



## COMPASS BOX NO NAME #3

### Distillerie COMPASS BOX

Créée en 2000, Compass Box est une petite maison créatrice de blends. John Glaser, son dirigeant, a défini son métier de "whisky-maker", un mot inventé pour qualifier ce fabricant de whisky spécialisé dans l'assemblage de whiskies achetés auprès de distilleries de renom. Cette petite maison artisanale se distingue des autres assembleurs en ne proposant que quatre ou cinq blended whisky totalement traçables et aux caractères uniques et surprenants. Un superbe exemple de leur méthodologie est Compass Box Hedonism. Il s'agit d'un mariage de huit à quinze whiskies de grains différents, dont la plupart ont plus de vingt ans.

### 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.

## 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.

### Fiche Technique / No Name #3

Cette nouvelle édition est le 3<sup>ème</sup> volet de la série No Name. Compass Box nous offre une expression fumée, intense et délicate. Ce blended malt est élaboré à partir de deux malts d'Islay tourbés (Laphroaig), offrant des notes d'algues et de barbecue et Bowmore apportant des notes fruitées (ananas & mangue). Les whiskies Mortlach et Clynelish complètent ce magnifique assemblage. Les amateurs de tourbe adoreront cette dernière expression.

### 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** } Voyage dans les tourbières et les fours à malt de la côte ouest de l'Écosse.

**BOUCHE** } Tourbée et fumée, élégant mélange de notes de fruits secs rappelant les cerises rouges et même une qualité florale.

**FINALE** } Longue, poivrée et onctueuse.





## 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<sup>er</sup> Nez (Avant aération) // 1<sup>ère</sup> Impression (Franchise):**  Douteuse  Simple  Franche  Complexe

**Intensité Olfactive:**  Faible  Modérée  Puissante

Arômes

**2<sup>e</sup> 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...