



## ELEMENTS OF ISLAY LP12

### *Elements of Islay / LP12*

Il s'agit d'un mariage de deux recharges et de deux hogsheads de sherry Laphroaig, distillés en 2014 et vieillies pendant plus de six ans. C'est un dram plein de notes fortement médicinales, accentué par des couches de fumée de bois et une touche de fruit.  
**ÉDITION LIMITÉE à 1672 bouteilles produites.**

### 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 LAPHROAIG

En raison de son caractère phénolique, Laphroaig jouit d'une grande réputation auprès des amateurs. Rien d'étonnant alors à ce que la distillerie soit propriétaire de sa propre tourbière capable de l'approvisionner pour les 4 000 prochaines années. Laphroaig ne perdra jamais son caractère et par conséquent ses adorateurs et ses détracteurs, car un malt aussi tourbé ne peut faire l'unanimité : même l'eau puisée à la source du Loch Kilbride est filtrée par la tourbe !

### *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** } Gâteau au caramel, fumée de cigarillo, notes médicinales et iodées.

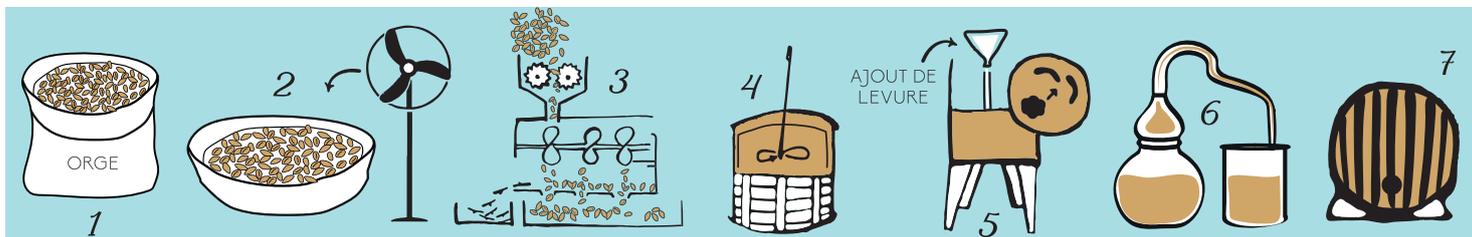
**BOUCHE** } Panais rôti au miel, bacon fumé et croustillant, saumure, figue séchée, fumée de feu de bois.

**FINALE** } Cendre, chocolat noir à l'orange, thym, fumée de bois épaisse et dense.

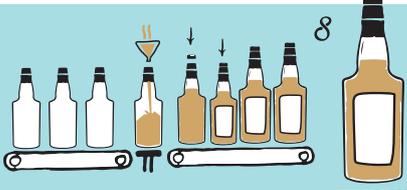
### *Mot du* CAVISTE

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



- |                                     |                                    |                                    |                                    |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Limpidité</b>                    | <b>Brillance</b>                   | <b>Intensité Colorante</b>         | <b>Capillarité</b>                 | <b>Couleur</b>                     |
| <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<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



- |                   |                                 |                                     |                                  |  |
|-------------------|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|--|
| <b>Attaque :</b>  | <input type="checkbox"/> Faible | <input type="checkbox"/> Ample      | <input type="checkbox"/> Franche | <input type="checkbox"/> Puissante                               |
| <b>Acidité :</b>  | <input type="checkbox"/> Molle  | <input type="checkbox"/> Fraîche    | <input type="checkbox"/> Vive    | <input type="checkbox"/> Nerveuse                                |
| <b>Moelleux :</b> | <input type="checkbox"/> Sec    | <input type="checkbox"/> Tendre     | <input type="checkbox"/> Gras    | <input type="checkbox"/> Capiteux <input type="checkbox"/> Lourd |
| <b>Salé :</b>     | <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...