



## JAPON/

**Les distilleries du sud-ouest de l'île**, sont situées au pied du mont Tennozan, dans le sud-ouest de Kyoto, à mi chemin vers Osaka. Entouré de montagnes et de forêts, le site est souvent recouvert d'une brume dense. L'environnement chaud et humide est bien adapté à la fabrication du Whisky. Son eau minérale est célèbre et confère aux whiskies un goût incomparable.

**Les distilleries de l'ouest de l'île**, situées au d'un climat frais et humide et de l'eau de fonte des neiges vierge de la montagne. L'objectif est de profiter des terres et forêts naturelles du Japon pour développer un whisky propre, sucré et légèrement fumé, conçu pour plaire à un palais délicat. Au cœur des Alpes japonaises, à presque 700 mètres d'altitude.

**Les distilleries du nord de l'île**, l'emplacement a été choisi en raison de la propreté de l'air et du niveau d'humidité. Entouré de lacs et de cerisiers en fleurs, confèrent un whisky plus doux et plus élégant.



## 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.*

## THE MATSUI SAKURA CASK

### Distillerie KURAYOSHI

Située dans la commune du même nom, dans la préfecture de Tottori, produit des spiritueux japonais depuis 1910.

Saké, Shochu et Brandy ont permis à cette distillerie artisanale de développer un savoir-faire et un savoir-faire unique mêlant tradition et innovation.

Sa proximité avec le Mont Daisen avec son eau de source pure, une nature abondante et des variations de température importantes d'une saison à l'autre sont les éléments clés qui ont conduit Matsui Shuzo à se lancer dans la fabrication de whisky, extraordinaire !

### Fiche Technique / Sakura Cask

Un whisky japonais rempli de poésie, le single malt The Matsui Sakura Cask a vieilli en fût de cerisier (sakura). Un whisky au profil intrigant, la combinaison de l'arôme de malt et à la saveur amère de single malt procure une légère odeur douce et croquante de fleur de cerisier qui se répand dans toute la bouche.

### 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** } Amande, faibles notes d'orange fraîche et de melon.

**BOUCHE** } Bouffée de fleurs printanières.

**FINALE** } Poivre blanc et génoise à la vanille.





## 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<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



**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...