vierges pour cultiver de la canne normale, « bio »...

Votre première expérience aromatique inoubliable : Le parfum du foin dans la ferme de mes grands-parents.

D'où vient votre passion pour les spiritueux et le goût en général ? Le goût grâce à ma mère, grande cuisinière et la passion des spiritueux grâce à mon père.

Comment avez-vous entraîné votre nez / palais ? Je cherche à développer l'art de l'intuition, à approcher avec le cœur toutes mes rencontres.

Combien de whiskies avez-vous dégusté ? Combien dans les 12 derniers mois ? Des autres spiritueux, bières, vins ? 35 ans de travail... tous les jours... toutes les nuits...

Taille de votre cave / bar à la maison ? Mon entrepôt est ma cave. Dans un coin caché, un petit 'Paradis' avec des centaines de bouteilles très spéciales.

Quelles sont les tendances à votre avis dans le marché des spiritueux ? Les vins naturels, les micro distilleries, les rhums blancs super premium.

Quelle est votre définition d'un grand whisky ou spiritueux ? Les jeunes spiritueux doivent exprimer la quintessence de la matière première distillée. Les vieux spiritueux doivent développer la complexité de leur sagesse.

Quels sont les livres ou les personnes qui vous ont influencé / inspiré le plus ? Pour les vins: Serge Hochar ; pour les spiritueux, Gianni Vittorio Capovilla ; pour les cigares, Don Alejandro Robaina et pour le méthode et l'éthique du travail, mon père.

Quelles sont vos autres passions ? La photographie et l'exploration de toutes les vraies choses de la vie.

Meilleur restaurant en 2010 : Cuisine moderne : El Bulli, Rosas, Espagne. Cuisine de terroir : La Bandiera, Civitella Casanova (Pescara), Italie.

Meilleur bar en 2010 : Trussardi, Milano et Experimental Cocktail Club, Paris.

Votre meilleure expérience gustative en 2010 : les fruits de mer interdits de la lagune de Venise, le saké Daruma Masamune 1979, la verticale de Château Musar 1959-2000 et le yaourt de Stefano Bellotti (le père des vins naturels en Italie).

Quels sont les endroits, restaurants, bars, que vous souhaiteriez voir cette année ? Les distilleries de whisky au Japon, celles de rhum et de Clairin en Haïti, le restaurant Noma à Copenhague et les meilleurs Speakeasy de la planète.

Rhum Rhum PMG

Rhum blanc agricole - 56% / 70 cl

En 2005, un premier alambic arrive à Marie-Galante, il est installé dans la distillerie Bielle. En 2007, c'est autour d'un second alambic d'être installé. Ces deux alambics Müller, d'une capacité de 300 et 1200 litres, ont pour particularité d'être chauffés au bain marie. Le jus de canne frais fermente lentement dans des cuves inox thermo-régulées. Il est ensuite distillé par Maître Vittorio Gianni Capovilla. La réduction à 56 % s'effectue avec l'eau du ciel. Le meilleur rhum agricole au monde vient d'être produit.

COULEUR : incolore.

NEZ : ample, aérien. La canne à sucre s'exprime avec une très grande délicatesse. Elle porte avec fierté la palette aromatique. Ses fruits blancs (pêche, poire), rouges (framboise, cerise à l'eau-de-vie), exotiques (ananas, passion), ses notes tertiaires (léger goudron, cuir, tabac), de poisson séché, de foin et de gingembre frais sont envoûtantes et charnelles.

BOUCHE : riche, généreuse. Ses notes fruitées et noyautées rappellent un kirsch de Fougerolles. Quelques épices (badiane, girofle, cannelle) alimentent le milieu de bouche. Elle évolue sur les agrumes (pamplemousse, bergamote) et sur les fleurs blanches (lilas, muguet). Vanillée, elle oscille entre la frangipane et les fruits secs (pistache, amande).

FINALE : longue, onctueuse. Les fruits se sont confits, certains se sont même transformés en confiture (cerise, fraise). La fleur de géranium et les pétales de rose enrobent de leurs parfums capiteux des notes minérales (mine de crayon, pétrole). Le verre vide fait la part belle au noyau d'abricot et à la badiane.

HT : 40,13 € TTC : 48 €



Black Tot Last Consignment

British Royal Naval Rum - 54,3% / 70 cl

Le 31 juillet 1970, une coutume vieille de 300 ans prenait fin. En effet ce jour là, la toute dernière ration de rum fut servie aux marins à bord des vaisseaux de la Royale Navy. Appelé « Black Tot Day », il restera à jamais gravé dans les mémoires. Ce Last Consignment distillé dans des alambics pot still et embouteillé au degré naturel, résulte de l'assemblage de rums produits dans les années 1940 dans les colonies britanniques (La Barbade, Jamaïque, Guyanne, Trinidad). Conservé dans des jarres en pierre depuis décembre 1970, sous contrôle des douanes, il a été dévoilé le 31 Juillet 2010. A lui seul, le verre vide nous fait remonter le temps à bord du HMS Bermuda l'un de ces vaisseaux.

COULEUR : acajou.

NEZ : vif, ferme. D'un classicisme absolu, il évoque les vieilles boiseries, les havanes les plus capiteux et les épices les plus poudrées (safran, gingembre, cannelle). Il évolue sur les arachides (cacahuètes grillées), la reine-claude et la confiture de rhubarbe. Les agrumes qu'il dispensent sont caramélisés, les abricots également. Magnifique de fraîcheur cependant.

BOUCHE : noble, racée. Les mêmes épices et les mêmes notes poudrées côtoient des fruits exotiques séchés (banane, ananas, passion), de la réglisse et des fleurs capiteuses (violette, lilas mauve, jacinthe). Son amertume fait ressortir beaucoup de plantes aromatiques (verveine, camomille, sauge).

FINALE : longue, charnue pour ne pas dire charnelle. Son caractère oriental s'affirme (ylang-ylang) de même que ses notes de vinaigre balsamique. Il oscille ensuite entre les fruits noirs sauvages (mûres, myrtilles) et le chocolat à la menthe. Il se prolonge sur le tabac à pipe et sur le fond d'artichaut.

HT : 597,83 € TTC : 715 €

KARUKERA

Karukera 2000

Rhum Vieux Agricole - 50,8% / 70 cl

Au cœur du domaine du Marquisat de Sainte-Marie, la distillerie Espérance, la plus ancienne de La Guadeloupe encore en activité, élabore un rhum à partir de jus de canne à sucre fraîchement coupée provenant uniquement de ses 70 hectares. Cette version embouteillée au degré naturel exprime au plus haut point le caractère riche, complexe, sec et en même temps velouté de Karukera. A l'aération, ses parfums capiteux deviennent de plus en plus envoûtants. A vrai dire, on respire des huiles essentielles.

COULEUR : cuivre orangé à reflets verts.

NEZ : ample, puissant. Le café grillé, la noix de macadamia soulignent son caractère torréfié. Celui-ci est renforcé par la présence de fruits exotiques (passion, mangue) et par des fleurs capiteuses (chèvrefeuille, lys). Il devient au fur et à mesure médicinal (baume du tigre, sinapisme).

BOUCHE : ferme, riche. Les fleurs capiteuses occupent le devant du palais. Elle s'étire sur la canne à sucre et le chocolat noir. Ses épices se sont adoucies et sont devenues poudrées (safran, cumin, gingembre). Elle évolue sur de jolies notes herbacées (gazon) et florales (violettes, rose).

FINALE : longue, remarquablement équilibrée. Son amertume est vivifiante (racine de gingembre), son acidité est fruitée (passion, mirabelle), ses sucres sont caramélisés et pralinés. Elle se prolonge sur des notes salées d'agave bleue. Le verre vide révèle le bois précieux et la concrète d'iris.

HT : 62,71 € TTC : 75 €

Retrouvez toute la gamme Karukera sur www.finespirits.fr

SAVANNA

Savanna 5 ans

Rhum traditionnel vieux & grand arôme
43% / 70 cl

Assembler un rhum traditionnel classique à un rhum grand arôme de longue fermentation (14 jours), voilà le dernier défi que la distillerie Bois-Rouge vient de relever avec succès. Sur le papier, on aurait pu penser que le second allait tirer la couverture à lui, il n'en est rien. Sur le plan gustatif le rhum traditionnel tire largement son épingle du jeu. Un mariage réussi qui a donné naissance à cette version originale remarquablement équilibrée.

COULEUR : jaune doré à reflets vieil or.

NEZ : onctueux, équilibré. Ses notes fruitées (mangue, passion) et florales (chèvrefeuille, pivoine) sont particulièrement exacerbées. Il évolue avec originalité sur le fond d'artichaut et le piment. Puis il gagne en douceur (lait de coco, chocolat blanc, ananas sucré). A ce stade, le rhum grand arôme a pris l'ascendant sur le rhum traditionnel.

BOUCHE : ronde, ample. Dans un délicieux enchevêtrement de saveurs, les débats semblent plus équilibrés. Si le rhum traditionnel apporte des notes finement chocolatées, confites (abricot, pêche) et tendrement épicées (gingembre, cannelle), le grand arôme procure du rythme, de l'exotisme (banane séchée) ainsi que des notes camphrées.

FINALE : longue, duveteuse. Fibreuse (canne à sucre, gingembre frais), elle revient sur les fleurs capiteuses (géranium, gardénia), les agrumes confits et sur le fond d'artichaut. Végétale, elle se prolonge sur la feuille de thé et les pétales de rose. Le fond de verre est particulièrement fin, floral et fruité.

HT : 32,61 € TTC : 39 €

Retrouvez toute la gamme Savanna sur www.finespirits.fr

R.L. SEALE’S, MOUNT GAY

R.L. Seale’s 10 ans

Rhum traditionnel - 43% / 70 cl

La maison Doorlys élabore non seulement Foursquare, le meilleur ron épicé au monde, des rons éponymes mais aussi cette version qui porte le nom de son directeur, Richard L Seales. Issue de l'assemblage de fûts d'au moins 10 ans d'âge, elle transcende le style « golden ron » réservé habituellement à des cuvées beaucoup plus jeunes. Elle oscille en effet constamment entre jeunesse, fraîcheur d'expression et maturité accomplie.

COULEUR : cuivre orangé à reflets verdâtres.

NEZ : fin, suave. Evoque à la fois un vin liquoreux (abricot, cire d'abeille, miel de lavande) et un bourbon d'âge mûr (vanille, cardamome, mousse). Quelque peu abruptes, ses notes de bois brûlé sont cependant parfaitement intégrées à l'alcool. Il évolue sur les épices (cannelle) et le toffee.

BOUCHE : douce et en même temps acidulée, des oranges juteuses et des pêches de vigne procurent beaucoup de suavité à un alcool resté jeune et mordant. Les fleurs (jacinthe, rose, chèvrefeuille) et les épices (cardamome, poivre, cannelle) sont imbriquées les unes dans les autres à tel point que la rose devient poivrée. Légèrement fumée, elle fait preuve d'exotisme (banane, mangue, goyave).

FINALE : longue, riche. Le chocolat au lait et les épices douces (cumin, coriandre) côtoient de la menthe verte et du citron de la même couleur. Son toucher granuleux rappelle celui de la peau de pêche de vigne. Le verre vide révèle des notes de sous-bois, de tabac à pipe et d'olive verte.

HT : 31,77 € TTC : 38 €



Mount Gay 1703

Rhum traditionnel - 43% / 70 cl

La distillerie Mount Gay a été fondée en 1703. Son eau de source d'une pureté exceptionnelle est filtrée par les coraux. Equipée de petits alambics pot still, le vieillissement s'effectue en fûts ayant contenu du bourbon. Provenant de l'assemblage de rums âgés de 10 à 30 ans, cette version Old Cask fait preuve d'une rare complexité comme le soulignent les notes florales (lilas, pivoine) et laiteuses (crème, beurre) du verre vide

COULEUR : vieil or à reflets cuivrés.

NEZ : ample. Il déploie avec fermeté ses notes médicinales (baume), épicées (poivre, girofle, piment d'Espelette), boisées (chêne merain) et acidulées (bergamote). Il se montre également onctueux (cire d'abeille), exotique (banane) et floral (freesia, réséda). Il devient de plus en plus chocolaté et réglissé.

BOUCHE : complexe, son attaque est souple et fruitée (kiwi, gelée de coing). Vive, épicée (baies de genièvre, poivre gris, cannelle), elle évolue sur le caramel au beurre salé, les fruits secs (datte, amande) et sur des notes de sous-bois (mousse, champignon).

FINALE : longue, tendue. Elle oscille entre le café au lait, la cardamome et quelques fruits mûrs (pomme, pêche). Le boisé est particulièrement bien intégré. Elle se prolonge sur des notes de terre et de racine (ginseng, gentiane). La rétro olfaction est fruitée (marmelade) et marine (algues, salicornes).

HT : 65,22 € TTC : 78 €

Caroni 1992 Heavy Trinidad Rum

Rhum traditionnel - 55% / 70 cl

Ecouter Luca Gargano nous conter, avec la verve qui le caractérise, la façon dont il a découvert, sur l'île de Trinidad, des centaines de fûts de Caroni, des années 70, 80 et 90 entreposés dans un chai laissé plus ou moins à l'abandon et nous parler de sa première visite de la distillerie, fermée à l'époque depuis trois ans, en compagnie du vieux maître de chai, procure la chair de poule tant l'émotion est à fleur de peau. Et lorsque l'on déguste ce millésime 1992, charnel, épidermique, on comprend mieux les moments intenses qu'il a du vivre ce jour là.

COULEUR : cuivre à reflets verdâtres.

NEZ : ample, fin. Des notes d'hydrocarbures (gas oil, fuel) font partie intégrante de son caractère minéral (schiste, ardoise). Très original, il évolue sur les plantes tropicales, la poudre de riz et les agrumes (orange mandarine). Son boisé humide, plein de singularité et de fraîcheur s'ouvre sur la noix de coco, les abricots mûrs et le tabac à pipe.

BOUCHE : ronde, exubérante. Des fruits exotiques (passion, lychee) et des fruits noirs (cassis) le disputent aux fleurs capiteuses (rose, chèvrefeuille, géranium) et au cuir. Empyreumatique (résine de pin, bonbon des Vosges), elle restitue de manière sous-jacente, les notes de pétrole et de bois humide.

FINALE : longue, puissante. Végétale (foin coupé, chicorée, tabac), parfumée (cuir de Russie) et huileuse (arnica, ricin), ses fruits sont particulièrement mûrs (melon, mangue) et son boisé luxuriant. Le verre vide respire la cannelle, le safran et le miel se sapin. A noter une délicate note d'angélique en rétro olfaction.

HT : 55,18 € TTC : 66 €

1992 Heavy Full Proof Trinidad - HT : 56,86 € TTC : 68 €



CARONI

Dictador

Dictador 20 ans

Rhum traditionnel - 40% / 70 cl

En 1913, Don Angel Nùñez plante son commerce de vins et spiritueux à Cartagena de Indias, ville portuaire très active de Colombie. Il fonde en même temps sa distillerie : Colombiana. Le nom Dictador fait, quant à lui, référence à Severo Arango y Ferro, homme de pouvoir chargé de contrôler et de développer le commerce entre les colonies espagnoles d'Amérique et l'Espagne. Evoquant un xérès demi-sec de type amontillado, la rétro olfaction nous rappelle que ce rum a été vieilli selon le système de la solera.

COULEUR : cuivre orangé.

NEZ : chatoyant, capiteux. Les notes de café se présentes de deux manières différentes, l'une grillée et torréfiée et l'autre sous forme de pâtisserie, éclair. Il évolue sur les fruits secs (amande, noix), sur quelques fruits exotiques (goyave, lychee, combava) et quelques épices (gingembre, muscade, cannelle). Elle devient pralinée et laiteuse (coco).

BOUCHE : douce, soyeuse. Elle restitue avec précision le grain de café grillé et croquant. Celui-ci est enrobé d'une couche de vanille et de miel d'acacia. Végétale (foin coupé) et finement boisée (chêne, cire), elle se montre de plus en plus fruitée (orange, poire, pêche abricotée). Les pétales de rose et la pivoine forment un bouquet particulièrement odorant.

FINALE : longue, rugueuse. Ses parfums de fleurs sont d'une longueur étonnante. Ils sont soutenus par du gingembre râpé et des zestes d'agrumes. Puis, un nuage de cendres vient se déposer sur des fruits confits (pêche, raisin). Elle se prolonge sur la noix muscade, le tilleul et la résine de pin.

HT : 44,31 € TTC : 53 €



Dictador 12 ans

Rhum traditionnel - 40% / 70 cl

Vieillie selon le système de la solera, cette version fait immanquablement penser à l'univers des vins de xérès, plus exactement à une manzanilla onctueuse et salée. Au-delà de cette comparaison, elle fait preuve, sur le plan gustatif, d'une fraîcheur et d'une jeunesse d'expression que le nez ne laisse pas forcément supposer. A la manière d'un sablier, sa finale évoque le temps qui passe.

COULEUR : topaze à reflets ambrés.

NEZ : chaud, onctueux. Perceptibles dès le premier nez, des notes de xérès (rancio, figue, réglisse) sont soutenues par un boisé particulièrement fin. Puis, des épices nobles (safran, cumin) et des fruits confits (pêche, abricot) renforcent son caractère chaleureux. Il évolue sur des fleurs elles aussi capiteuses (chèvrefeuille, iris) et l'eucalyptus.

BOUCHE : vive, ferme. Exotique (ananas, mangue), elle se révèle également pimentée et salée. En milieu de bouche, de la vanille-bourbon et des fruits mûrs (mirabelle, poire) lui procurent des teintes plus vives. Des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de champignons ajoutent des nuances mordorées.

FINALE : longue, souple. Elle suit le cycle des saisons. L'hiver tout d'abord (glace à la vanille), puis le printemps (arbres en fleurs), ensuite l'été (radieux et épicé) et enfin l'automne (feuilles mortes, marron). Le verre vide dévoile du chocolat au lait et des fruits secs (amande, noix de cajou).

HT : 31,77 € TTC : 38 €

Atlantico

Ron traditionnel - 40% / 70 cl

Ce ron de République Dominicaine est le fruit de l'assemblage d'un « heavy rum » titrant 75% élaboré dans des alambics pot still et d'un « neutral rum » titrant 95% distillé dans un alambic à colonnes. Dans un premier temps les deux ont vieilli séparément pendant trois ans puis ils ont été assemblés pour une durée de deux ans avant d'être intégrés à une solera dont la moyenne d'âge oscille entre 10 et 20 ans.

COULEUR : cuivre orangé.

NEZ : onctueux, moelleux. Des notes de bois précieux, (cèdre, chêne) enrobent du café grillé, des abricots confits et de la menthe poivrée. Il évolue sur les épices, le sirop d'érable et le potiron. Il évoque clairement l'atmosphère saturée de poussière d'une menuiserie.

BOUCHE : ronde, miellée. Très différente du nez, son attaque est marquée par les agrumes et le chocolat noir. Rappellant également un marc de bourgogne ou une liqueur de café, elle évolue sur les fleurs capiteuses (pivoine, rose) et les fruits secs (pruneau, abricot). Elle est tenue de bout en bout par une acidité fruitée (brugnon, melon).

FINALE : longue, elle prend son temps pour dévoiler tous ses fruits (abricot, pêche, mirabelle). Confitée, elle est également végétale (foin coupé) et épicée (gingembre). La poudre de cacao lui procure un grain très fin. Le verre vide fait ressortir des notes de mimosa et de soufre en fleurs.

HT : 40,97 € TTC : 49 €

Retrouvez toute la gamme Santa Teresa sur www.finespirits.fr

Atlantico, Santa Teresa



BERRY BROS, RUM NATION

Fijian 9 ans

Rhum traditionnel - 64% / 70 cl

Selon une pratique multiséculaire, sur les îles Fidji, les champs de canne à sucre sont brûlés avant la récolte. Embouteillée au degré naturel et provenant de l'assemblage d'un rhum de mélasse et d'un rhum de vesou (jus de canne fraîche), cette version, pour reprendre une image sportive, réunit à la fois les qualités d'un sprinter et celles d'un coureur de fond. Son attaque véloce, son milieu de bouche alerte et sa finale apaisée sont les temps forts qui rythment sa palette aromatique et gustative.

COULEUR : vieil or à reflets ambrés.

NEZ : à la fois fin et puissant. Une fine couche de sucre candi enrobe des notes de fleurs capiteuses (lys, iris), de vanille, d'agrumes (citron vert) et d'épices (cannelle, girofle). Minéral (craie, calcaire), il évolue avec élégance sur la pomme au four, la fève de cacao, les fruits exotiques (mangue, ananas) et l'encaustique (vernis, cire à bois).

BOUCHE : vive, très puissante, elle possède un corps d'athlète. Une fois passé le feu de l'alcool, elle se montre vanillée et épicée (cannelle). Complexe, elle oscille ensuite entre les fruits rouges (fraise, cerise), les plantes aromatiques (thym, sarriette, ciboulette), le chocolat et les agrumes (orange).

FINALE : ample, longue. C'est désormais avec sérénité qu'elle déploie ses notes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion) et de fruits mûrs (pomme, pêche). Finement boisée (chêne), elle se prolonge sur le tabac et les épices (safran, curcuma). Le verre vide est fruité (mandarine, abricot) et herbacé (trèfle).

HT : 62,71 € TTC : 75 €



Demerara 1985

Rhum traditionnel - 43% / 70 cl

Lancée en 1999 par le spécialiste italien Rossi & Rossi après plusieurs années de recherche et de dégustation, la gamme Rums Nation fait la part belle aux rhums d'Amérique latine. Située au nord ouest de la Guyana au bord de l'océan atlantique, la région de Demerara est réputée depuis plus de trois siècles pour la qualité de ses rhums. Souvent oxydatifs, avec l'âge ceux-ci font également preuve de beaucoup de classicisme. Les notes caractéristiques de vieux vinaigre balsamique de cette version âgée de 23 ans sont littéralement envoûtantes.

COULEUR : acajou à reflets verdâtres.

NEZ : riche, concentré. Ses notes de figue et de datte séchées sont d'une rare intensité. Huileux, il évolue sur le sirop pour la toux, la violette et les arachides (cacaahuète, pistache). Des notes de pétrole et de toile émeri soulignent à la fois sa minéralité et la fine exubérance de son boisé. Les fruits rouges (groseille, myrtille) arrivent en point d'orgue.

BOUCHE : ronde, pulpeuse. Le bâton de réglisse et les fruits exotiques (mangue, goyave) sont omniprésents. Puis, les épices (cardamome, cannelle, cumin) viennent la pimentée. Elle se prolonge sur les oranges juteuses, les fleurs capiteuses (iris, géranium). Elle oscille ensuite entre le gingembre frais et la menthe poivrée.

FINALE : duveteuse, concentrée. Le pain d'épices, la réglisse, la confiture de pétales de rose sont l'expression à la fois onctueuse et légèrement tannique de sa texture. Le tabac, la résine de pin et l'eucalyptus mettent en exergue son caractère empyreumatique. La rétro olfaction revient sur la pulpe de fruit (melon, mangue).

HT : 82,78 € TTC : 99 €

Plantation St Lucia 2001

Rhum traditionnel - 45% / 70 cl

Sélectionnés par les Cognac Ferrand, les rhums de la gamme Plantation proviennent des meilleures distilleries des Caraïbes. Une fois arrivés à maturité, ces rhums sont affinés dans des petits fûts de Cognac, en plein cœur de la Charente, dans les chais du Château de Bonbonnet. Ce millésime 2001 est le fruit de l'assemblage de deux mondes différents, l'un exotique et pimenté, l'autre terrien et minéral. Automnale, sa palette aromatique et gustative met en valeur son boisé d'une grande élégance.

COULEUR : cuivrée.

NEZ : dense, profond. Dans un premier temps, des notes de bois, de vernis, de cendres et de tabac blond nuancent son caractère boisé. Résineux, il évoque un thé rouge de Chine. Crémeux (fromage) et végétal (navet, fond d'artichaut), il évolue sur la noix, les levures et les champignons. Sa minéralité (lave, basalte) est de plus en plus perceptible.

BOUCHE : ferme, vive. Dans la continuité du nez, elle reprend les notes de fond d'artichaut avec en plus des fleurs capiteuses (géranium, rose), des fruits exotiques (kaki, lychee) et des épices (poivre, cumin). Pimentée (Cayenne, paprika), ses tannins enrobés laissent une grande impression de douceur.

FINALE : longue, raffinée. Les pétales de rose sont posées sur de la confiture de coing. Plus que jamais pimentée et épicée (curcuma, muscade), elle est adoucie par des notes de caramel et de vanille. Le verre vide est à la fois terrien, réglissé et capiteux (curry). En rétro olfaction, la pivoine est restituée de manière saisissante.

HT : 40,97 € TTC : 49 €

Panama 2000 - HT : 30,10 € TTC : 36 €
Nicaragua 1998 - HT : 30,10 € TTC : 36 €



PLANTATION



COGNAC

Véritable aristocrate des eaux-de-vie françaises, le cognac a probablement été le premier spiritueux consommé dans toute l'Europe, avant de conquérir de nouveaux marchés comme la Russie, l'Extrême-Orient et l'Amérique du Nord. Nul n'est prophète en son pays et les Français consomment aujourd'hui peu de cognac alors que le reste du monde nous l'envie et souvent l'imité. Mais il semble quasiment impossible de rivaliser avec les grands terroirs cognaçais (Grande Champagne, Petite Champagne, Fins Bois...) et avec un tel savoir-faire sur la vigne, la distillation et le vieillissement. Les amateurs de whisky et tout particulièrement ceux de single malts se doivent ainsi de suivre les transformations mises actuellement en œuvre dans l'univers du cognac qui se traduisent par la création de cuvées spéciales par les grandes maisons de négoce et par une meilleure valorisation des petits domaines. Contre toute attente, nous avons demandé au plus cognaçais des néo-zélandais de nous expliquer la magie de ce spiritueux. Renversant !

SIMON PALMER
MAÎTRE DE CHAI – ABK6 COGNAC

Avec le cognac, comparativement aux autres spiritueux, on jouit d’une grande liberté de travail, notamment lors de la distillation. Deux éléments l’indiquent déjà dans la salle de distillation : les alambics ne sont pas scellés de plombs et il n’y a pas de coffre à alcool, donc on peut prélever un échantillon quand bon nous semble. La quantité d’alcool pur théorique est déterminée par la récolte, la quantité de vin produite. C’est après que l’on décide du caractère que l’on veut donner à l’eau-de-vie.

Pour la culture de la vigne, par exemple sur le domaine Leyrat, nous sommes en culture raisonnée. Pour le moment l’agriculture biologique est un sujet de discussion, c’est peut-être l’avenir. C’est le chef des cultures qui réalise l’essentiel du travail et assure le suivi agronomique. Une fois le vin récolté, il faut le conserver dans des cuves pleines, sans addition de soufre. Les vins sont naturellement acides, premier élément de conservation, et un hiver par définition froid, dans une certaine mesure évidemment constitue le second élément. Evidemment il s’agit de vins de distillation et non de consommation directe. La distillation agit comme un filtre, une concentration. S’il est difficile de juger de la qualité viticole, il est facile d’envisager que des paramètres comme le type de sol et la concentration des pieds, voire même l’âge moyen de la vigne ont certainement une influence non négligeable.

AVEC UNE BONNE TRAÇABILITÉ
ON POURRAIT MÊME FAIRE, AU
DELÀ DES MILLÉSIMES, DES CUVÉES
PARCELLAIRES COMME DANS LE VIN.

Une fois l’alambic chargé, on démarre la distillation, idéalement sur les lies, l’enveloppe des levures, car elles contien-

nent beaucoup d’arômes. Une chose à savoir, du début à la fin de la distillation, lors du coulage, il sent toujours bon dans la salle. Les têtes sont enlevées jusqu’à descendre à 77-78% d’alcool en volume. Mais on peut chercher à réduire au minimum le prélèvement des têtes, cette fraction dure, d’abord éthérée, aux arômes d’acétone, mais également riche en esters. Sur les 2500 litres de charge, on peut ne retirer que 10 litres voire moins de têtes si la qualité des vins est irréprochable. Pour cela, les vins sont préalablement dégustés en cuve avec l’œnologue de la station viticole et on peut mesurer un certain nombre de paramètres par les micro-distillations réalisées par la Chambre d’Agriculture, qui permettent de déceler d’éventuels défauts.

La bonne chauffe dure environ six heures. La coupe est un moment essentiel. On sait quelle quantité on a chargé et à quel degré, ce qui nous donne une première indication. En plus, on mesure avec l’alcomètre qui monte et descend au fur et à mesure. Pendant la bonne chauffe, vers 60% d’alcool en volume, on déguste constamment pour déterminer le meilleur moment de la coupe. Pour avoir une arrivée des « secondes » la plus douce possible, on réduit la pression dans l’atmosphère de l’alambic. La coupe se fait donc de manière empirique, grâce à l’intuition et à l’expérience du maître-distillateur et / ou maître de chai, lorsque l’on passe des notes de foin à celles de foin mouillé, moins nettes. Cependant, pour assurer un vieillissement prolongé des eaux-de-vies, on cherche parfois à les « seconder ».

Il y a plusieurs variantes dans la distillation charentaise. Par exemple, il est souvent dit qu’il faut utiliser le même alambic pour la première et la deuxième distillation. Ensuite on peut recycler les « secondes » sur les vins jusqu’à 10% (pour les Fins Bois) et sur les brouillis issus de la première distillation jusqu’à 30% (pour les Petite et Grande Champagne). Pour ne pas trop augmenter le degré alcoolique du vin, on



Simon Palmer est, comme il aime à le souligner, « un autodidacte par nature ». Ce qui ne l’a pas empêché de diriger, pendant 10 ans, l’Université Internationale des Eaux-de-Vie de Segonzac. Depuis plusieurs années, il est le maître de chai des domaines Abecassis. Grâce à son expertise, leurs cognacs ont obtenu de très nombreuses médailles dans différents concours internationaux de dégustation aussi bien en France qu’à l’étranger.

Date de naissance : 16 octobre 1956
Lieu de naissance : Te Awamutu – Nouvelle Zélande
Nationalité : Néo-Zélandaise & Française (naturalisé en 1997)
Etudes : MA Hons en Sciences Politiques Auckland NZ - 1979 & DSA de Recherche Grenoble II France 1992 dans le cadre du Diplôme International en Gestion et Marketing du Secteur des Vins et Eaux de Vie de L’Office International de la Vigne et du Vin – OIV Paris
Titre / Profession : Maître de Chai – ABK6 Cognac
Devise : « Work hard, Play Hard » (devise du Kings College - Auckland) - Cela veut dire que l’on peut réussir en classe et sur les terrains de sport.

fragmente d’ailleurs les secondes en trois tiers, pour trois cuvées. La première technique donne une texture plus fine, la seconde rend l’eau-de-vie plus grasse, plus charpentée. Mais évidemment cela dépend de la qualité des vins, du style cherché par le maître distillateur et donc du prélèvement de tête ou de la coupe avant les secondes, d’où les variations entre les différents millésimes. Le cycle des distillations prend en tout quarante-huit heures et au final le cœur de chauffe doit être inférieur à 72,4%.

Pour le vieillissement, il n’y a pas de règles absolues. Les fûts peuvent être remplis avec des eaux-de-vie au degré de distillation, vers 70%, où réduites plus ou moins jusqu’à 63% comme dans le grand négoce. Evidemment cela nécessite d’immobiliser plus d’espace dans les chais et d’utiliser plus de fûts, très coûteux à l’achat. Mais des eaux-de-vie déjà réduites sont plus faciles à travailler en assemblage par la suite, surtout pour les jeunes cognacs comme les coupes VS et VSOP, que l’on réduit au cours du vieillissement également. Chez *Frapin*, Olivier Paultes applique une sage règle de ne pas réduire de plus de 8% en une seule fois.

Pour le vieillissement on utilise essentiellement des fûts de 350-400 litres en chêne du Limousin, à gros grain, avec une chauffe assez importante mais certaines maisons ont une tradition de chêne du Tronçais à grain plus fin. La station viticole réalise par ailleurs des expérimentations pour étudier l’impact des types de chêne sur les eaux-de-vie. Contrairement au whisky, on ne se sert pas de fûts de 200 litres pour éviter de trop boiser, il est vrai qu’il ne s’agit pas du même type de chêne. Généralement on commence avec des fûts neufs ou quasi neufs (jusqu’à cinq ans) pendant quelques mois puis on prolonge durant plusieurs années dans des fûts usagés dits « roux » pour éviter d’avoir trop d’extraction. Aussi, on différencie les chais humides des

chais secs. Lors de la mise en bouteille, on a le droit de rajouter quelques grammes de sirop de sucre à l’assemblage : cela permet d’arrondir les jeunes cognacs et ainsi de mieux correspondre au goût des Français notamment ; seuls les Scandinaves peuvent demander des VS ou VSOP sans sucre.

Pour répondre aux questions que bon nombre d’amateurs se posent sur l’utilisation du « boisé », la réponse se trouve dans le cahier des charges de l’Appellation d’Origine Contrôlée : au chapitre des méthodes traditionnelles est indiqué que l’adjonction d’infusion de copeaux de chêne est autorisée. Lorsqu’elle est pratiquée cette opération permet de corriger ou d’uniformiser l’apport du bois et l’incorporation doit se faire dans l’eau-de-vie au cours de son vieillissement. Il est vrai que le « boisé » permet aussi de moins utiliser de fûts neufs. En effet un fût de cognac de 400 litres coûte autour de sept cents euros alors qu’un ancien fût de bourbon coûte moins de cent dollars. C’est d’ailleurs pour cela que l’on ouille les fûts, c’est-à-dire que l’on compense l’évaporation naturelle dans le fût avec des eaux-de-vie du même âge.

CE TERROIR ET CE SAVOIR-FAIRE
UNIQUES EXPLIQUENT D’AILLEURS
POURQUOI LE COGNAC EST LE
SPIRITUEUX LE PLUS CHER À
PRODUIRE AU MONDE.

Vient enfin le moment de l’assemblage, étape à mes yeux fondamentale. En effet la culture du « single cask » n’est pas très répandue de par les techniques de vieillissement cognacaise. On puise ainsi dans les millésimes, types de fûts et de chais pour donner le style que l’on souhaite. Les



maîtres assembleurs connaissent et suivent avec grand soin leur stock mais ils ont besoin de faire des essais dans des éprouvettes pour tester leurs idées d’assemblage.

C’EST UNE TÂCHE À LA FOIS TRÈS CRÉATIVE ET TRÈS EMPIRIQUE.

Il est vrai que pour les miens, j’ai en modèle des notes suaves et fruitées, notamment le coing, qui me rappelle la gelée de ma grand-mère. Après on crée à la fois des déclinaisons de ce style maison en fonction des âges ou qualités requises pour la commercialisation et des cuvées spéciales pour des clients ou des marchés spéciaux, plus ou moins riches, primaires ou bien florales, c’est selon les goûts et les millésimes disponibles.

Votre première expérience aromatique inoubliable : pas d’expérience unique style madeleine de Proust mais beaucoup de souvenirs d’enfance en Nouvelle-Zélande liés à la pêche et au ramassage des coquillages... et la gelée de coing de ma grand-mère en rentrant de l’Eden Park.

D’où vient votre passion pour les spiritueux et le goût en général ? Je me suis intéressé tôt au vin dans un pays où la viticulture en était à ses balbutiements – années 70 – mon arrivée en France en 1980 m’a permis d’approfondir cet intérêt – qui est devenu ensuite ma profession à partir de 1986. Pour les spiritueux mes 10 années à la direction de l’Université des Eaux de Vie ont permis l’éclosion de mon attachement aux produits distillés.

Comment avez-vous entraîné votre nez / palais ? Je suis un peu autodidacte au départ mais ensuite j’ai fait des stages – Université du Vin en 1984 – dans le cadre du Diplôme International et puis des stages organisés par L’Université des Eaux de Vie. Mon passage à l’Université m’a donné accès à de nombreux produits et contacts. Je suis aussi juge dans plusieurs concours ce qui permet de voir beaucoup de produits en peu de temps chaque année.

Combien de whiskies avez-vous dégusté ? Combien dans les 12 derniers mois ? Des autres spiritueux, bières, vins ? Difficile à dire – quelques milliers.

Taille de votre cave / bar à la maison ? J’ai une collection assez hétérogène d’alcools du monde entier – approximativement 100 bouteilles.

Quelles sont les tendances à votre avis dans le marché des spiritueux ? Ici je me fie aux spécialistes en marketing – toutefois les produits de qualité de marques moins connues semblent tirer leur épingle du jeu.

Quelle est votre définition d’un grand whisky ou spiritueux ? La complexité et netteté aromatique

et la longueur en bouche sont des critères indispensables.

Quels sont les livres ou les personnes qui vous ont influencé / inspiré le plus ? J’ai fait des études littéraires mais choisir un livre est difficile – sur le plan professionnel je garde un excellent souvenir des contacts avec Ronnie Martin – Directeur de Production de United Distillers à l’époque et qui avait accepté d’intervenir à l’Université mais il y en a bien d’autres.

Quelles sont vos autres passions ? Jardinage, Histoire, Cricket - sport que je pratique toujours.

Meilleur restaurant en 2010 : A Roscoff, je suis toujours séduit par la Bretagne, Hôtel des Arcades et face à la mer – demi tourteau et blanquette de lieu ; début août dans les Pyrénées espagnoles à Ribes de Ferrer un déjeuner très convivial avec une entrée de morue crue superbe, mais le nom du restaurant m’échappe...

Meilleur bar en 2010 : Chez Leo en banlieue de Düsseldorf où je me rends chaque année après le salon Prowein. C’est un bistrot de quartier où malgré mon incompétence en allemand, j’ai mes entrées depuis cinq ans et les petits verres de Schlosser Alt sont une merveille.

Votre meilleure expérience gustative en 2010 : En attendant le Paris Whisky Live, je retiens le Concours Mondial de Bruxelles à Palerme et le Spirits Challenge à Londres.

Quels sont les endroits, restaurants, bars, que vous souhaiteriez voir cette année ? J’ai eu la chance de visiter bien des distilleries en Europe et en Amérique du Sud – il me manque l’Afrique du Sud pour le brandy, le Mexique pour la Téquila et les USA pour le Bourbon – j’aimerais aussi retourner un peu dans mon pays d’origine en 2011 si possible.

Cognac LMDW 1983 by Frapin

Grande Champagne - 42% / 35 cl

La Maison Frapin compte parmi ses ancêtres, Rabelais. Son vignoble se situe sur le très réputé terroir de la Grande Champagne. Selon Olivier Paultes, maître-distillateur du domaine, ce 1983, issu d’un seul terroir, « Chez Piet », est un des plus grands millésimes de ces 50 dernières années. Les quelques fûts encore présents dans les chais font l’objet d’une attention toute particulière. Nous avons eu le privilège de pouvoir sélectionner l’un d’entre eux. Noble, racé, complexe, envoûtant, à la fois classique et exotique... les mots ne sont pas assez forts pour décrire ce Cognac.

Edition limitée à 60 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : cuivre orangé à reflets topaze.

NEZ : riche, onctueux, profond. Il évoque tout d’abord la fleur et la pêche de vigne. Des notes de bois précieux (chêne, cèdre) prennent ensuite le relais. Elle sont suivies par des agrumes (citron, bergamote) et des épices douces (cannelle, curcuma). Tertiaire, il évolue sur la mousse, le lichen, le chocolat noir et devient progressivement salé.

BOUCHE : vive, particulièrement exotique (passion, lychee) et empyreumatique (pin, eucalyptus), elle s’adoucit sur le lait de coco et la fève de cacao. Le milieu de bouche est épicé (safran, coriandre) et salé. Une oxydation ménagée laisse entrevoir des abricots confits et des cerises à l’eau-de-vie.

FINALE : longue, les pétales de rose et le tilleul diffusent leurs délicats parfums. Le melon et la pêche abricotée leurs jus et leurs pulpes. Complexe, elle oscille entre les raisins secs et les fruits exotiques (ananas, banane). Ambrée, elle se prolonge sur le miel de bruyère et le nougat glacé. Le verre vide est minéral (ardoise, schiste) et herbacé (persil, ciboulette).

HT : 79,43 € TTC : 95 €

1991 by Frapin - HT : 71,07 € TTC : 85 €
Grande Champagne by Frapin - HT : 35,12 € TTC : 42 €

FRAPIN



VALLEIN TERCINIER, FERRAND

Vallein Tercinier Rue 92

Petite Champagne - 48% / 70 cl

Depuis 1850, date à laquelle, Georges Vallein a commencé à vendre son Cognac en bouteilles, cinq générations de distillateurs se sont succédées au sein de la famille Vallein-Tercinier. Provenant du magnifique terroir de Petite Champagne, cette version nous conduit à travers les chemins sinueux et vallonnés de cette appellation pour mieux en révéler toute la finesse. En réalité, ses agrumes, ses fruits, ses fleurs et ses épices cachent une minéralité à fleur de sol.

COULEUR : cuivre orangé à reflets verdâtres.

NEZ : ample, fin. Le premier nez est une symphonie d'agrumes (orange, bergamote, mandarine, citron). Le second nez est floral (lavande, violette) et épicé (cannelle, gingembre). Empyreumatique (eucalyptus, bonbon des Vosges), il évolue sur le chocolat noir, la réglisse et le pruneau.

BOUCHE : vive, concentrée. Particulièrement abricotée, elle se montre à la fois, tannique (bois), nerveuse (alcool blanc) et acidulée (passion, groseille). Elle gagne ensuite en onctuosité (banane flambée, toffee). La cardamome et le miel de tilleul font souffler un vent frais et marin.

FINALE : longue, poudrée. La fève de cacao, le cumin, l'anis étoilé et le poivre blanc sont concassés. Devenues confits, les agrumes et les abricots (plus particulièrement les zestes d'oranges) reviennent en force. La rétro olfaction révèle des notes de crème brûlée et le verre vide est épicé (gingembre, muscade).

HT : 40,97 € TTC : 49 €



Pierre Ferrand Sélection des Angès

Grande champagne - 40% / 70 cl

Le domaine Pierre Ferrand est situé à Angeac, dans le triangle d'or du Cognac, en plein cœur du terroir calcaire de la Grande Champagne. La distillation s'effectue dans des alambics à repasse de petite taille (25 hl) afin de concentrer au maximum les arômes et depuis cinq générations le rôle de maître de chai se transmet de père en fils. Un grand terroir, des petits alambics, un savoir faire séculaire, tout est réuni pour produire un des meilleurs premiers crus de Cognac.

COULEUR : ambre à reflets cuivrés.

NEZ : ample, racé. Derrière le chêne et la vanille-bourbon, on découvre des notes d'abricot, de tabac blond, de potimarron et de fruits noirs (cassis, mûre). Puis, subtilement parfumé (fleur d'oranger, aubépine, lys, rose fanée), il évolue sur les épices (safran, badiane), les agrumes (citron, mandarine) et les fruits à noyau.

BOUCHE : onctueuse, tendre. Exotique à souhait (mangue, kaki), elle est également vanillée et épicée (cardamome). Progressivement, elle enrobe le palais de gelée de pomme et d'oranges juteuses. Elle devient de plus en plus pimentée (Espelette, paprika). Une pointe de sel a fait son apparition.

FINALE : longue, duveteuse. Ses tannins sont fourrés. Le chêne merrain et la marmelade jouent de concert. Avec gourmandise, elle évoque une crème brûlée ou une tarte à l'abricot. Tonique, elle se prolonge sur la racine de gentiane. La rétro olfaction revient sur les fruits exotiques (banane, ananas) et sur des notes végétales (trèfle, luzerne).

HT : 78,60 € TTC : 94 €

RÉMI LANDIER, LEYRAT

Cognac des Fins Bois XO « Le Chai des Pères »

Fins Bois - 40% / 70 cl

Depuis 1890, la famille Landier est propriétaire d'un vignoble de 80 hectares d'un seul tenant dans les fins bois. Ce terroir de groie (argilo calcaire) est complanté essentiellement du cépage Ugni blanc (98%). La distillation s'effectue sur les lies afin de conserver un maximum d'arômes et de gras. Agée d'environ 20 ans, la cuvée XO se révèle charpentée et son fruité fait preuve de beaucoup de profondeur. Le verre vide oscille entre le pain d'épices, les oranges confites et la violette.

COULEUR : cuivre à reflets vieil or.

NEZ : puissant, ferme. Minéral (calcaire), épicé (poivre), il est également marqué par le bois précieux (chêne, cèdre). Il évolue sur le caramel au beurre salé et sur des notes de potimarron et de tabac frais. Des oranges sucrées et des mangues juteuses passent de l'arrière plan au devant de la scène.

BOUCHE : fraîche, gourmande. Des fruits frais (mirabelle, abricot), particulièrement intenses, sont enrobés de gelée de pomme et d'épices douces (cannelle, gingembre). Elle se prolonge sur le miel de tilleul, la noix verte et le chocolat noir. Certains évoqueront la truffe noire.

FINALE : longue, douce. Les zestes d'agrumes (citron vert, pamplemousse) lui procurent le dynamisme nécessaire à son développement qui révèle les fruits confits (abricot, prune, figue), la cardamome, le safran et la ciboulette.

HT : 87,79 € TTC : 105 €



Cognac Leyrat Fût Roux

Fins Bois - 42% / 70 cl

« A contre-courant, j'ai la conviction qu'assembler des eaux-de-vie issues d'un domaine d'exception confère au Cognac une typicité et une force remarquables. » Cette phrase résume parfaitement la passion qu'éprouve, Francis Abecassis, propriétaire des Cognac Leyrat, pour son terroir. Afin d'obtenir une oxydation ménagée et un meilleur ratio bois/alcool, cette version a vieillie exclusivement dans des fûts dits roux (usagés) de 350 et de 400 litres. D'une minéralité exacerbée, ce Fins Bois oscille entre modernité et tradition.

Edition limitée à 150 bouteilles
Une exclusivité LMDW

COULEUR : vieil or à reflets cuivrés.

NEZ : riche, concentré. Des notes de noyaux d'abricot, de vanille, de miel d'acacia et de citron vert lui procurent beaucoup d'allant. Que ce soit, la mangue, l'abricot ou les fleurs (iris, lavande), chacun de ses parfums révèle une parfaite maturité. Il se prolonge sur la terre humide et le sous-bois (mousse).

BOUCHE : à la fois ferme et tendre. Des fruits exotiques (kaki, goyave) font une brève apparition. Ils font place à des fruits à noyau (pêche, brugnnon) et à des notes minérales (argile). Elle se prolonge sur les fruits secs (datte, noix de cajou, pruneau) et le miel de bruyère. La fraise et la groseille viennent ajouter de la couleur.

FINALE : rugueuse, âpre. Empyreumatique (cèdre, pin), épicée (poivre) et végétale (trèfle), elle opte quant à elle pour des teintes marron (amande) et noire (chocolat). Elle devient au fur et à mesure plus lumineuse et ensoleillée. Le verre vide révèle un joli boisé (chêne merrain).

HT : 74,41 € TTC : 89 €



FINE SPIRITS

Whisky, Rhum et Cognac sont très certainement les plus grands spiritueux. Ils ne peuvent cependant à eux seuls définir et résumer l'incroyable diversité de l'univers des spiritueux fins. A de très rares exceptions, l'ensemble des peuples, des pays et des régions du monde produisent des spiritueux à partir des produits de leur terroir et selon leur référentiel gustatif, qu'il s'agisse de la tequila ou du mezcal au Mexique, des anisés du bassin méditerranéen, des liqueurs de fruits et de fleurs d'Europe ou bien de l'armagnac et du calvados. Modernes ou traditionnels, tous ces spiritueux fins méritent d'être découverts ou redécouverts sans préjugés, les dégustations à l'aveugle nous apprenant une certaine humilité et nous permettant d'apprécier ces innombrables trésors. Mettons à l'épreuve notre ouverture d'esprit avec un explorateur insatiable du monde des spiritueux toujours en quête d'alcools rares ou méconnus.

ALEXANDRE VINGTIER
RESPONSABLE DE LA SÉLECTION AU SEIN DE LA MAISON DU WHISKY

Il n’y a pas si longtemps, il fallait être particulièrement déterminé pour se constituer un véritable bar à cocktail chez soi, avec quelques dizaines de spiritueux. Certes on trouvait toutes sortes de crèmes et liqueurs de fruits ou encore du cognac, du calvados, du bourbon et tous types de whiskies ; mais il ne fallait pas chômer pour trouver des ingrédients plus spécifiques comme les liqueurs de melon ou de cumin, qui pourtant existent depuis très longtemps mais étaient peu importés et mal diffusés, même dans les bars. Constat identique pour les alcools blancs : le choix se limitait à quelques standards internationaux mais les très grandes marques de spiritueux, gin, vodka et tequila, n’étaient pas toutes disponibles et encore moins les qualités super premium.

A cela plusieurs causes. Tout d’abord les Français consomment avant tout les spiritueux chez eux, achetés dans les grandes surfaces. Le choix s’y fait donc sur les marques et les prix, dans des rayons où la place est chère. D’autre part, la France est l’héritière d’anciennes et diverses traditions de production, qu’il s’agisse d’anisé, de Cognac et de rhum agricole avant tout, mais aussi d’armagnac et de calvados, de liqueurs de fruits et d’eaux-de-vie de fruits et de plantes. L’univers des spiritueux français est donc déjà vaste et très qualitatif. Mais même dans les restaurants gastronomiques, le choix reste standard la plupart du temps et les cartes se démarquent avant tout par les vins. A cette époque, seuls les voyages ou les cocktails permettaient alors de rencontrer d’autres types de spiritueux.

Avec mon frère aîné, j’ai découvert dans les bars à l’étranger la diversité du monde des spiritueux. J’en suis littéralement tombé amoureux lorsque je suis parti en voyages d’études en Pologne. Là-bas, dans un supermarché, le rayon vodka est l’équivalent du rayon vin en France. J’étais avant tout intrigué par les vodkas claires, non aromatisées,

qu’elles soient issues de productions traditionnelles ou que ce soient des vodkas de luxe. C’est une formidable école du goût car la matière première y est parfaitement respectée : seigle, pomme de terre ou blé. Toutes ont des arômes, des saveurs, des textures sans oublier des tempérances particulières, c’est-à-dire la puissance, la longueur de l’arôme et la brûlure de l’alcool.

UNE BONNE WODKA SE DOIT D’ÊTRE AROMATIQUE, NON AQUEUSE ET AVOIR UNE TEMPÉRANCE AGRÉABLE, ELLE PEUT ACCOMPAGNER AISÉMENT DES PLATS.

Je suis ensuite parti dans les Balkans et j’y ai dégusté de nombreuses slivovitsas, tsuikas et autres rakijas vieillies aux plantes comme le basilic ou aux bourgeons de cassis. Une fois rentré en France, j’ai fait la rencontre d’un caviste qui m’a fait déguster des eaux-de-vie alsaciennes, aussi bien à la baie de houx qu’au pissenlit.

J’ai ainsi collectionné toutes sortes d’alcools pour me constituer une véritable spirithèque que je consultais pour déguster et réaliser des cocktails que nous goûtions entre amis, car les découvertes se doivent d’être partagées. Au-delà des sempiternels crème de cassis et curaçao bleu, on trouvait aussi bien du *Martini extra dry* que de l’alcool de riz. Je contemplais le design de la bouteille de gin *Bombay Sapphire* ou encore le côté pharmaceutique du flacon d’Angostura bitters et j’adorais débusquer des spécialités dont on ne trouvait les noms étranges que dans les livres de cocktails comme le *Kümmel* ou le *black Balsam* de Riga. La découverte du monde des cigares a été pour moi une autre révélation, en même temps, je me suis intéressé aux



Passionné de spiritueux en tout genre et de cocktails, Alexandre Vingtier est tombé amoureux des single malts écossais puis des whiskies japonais lors de dégustations au sein du club de La Maison du Whisky. Il sélectionne tout au long de l’année des fûts de whisky d’exception et recherche constamment de nouveaux spiritueux, rhum, tequila, gin, vodka ou encore cognac et calvados. Il a co-écrit le livre Whisky, l’Indispensable publié par Flammarion.

Date de naissance : 23 avril 1983 à Evreux, France
Etudes : Master Finance et Stratégie à Sciences Po
Nationalité : Française
Titre / Profession : Responsable de la sélection au sein de La Maison du Whisky
Devise : « la démocratie en matière de goût, c’est de faire de tous des aristocrates du goût » (inspiré de Kakuzo Okakura, Le livre du thé, 1906)

malts, tous deux requérant patience et concentration pour en apprécier toutes les nuances.

Par la suite, je suis devenu dégustateur « professionnel autodidacte » de whisky et de spiritueux fins car il n’existe pas de véritables formations équivalentes à celles d’œnologue et c’est bel et bien en forgeant que l’on devient forgeron. J’ai eu la chance de côtoyer des dizaines de producteurs et j’en ai contacté depuis beaucoup d’autres à travers le globe. A titre d’exemple, j’ai été particulièrement fasciné par les frères Ghosn, propriétaires de vignobles au Liban et producteurs de l’arak *El Massaya*. A la fin de la guerre au début des années 1990, ils ont voulu faire renaître le plus ancien des spiritueux, l’arak, en n’utilisant que les méthodes les plus traditionnelles. Ils ont ainsi fait fabriquer les derniers alambics à tête de Maure et fait revivre la fabrication d’amphores en terre cuite destinées au vieillissement des eaux-de-vie. Aussi ils n’utilisent que le cépage endémique obeidi dont le vin est distillé deux fois avant une troisième distillation de 24 heures chauffée au sarment de vigne durant laquelle est intégrée l’anis vert de Syrie. On pourrait aussi citer la folie de Capovilla qui distille à peu près tous les types de fruits qu’il déniche, c’est-à-dire des dizaines et des dizaines, comme sa « pere di mele » issue de poiriers dont il ne subsiste que quelques spécimen dans les Alpes, la passion de Ron Cooper pour le mezcal et sa ténacité pour arriver à se procurer quelques centaines de litres d’eau-de-vie d’agave distillée dans des alambics en argile ou encore l’enthousiasme d’Allison Evanow pour les vodkas bios et culinaires à la fois...

A MES YEUX, SEULE LA QUALITÉ PRIME.

Il faut donc d’abord connaître la diversité des produits et recevoir le plus d’échantillons possibles pour se faire une idée. Un travail parfois fastidieux mais indispensable avant

de rencontrer les meilleurs producteurs pour apprendre les techniques de dégustation et de service propres à un type de spiritueux pour en faire ressortir la quintessence et en apprécier toute l’authenticité et l’originalité. Evidemment une bonne connaissance des procédés d’élaboration et des définitions légales est plus qu’utile. Que faut-il retenir de tout cela ?

QUE LE MONDE DES SPIRITUEUX EST VASTE CERTES ET QU’IL EXISTE DE PLUS EN PLUS DE PERSONNES QUI DESTINENT LEUR VIE À LA CÉLÉBRATION DES SPIRITUEUX, QU’IL FAUT NE JAMAIS OUBLIER DE GARDER SON ESPRIT OUVERT SI L’ON VEUT DÉCOUVRIR, RECEVOIR ET VIVRE DE GRANDES EXPÉRIENCES.

On peut me taxer d’anthropomorphisme mais un spiritueux est un peu comme une personne, il ne faut jamais juger trop vite et lui laisser le temps de dévoiler sa personnalité, ses origines et les meilleures façons de l’apprécier, tant pour la pureté de sa jeunesse ou l’incroyable complexité et sagesse de son grand âge. En regardant le monde à travers le prisme des spiritueux, on apprend énormément sur l’histoire d’un peuple ou d’un pays, d’une région ou d’une île, ses traditions, son mode de vie, ses échanges avec l’extérieur et tout cela se concentre souvent dans le spiritueux que l’on déguste. Le commerce des spiritueux fins devrait être considéré comme faisant partie des échanges culturels, où tous les métissages sont possibles : calvados vieillis en fûts de vin de Xérès et tequila vieillie en fûts de Sauternes, cachaça s’inspirant des techniques des single



malts, liqueur française créée par un Américain, gin alliant épices indiennes à des fruits, fleurs et plantes de la Forêt Noire... La dégustation et la compréhension des spiritueux et des autres produits de bouche et senteurs font partie du champ d'étude des sciences humaines : économie, sociologie, anthropologie, histoire et même archéologie en sont les perspectives.

L'ODORAT EST NOTRE SENS LE PLUS PRIMAIRE ET PROBABLEMENT CELUI QUI NOUS RASSEMBLE LE PLUS MALGRÉ NOS DIFFÉRENCES, PEUT-ÊTRE PARCE QU'IL EST LE PLUS NEUTRE EN CE SENS OÙ NOUS RESSENTONS PLUTÔT QUE NOUS NE JUGEONS.

Dès lors, les spiritueux sont un élément d'un langage commun, et il n'est nullement besoin de ressentir l'effet de l'alcool pour les apprécier. De surcroît il n'existe pas de nez parfait, pouvant analyser toutes les senteurs, un mythe à la peau dure qui ne cache que le conformisme de certains. Il faut d'ailleurs écouter ses envies : les raisons qui nous poussent à découvrir sont bien irrationnelles parfois. Mezcal et sotol sonnent comme des noms magiques, l'abricot du Vésuve doit donner des eaux-de-vie uniques, les bouteilles de la liqueur *Saint-Germain* ou de la vodka *Mamont* habillent un bar, l'absinthe est une sorte de fruit défendu. L'Arbre de la connaissance a donné et continuera de donner bien des fruits !

Votre première expérience aromatique inoubliable : ayant grandi à la campagne, je pense que les odeurs de la ferme voisine ont beaucoup marqué ma prime jeunesse, notamment l'odeur du poulailler.

D'où vient votre passion pour les spiritueux et le goût en général ? Avec mon frère aîné, nous faisions des cocktails avec près d'une centaine de spiritueux différents et ma passion s'est développée après ma découverte du cigare et surtout de la vodka.

Comment avez-vous entraîné votre nez / palais ? La curiosité avant tout, l'ouverture d'esprit, dans un certain sens goûté à tout, même les produits les plus basiques mais aussi les plus rares. L'idéal dans les spiritueux est de se concentrer sur une catégorie en particulier et de progresser par comparaison, en dégustant plusieurs produits simultanément et dans différentes conditions.

Combien de whiskies avez-vous dégusté ? Combien dans les 12 derniers mois ? Des autres spiritueux, bières, vins ? Entre 5 et 10 000 whiskies différents dégustés. Des centaines de gin, vodka, rhum, liqueurs, cognac, armagnac, calvados, bières... dégustés pur, en long drink ou cocktail.

Taille de votre cave / bar à la maison ? Environ une centaine de bouteilles avec une majorité de whiskies japonais et quelques tequila et mezcal 100% agave, ainsi que des centaines et des centaines d'échantillons en tous genres. Aucun vin.

Quelles sont les tendances à votre avis dans le marché des spiritueux ? De plus en plus de jeunes malts très bien distillés et vieillis en provenance du monde entier, Ecosse, Japon et Inde, parfois bien meilleur que les vieux millésimes des années 70/80, pour parler whisky. Une forte progression des rhums bruns étrangers très certainement, de la tequila 100% agave et des grands spiritueux français je l'espère et en règle générale une multiplication des références de spiritueux à la fois pour l'univers du cocktail et également un développe-

ment du sur-mesure, des micro cuvées, véritable haute couture du goût.

Quelle est votre définition d'un grand whisky ou spiritueux ? Un grand spiritueux que je déguste seul ou avec un expert doit m'apprendre quelque chose de la culture dont il provient ou me dévoiler une nouvelle facette de ma passion car il me dépasse et m'incite donc à découvrir de nouveaux arômes. Immenses sont aussi ceux que l'on peut aisément faire découvrir ou partager avec ses amis, experts ou novices en spiritueux.

Quels sont les livres ou les personnes qui vous ont influencé / inspiré le plus ? Le guide des alcools de Raymond Dumay (1973)

Quelles sont vos autres passions ? Cocktails, Voyages, Arts Picturaux

Meilleur restaurant en 2010 : Guilo Guilo à Paris, cuisine japonaise (chef : Eiichi Edakuni, Kyoto)

Meilleur bar en 2010 : Experimental Cocktail Club, Paris (pour la créativité et le sur-mesure des chefs barmen : Carina Soto Velasquez / Michael Mas) & Artesian Bar du Langham Hotel, Londres (pour l'accueil et l'excellence du chef barman : Alex Kratena)

Votre meilleure expérience gustative en 2010 : La dégustation de dizaines d'eaux-de-vie de fruits de grappa toutes plus rares et délicieuses les unes que les autres chez Vittorio Capovilla : une véritable Académie du fruit, et les cocktails de Stephan Hinz, vainqueur du Trophée G'Vine Gin Connoisseur 2010.

Quels sont les endroits, restaurants, bars, que vous souhaiteriez voir cette année ? Le nouveau bar de l'hôtel Royal Monceau à Paris et la distillerie Rockland au Sri Lanka pour y sélectionner un très vieux fût d'Arrack normalement réservé à la famille propriétaire... et des distilleries de rhum en Amérique Latine et des fabriques de saké au Japon !



LIQUEUR

St-Germain

Délice de Sureau - 20% / 70 cl

Elaborée à partir de fleurs de sureau sauvages cueillies manuellement dès leur éclosion à la fin du printemps dans les Alpes françaises, St-Germain est une création du distillateur américain Robert Cooper. Présente de bout en bout, la fleur de sureau ne se contente pas de jouer les premiers rôles, elle met en valeur toute une kyrielle d'arômes et de saveurs qui procurent beaucoup de contrastes à cette liqueur envoûtante.

COULEUR : jaune à reflets verts.

NEZ : fin, élégant. Particulièrement fruité (mangue, passion), il évolue sur les agrumes (pamplemousse rose), la menthe verte et le tilleul. Puis, l'actrice principale entre en scène : la fleur de sureau accompagnée de fruits rouges (myrtille, fraise des bois).

BOUCHE : délicieusement onctueuse. Cette fois, la fleur de sureau occupe le devant de la scène. Les agrumes (citron) et les fruits exotiques (ananas, lychee) se retrouvent en arrière plan. Chaque saveur est devenue plus sirupeuse. Elle se prolonge sur des notes de chocolat noir et d'orange juteuse.

FINALE : longue, elle rappelle d'autres liqueurs (pêche de vigne, crème de cassis). Puis, des fleurs capiteuses (pivoine, lavande) précèdent des notes de noisette, de lait de coco et de fruit de la passion. Intense, le verre vide est un subtil mélange de fruits à chair blanche (pêche, poire) et de laitages (yaourt aux fruits exotiques).

HT : 30,10 € TTC : 36 €

CALVADOS

Calvados Connection 1991

Pays d’Auge AOC - 47% / 70cl

A l'aération, ce millésime 1991 révèle toute la puissance des Calvados du Pays d'Auge. Il en possède également le caractère salin. Rappelant un thé bleu-vert de Taïwan (Chang Chun) avec ses notes finement herbacées et fruitées, chaque étape de la dégustation révèle la pomme dans tous ses états. Juteuse au nez, florale en bouche et pâtissière en finale.

COULEUR : cuivre orangé.

NEZ : voluptueux, aérien. La gelée de pomme est recouverte de fleur de sel de Guérande. Puis, des pommes juteuses sont tendrement épicées (gingembre frais, cannelle). Frais, il restitue le pétillant du cidre qui lui a donné naissance et évolue sur la paille, les fleurs capiteuses (chèvrefeuille, lys) et le clou de girofle.

BOUCHE : fine, suave. D'emblée, elle évoque les pommiers en fleurs. La rose ancienne et la jacinthe précisent son caractère floral alors que les fruits secs (amande, noix), le chocolat et le tabac la font évoluer vers un registre plus « terroir ». Elle devient au fur et à mesure végétale et herbacée.

FINALE : longue, gourmande, les pommes juteuses ont servi à la préparation de la savoureuse tarte aux pommes qu'elle nous propose. Pâtissière, elle s'égrène comme une pâte brisée et se prolonge sur le miel d'acacia, la gelée de coing et les épices (cannelle, coriandre).

HT : 79,43 € TTC : 95 €

6 ans Pays d'Auge - HT : 37,63 € TTC : 45 €
5 ans - HT : 25,08 € TTC : 30 €



CALVADOS

Christian Drouin 1990

Pays d’Auge - 42% / 70 cl

Ne dit on pas que 20 ans, c'est le plus bel âge ! Cette version millésimée le proclame haut et fort. Revendiquant avec fierté ses origines normandes, elle oscille entre la pomme mûre et la compote de pommes. Autrement dit, entre gourmandise et... gourmandise. Elle appelle les autres spécialités culinaires de cette région et donne envie de partir à la découverte du bocage.

COULEUR : topaze à reflets verdâtres.

NEZ : profond, complexe. Le bois précieux, la cire d'abeille et les abricots confits constituent une approche particulièrement séduisante. Il évolue sur la pomme mûre. Les fleurs capiteuses (chèvrefeuille, lys) et les fruits secs (datte, châtaigne) accentuent son caractère oxydatif.

BOUCHE : riche et douce à la fois. La suie, les épices (poivre noir, girofle), la réglisse noire et les fruits secs (amande, noix) lui procurent beaucoup de dynamisme. Dans le même temps, des notes de gelée de pomme, de fleurs (pétales de rose), de miel de bruyère et de safran ajoutent de la noblesse et de la suavité.

FINALE : longue, tendre. Finement boisée et vanillée, elle oscille entre la gelée de pomme et les pommes caramélisées. Quelques fruits confits (prune, mirabelle) lui confèrent plus de complexité. Si la rétro olfaction révèle les fruits compotés, du verre vide surgit une pomme mûre et croquante.

HT : 69,40 € TTC : 83 €

Retrouvez toute la gamme Christian Drouin sur www.finespirits.fr



ARMAGNAC

Clos Martin 1968 Domaine Moreau

Armagnac Ténarèze - 45,5% / 70 cl

Avec le Bas-Armagnac, la Ténarèze est l'autre grande appellation de l'Armagnac. Majoritairement argilo-calcaire, ce terroir permet la production d'eaux- de-vie corsées aux parfums de violette. Cette vénérable version, issue d'un terroir unique, possède au centuple et de manière saisissante, toutes les qualités qui font la réputation des Armagnacs Ténarèze, notamment un caractère terrien et paysan ainsi que les fameuses notes florales propres à ce terroir.

COULEUR : cuivre orangé à reflets verdâtres.

NEZ : fin, délicat. Le premier nez est incroyablement complexe (orange, chocolat, vanille, herbes sèches, sel). Il évolue sur les fruits mûrs (myrtille, cerise, raisin), confits (abricot, amande) et sur les épices (muscade, cannelle). Son caractère oxydatif rappelle un vénérable vin blanc sec. Maritime, citronnée, elle est également balsamique (pin, landes).

BOUCHE : aérienne, élégante. Elle évoque des raisins séchés très concentrés en sucres. En même temps, sa sécheresse peut se comparer à un rare xérès palo cortado. Saline, elle est minérale à souhait et se prolonge sur la résine de pin, la gousse de vanille et la truffe blanche.

FINALE : longue, interminable. Sa texture est sableuse. Elle dispense une liqueur extrêmement rafraîchissante et parfumée de fleurs blanches (lilas, muguet) et capiteuses (violette, pétale de rose). La rétro olfaction met en valeur des notes de havane et de terre humide.

HT : 104,52 € TTC : 125 €

1986 Folle Blanche - HT : 41,81 € TTC : 50 €
15 ans XO Folle Blanche - HT : 33,44 € TTC : 40 €



ARMAGNAC

Château de Bordeneuve 1999

Bas-Armagnac - 49% / 70 cl

Propriété de la famille Guasch, le Château de Bordeneuve est situé à Maignan sur Eauze, la capitale du Bas-Armagnac. Son magnifique terroir, constitué de sables fauves et de boulbènes (argile dure truffée) est planté d'Ugni Blanc (80%) et de Baco (20%). Bouqueté et particulièrement fin ce millésime 1999, au charme particulier, est rempli de paradoxes. Un instant, il fait preuve de fraîcheur, l'instant d'après il devient capiteux. De même, sa palette chromatique va de l'incolore (eau de vie de mirabelle) à l'ambre le plus soutenu (raisin de Corinthe).

COULEUR : cuivre orangé à reflets verdâtres.

NEZ : vif, nerveux. Boisé-vanillé, il révèle dans un premier temps les baies de genièvre, le clou de girofle et le quinoa. Il évolue sur le sous-bois (mousse, lichen), le miel d'acacia, les fruits confits (abricot, figue) et les agrumes (citron vert).

BOUCHE : fine, équilibrée. Des fruits mûrs (mirabelle, reine-claude) côtoient des fruits secs (raisin de Corinthe, amande). Le milieu de bouche est salin et légèrement oxydatif (eau de vie de mirabelle). Elle se prolonge sur des notes de basilic et de coriandre. Elle alterne des moments de grande maturité et d'autres beaucoup plus juvéniles.

FINALE : tendre, nette. Capiteuse (vétiver, chèvrefeuille, géranium), elle est également fruitée (fraise, groseille). Elle devient de plus en plus juteuse (raisin, melon), doucement épicée (cardamome, muscade) et balsamique (tilleul, eucalyptus).

HT : 45,99 € TTC : 55 €

1988 Domaine de Grand Lassis - HT : 62,71 € TTC : 75 €
1973 Domaine de Lagardenne - HT : 125,42 € TTC : 150 €



TEQUILA

Ocho Extra Anejo 2007

Tequila 100% agave - 40% / 70 cl

Depuis trois générations, la famille Camarena distille de la Tequila. Cette version est issue du terroir « El Vergel », le verger, situé à 2000 mètres d'altitude dans une région surnommée « The Highlands of Jalisco ». Vieillie en fûts de chêne américain et français, ayant été utilisés entre cinq et six fois afin d'éviter tout boisé, elle se révèle particulièrement concentrée et nécessite beaucoup d'aération pour donner libre cours à son caractère exacerbé et extrême.

COULEUR : jaune or à reflets verts.

NEZ : fin, riche. Délicatement vanillé, il se montre remarquablement fruité (poire, prune). Il évolue sur des notes d'olive verte. Au fur et à mesure, le sel vient se déposer sur des fruits devenus secs (amande, datte). Quelques épices arrivent en point d'orgue (poivre gris, girofle).

BOUCHE : ample, concentrée. L'agave est d'une minéralité à fleur de peau (argile, tuffeau). Le sel est son corollaire. Le milieu de bouche est plein d'exotisme (citron vert, passion). Des saveurs anisées et mentholées lui procurent beaucoup de fraîcheur. Une petite note de goudron a fait son apparition.

FINALE : longue, caressante. Finement tannique (zestes d'agrumes), son amertume est revigorante (racine de gentiane, verveine). Elle se prolonge sur le toffee, les raisins secs et sur des notes pâtisseries (brioche). En rétro olfaction, l'agave est révélée avec une précision inouïe, elle est enrobée par du sel et du foin coupé.

HT : 76,92 € TTC : 92 €

Siete Leguas Reposado - HT : 35,95 € TTC : 43 €
Arette Blanco - HT : 28,01 € TTC : 33,50 €



MEZCAL

Del Maguey Pechuga

Single Village Mezcal - 49% / 70 cl

Elaborés à partir d'agave espadin bio dont les cœurs sont cuits à même le sol pendant plusieurs jours puis broyés à l'aide d'un moulin actionné par un mulet, les mezcal Del Maguey sont distillés dans des petits alambics en cuivre et en argile. Cette rarissime version, 650 litres par an, a été distillée une troisième fois avec du riz blanc, des fruits locaux (ananas, pomme...) tandis qu'un blanc de poulet (pechuga) était suspendu dans l'alambic. D'une extrême finesse d'expression, le verre vide réinvente à lui seul l'univers du Mezcal.

COULEUR : incolore.

NEZ : riche, onctueux. A la manière d'un vin liquoreux, il dispense à la fois des agrumes (pamplemousse, citron) et des fruits mûrs (poire, prune) et exotiques (ananas). Il évolue sur les épices (anis étoilé) et sur le camphre. Ce caractère médicinal est accentué par des notes d'huile de ricin.

BOUCHE : à la fois ronde et nerveuse. Les fruits frais (raisin, groseille à maquereau) sont dynamisés par des notes d'agave pure. Son caractère « bio » transpire à travers le croquant de ses fruits. Elle évolue sur les plantes aromatiques (marjolaine, thym, sarriette). L'agave qui fait la queue de paon vient recouvrir une seconde fois la palette gustative.

FINALE : longue, interminable. L'agave est cette fois en arrière plan, le sel a fait son apparition, les fruits se sont confits (abricot, figue, datte). Délicatement fumée, elle fait preuve de beaucoup de minéralité (lave, schiste). Le verre vide révèle la camomille et la menthe blanche.

HT : 137,96 € TTC : 165 €

Del Maguey Tobala 100% - HT : 87,79 € TTC : 105 €
Del Maguey Chichicapa - HT : 60,20 € TTC : 72 €

VODKA

Fair Premium

40% / 70 cl

Produite à partir de graine de quinoa, plante déjà cultivée par les Incas il y a de cela 5 000 ans cette vodka certifiée bio respecte les standards internationaux du commerce équitable. Elle est née d'un travail de recherche simultanée entre plusieurs distillateurs français et 1200 agriculteurs boliviens regroupés au sein de la coopérative « Anapqui ». Le quinoa utilisé pour son élaboration est certifié issu de l'agriculture biologique. Du blé de Beauce, également bio, lui est adjoint donnant ainsi naissance à une vodka riche, complexe qui possède plusieurs niveaux de dégustation.

COULEUR : incolore.

NEZ : fin, onctueux. 1^{ER} NEZ ÉPICÉ : du gingembre, du cumin et de la cannelle. 2^{EME} NEZ MINÉRAL : des cendres, du caoutchouc et du bitume. Il évolue avec douceur sur les fruits secs (amande, noisette), le café et sur les plantes aromatiques (sauge, citronnelle).

BOUCHE : ferme, vive. Pleine de dynamisme avec ses notes de gingembre frais et de racine de gentiane, elle devient un court instant végétale (tabac). Peu après, les fruits prennent possession du palais, parmi lesquels : des agrumes (mandarine, citron), des fruits rouges (framboise) et des fruits exotiques (kiwi, lychee).

FINALE : chaleureuse, longue. Salée, elle se révèle également crémeuse (lait d'amande). Elle rappelle un calisson d'Aix. Les épices (badiane, baies rouges, coriandre) forment avec la fève de cacao, une transition pleine de fermeté. Les céréales prennent peu à peu le dessus. Le verre vide revient sur le gingembre frais et la cannelle.

HT : 30,10 € TTC : 36 €

Orkisz - HT : 37,63 € TTC : 45 €
Square One - HT : 32,61 € TTC : 39 €
Mamont - HT : 35,12 € TTC : 42 €



Monkey 47 Schwarzwald dry gin

47% / 50 cl

En 2008, Christophe Keller, Alexander et Jurgen Stein créent la distillerie Black Forest avec l'intention de produire le meilleur gin au monde. Celui-ci est composé de 47 ingrédients parmi lesquels, de la casse, de l'hibiscus, du jonc odorant, du jasmin, de la monarde, de la canneberge, du pomélo, de la verveine, du sureau, de l'épicéa... Baptisé Monkey 47 en hommage au Commandant britannique Montgomery, lui-même producteur de gin en Forêt Noire dans les années 50, il est élaboré par micro cuvées (1250 litres) et distillé dans des petits alambics chauffés à la vapeur.

COULEUR : incolore.

NEZ : élégant, original. Il se révèle tout d'abord intensément fruité (mandarine sucrée, groseille blanche, cassis, ailles). Puis, il devient épicé (cardamome, muscade, genièvre), floral (chèvrefeuille, iris) et végétal (basilic, persil). Le bourgeon de cassis, les baies roses et les fruits à noyau (abricot, pêche) sont une synthèse épatante de son caractère fruité, floral et épicé.

BOUCHE : élégante, elle s'inscrit dans le prolongement du nez avant de devenir laiteuse (fromage blanc) et sirupeuse (orgeat). Le milieu de bouche est réglissé et épicé (cumin, cannelle). Elle gagne en onctuosité (noix de cajou, noisette fraîche). Longtemps après, des fruits rouges refont leur apparition (framboise, fraise).

FINALE : longue, toujours aussi élégante. Des notes de marmelade côtoient des baies de genièvre et du poivre blanc. Puis, elle nous emmène à travers les sous-bois (mousse, champignons). La rétro olfaction dévoile des fruits (orange, pêche, abricot), de la fleur d'oranger et des tomates pleines de jus.

HT : 36,79 € TTC : 44 €

N°3 - HT : 36,79 € TTC : 44 €
Citadelle Reserve - HT : 27,59 € TTC : 33 €
Geranium - HT : 28,43 € TTC : 34 €



GIN

CRÈMES DE FRUITS

Cassis de la Saintonge Boisée

Crème de cassis - 20% / 50 cl

Viticulteurs en Saintonge depuis plus de deux siècles, la famille Merlet installa son premier alambic à Saint-Sauvant vers 1850. En 1970, la plantation de pieds de cassis autour de la distillerie marqua le début de la création d'une gamme complète de crèmes de fruits unanimement reconnue. Plus concrètement, il s'agit d'une macération maîtrisée de baies de cassis dans un alcool surfin qui produit un jus riche et très fruité. A cette « infusion alcoolisée » très acide on ajoute du sucre pour élaborer cette intense Crème de Cassis de la Saintonge boisée.

COULEUR : violette, presque noire.

NEZ : ample, puissant. La baie de cassis est restituée de façon magistrale. Elle a pour support un matériel végétal magnifique (feuille de menthe, coriandre). Evoquant la gelée de cassis, il évolue sur des notes d'infusion (thé noir) et d'eucalyptus.

BOUCHE : fine et d'une concentration en fruits remarquable, elle n'est à aucun moment sucrée, seulement fruitée. Elle s'affine et côtoie d'autres fruits rouges (framboise, mûre). Balsamique (résine, cyprée) et légèrement épicée elle est tenue par une acidité d'une grande fraîcheur (cannelle).

FINALE : d'une longueur impressionnante, elle nous transporte devant les cassissiers. Des odeurs herbacées et terreuses montent du sol. La peau des fruits est épaisse, leur odeur voluptueuse et leur goût légèrement acide, autant de signes avant-coureurs d'une récolte à parfaite maturité.

HT : 11,29 € TTC : 13,50 €

Pêche de Vigne - HT : 13,38 € TTC : 16 €
Poire Williams - HT : 10,87 € TTC : 13 €

EAUX-DE-VIE

Albicocche del Vesuvio

Eau-de-vie d'abricot - 49% / 50 cl

Après s'être exercé pendant 10 ans à la distillation d'eau-de-vie de fruits en tant qu'amateur, Gianni Vittorio Capovilla a franchi le pas en créant sa distillerie à Rosà dans le Veneto. En plus de son eau-de-vie à base d'abricot du Vésuve absolument exceptionnelle, il distille de la poire william, de la griotte, de la pêche de vigne, de la cerise sauvage, de la mûre sauvage, du cassis et quelques grappas. A titre d'exemple, pour obtenir 50 cl de son eau-de-vie de cerise sauvage, considérée comme la meilleure au monde, il utilise 30 000 fruits. Du grand art.

COULEUR : incolore.

NEZ : ample, complexe. L'abricot dans tous ses états, mûr, en confiture, sous forme de tarte. La qualité du fruit est tout simplement exceptionnelle. Minéral (lave, manganèse), il évoque les braises. Ponctué d'épices douces, il est tempéré par du coulis d'abricot, des fruits exotiques (mangue, goyave) et de la réglisse verte.

BOUCHE : à la fois ferme et tendre, derrière ses tannins enrobés, on croque l'abricot à pleines dents. Herbacée, c'est avec beaucoup de fraîcheur qu'elle nous fait entrevoir une nature luxuriante. Le milieu de bouche est floral (pivoine, freesia) et légèrement terreux. Elle se prolonge avec délicatesse sur des notes de safran et de réglisse noire. Les fruits (abricot, pêche abricotée) sont toujours aussi présents.

FINALE : longue, rugueuse. Elle restitue l'abricot mûr de manière sublimée, ce qui ne l'empêche pas de flirter avec des agrumes (bergamote, citron vert). Forcée dans l'acier le plus dur, sa minéralité ne se dément pas. Elle ne cesse de gagner en concentration. La rétro olfaction évoque un yaourt aux fruits (abricot bien sûr mais aussi, fraise et groseille).

HT : 66,05 € TTC : 79 €

Retrouvez toute la gamme des eaux-de-vie de fruits Capovilla sur www.finespirits.fr



BITTERS

Cocktail Bitters & Cordial

Les cocktail bitters sont des concentrés aromatiques à base de divers spiritueux (rhum, bourbon...) dans lesquels ont macéré des épices, des fruits et des plantes, au goût amer et aux degrés très variables en fonction des recettes. Les cocktail bitters, comme leurs noms l'indiquent, servent à donner plus d'équilibre et de complexité à un cocktail en ajoutant quelques gouttes amères. Ils ne sont donc pas faits pour être consommés purs mais uniquement en long drink, 2cl avec du Tonic Water par exemple. On en trouve de plus en plus de variétés nouvelles, avec différents fruits, plantes ou épices mais également des créations de classiques, inventés il y a plus d'un siècle pour les premiers cocktails.

Fondée en 1863 dans l'Etat de New York, la maison Fee Brothers propose une gamme complète de bitters, à l'orange, à la rhubarbe, au pamplemousse... et même une version vieillie en fûts ayant contenu un Tennessee Whiskey.

Les bitters artisanaux de la société écossaise Boker's créé par Dr Adam Elmegirab sont quant à eux des exhausteurs de goûts d'une grande complexité. Citons notamment le Dandelion & Burdock qui fait référence à une boisson traditionnelle anglaise dont les origines remontent au 13^e siècle et qui aurait été créée par Saint Thomas d'Aquin.

Autre gamme composée de six expressions, cardamome, céleri, chocolat, lavande, orange et pamplemousse, celle produite par Miles Thomas, barman de Seattle baptisée Scrappy's.

Autre exhausteur de goût, mais cette fois-ci non alcoolisé, le cordial est un sirop à faible densité de sucres, permettant de révéler l'acidité des fruits et le caractère miellé des fleurs qui le composent. Il agit comme un liant entre les différents éléments du cocktail. Composés de sirops artisanaux et naturels, les cordiaux Bottle Green sont très prisés des barman et des professionnels de la mixologie. Ils permettent également de réaliser soi-même ses propres eaux aromatisées. Citons notamment les qualités : gingembre-citronnelle, citron, fleurs de sureau, fraise-fleurs de sureau.

Retrouvez toutes les gammes de Bitters et de Cordial sur www.finespirits.fr



AUTRES SPÉCIALITÉS

Spécialités

Sous le terme spécialités, on trouve généralement toutes sortes de spiritueux « inclassables » ou plutôt « hors normes ». Ils ont pour dénominateurs communs d'être des spécialités nationales ou régionales : chacun de ces spiritueux est en quelque sorte une synthèse héritée d'une tradition gastronomique plus ou moins longue et riche.

L'arrack du Sri Lanka est ainsi l'un des plus vieux spiritueux au monde, décrit par Marco Polo au 13^e siècle à son retour de Chine en bateau : sa base est la sève de fleur de cocotier. La sève est récoltée traditionnellement par les « toddy tappers », des hommes qui montent aux cocotiers afin de récupérer le précieux liquide. Ceylon Arrack est produit par Rockland Distilleries, une société pionnière dans la production d'arrack de très haute qualité depuis 1924. A consommé sur glace ou allongé avec un soda Fever Tree Ginger Ale à la mode sri lankaise.

Fondée en 1813, la maison Noilly Prat située à Marseillan dans l'Hérault propose en plus de son vermouth dry, deux versions beaucoup plus confidentielles élaborées à partir de picpoul et de clairette (cépages blanc du sud de la France) : le Noilly Prat Rouge dans lequel ont macéré vingt cinq épices, fruits, herbes et plantes (muscade, coriandre, centaurée, camomille, écorce d'orange...) et le Noilly Prat Ambré riche de plus de cinquante ingrédients.

Lancée en 2007, La Fée XS Française, élaborée à base d'alcool de vin français et de spiritueux aux plantes d'absinthe, est distillée dans des alambics datant de 1870. Récompensée d'une médaille d'argent la même année aux Absinthiales de Pontarlier, ville où elle est produite, elle révèle d'intenses notes de pin et d'agrumes. La gamme est composée également de La Fée Parisienne et de La Fée Suisse.

Ceylon Arrack - HT : 24,67 € TTC : 29,50 €
La Fée XS - HT : 57,69 € TTC : 69 €
Noilly Prat Rouge - HT : 14,63 € TTC : 17,50 €
Noilly Prat Ambré - HT : 15,89 € TTC : 19 €





GOURMETS

Depuis quelques années, nous assistons à une effervescence sans pareille du monde des spiritueux et également de celui de la mixologie, à la fois art, science du cocktail et du service des spiritueux. En effet, il y a bien des façons de combiner les saveurs des spiritueux, même dans des domaines aussi inattendus que celui de la boucherie. S'il y a bien une chose que les amateurs de spiritueux partagent, c'est leur esprit de découverte et de compréhension des produits d'exception. Nombre d'entre eux s'adonnent avec gourmandise à la découverte des thés, cafés, chocolats et autres produits de bouche. Fruit d'un travail méticuleux de recherche et de création, tous ces produits procurent beaucoup de sensations et d'émotions. Essayons de mieux comprendre cette attraction à la fois naturelle et parfois indéfinissable pour ces péchés mignons avec un épcurien artisan constamment à la recherche de nouvelles senteurs et approches de consommation de ces produits nobles.

JOHN GLASER WHISKYMAKER
FONDATEUR DE LA SOCIÉTÉ COMPASS BOX WHISKY

Il faut faire une distinction très claire entre approche artisanale et approche industrielle. Ce sont deux visions des choses totalement différentes qui existent dans le monde du whisky et plus généralement dans celui des produits de bouche. L'une n'est pas nécessairement meilleure que l'autre – l'industrie a besoin des deux – mais il ne faut pas se méprendre lorsqu'un produit industriel est présenté comme étant artisanal, ce n'est jamais qu'une inspiration. Il faut donc bien définir le terme d'artisanat, en revenir à l'éthos de l'artisan. Il s'agit peut-être d'une approche très américaine mais nous prenons un sujet, l'observons telle une création, et nous essayons de trouver une meilleure façon de le faire, avec respect pour cet objet, en cherchant à l'améliorer simplement par volonté et non pour gagner davantage d'argent. C'est la définition même de l'approche artisanale, ce que l'on produit avec une maîtrise manuelle, intellectuelle et créative.

LE VÉRITABLE ARTISAN EST CELUI QUI
UTILISE TOUTES LES COMPÉTENCES
TECHNIQUES EN AYANT UNE VISION
GLOBALE DE TOUTES LES ÉTAPES DE
LA CRÉATION DE SON PRODUIT DANS
LE BUT DE CRÉER QUELQUE CHOSE
QUI CONVIENT À SA VISION INITIALE.

Il n'y a pas nécessairement de formation académique, un programme d'apprentissage bien défini pour tous les domaines ; cela permet de faire le parallèle avec les artistes : il n'est nullement besoin d'avoir autre chose qu'une vision pour créer de grandes œuvres exposées dans tous les musées et ainsi devenir célèbre sans l'aide d'un maître ou d'une école. Je pense que cela s'applique également au monde du vin, du whisky et des produits gastronomiques.

C'est d'ailleurs dans le monde du vin que l'on peut puiser le plus d'inspiration. D'une part, on trouve des personnes comme Robert Mondavi qui ont lancé un nouveau type de viticulture en se servant des technologies œnologiques les plus modernes. D'autre part, on trouve Randal Grahm, l'un des instigateurs de la biodynamie et de la notion de terroir en Californie, qui a créé tout un univers fantasmagorique autour de ses produits, aussi bien sur ses étiquettes que son site web. Et comment ne pas citer Bill Harlan qui mène une véritable quête de l'excellence : il s'est donné pour objectif de produire le plus grand vin qui puisse être avec les moyens humains et financiers dont il dispose, en traitant chaque étape avec le plus grand soin imaginable. Un désir de donner le meilleur de soi pour trouver quelque chose d'unique et de nouveau : ce que j'appelle l'idée du « waow ». On ne peut pas toujours y arriver, parfois on produit finalement quelque chose de plutôt ordinaire malgré tous les efforts fournis, ou quelque chose de bien mais pas génial, vraiment sympa mais pas assez distinctif... même pour les dégustateurs chevronnés il est parfois difficile de savoir réellement ce qui est bon ou mauvais.

MAIS ON TROUVE DES PRODUITS
« WAOW » AUSSI BIEN DANS LE
WHISKY, QUE DANS LE THÉ, LE
CAFÉ OU LE FROMAGE.

Il est intéressant de discuter de la notion d'artisanat car ce terme est suremployé par les équipes marketing des industriels. Ces gens n'hésitent pas à dire par exemple que tel whisky est fabriqué artisanalement alors que la production de la distillerie est commandée par un ordinateur, que la durée de la fermentation a été raccourcie ou encore que les levures ont été changées pour obtenir un meilleur rende-



John Glaser est le fondateur de la société Compass Box Whisky. Il est l'un des maîtres assembleurs les plus doués de sa génération. Cet artisan accumule les récompenses pour ses nombreuses innovations et la modernité de ses whiskies. Il a notamment largement contribué à redonner ses lettres de noblesse à l'art de l'assemblage. Cet épicurien, curieux de tout, est également l'un des pionniers en matière d'accords whisky et gastronomie.

Date de naissance : 31 décembre 1963
Lieu de naissance : Michigan, USA
Nationalité : Américain
Etudes : Licence de littérature anglaise et un MBA
Titre / Profession : Whiskymaker, fondateur de la société Compass Box Whisky
Devise : « Share & Enjoy » (Partager et Apprécier)

ment alcoolique. Ces whiskies ont été fabriqués avec une claire définition des coûts de production : les appeler artisanaux ou issus d'une approche artisanale est un véritable mensonge. Le véritable artisan ne cherche qu'à s'améliorer parce que telle est sa démarche, sa volonté, son éthos ; et non pas à reproduire la même chose d'une année sur l'autre, avec un coût moindre. Ce qui est la définition même de l'approche industrielle d'une société.

Certes dans tous les cas on doit faire du business, packager, vendre et promouvoir sa production ; c'est le principe premier et fondamental du commerce, quel que soit son éthos. Même si on travaille seul, le simple fait de raconter son histoire à un client ou à un journaliste est déjà du marketing. L'essentiel est que certaines histoires donnent plus envie aux gens de les raconter à d'autres personnes parce qu'elles stimulent davantage leur imaginaire. C'est un peu comme une bonne blague qui se répand très vite. Aussi faut-il être attentif à ce que l'on nous raconte, car des produits finalement banaux ou classiques se vendent très bien uniquement grâce à leur histoire. Mais qui peut bien croire qu'une maison fabrique le même produit depuis cent ans ? Il y a toutes sortes de mensonges « marketing ». On en revient à la véritable définition de l'artisanat : modernité et authenticité en sont les deux éléments indissociables. Cela peut paraître étrange à dire mais la tradition évolue, l'emploi de techniques modernes permet justement de maintenir la pertinence de produits traditionnels et artisanaux.

Prenons pour exemple de tradition en constante évolution : la mixologie, l'art du cocktail, qui, en bien des façons, ressemble à la cuisine ou à la viticulture. Cela consiste à chercher à créer, grâce à divers produits bruts et à travers différentes techniques, des produits à la fois complexes, équilibrés et riches en saveurs et arômes.

LA FINALITÉ EST SIMPLE : ÉLABORER
QUELQUE CHOSE QUI NOUS FASSE
REVENIR À NOTRE VERRE.

Depuis une dizaine d'années à New York et à Londres, plus récemment à Paris et dans d'autres villes, la mixologie s'est élevée à un niveau comparable à celui de la cuisine des plus grands chefs. En matière de cocktails, tous les créateurs s'inspirent non seulement du passé pour regarder ce qui marchait et marche encore, ils se servent également des résultats des recherches scientifiques pour comprendre comment et pourquoi ces accords fonctionnent justement. Leur perfectionnisme les amène même à rechercher les fruits les plus frais, les thés les plus fins, les épices les plus surprenantes... Si l'on comprend cette science, cela ouvrira de nouvelles possibilités...

Aussi, faut-il être très attentif sur la façon dont est produit un whisky ou un vin. Il n'est pas pour autant nécessaire de présenter ces produits de manière trop rigoureuse ou trop austère. Etant américain, je trouve que j'ai une approche plus libérale dans ma manière de promouvoir et déguster mes whiskies, pourtant bien écossais. Souvent les gens ont un cadre bien défini dans leur tête et ont bien du mal à en sortir. Mais le véritable point central, c'est de véritablement profiter du moment de dégustation et non de respecter des codes. En été, lorsqu'il fait 40° C, il est impossible de déguster un whisky sans glace : doit-on alors se priver de whisky même si l'on en a envie ? Evidemment ce ne sont pas des conditions idéales de dégustation mais le plaisir sera tout de même au rendez-vous. Et l'artisan derrière ce produit a travaillé suffisamment sérieusement pour vous procurer ce plaisir dans une ambiance décontractée. On peut aller plus loin encore. Lorsque je travaille avec des chefs, je leur recommande de ne pas juste créer un accord



avec le whisky, mais bel et bien de le façonner et de l’altérer pour créer un accord encore plus intéressant. Ainsi peut-on jouer avec les verres et leurs formes, qui vont donner une impression particulière aux convives : un verre à shot si le whisky doit être consommé rapidement et un verre à vin pour les inviter à prendre leur temps. La dilution est aussi possible, un tiers voire deux tiers d’eau, et pas n’importe quelle eau, plate ou gazeuse. Enfin vient la question de la température de service... pendant longtemps j’appréciais mes whiskies servis sur glace et allongés d’eau gazeuse, mais peut-être était-ce seulement une mode ! Certains goûts ne créent pas assez de momentum ou n’ont pas ce je ne sais quoi qui peut en faire des classiques, et on ne les goûte que deux ou trois fois.

ON ENTRE PRESQUE DANS LA SOCIOLOGIE, À SAVOIR CE QUI FAIT OU NON D’UN PRODUIT OU D’UNE RECETTE UN PHÉNOMÈNE CULTUREL.

Votre première expérience aromatique inoubliable : La découverte du safran en Espagne à l’âge de 19 ans

D’où vient votre passion pour les spiritueux et le goût en général ? Le vin et les spiritueux ont toujours eu une place dans la maison familiale lorsque j’étais petit, mais ils étaient considérés comme faisant partie d’un mode de vie raffiné. Quand je suis entrée à la faculté, mon université proposait un cours sur le vin, et j’ai trouvé fascinant le fait de pouvoir explorer ce sujet par une approche intellectuelle. A cette période de ma vie, j’étais également à la recherche de ma voie.

Comment avez-vous entraîné votre nez / palais ? En buvant, dégustant le maximum de choses. J’ai un appétit vorace pour tout ce qui ce déguste, en particulier les boissons. J’explique aux gens que c’est de la curiosité intellectuelle ! J’ai également débuté ma carrière dans le commerce de détail de vins aux Etats-Unis, où les caves sont immenses et leurs sélections très larges. Une excellente opportunité pour découvrir les vins, les bières et les spiritueux du monde entier, étant donné que les goûts des Américains sont extrêmement variés.

Combien de whiskies avez-vous dégusté ? Combien dans les 12 derniers mois ? Des autres spiritueux, bières, vins ? Si les échantillons de fûts comptent, alors je dirais bien au-delà de 10 000. Pour les autres spiritueux, plusieurs milliers. Et les bières ? Avec celles que j’ai moi-même brassées, quelques milliers également. Et puisque j’étais acheteur en vins, environ 10 000 vins.

Taille de votre cave / bar à la maison ? J’ai environ vingt caisses de vins à la maison, je n’amasse plus depuis que j’ai quitté le monde du vin. Et je compte une cinquantaine de spiritueux dans mon bar, sans compter mes whiskies.

Quelles sont les tendances à votre avis dans le marché des spiritueux ? La tendance la plus notable dans l’industrie des spiritueux est selon moi l’intérêt grandissant pour les petits producteurs.

Cela est dû à l’intérêt que les gens portent à savoir qui, comment où et pourquoi une personne fabrique un produit. Il y a quinze ou vingt ans, les gens considéraient que la plupart des spiritueux ne formaient qu’un tout composé de marques internationales à l’instar des marques de soda. Dorénavant tout cela est en train de changer et va davantage dans la direction du monde du vin.

Quelle est votre définition d’un grand whisky ou spiritueux ? Quelque chose qui vous fait revenir à votre verre.

Quels sont les livres ou les personnes qui vous ont influencé / inspiré le plus ? Des personnalités du vin comme Robert Mondavi, Randall Graham ou encore Bill Harlan. Les auteurs Ben Cohen, Jerry Greenfield, David Foster Wallace.

Quelles sont vos autres passions ? Cuisiner et pêcher.

Meilleur restaurant en 2010 : A16 à San Francisco, USA

Meilleur bar en 2010 : Le Summit Bar de Greg Seider, Lower Manhattan, New York, USA

Votre meilleure expérience gustative en 2010 : Griller du bœuf au-dessus d’un feu de bois, mais pas n’importe lequel, des douelles de chêne des fûts d’Asyla.

Quels sont les endroits, restaurants, bars, que vous souhaiteriez voir cette année ? Le Sportsman Pub à Whitstable en Angleterre. Cet endroit existe depuis des années, sur la côte du West Sussex mais je ne m’y suis jamais rendu. Le propriétaire de ce pub obtient son sel en évaporant de l’eau de mer. Il faut aimer de telles démarches. Je n’ai vraiment pas besoin de savoir quoi que ce soit de plus sur cet endroit pour vouloir m’y rendre. (Je vais y aller cette année avec mes garçons. Je pense qu’il est important pour les enfants de découvrir des arômes et de vivre des expériences savoureuses dès leur plus jeune âge).



SODAS

Fever tree 100% naturel

Fondée en 2004 par Charles Rolls et Tim Warrilow, la société londonienne Fever Tree propose une gamme de sodas 100% naturelle. Le nom de cette marque innovante vient de l’arbre à fièvre dont on extrait de l’écorce la quinine que l’on retrouve notamment dans le Tonic Water.

Originaire d’Amérique Latine, cet arbre, historiquement utilisé pour combattre la malaria, n’existe plus que dans une ancienne plantation située à la frontière entre le Congo et le Rwanda. La quinine de qualité exceptionnelle entrant dans la composition du Tonic Water est mélangée dans de l’eau de source à huit autres plantes rares tel l’extrait de souci ou l’orange amère de Tanzanie.

D’autres sodas ont depuis rejoint cette gamme 100% naturelle, qui ne contient ni édulcorant, ni conservateur, ni arômes artificiels, afin de répondre à la demande des amateurs de spiritueux fins : ginger ale, ginger beer, bitter lemon, lemonade, soda water.

La gamme est proposée en bouteille en verre de 20 cl, dose idéale pour réaliser notamment un double gin tonic.

Tonic Water - 4 x 200 ml - HT : 5,59 € TTC : 5,90 €
Ginger Ale - 4 x 200 ml - HT : 5,59 € TTC : 5,90 €
Ginger Beer - 4 x 200 ml - HT : 5,59 € TTC : 5,90 €
Lemonade - 4 x 200 ml - HT : 5,59 € TTC : 5,90 €
Mediterranean Tonic Water - 4 x 200 ml
HT : 5,59 € TTC : 5,90 €

SAKÉ

Nihon Shu

Le véritable saké japonais ou « Nihon shu » est un produit saisonnier, la production a lieu pendant les saisons froides. On trouve des « Kura » ou brasseries de saké dans l'ensemble de l'archipel. Une fois la récolte du riz terminée, celui-ci est poli pour être débarrasser de sa couche externe riche en acides aminés tandis que le cœur est essentiellement constitué d'amidon. Le taux de polissage varie de 20 à 80% selon les qualités, il est exprimé en grade ou « semaibuai » sur l'étiquette de la bouteille : un grade 60 correspond à un taux de polissage de 40%. Après lavage et cuisson, l'amidon du riz est transformé en sucres fermentescibles sous l'action du « koji » un champignon proche de celui des fromages. Puis commence alors la fermentation grace à des levures sélectionnées. Un mois plus tard, le contenu des cuves est pressé, puis dilué, filtré et pasteurisé. Le saké ainsi obtenu sera embouteillé, une fois reposé, quelques mois plus tard.

Il existe différents types de saké les principaux étant :

LE JUNMAI : c'est un pur produit de la fermentation du riz, sans alcool ajouté. Le riz utilisé pour la production du JUNMAI doit être poli d'au moins 30%. Il se sert frais, chambré ou chaud selon les goûts.

LE GENSHU : à l'image du JUNMAI, le GENSHU fait référence à un saké où aucune adjonction d'alcool n'a été faite. Pour certain type de saké, l'adjonction d'alcool a pour but de contrôler le degré et la saveur finale du produit.

LE GINJO : ici le riz est poli de 40% minimum. Sans ajout d'alcool, il prend le nom de JUNMAI GINJO. Le degré de polissage du riz implique d'une part l'utilisation de levures spéciales et d'autre part une température de fermentation plus basse. C'est un saké à la saveur légère, parfumée et très complexe. Il se boit frais ou chambré.

LE DAIGINJO : son polissage peut parfois atteindre 75% ! De l'alcool peut être ajouté (DAIGINJO) ou non (JUNMAI DAIGINJO). DAIGINJO veut dire « grand GINJO ». Il est donc l'extension noble du GINJO. Le DAIGINJO a un goût léger, parfumé et fruité. Il se sert frais ou chambré.



Inoue Gômei Kaisha

Cuvée « Artisan »

Saké Junmai Ginjô
14% / 720 ml

Saké élaboré à partir d'une variété unique de riz : Yamada Nishiki (grade : 55) comparable pour les puristes au cépage chardonnay de bourgogne.

Une exclusivité LMDW

COULEUR : incolore à reflet vert pâle.

NEZ : fin, subtil. Ses notes de raisin mûr évoquent un grand vin blanc bourguignon. Il évolue sur les fleurs blanches (muguet, lilas) et sur les agrumes (bergamote, mandarine) avant de se recentrer sur l'herbe coupée, l'anis étoilé, les fruits secs (datte, figue) et la céréale.

BOUCHE : ample, mûre. Le riz enrobe le palais avec un toucher d'une grande douceur. Fruitée, réglissée, elle se montre exotique (passion, grenade) et délivre au fur et à mesure des fruits juteux (pomme, poire), de la noix et de la résine de pin.

FINALE : longue, élégante. Soutenue par une belle acidité, elle dévoile de subtiles notes miellées et laiteuses (coco, gâteau de riz) et se prolonge sur les plantes (glycine, verveine) et la pêche blanche. Le verre vide se montre pâtissier (frangipane, biscuit) et floral (oeillet).

HT : 40,13 € TTC : 48 €

Azuma ichi Junmai Ginjo - HT : 42,64 € TTC : 51 €
Dassai 23 - HT : 66,05€ TTC : 79 €
Kawasemi - HT : 33,03 € TTC : 39,50 €
Dewa Ikkou - HT : 35,12 € TTC : 42 €



Kokuryû Shuzô

Cuvée « RYÛ »

Saké Junmai Dai-Ginjô
15,5% / 720 ml

Elaboré à partir d'une variété unique de riz, Yamada Nishiki (grade : 40), ce nihon shu, produit à proximité de la Mer du Japon, a été dans les années 1970 le premier dai-ginjô disponible auprès du grand public japonais. On raconte que l'Empereur lui-même en est très amateur.

COULEUR : incolore à reflets vert pâle.

NEZ : subtil, complexe. Ses notes d'agrumes (mandarine, orange) et de fruits frais (raisins, lychee) sont d'une rare élégance. Végétal (écorce, mousse), il évolue sur les grains de riz, les fleurs blanches (jasmin, lilas), le lait de coco et les amandes douces.

BOUCHE : riche, concentrée. La réglisse lui procure beaucoup de suavité et les fruits à noyau (pêche, mirabelle) beaucoup de chair. Ses tannins soyeux rétrécissent les papilles et enrobent le palais de notes épicées (cannelle, gingembre râpé). Elle devient au fur et à mesure miellée et florale (lavande, violette).

FINALE : longue, onctueuse. Le tabac brun, la cardamome et la résine de pin témoignent de son caractère balsamique et empyreumatique. Finement chocolatée, elle devient même torréfiée. Le verre vide révèle des notes florales (rose) et fruitées (melon jaune, prune).

HT : 60,20 € TTC : 72 €

SAKÉ

LA MAISON DES TROIS THÉS

THÉS D'EXCEPTION



Réputée dans le monde du thé comme l'un des plus grands experts, Maître Tseng ouvre en 1995 la plus grande cave à thés au monde, la Maison des Trois Thés, en plein cœur de Paris. Son domaine de compétences s'étend de la plantation au produit fini. Elle sélectionne et achète la feuille sur pied, établit le cahier des charges et orchestre la fabrication du thé.

Connue pour l'excellence de son nez et la justesse de son palais, Maître Tseng forme les plus grands nez de la parfumerie, les plus grands sommeliers et chefs de la gastronomie Française sur un produit où les notions de climatologie, de terroir, de millésime, de variété, d'âge du théier et de savoir-faire prennent tout leur sens.

La Cave à Thés

BEAUTE ACADÉMIQUE (THÉ BLEU VERT) :
une liqueur affirmée aux accents de miel sombre et de céréales toastés.
Boîte de 100g HT : 27,49 € TTC : 29 €

FEI CUI (THÉ BLEU-VERT) : un thé de nez aux parfums de fleurs blanches léger et rafraîchissant.
Boîte de 100g HT : 27,49 € TTC : 29 €

CHANG CHUN (THÉ BLEU-VERT) :
un thé aux accents de vanille et de noix de coco pâtissière.
Boîte de 100g HT : 27,96 € TTC : 29,50 €

GAN XIANG (THÉ BLEU-VERT) :
un thé de caractère où dominent des parfums de zeste d'agrumes et de fruits jaunes.
Boîte de 50g HT : 14,22 € TTC : 15 €

QIANG WEI (THÉ BLANC AUX FLEURS) :
le mariage délicat d'un thé blanc et d'une rose.
Boîte de 75g HT : 20,85 € TTC : 22 €

MO LI (THÉ BLANC AUX FLEURS) :
un thé extrêmement subtil dominé par une note de jasmin nuancée de fruits et de fleurs fraîches.
Boîte de 75g HT : 23,70 € TTC : 25 €

SONG YAN (THÉ ROUGE FUMÉ) :
une liqueur aux accents boisés et sucrés tout en finesse et rondeur.
Boîte de 100g HT : 18,96 € TTC : 20 €

YUN HONG (THÉ ROUGE) :
une liqueur aux saveurs fruitées tout en douceur et en rondeur.
Boîte de 100g HT : 17,06 € TTC : 18 €

GU HONG (THÉ ROUGE) :
une liqueur pleine et ronde au très beau parfum chocolaté.
Boîte de 100g HT : 15,17 € TTC : 16 €

En 2011, La Cave à Thés évolue, avec un élargissement de sa gamme de thés Pu Er, dont les liqueurs se rapprochent par les arômes et le vieillissement encore plus spécifiquement de l'univers du whisky et du vin. Cette famille de thés, qui connaît déjà en Asie une croissance rapide depuis plusieurs années, touche de plus en plus de collectionneurs et d'amateurs en Europe, qui apprécient de pouvoir déguster les Pu Er jeunes ou de les laisser vieillir pour en découvrir d'autres facettes.



Les accessoires

LA THÉIÈRE DIAPASON : créée par Maître Tseng permet d'obtenir une infusion d'une grande justesse dans le respect du parfum et du rendu de la liqueur.

Coffret théière Diapason
HT : 40,97 € TTC : 49 €
Coffret 6 tasses
HT : 32,61 € TTC : 39 €



LA CAVE À PU ER



Le Pu Er est un thé pour lequel les notions de terroir, de climatologie, de savoir-faire prennent tout leur sens. A la fois authentique et complexe, il a su se préserver et traverser l'histoire de la Chine. Cultivé uniquement dans la province du Yunnan au Sud-Ouest de la Chine, le vieillissement est au cœur du développement des Pu Er.

Il existe au sein même de cette famille deux modes de fabrication qui ont donné naissance à deux appellations. Le Sheng Cha est la façon traditionnelle de fabriquer le Pu Er. Le Shu Cha est une technique de fabrication récente inventée en 1973 pour répondre à la demande croissante du marché du Sheng cha vieilli. La matière brute subit un traitement complémentaire afin d'accélérer le processus de vieillissement. Le Shu Cha peut être bu peu de temps après sa fabrication, il aura des parfums qui évoqueront la maturité d'un Sheng Cha déjà âgé de plusieurs années et c'est au vieillissement que sa liqueur atteindra toute sa souplesse.

Pour ses Pu Er, Maître Tseng qui dirige et supervise tous les stades de la fabrication est restée fidèle à la tradition (contrairement à beaucoup de fabricants actuels), elle utilise uniquement des variétés de théiers à grandes feuilles et privilégie également l'âge des théiers, plus ils seront âgés, plus ils assureront la complexité aromatique de la liqueur (certains pouvant dépasser 1500 ans).

TONG : 7 galettes de Pu Er présentée en emballage traditionnel, en écorce de bambous ligaturés. Pour les collectionneurs souhaitant laisser vieillir un millésime (présentation proposée pour toutes les galettes Pu Er de 200g).



Les présentations cadeaux

COFFRET COLLECTION DÉCOUVERTE PU ER
Ce coffret, composé d'un livret sur le Pu Er peut accueillir une galette de thé de 200g.

Prix du coffret et de son livret :
HT : 12,54 € TTC : 15 €
(prix hors galette de thé)

THÉ

Les Pu Er en vrac

PU ER 1992 SHU CHA : une liqueur au caractère masculin riche en matière développant des fragrances automnales de sous-bois, de mousse, d'humus, et d'écorce.
Boîte de 100g HT : 37,91 € TTC : 40 €

PU ER 1996 SHU CHA : une liqueur sucrée aux tonalités de bois sec d'acajou qui rappelle la crème de marron et la purée de haricot rouge.
Boîte de 100g HT : 31,75 € TTC : 33,50 €

PU ER 1997 SHENG CHA : une liqueur douce aux accents de noix fraîche.
Boîte de 50g HT : 18,48 € TTC : 19,50 €

PU ER 1998 A SHU CHA : une liqueur masculine aux accents boisés secs développant des fragrances automnales de sous-bois.
Boîte de 50g HT : 17,06 € TTC : 18 €

PU ER 1998 B SHU CHA : une liqueur souple riche en matière développant des fragrances tourbées.
Boîte de 100g HT : 21,33 € TTC : 22,50 €

PU ER 2000 SHU CHA : une liqueur grasse et souple d'une grande pureté construite autour de notes acidulées de fruits secs.
Boîte de 100g HT : 18,96 € TTC : 20 €

PU ER 2005 SHENG CHA : une liqueur aux reflets dorés, aux accents acidulés de cannelle et de prune japonaise macérée.
Boîte de 50g HT : 14,69 € TTC : 15,50 €

PU ER 2008 SHENG CHA : une liqueur grasse aux accents acidulés d'oseille, aux notes de bois vert et de girofle fraîche.
Boîte de 50g HT : 15,17 € TTC : 16 €

Les Pu Er compressés

PU ER YUAN CHA 2005 SHU CHA : une liqueur tourbée légèrement sucrée marquée par des notes de datte, de réglisse et d'haricot rouge cuit.
Galette de 120g HT : 18,01 € TTC : 19 €

PU ER CHUAN CHENG 2008 SHENG CHA :
une liqueur jeune à la fraîcheur végétale et fruitée aux accents d'amande fraîche et de pêche verte (série limitée à 8000 briquettes numérotées, blend de théiers séculaires de 150 ans).
Briquette de 60g HT : 9,48 € TTC : 10 €

PU ER « QIAO MU YUN » AUTOMNE 2007 SHENG CHA : une liqueur sucrée résineuse légèrement acidulée (Série limitée à 1008 galettes, théiers séculaires).
Galette de 200g HT : 33,18 € TTC : 35 €

PU ER MENG KU AUTOMNE 2008 SHENG CHA :
une liqueur grasse au notes acidulées de câpres et de giroles fraîches (série limitée à 3990 galettes, théiers séculaires de 400 à 600 ans d'âge).
Galette de 200g HT : 30,33 € TTC : 32 €

PU ER « CHUAN CHENG » PRINTEMPS 2009 SHENG CHA : une liqueur complexe aux accents végétaux légèrement acidulés (série limitée à 2940 pièces, blend de théiers séculaires).
Galette de 200g HT : 18,48 € TTC : 19,50 €

PU ER « CHUAN CHENG » PRINTEMPS 2010 SHENG CHA :
une liqueur vive et complexe aux accents végétaux et fruités (série limitée à 2100 pièces, blend de théiers séculaires).
Galette de 200g HT : 18,48 € TTC : 19,50 €



CAFETIÈRE À SIPHON
HT : 76,92 € TTC : 92 €

CAFÉ LOMI

Deux passionnés, un jeune australien, Paul Arnephy et un français Aleaume Paturle se sont récemment associés pour créer Café LOMI. Nous avons eu la chance de les rencontrer au tout début de leur aventure. Les cafés qu'ils proposent sont à nos yeux tout simplement prodigieux. Pour ces deux esthètes, le café est érigé en véritable art de vivre. Pour cela, le grain de café doit avant tout avoir conservé toute sa fraîcheur avant d'être torréfié. D'une précision d'orfèvre, l'étape de la torréfaction est des plus délicates. Trouver le meilleur équilibre entre l'acidité, la douceur et le corps d'un café est leur préoccupation première.

Nous avons uniquement sélectionné des cafés « Single Estate ». Au total huit crus comparables aux plus grands climats bourguignons en provenance d'Amérique Centrale, d'Amérique du Sud et d'Afrique. L'ombrage, l'élagage, la récolte, le nettoyage du café, sont autant d'étapes cruciales qui déterminent le profil aromatique et gustatif du futur café. Plus que jamais, le parallèle avec le vin prend tout son sens. Le consommateur a donc maintenant la chance de savoir d'où son café provient; le pays, bien sûr, mais aussi la région, la ferme et le grain qui y a été cultivé... Une approche qu'on peut qualifier de « vinicole ».

Conseils pratiques : notre perception de la force d'un café augmente sensiblement au fur et à mesure que le breuvage refroidit. La chaleur ferme les papilles gustatives et désensibilise le sens du goût. Un café aromatique peut sembler un peu faible étant chaud, mais se révèle graduellement plus intense lorsqu'il refroidit. Une raison de plus pour prendre le temps de l'apprécier !

BRESIL
PLANTATION : LAGOA DO MORRO
Typicité : rond, chocolat chaud, cacao, corps soyeux
HT : 5,45 € TTC : 5,50 €

PLANTATION : DATERRA
Typicité : corps intense, vanille douce, floral, noix, sucre roux
HT : 7,87 € TTC : 8,30 €

ETHIOPIE
PLANTATION : RÉGION DE SIDAMO
Typicité : bouquet de fleurs, jasmin, zeste de citron, doux, miel
HT : 6,97 € TTC : 7,35 €

PLANTATION : RÉGION DE YERGACHEFFE
Typicité : jasmin, douceur en bouche, pêche, bouquet de fleurs, pamplemousse
HT : 7,25 € TTC : 7,65 €

GUATEMALA
EL HATO
Typicité : rond, équilibré, chocolat amer, corps surprenant
HT : 6,59 € TTC : 6,95 €

KENYA
PLANTATION : RUTHAGATI
Typicité : citron, orange, cerise douce, coulis de fruits rouges, fruits de la passion
HT : 9,38 € TTC : 9,90 €

PANAMA
CARMEN ESTATE
Typicité : doux, fruits mûrissants, baies, fraises
HT : 7,87 € TTC : 8,30 €

SALVADOR
PLANTATION : FINCA SAN LUIS
Typicité : équilibré, doux, pur cacao, caramel, belle acidité
HT : 6,07 € TTC : 6,40 €

ACCESSOIRES HARIO



MOULIN À MAIN HARIO
HT : 25,08 € TTC : 30 €



CAFETIÈRE À POMPE
HT : 37,63 € TTC : 45 €



CAFETIÈRE À POMPE DOUBLE GLASS
HT : 62,71 € TTC : 75 €

GOURMETS



Jacques Genin Fondeur en Chocolat

Passionné de whisky japonais, Jacques Génin est un autodidacte du goût et un génie des saveurs. Il a exploré sans professeur tous les métiers de la cuisine, tour à tour chef cuisinier, chef pâtissier avant de devenir « fondeur en chocolat ».

En décembre 2008, il a ouvert la Chocolaterie, un espace de dégustation hors du commun pour les amateurs de chocolat et les gourmets gourmands. Ses pâtes de fruits (rose, framboise, melon jaune ...), ses caramels (mangue passion, noix de macadamia ...), ses pâtisseries (mille-feuille minute, Paris-Brest, tarte au citron vert, choux à la crème ...) n'ont rien à envier à ses fabuleux chocolats que nous déclinons également cette année sous forme de tablettes.

Après de nombreuses séances de dégustation dans son atelier de création dans le but de trouver des accords « chocolat-whisky » parfaits, nous en sommes arrivés à la conclusion qu'en la matière la règle d'or se résumait en deux mots : qualité et simplicité.



COLLECTION 2011

CHOCOLAT



Mieux que le chocolat au whisky et plus naturel que le chocolat du whisky, le chocolat à whisky associe ces deux univers dans la même quête d'absolue. Cette règle s'applique également au rhum, cognac, armagnac et à beaucoup d'autres spiritueux.

Et dire qu'il nous aura fallu toutes ces années et maintes expériences pour en revenir aux tablettes de chocolat, mais pas n'importe lesquelles, celles créées par Jacques Génin !

TABLETTES DE CHOCOLAT À WHISKY

- Chocolat Noir** HT : 8,53 € TTC : 9 €
- Chocolat Noir Noisette** HT : 8,53 € TTC : 9 €
- Chocolat Lait Noisette** HT : 8,53 € TTC : 9 €
- Chocolat Lait Noix de Macadamia** HT : 8,53 € TTC : 9 €

CHOCOLATS
coffret 250g
36 pièces

HT : 28,44 €
TTC : 30 €



CARAMELS
coffret 250g
25 pièces

HT : 22,99 €
TTC : 27,50 €



CHAMPAGNE



Dom Pérignon Vintage 2002

Coffret Hommage à Andy Warhol

Ce coffret est un hommage de Dom Pérignon à Andy Warhol. Pour réinterpréter sa bouteille iconique, Dom Pérignon a sollicité le Design Laboratory de la central Saint Martins School of Art, en s'inspirant du caractère emblématique de l'œuvre de Warhol, par son détournement des codes. Le résultat est une collection unique de trois bouteilles inédites, chacune avec son étiquette de couleur dédiée.

HT : 124,58 € TTC : 149 €

Dom Pérignon Vintage 2000

Coffret 2 flûtes

Cet élégant coffret met en scène une bouteille de Dom Pérignon Vintage 2000 et deux flûtes en cristal gravé. Ces flûtes incarnent l'aboutissement du travail de notre maître de chai au service du style Dom Pérignon. L'analyse sensorielle a permis d'isoler une forme où la base de la paraison est étroite, puis s'évade rapidement avant de se renfermer en douceur, concentrant comme en secret les arômes pour les livrer au nez du dégustateur.



HT : 124,58 € TTC : 149 €

Krug Grande Cuvée

Luxury Oak Case

Le secret de l'excellence et de la longévité aromatique de la Maison Krug réside dans la naissance de ses champagnes en petits fûts de chêne. En hommage à ce savoir-faire, la Luxury Oak Case, coffret en chêne révèle une bouteille de Grande Cuvée enlacée de deux verres de dégustation en cristal.



HT : 141,30 € TTC : 169 €



SUNTORY CÉLÈBRE L'ART JAPONAIS D'OFFRIR

C'est cet art raffiné que Suntory met à l'honneur à travers trois coffrets exclusifs, réalisés à partir de matériaux nobles et précieux : le bois de Paulownia, traditionnellement utilisé au Japon pour conserver les kimonos d'apparat et les objets d'art, le Washi, délicat papier traditionnel et un Mizuhiki, cordon hautement symbolique fait d'une longue bande de papier torsadé. L'acte d'attacher un paquet est en soi un vœu de bon augure et chaque nœud possède sa propre signification. Ainsi, chaque coffret est unique et reflète la personnalité de l'un des trois whiskies de la Maison Suntory : Yamazaki 18 ans, Hakushu 18 ans ou Hibiki 21 ans d'âge. Chaque coffret renferme un jigger (doseur) en porcelaine, orné de gravures qui diffèrent selon la nature du whisky. Le jigger permet de mesurer le whisky à l'aide de deux récipients en forme de coupe de tailles différentes. La grande coupe, qui correspond à un double whisky, a une contenance de 45 ml tandis que la petite équivaut à une dose de 30 ml, soit un whisky simple. La précision du doseur permettra de vivre une expérience unique, celle de l'art japonais du whisky.

Hakushu 18 ans Coffret Art of Japanese Whisky - HT : 158,86 € TTC : 190 €
Yamazaki 18 ans Coffret Art of Japanese Whisky - HT : 158,86 € TTC : 190 €
Hibiki 21 ans Coffret Art of Japanese Whisky - HT : 192,31 € TTC : 230 €

CADEAUX

COFFRETS NIKKA

Nikka Perfect Serve

Le NIKKA PERFECT SERVE propose une nouvelle approche du Bartending développée autour des whiskies japonais Nikka. Sobre et à la fois créative, cette approche tend à offrir à chaque client une expérience unique du service inspirée directement de la culture japonaise, empreinte de simplicité et de perfection.

« Le bar est à mon sens l'atelier le plus réaliste qui soit, le client se trouve au cœur même de cet espace de création, face à l'artiste et suit en direct toutes les étapes de la création de ce qu'il va déguster. Les barmen doivent garder en tête que l'expérience du service dépend non seulement de l'accueil, mais aussi du confort du client, de la manière dont sa commande est prise, de la préparation de sa boisson et de son service. Chaque détail compte et vient enrichir cette notion de PERFECT SERVE qui fera de cette expérience un souvenir unique et mémorable. »

Stanislas Vadrna, Ambassadeur Nikka pour l'Europe

Le NIKKA PERFECT SERVE a donnée lieu à une compétition réunissant les plus grands barmen et mixologues européens dont la finale s'est déroulée à Paris le 27 Septembre 2010 dans le cadre de la 7^{ème} édition du WHISKY LIVE PARIS.

COFFRET NIKKA PERFECT SERVE

Ce coffret est composé d'un Nikka Pure Malt (Black, Red ou White), d'un verre à cocktail, d'un doseur et d'un livret déclinant l'intégralité de la gamme Nikka : le Nikka Note Book. Ce livret contient plusieurs recettes de cocktails qui vous initiera à la dégustation et aux différents modes de consommation des whiskies japonais NIKKA.



Nikka Perfect Serve Coffret Pure Malt White
1 verre et 1 doseur - HT : 40,13 € TTC : 48 €

Nikka Perfect Serve Coffret Pure Malt Black
1 verre et 1 doseur - HT : 40,13 € TTC : 48 €

Nikka Perfect Serve Coffret Pure Malt Red
1 verre et 1 doseur - HT : 40,13 € TTC : 48 €



NIKKA FROM THE BARREL COFFRET 2 SHOT
51,4%, 50cl
HT : 37,21 € TTC : 44,50 €



NIKKA TRIBUTE COFFRET 2 SINGLE MALTS 50cl
43% / 2 x 50cl
HT : 66,89 € TTC : 80 €



NIKKA 17 ANS COFFRET TAKETSURU 4 WIT
43% / 1 x 70cl, 4 x 4cl WIT
HT : 91,97 € TTC : 110 €



NIKKA COFFRET BOIS 6 MIGNONNETTES
43%, 6 x 5cl
HT : 35,12 € TTC : 42 €



NIKKA 70th ANNIVERSARY
COFFRET BOIS 4 BOUTEILLES
58%, 4 x 70cl
HT : 308,53 € TTC : 369 €



COFFRETS DÉCOUVERTE

ARBEG TEN
Coffret Ultime
46%, 70cl

Elu meilleur whisky au monde 2008 par Jim Murray Ardbeg Ten n'a pas fini de séduire les aficionados de malts tourbés. Ce somptueux coffret fait échos au goût puissant, ultime et sans compromis de l'un des single malts les plus tourbés au monde. Marqué du célèbre A celtique symbole de la distillerie, ce coffret intérieur velours traduit parfaitement l'équilibre subtil force/délicatesse d'Ardbeg Ten.

HT : 41,81 €
TTC : 50 €

GLENMORANGIE
NECTAR D'OR
Coffret revelation
46%, 70cl

Ce coffret est avant tout une incitation à la découverte et au partage entre amateurs de single malts. Il contient deux verres tumbler qui révéleront les très agréables notes de citron, de chocolat blanc et de miel présents dans Glenmorangie Nectar d'Or.

HT : 43,48 € TTC : 52 €



ABERFELDY 21 ANS COFFRET QUAICH
40%, 70cl
HT : 67,73 € TTC : 81 €



CLASSIC MALTS & DOUCEURS
42,93% / 3 x 20 cl
Cragganmore, Lagavulin & Talisker
HT : 40,97 € TTC : 49 €



CLASSIC MALTS & DOUCEURS
43% / 3 x 20 cl
Dalwhinnie, Oban & Glenkinchie
HT : 40,97 € TTC : 49 €

GLENMORANGIE COFFRET SUBLIME
QUINTA RUBAN OF
46%, 70cl
HT : 39,30 € TTC : 47 €



SCAPA 16 ANS
COFFRET DEGUSTATION 6 PIERRES À WHISKY
40% / 70cl
HT : 51,84 € TTC : 62 €



BUSHMILLS 21 ANS MADEIRA
40% / 70cl
HT : 124,58 € TTC : 149 €



JACK DANIEL'S MALLETT
FAMILY OF FINE WHISKIES
41,67% / 210cl
HT : 96,15 € TTC : 115 €



COFFRETS WIT

Whisky In Tube

Les WIT, Whisky in Tube, vous permettront de découvrir toute la richesse de la palette aromatique des whiskies produits à travers le monde ainsi que la diversité des styles existants : bourbon, blend, blended malt, single malt... Chaque tube - en verre, hermétiquement fermé - contient 4cl, soit la dose idéale de dégustation pour un spiritueux. Grâce à son large diamètre, WIT vous permettra également de « noser » les whiskies échantillonnés.

Ce coffret se décline dans trois versions différentes réunissant tous les styles de whisky et tous les pays producteurs en particulier l'Ecosse, l'Irlande, les Etats-Unis et le Japon. Vous pourrez également vous initier au monde des spiritueux grâce à notre sélection Spirits of the World in Tube.

WHISKIES OF THE WORLD IN TUBE

Coffret 12 WIT 43,62%, 48 cl

- Arran 12 ans (Single malt, Ecosse)
- Glendronach 15 ans (Single malt, Ecosse)
- Redbreast 12 ans (Pure Pot Still, Irlande)
- Nikka from the Barrel (Blend, Japon)
- Asyla (Blend, Ecosse)
- Isle of Jura Legacy (Single Malt, Ecosse)
- Elijah Craig 12 ans (Bourbon, Etats-Unis)
- Yamazaki 10 ans (Single Malt, Japon)
- Auchentoshan 12 ans (Single Malt, Ecosse)
- Kilchoman (Single Malt, Ecosse)
- Penderyn 41 (Single Malt, Pays de Galles)
- Amrut (Single Malt, Inde)

HT : 61,04 €
TTC : 73 €



SPIRITS OF THE WORLD IN TUBE

Coffret 12 WIT 41,33%, 48 cl
HT : 54,35 € TTC : 65 €



NIKKA WHISKIES IN TUBE

Coffret 12 WIT 46,64%, 48 cl
HT : 71,07 € TTC : 85 €



AUSTRALIAN WHISKIES IN TUBE

Coffret 6 WIT 46,4%, 24 cl
HT : 45,99 € TTC : 55 €



WHISKIES OF THE WORLD IN TUBE

Coffret 4 WIT 40%, 16 cl
HT : 17,56 € TTC : 21 €

SPIRITS OF THE WORLD IN TUBE

Coffret 12 WIT 41,33%, 48 cl

- Whitley Neill, 42%
- Orangerie C.Box, 40%
- Pinky, 40%
- Bianca Nardini, 50%
- Davidoff Classic, 40%
- Christian Drouin Vsop, 42%
- Comte Louis De Lauriston Res., 42%
- Savanna Lontan, 40%
- Santa Teresa 1796, 40%
- Colonial Brasil, 40%
- La Fée NV, 38%
- Karukera Res. Spéciale, 42%

NIKKA WHISKIES IN TUBE

Coffret 12 WIT 46,64%, 48 cl

- Nikka All Malt, 40%
- Nikka From the Barrel, 51,4%
- Super Nikka, 43%
- Nikka Pure Malt Red, 43%
- Nikka Pure Malt Black, 43%
- Nikka Pure Malt White, 43%
- Nikka 17 ans Taketsuru, 43%
- Nikka 21 ans Taketsuru, 43%
- Miyagikyo 10 ans, 45%
- Yoichi 10 ans, 45%
- Miyagikyo 15 ans, 45%
- Yoichi 15 ans, 45%

AUSTRALIAN WHISKIES IN TUBE

Coffret 6 WIT 46,4%, 24 cl

- Lark Single Cask, 43%
- Sullivans Cove Double Cask, 40%
- Sullivans Cove Port Barrel, 60%
- Hellyers Road Original, 46,2%
- Hellyers Road Peated, 46,2%
- Nant Double Malt, 43%

WHISKIES OF THE WORLD IN TUBE

Coffret 4 WIT 40%, 16 cl

- Robert Burns (Ecosse) 40%
- Crested Ten (Irlande) 40%
- Nikka All Malt (Japon) 40%
- Heaven Hill Old Style (Etat-Unis) 40%

COFFRETS EXCLUSIFS



Balvenie 12 ans Signature Coffret Carafe

40% / 70 cl

Ce single malt se pare d'un coffret gainé de toile, composé d'une bouteille de Balvenie 12 ans Signature et d'un bouchon gravé qui transformera votre bouteille en véritable carafe.

Le Balvenie Signature résulte de l'assemblage de trois types de fûts : des fûts de sherry de premier remplissage associés à des fûts de bourbon de premier et de second remplissage. Une version créée une nouvelle fois par David Stewart, le Malt Master emblématique de cette distillerie du Speyside.

HT : 40,13 €
TTC : 48 €

ISLE OF JURA 21 ANS, 200TH ANNIVERSARY
44%, 70cl
HT : 104,52 € TTC : 125 €



MONKEY SHOULDER COFFRET
FEVER TREE GINGER ALE
40%, 70cl
HT : 28,85 € TTC : 35,50 €



MACALLAN 2000 COFFRET MW 2 VERRES NO ICE
46% / 1 x 70cl, 4 x 4cl WIT
HT : 52,68 € TTC : 63 €



THE DALMORE KING ALEXANDER III
40%, 70cl
HT : 107,02 € TTC : 128 €



GLENROTHES 1998 - 2 VERRES
43%, 70cl
HT : 49,33 € TTC : 59 €



JURA REVELATION
46% / 1 x 70cl, 4 x 4cl WIT
HT : 56,02 € TTC : 67 €



VERRES

Verres d'expert

La finesse et l'élégance des verres sont essentielles dans l'appréciation des vins et spiritueux. La transparence du verre permet de faire ressortir toutes les nuances de la robe et du corps d'un vin ou d'un alcool et invite à la dégustation.

THE FIRST CHAMPAGNE

Cof 2 Verres Soufflé Bouche
HT : 65,22 € TTC : 78 €

VERRES NO ICE WHISKY

Coffret 6 verres
HT : 37,63 € TTC : 45 €

VERRES NO ICE RHUM

Coffret 6 verres
HT : 37,63 € TTC : 45 €

BAR SPECIAL VINTAGE MARTINI

Coffret 6 verres
HT : 41,30 € TTC : 49,40 €



Une occasion, un verre

Qu'elle soit vieillie ou non, dégustée pure, sur glace ou allongée d'un trait d'eau, à chaque eau de vie (whisky, grappa, tequila, cognac, etc.) correspond une forme bien spécifique de verre. Il en est de même pour les vins et les cocktails.

C'est pourquoi La Maison du Whisky en partenariat avec Schott Zwiesel a sélectionné un assortiment d'une cinquantaine de verres, de carafes, de décan-teurs et d'accessoires afin de vous proposer une va-riété d'articles répondant au mieux aux attentes des amateurs de vins et spiritueux.



PERFECT SERVE au service des barmen et des mixologues

La gamme « Perfect Serve » est spécialement conçue pour répondre aux besoins des barmen et mixologues. Que ce soit un verre à cock-tail, à Margarita, à Grappa, à Martini, la forme du verre est tout aussi déterminante que celles des verres à vin. Chaque verre est « pensé » et conçu afin de répondre aux attentes et spécifications des profession-nels du bar qu'il s'agisse des bars d'hôtel, bars à cocktail, Lounge...

TOSSA, incontournables et indémodables

Un design plus sobre et épuré permet de mettre en valeur l'élégance des lignes. La base plus massive des verres lui confère un certain poids sans pour autant compromettre la finesse du verre. Une gamme esthétique de verres ou finesse et fermeté trouvent leur équilibre.



CARAFE ET DÉCANTEURS, pour le plaisir des yeux et du palais

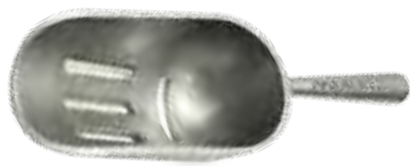


PURE, FIRST, VIÑA, IVENTO

A la fois moderne et élégante, ces 4 gammes allient raffinement et fonctionnalité. Du verre de vin rouge au verre de vin blanc, du verre à champagne au verre de digestifs, à chaque moment de dégustation correspond un verre conçu afin de répondre aux attentes des gastro-nomes et épicuriens les plus exigeants.

Elaborés à partir du crystal Tritan®, ces verres ont été conçus pour un usage quotidien.

BAR TOOLS & LIVRES DE BAR

					La préparation de cocktails ressemble à s'y méprendre à des recettes de cuisine : rien ne sert d'avoir les ingrédients si on n'a pas le bon livre de recettes et les ustensiles nécessaires à sa réalisation. Notre sélection de livres est constituée d'authentiques reproductions d'ouvrages classiques, devenus des références pour tous les professionnels des spiritueux et du bar en particulier. Vous y trouverez un grand nombre de recettes et de techniques anciennes dont la redécouverte permet aujourd'hui au monde de la mixologie de connaître un nouvel essor. Une source historique sur l'art du cocktail, ses catégories, ses adeptes, sur la façon de tenir un bar, la création de sirop... Tous ces ouvrages ne sont disponibles qu'en anglais à l'heure actuelle. Quels sont les ustensiles incontournables au-delà des verres à cocktails ? Tout d'abord le verre et la cuillère à mélange, indispensables pour tous les cocktails « secs » comme le Dry Martini ou le Manhattan. Son pendant est le shaker dont on trouve plusieurs types : Boston shaker composé d'une timbale en métal et d'un verre ou le classique shaker en métal en deux ou trois pièces. Dans tous les cas, une passoire spéciale est exigée. On retrouve enfin toute une série d'ustensiles spécialisés : presse-agrumes, pilon, doseurs, becs verseurs ou encore pics à glace... Retrouvez toute notre gamme de Bartools & Livres de Bar sur www.finespirits.fr	
						
						
						

LMDW FINE SPIRITS

En octobre 2010, La Maison du Whisky ouvre Rive Gauche, Carrefour de l'Odéon, une seconde boutique dédiée au monde des Spiritueux Fins. Sur trois niveaux, ce nouvel Espace propose non seulement un choix unique de whisky, rhum, cognac, calvados, armagnac, téquila, mezcal, cachaça, vodka, gin, crème, eau-de-vie de fruits, grappa, vermouth, liqueur, cocktail bitters...mais aussi des sakés, des thés, des cafés, des épices et de nombreux accessoires liés à l'univers du bar et de la dégustation. Au total, ce sont plus de 1500 références qui ont été sélectionnées parmi une dizaine de milliers au sein de ce nouveau temple des spiritueux fins et de la mixologie. Pensé et aménagé par l'architecte François Muracciole, LMDW FINE SPIRITS propose aussi bien aux néophytes qu'aux amateurs les plus éclairés, un parcours didactique qui s'articule autour de thèmes chers à La Maison du Whisky : esprit de découverte, de partage, de conseil et de convivialité.

Le rez-de chaussé et le sous-sol présentent toutes les catégories de spiritueux fins à la manière d'un cabinet de curiosités.

Le 1^{er} étage, aménagé dans l'esprit d'un bar professionnel, propose une large sélection d'articles dédiés à l'univers du cocktail. Il accueillera tout au long de l'année des ateliers de formation à destination des particuliers et des professionnels.

LMDW Fine Spirits
6 carrefour de l'Odéon, 75006 Paris
www.finespirits.fr

LMDW
FINE SPIRITS

NOS BOUTIQUES

PARIS

LA MAISON DU WHISKY
20 rue d'Anjou
Paris 8^{ème}
Tél. : 01 42 65 03 16

LMDW FINE SPIRITS
6 carrefour de l'Odéon
Paris 6^{ème}
Tél : 01 46 34 70 20

ÎLE DE LA RÉUNION

47 rue Jean Chatel
97400 Saint Denis
Tél. : 02 62 21 31 19

SINGAPOUR

The Pier at Robertson Quay
80 Mohamed Sultan Road # 01-10
Singapour 239013
Tél. : + 65 6733 0059

SIÈGE / CADEAUX D'AFFAIRES

8-10 rue Gustave Eiffel
92110 Clichy
Tél. : 0820 160 180
Fax : 01 47 30 71 91

CONTACT & INFOS

Internet : www.whisky.fr
www.finespirits.fr
E-mail : info@whisky.fr

LMDW
FINE SPIRITS

EST. 2010