



ÉVADÉ PEATED

Distillerie WHISKIES DU MONDE

Évadé est la marque du premier whisky single malt français conçu par la société girondine Whiskies du Monde basée à Merignac. Évadé Single Malt Tourbé est un whisky issu d'une double distillation en alambic charentais réalisée en France. L'orge utilisé est français et malté à la Tourbe de Hambourg, lui apportant une note fumée avec des arômes végétaux. Évadé Single Malt Tourbé qui titre 43° est un assemblage de jus vieillis entre 4 et 7 ans en fûts de bourbon (Heaven Hill) et en fûts de chêne américain, ni coloré, ni filtré à froid et sans additif.

FRANCE/

La France regroupe pas moins d'une quarantaine de distilleries de whisky, de nouveaux acteurs se lançant dans l'aventure du malt, se sont depuis regroupés sous forme de fédération (officiellement lancée le 18 janvier 2016) afin de faire valoir leur savoir-faire au sein du pays, mais également au-delà de l'Hexagone !

La France réunie toutes les conditions requises et propices à la production de whisky : le savoir-faire de la distillation y est présent depuis des siècles, les ressources naturelles y sont idéales et sa dynamique d'innovation et d'entrepreneuriat est particulièrement développée. Sans oublier son approche "terroir" et qualitative, héritée du vin, qui confère un cadre plus que favorable au développement de ses whiskies.

En 1980 les pionniers bretons de Warenghem (Armorik), ont décidé de se lancer dans l'aventure.

Deux régions ont su particulièrement tirer leur carte du jeu : la Bretagne et l'Alsace, qui se sont vues attribuer une Indication Géographique Protégée il y a quelques années, une étape fondamentale dans la reconnaissance internationale du whisky français (bien que les critères de cette IGP firent couler beaucoup d'encre à l'époque...).

Fiche Technique / Peated

Ce whisky Single Malt est issu d'une double distillation en alambic charentais. Assemblé avec des jus vieillis entre 4 et 7 ans en fûts de bourbon (Heaven Hill) et en fûts de chêne américain. La tourbe de Hambourg donnant des arômes végétaux. Ce whisky français n'est ni coloré, ni filtré à froid et sans additif.



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 } Franc, fumé et floral.

BOUCHE } Délicate. Flan au caramel, crème à la vanille, chèvrefeuille, bruyère.

FINALE } Élégante. Florale et herbacée.

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.