



ELEMENTS OF ISLAY Bn9

Elements of Islay / Bn9

Ce Bn9 est issu d'un assemblage de quatre fûts de type hog-sheads de la distillerie Bunnahabhain. Distillé en 2014 et vieilli pendant plus de sept ans, c'est un dram plein de chocolat et de fruits jaunes, associé à un peu de saumure et de fumée. Un single malt qui fait preuve d'une finesse et d'une onctuosité remarquable de bout en bout.

ÉDITION LIMITÉE

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.

Distillerie BUNNAHABHAIN

La mer marque de son empreinte tous les Single Malts de Bunnahabhain avec son vieillissement dans les chais côtiers de la distillerie. Cette influence marine est très présente dans le vibrant Stùireadair (prononcer stew-rahdur). Signifiant "Timonier" en écossais gaélique, Stùireadair, est la première édition de Bunnahabhain à rendre hommage au barreur de la distillerie qui orne chaque bouteille. Kirstie, le master blender de Bunnahabhain, a sélectionné des fûts de Xérès de premier et second remplissage issus de différents âges et emplacements dans les chais pour recréer une "tempête marine" dans le verre de whisky.

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 } Gourmand, concentré. Chocolat au lait malté, biscuits crémeux, fruits du verger cuits et de feuilles de tabac.

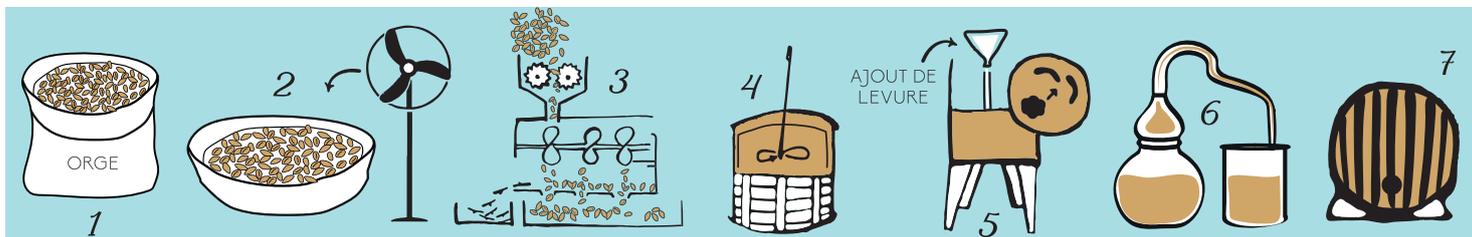
BOUCHE } Onctueuse, suave. Miel, bacon fumé, saumure, figues sèches.

FINALE } Riche, fumé. Cendres, chocolat noir à l'orange, thym.

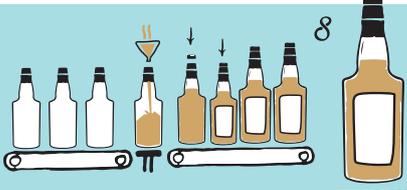
Mot du CAVISTE

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





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 | Brillance | Intensité Colorante | Capillarité | Couleur |
| <input type="checkbox"/> Trouble | <input type="checkbox"/> Terne | <input type="checkbox"/> Terne | <input type="checkbox"/> Coulante | <input type="checkbox"/> Or vert |
| <input type="checkbox"/> Flou | <input type="checkbox"/> Lumineuse | <input type="checkbox"/> Lumineuse | <input type="checkbox"/> Épaisse | <input type="checkbox"/> Or doré |
| <input type="checkbox"/> Opalescent | <input type="checkbox"/> Éclatante | <input type="checkbox"/> Éclatante | <input type="checkbox"/> Grasse | <input type="checkbox"/> Or paille |
| <input type="checkbox"/> Limpide | | | <input type="checkbox"/> Visqueuse | <input type="checkbox"/> 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 : | <input type="checkbox"/> Faible | <input type="checkbox"/> Ample | <input type="checkbox"/> Franche | <input type="checkbox"/> Puissante |
| Acidité : | <input type="checkbox"/> Molle | <input type="checkbox"/> Fraîche | <input type="checkbox"/> Vive | <input type="checkbox"/> Nerveuse |
| Moelleux : | <input type="checkbox"/> Sec | <input type="checkbox"/> Tendre | <input type="checkbox"/> Gras | <input type="checkbox"/> Capiteux <input type="checkbox"/> Lourd |
| Salé : | <input type="checkbox"/> Absent | <input type="checkbox"/> Iodé/Marin | <input type="checkbox"/> 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...