

BELLEVOYE PRUNE

Distillerie BELLEVOYE

Fondée en 2013 par Jean Moueix et Alexandre Sirech. "Notre objectif était de créer un grand whisky. Comme nous n'avions pas de distillerie, nous avons choisi d'assembler des single malts provenant de trois distilleries françaises". Pour leur première cuvée, ils sont ainsi allés chercher leurs whiskys à Lille, à Uberach (en Alsace) et dans les Charentes, près de Cognac. C'est dans cette ville que les deux compères ont d'ailleurs décidé d'implanter leur société, Les Bienheureux, et de laisser vieillir leurs eaux-de-vie. "Bellevoye doit être la synthèse de ce que l'industrie du whisky français fait de mieux.



FRANCE/

La France regroupe pas moins d'une quarantaine de distilleries de whisky, de nouveaux acteurs se lançant dans l'aventure du malt, se sont depuis regroupés sous forme de fédération (officiellement lancée le 18 janvier 2016) afin de faire valoir leur savoir-faire au sein du pays, mais également au-delà de l'Hexagone !

La France réunie toutes les conditions requises et propices à la production de whisky : le savoir-faire de la distillation y est présent depuis des siècles, les ressources naturelles y sont idéales et sa dynamique d'innovation et d'entrepreneuriat est particulièrement développée. Sans oublier son approche "terroir" et qualitative, héritée du vin, qui confère un cadre plus que favorable au développement de ses whiskies.

En 1980 les pionniers bretons de Warenghem (Armorik), ont décidé de se lancer dans l'aventure.

Deux régions ont su particulièrement tirer leur carte du jeu : la Bretagne et l'Alsace, qui se sont vues attribuer une Indication Géographique Protégée il y a quelques années, une étape fondamentale dans la reconnaissance internationale du whisky français (bien que les critères de cette IGP firent couler beaucoup d'encre à l'époque...).

Mot du CAVISTE

Ce whisky peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.

Comment déguster ce whisky

Versez votre whisky dans un verre tulipe, avec un col resserré ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Évitez d'y mettre des glaçons, cela pourrait provoquer un choc thermique qui nuirait aux arômes. Cherchez à associer ce que vous sentez à des odeurs connues, ensuite faites rouler le whisky dans votre bouche et "mâchez-le", et concentrez-vous sur la finale pour apprécier les saveurs persistantes. La température idéale de dégustation est aux alentours de 15°C.

Fiche Technique / Prune

Bellevoye Prune est un Triple Malt 100% français issu de l'assemblage de 3 Single Malt affinés en fûts de vieille prune. Un assemblage non tourbé. Les fûts utilisés pour l'élevage final ont affiné auparavant des eaux de vie de prune et d'ente. Ce subtil mariage entre l'orge maltée et la prune apporte à l'assemblage une très grande intensité fruitée et une bouche abondamment gourmande et rafraîchissante.

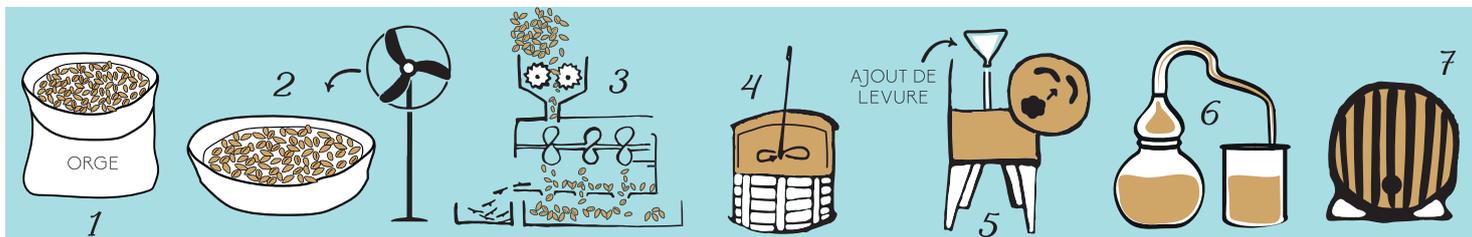
Notes de dégustation

NEZ } Dominé par une myriade de fruits jaunes et blancs. La prune est à l'honneur, mirabelle, abricot, pêche, poires, épices douces, ambiance de confiserie artisanale. **BOUCHE }** Charnue, à la chair ferme et légèrement acidulée. On retrouve le croquant de la prune fraîchement cueillie.

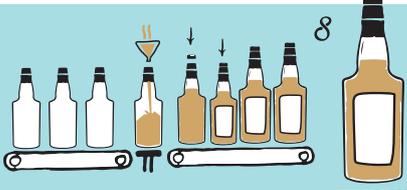
FINALE } Longue, persistante, amande et fruits compotés.

WHISKY
BELLEVOYE
FRANCE





Fabrication du WHISKY



- 1 Orge
- 2 Maltage (Germination et Séchage)
- 3 Broyage, Séparateur, Épurateur
- 4 Brassage

- 5 Fermentation Alcoolique
- 6 Distillation
- 7 Passage en fût
- 8 Embouteillage

Fiche Dégustation

(à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



Limpidité

- Trouble
- Flou
- Opalescent
- Limpide

Brillance

- Terne
- Lumineuse
- Éclatante

Intensité Colorante

- Terne
- Lumineuse
- Éclatante

Capillarité

- Coulante
- Épaisse
- Grasse
- Visqueuse

Couleur

- Or vert
- Or doré
- Or paille
- Or ambré

Le NEZ



1^{er} Nez (Avant aération) // 1^{ère} Impression (Franchise) : Douteuse Simple Franche Complexe

Intensité Olfactive : Faible Modérée Puissante

Arômes

2^e Nez (Après aération) : Douteuse Simple Franche Complexe

Intensité Olfactive : Faible Modérée Puissante

Arômes

La BOUCHE



Attaque : Faible Ample Franche Puissante

Acidité : Molle Fraîche Vive Nerveuse

Moelleux : Sec Tendre Gras Capiteux Lourd

Salé : Absent Iodé/Marin Algal

Arômes

Finale

Courte Moyenne Large Persistante

Rétro-olfaction

Sec Malté Fumé Vin Sirop Gras/Huileux Autres

CONCLUSION

Qualité

Faible Acceptable Bonne Excellente

Notes

Famille des Arômes

CÉRÉALES } Bière, Biscuit, Brioche, Lait, Levures, Maïs, Malt, Orge, Pain Grillé...

FRUITÉS } Fruits jaunes, Blancs, Rouges, Secs, Exotiques, Agrumes...

FLORAUX } Herbes Fraîches et Sèches, Fleurs, Foin, Menthols...

FUMÉS } Feu de bois, Cheminée, Fumée de tourbe, Hareng fumé, Saumon fumé, Jambon fumé...

MARINS } Embruns, Brise marine, Algues, Coquillages, Fruits de mer...

MÉDICAL } Couloir d'hôpital, Désinfectant, Éther, Alcool à 90°...

BOISÉS } Gâteau brûlé, Marc de café, Réglisse, Boîte à cigares, Sciure, Gingembre, Sève, Meuble en pin, Chocolat au lait, Crème fraîche, Beurre, Huile de lin, Cire de bougie, Xérès, Porto, Cognac...

ÉPICÉS } Vanille, Mélasse, Caramel mou, Crème brûlée, Gâteau, Miel, Hydromel, Cire d'abeille, Encaustique...

ÂCRES } Eau saumâtre et de cuisson du chou, Tabac froid, Cendre de cigare, Jus de viande, Saucisse, Cirage, Fromage, Cuir vieux et neufs, Sellerie, Toile cirée, Plastique, Caoutchouc brûlé, Gaz d'échappement, Grattoir d'allumettes, Pétards...

TOURBÉS } Sous-bois, Mousse, Champignon, Tourbe, Humus, Écorce...