



ÉCOSSE/ Islay

Les distilleries du sud d'Islay, sont les plus puissantes, produisant un whisky plus ou moins fort d'odeur, macéré dans de la tourbe fumée, de l'eau salée et iodée. Les whiskies de cette partie de l'île sont pour la plupart caractérisés de médicinaux. Ces distilleries utilisent non seulement une forte part de malt tourbeux (50 mesures par million pour Ardbeg, 40 mesures pour Laphroaig), mais aussi l'eau marron de l'île pour chaque étape de la production.

Les distilleries du nord d'Islay, Bruichladdich et Bunnahabhain offrent par contraste, plus doux, ceci car ces distilleries extraient l'eau printanière avant qu'elle n'ait été en contact avec le sol tourbeux et utilise même un orge doux voire non-tourbeux. Le résultat donne à ces whiskies un goût plus doux, moussu (plutôt que tourbeux), avec un trait algueux, de noisette, et un final toujours sec.

La distillerie du milieu de l'île, reste au milieu des 2 extrêmes (tourbeux mais non-médicinal, caramélisé, avec des senteurs florales et des traces d'huile de lin). L'une bien que proche de Bunnahabhain, produit un délicat et verdoyant malt, avec certains traits de tourbe, iode/sel, balancés avec des notes florales et un final pimenté.



BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE

Distillerie BRUICHLADDICH

Suite à son achat en 2000 par des d'investisseurs, la distillerie de Bruichladdich fut entièrement rénovée à partir de 2001, permettant aux propriétaires de conserver la quasi-totalité du matériel d'origine datant du 19^e siècle, notamment une cuve de brassage à ciel ouvert et des alambics en forme d'oignon très élancée (les alambics de deuxième distillation atteignent les 6 mètres de hauteur). Son single malt est très peu tourbé, et se révèle en effet marqué par ses origines marines avec un nez iodé et une bouche aux saveurs salées. Réservant toute sa production au marché de single malt, Bruichladdich est également la seule distillerie à faire vieillir et à embouteiller sur l'île d'Islay. Elle produit deux versions spécialement tourbées : Port Charlotte et Octomore.

Fiche Technique / The Classic Laddie

Crée par Jim McEwan pour représenter le style floral et élégant de Bruichladdich, ce single malt est élaboré uniquement à partir d'orge d'Écosse, soigneusement sélectionnée auprès de fermiers écossais partenaires de longue date puis distillée lentement dans les alambics aux cols très hauts de Bruichladdich. Il a lentement vieilli, dans des fûts de chêne choisis par Jim, dans les chais côtiers de la distillerie, ainsi s'imprégnant des embruns de l'atlantique.

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.

Notes de dégustation

NEZ } Sucre d'orge, menthe, fleurs sauvages, iode, miel, citron et mandarine.

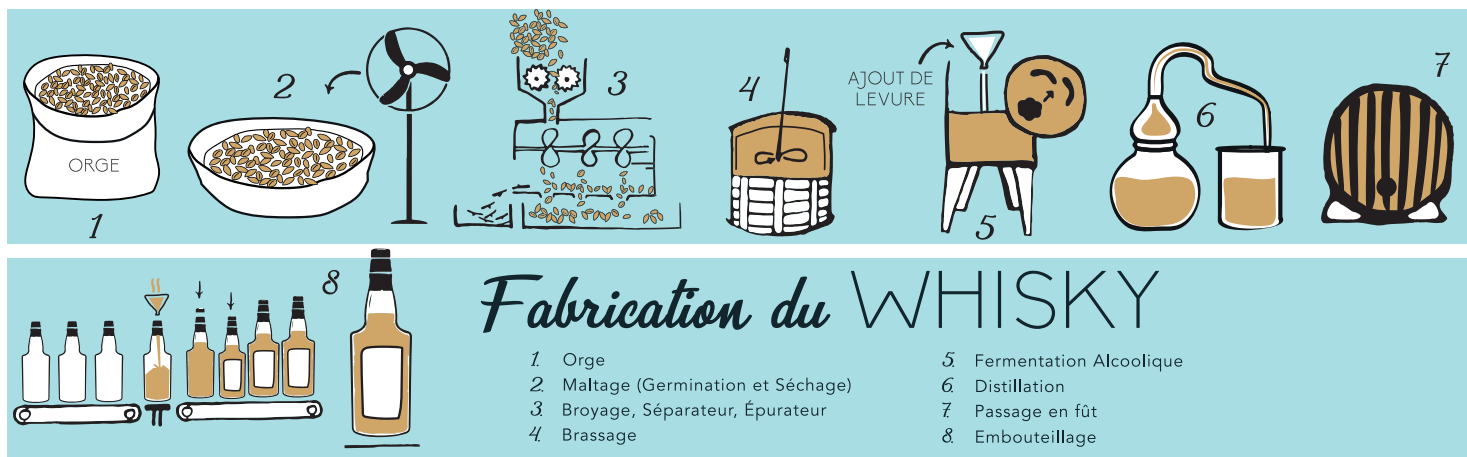
BOUCHE } Des notes iodées, fraîcheur boisée et parfum d'orge.

FINALE } Longue, fruits verts mûrs, cassonade et malt sucré.

Mot du CAVISTE

L'apprécier en bonne compagnie, vous ne voulez tout simplement pas que la soirée se termine. Il apporte de la chaleur au cœur et à l'âme.





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...

Lundi au Samedi 10h-20h **Non-Stop** - Dimanche et Jours fériés 10h-12h30

cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21 - www.cavesmaillol.fr

boutique.caves-maillol.fr - SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.