



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.



BELLEVOYE VERT

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.

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 / Vert

Bellevoye Vert est le premier triple malt 100% français affiné en fûts de vieux Calvados. Assemblage inédit et légèrement tourbé. Les fûts utilisés dans l'élevage final ont affiné auparavant de très vieux Calvados de 40 ans.

Notes de dégustation

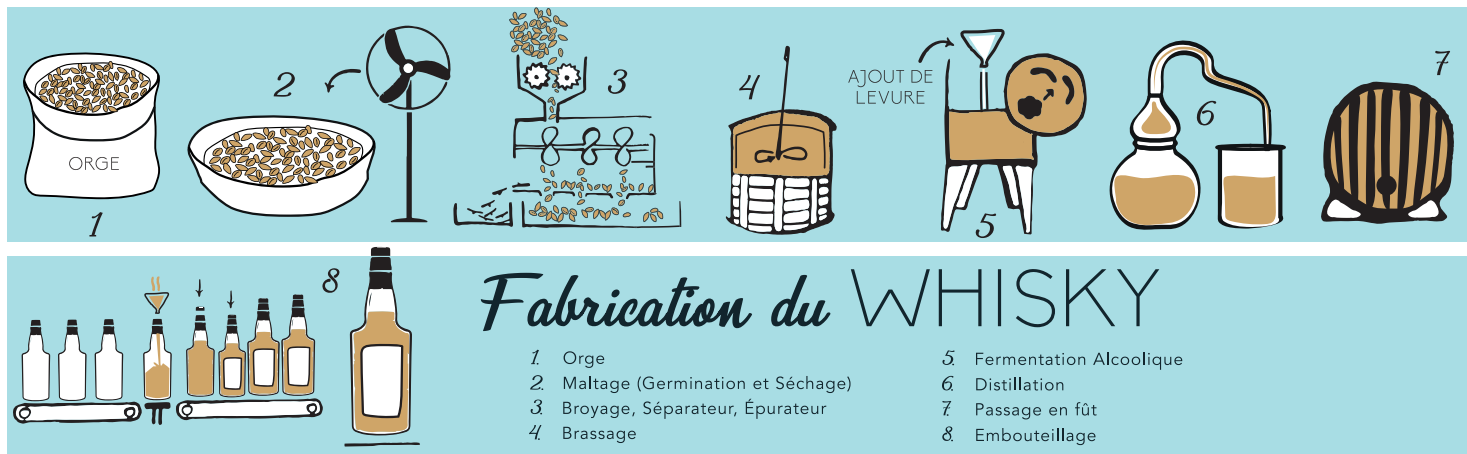
NEZ } Puissant et aromatique. Malt légèrement fumé. Arômes de pomme cuite. Cannelle, muscade, écorce d'orange, ananas rôti.

BOUCHE } Texture et richesse de l'huile de noix. Ample et énergique, grâce à sa fraîcheur saline.

FINALE } Longue, exubérante, arômes de bois précieux.

WHISKY
BELLEVOYE
FRANCE





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...