DOMAINE DES HAUTES GLACES

SINGLE RYE

Distillerie DHG

Dès sa première eau-de-vie lancée sur le marché français en 2011 (un jeune single malt âgé d'à peine un an), le Domaine des Hautes Glaces a su se distinguer des autres maisons de whisky par une distillation entièrement réalisée à base d'orge cultivée en agriculture biologique et récoltée sur un climat spécifique du domaine. S'appuyant sur le savoir-faire, les techniques et les outils (deux alambics charentais) de Cognac, Jérémy et Fred ont créé une version unique et très française du plus écossais des spiritueux. Depuis 2011, la distillerie à fait bien de chemin et propose désormais un portefeuille riche de spiritueux comprenant deux petites pépites : un whisky d'orge et un whisky de seigle.

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 / Rye Solera

Moissons Single Rye intègre la gamme permanente du Domaine des Hautes Glaces. Constituée à base de seigle, ce single rye whisky de caractère est issu de l'assemblage des différentes parcelles du Domaine, élevé et soutiré en pyramide en fût de chêne français. Issu d'une double distillation au feu de bois, cette cuvée surprend et séduit avant tout par son fruit, ses épices et sa minéralité. Un embouteillage 100% malt de seigle certifié agriculture biologique pour le respect de cet environnement unique.

Comment déguster ce whisky

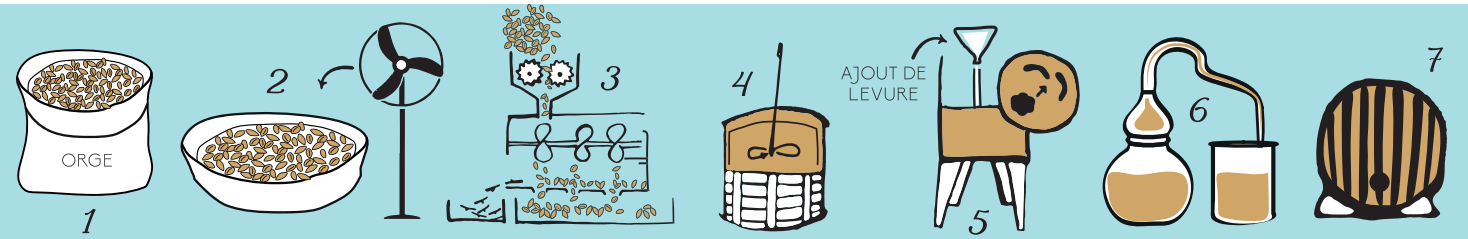
Versez votre whisky dans un verre tulipe, avec un col resserré ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Évitez d'y mettre des glaçons, cela pourrait provoquer un choc thermique qui nuirait aux arômes. Cherchez à associer ce que vous sentez à des odeurs connues, ensuite faites rouler le whisky 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 } Frais, mentholé,olive noire, fruits à noyau, orange confite.
BOUCHE } Boisée, onctueuse, pain d'épices, raisin, belle minéralité.
FINALE } Longue, corsée. Épices puissantes, poivre noir du Vietnam.

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
☐ Trouble	☐ Terne	☐ Terne	☐ Coulante	☐ Or vert
☐ Flou	☐ Lumineuse	☐ Lumineuse	☐ Épaisse	☐ Or doré
☐ Opalescent	☐ Éclatante	☐ Éclatante	☐ Grasse	☐ Or paille
☐ Limpide			☐ Visqueuse	☐ Or ambré

Le NEZ

1er Nez (Avant aération) // 1ère Impression (Franchise) : ☐ Douteuse ☐ Simple ☐ Franche ☐ Complexe

Intensité Olfactive : ☐ Faible ☐ Modérée ☐ Puissante

Arômes

2e 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.