



COMPASS BOX THE DOUBLE SINGLE

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.

Fiche Technique / The Double Single

Double single revient pour la troisième fois avec cette même insolence et illustre à merveille l'art de l'assemblage selon le charismatique John Glaser : seuls deux whiskies suffisent, un single malt et un single grain, qui combinés dans les bonnes proportions offrent une palette aromatique d'une grande complexité et un whisky plein de finesse. Cette édition est issue de l'assemblage à 72% du single malt Glen Elgin âgé de 19 ans et à 28% du single grain Girvan. **Édition limitée.**

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 } Fin. Vanille fraîche. Fruits caramélisés, tarte Tatin. **BOUCHE** } Gourmande et complexe. Crème vanillée, pêche au sirop. **FINALE** } Légèrement épicée. Pommes croquantes et juteuses.

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 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.