



ISLAY SELECTION CAOL ILA 2016

Islay Selection Caol Ila 2016

Caol Ila, du gaélique « le détroit d'Islay », est l'un des whiskies les plus appréciés de l'île d'Islay, à la fois pour son caractère tourbé, fumé et iodé mais aussi pour sa finesse. Cette distillerie donne naissance au plus moelleux des malts d'Islay, reconnaissable entre tous à ses notes d'huile d'olive, de fumée, de fruits et à sa fraîcheur marine. Peu marqué par son vieillissement en fût de hogshead, ce Caol Ila distillé en 2016 de la gamme Islay Selection 2022 présente un profil fumé et salin, soutenu par des notes de vanille et de d'agrumes.

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.

Notes dégustation

NEZ } Iodé, herbacé, vanillé.

BOUCHE } Riche, végétale (foin, paille) et onctueuse (vanille, bois toasté), qui évolue sur des notes d'agrumes (pamplemousse)

FINALE } Complexe, épicée. Orange, vanille.

Distillerie CAOL ILA

Fondée en 1846, Caol Ila est une distillerie incontournable de l'île d'Islay. La distillerie a été entièrement reconstruite en 1972, le kiln a été rasé et les alambics sont passés de deux à six entre 1972 et 1974. En forme d'oignon, ils sont énormes, avec un col de cygne large et long, pourtant ils ne sont chargés qu'à la moitié de leur capacité, afin de faciliter le reflux. Le malt tourbé, quant à lui, provient de la malterie de Port Ellen. Caol Ila produit également un malt non tourbé. A l'origine destiné aux blenders, il est aujourd'hui disponible en single malt pour la plus grande joie de ses aficionados.

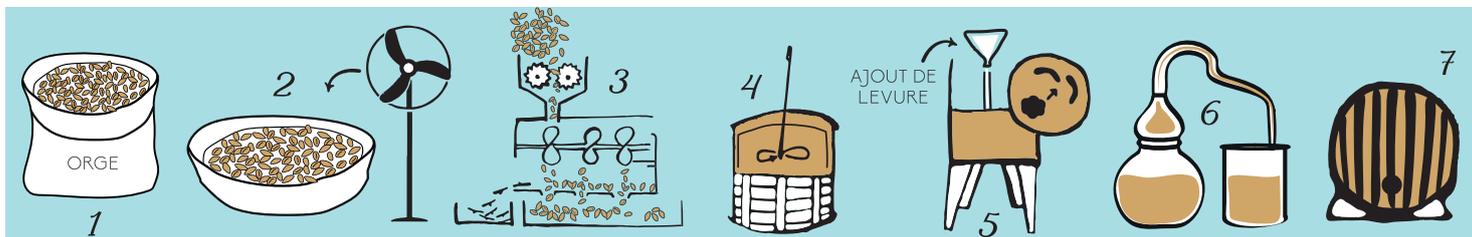
Comment déguster ce whisky

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.

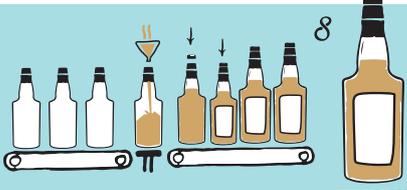
Mot du CAVISTE

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...