



PENDERYN MADEIRA

Distillerie PENDERYN

Penderyn est un mélange subtil de tradition et de modernité, il se chuchote qu'il serait même le "uisgy" le plus doux au monde. En distillant pour la première fois en 2000, cette distillerie construite à proximité du Parc National de Brecon Beacons, renouait avec l'ancienne tradition du whisky gallois. Fait unique dans l'industrie du whisky : la distillerie possède une paire d'alambics Faraday, du nom de leur créateur. Cet alambic en cuivre à repasse est surmonté d'une colonne de distillation lui permettant de récolter un distillat des plus purs, à 92%. Penderyn est également reconnue pour le vieillissement exceptionnel de ses malts, au sein d'anciens fûts de vin de madère. Une distillerie qui place la qualité des produits au centre de ses préoccupations en s'offrant depuis son ouverture les services du célèbre master distiller Jim Swan.

PAYS DE GALLES/

Le Whisky Penderyn est un single malt du **Pays de Galles**. Il est fabriqué par la Distillerie Penderyn, dans la ville du même nom, située à proximité du Parc National du Brecon Beacons. ... Il est actuellement le seul whisky produit dans ce pays.



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.

Fiche Technique / Madeira

Le Madeira est l'expression signature du style Penderyn. Distillé dans les célèbres alambics sur-mesure Faraday, il vieillit d'abord en fûts de bourbon puis termine sa maturation dans d'anciens fûts de Madère qui lui apportent un goût généreux et une subtile complexité. Son profil se révèle à la dégustation à la fois frais, fruité et très aromatique. Penderyn associe une technique de distillation unique et un art de la maturation bien particulier, fruit de l'expertise du Dr Jim Swan et perpétué par la master distiller Aista Phillips, depuis 2018.



Notes de dégustation

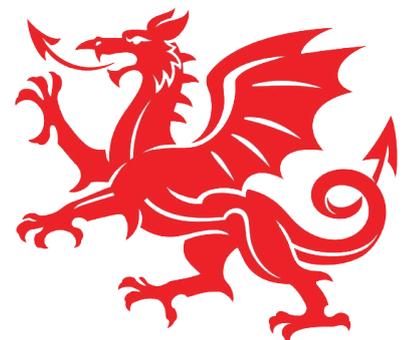
NEZ } Une fraîcheur classique et fruitée aux notes de vanille, praline et raisin.

BOUCHE } Ronde et fruitée. La douceur permet d'équilibrer une délicieuse sécheresse. Arômes de vanille et de caramel au beurre salé.

FINALE } Agréable présence de fruits tropicaux, d'épices et de fruits mûrs (poire, pêche).

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...