



MACHRIE MOOR

Distillerie MACHRIE MOOR

Dans la partie ouest de l'île d'Arran se trouve un champ de tourbe appelé "Machrie Moor". C'est là que, selon la légende, le géant Fingal attachait son chien favori, Bran, à une pierre levée.

Chaque année, depuis 2004, une quantité limitée d'Arran Malt est produite avec une orge maltée tourbée. Depuis 2010, ce single malt tourbé est proposé, en édition limitée, sous le nom de Machrie Moor – du nom des landes de tourbe sur la côte ouest d'Arran. L'orge est maltée à un niveau de tourbe équivalent à 14ppm afin de ne pas submerger le caractère unique d'Arran sous un nuage épais de fumée tourbée.

ÉCOSSE/ Highland

Île s'étire du Nord de Glasgow au Pentland First et de la côte fertile à l'Ouest sauvage. Ces territoires très différents sont propices à une variété extrêmement riche de distilleries et des productions tant de whiskies très légers que d'autres beaucoup plus corsés. Le single malt le plus populaire est Glenmorangie. La façon la plus simple de distinguer les distilleries des Highlands est de diviser la région en plusieurs parties. **Le nord des Highlands** s'étend d'Inverness à l'extrême Nord de l'Écosse continentale. La plupart de ses whiskies ont un caractère salé et marin dû à l'emplacement côtier des distilleries. Ce caractère iodé est toutefois moins marqué que sur Islay car plus protégé. On trouve notamment les distilleries Old Pulteney et Wolfburn. **La partie est, Estearn Highlands** où se trouvent les distilleries Glencadam ou encore Old Fettercairn, les single malts sont assez secs. C'est au milieu des paysages vallonnés des **Central Highlands** que l'on trouve la plus petite distillerie d'Écosse, Edradour ou bien Glenturret. Enfin, les whiskies des **West Highlands** sont généralement corsés, épicés et fumés, Oban en est la capitale.

Fiche Technique / Machire Moor

Cette version tourbée à 20 ppm, élevée en fûts de bourbon du single malt d'Arran et embouteillée à 46%, est un hommage à la beauté sauvage mais harmonieuse de l'île d'Arran.



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 } Fumé, mangue, papaye, vanille.

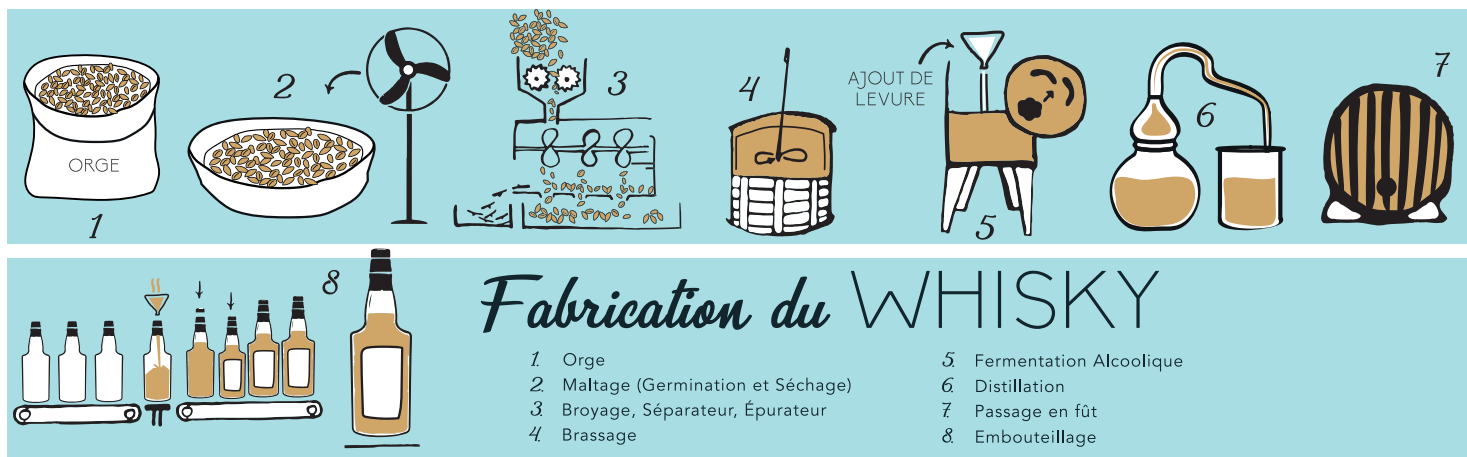
BOUCHE } Zeste de citron, miel, noix de coco, épices douces.

FINALE } Tourbée et fraîche.

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.