



REDBREAST 12 ANS

Distillerie REDBREAST

Parmi les Single Pot Still Irish Whiskeys, Redbreast fait figure de pionnier. Décliné en 4 expressions, Redbreast incarne la parfaite maîtrise d'un procédé vieux de plusieurs siècles. Ce whiskey irlandais tire toute sa complexité des 3 principes fondamentaux nécessaire à son élaboration : un moût réalisé à partir d'orge maltée et non maltée ; une triple distillation dans des alambics à repasse en cuivre ; un vieillissement en ex-fûts de bourbon et en ex-fût de xérès de premier remplissage au sein de la distillerie Midleton.

IRLANDE/

Berceau du whisky, **l'Irlande** a longtemps été chef de file de la production et avant de connaître un véritable crack au 19^e siècle sous le double effet de la prohibition aux États-Unis et de l'inexorable montée en puissance de l'Écosse voisine, le whisky irlandais tenait le haut du pavé. Un tournant est cependant pris fin 2007 avec un renouveau du whisky irlandais sous l'impulsion d'acteurs puissants comme Irish Distillers et sa marque phare Jameson, Diageo qui a relancé Bushmills et Cooley avec son Connemara qui ravive la flamme de l'Irish single malt. **Le whisky irlandais est généralement distillé trois fois** dans un pot still, alambic charentais à repasse, procédé qui produit une eau de vie fine et légère aux accents fruités très prononcés. Et contrairement à l'idée répandue que le whisky irlandais n'est jamais tourbé, le Connemara est bien tourbé et son mode d'élaboration puise bien dans la tradition.

L'Irlande produit trois types de whisky :

- Single grain whiskey, whisky élaboré par distillation continue à partir de grain
- Pure pot still whiskey, whisky à base d'orge maltée et non maltée distillé dans un pot still.
- Single malt whiskey, whisky de malt distillé dans un pot still.



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 Technique / 12 ans

Redbreast est souvent considéré comme l'expression suprême de ce style de whisky. Élaboré à partir d'un mélange à parts égales d'orge maltée et d'orge non maltée et issu de distillats élevés en fûts de xérès oloroso, ce whisky développe une palette aromatique caractéristique de cake de Noël. Avec la création d'une appellation dédiée, Redbreast est devenu un Single Pot Still (tous les pure pot stills actuels proviennent d'une seule distillerie: on a donc décidé de mettre en valeur ce fait, de la même manière que les distilleries écossaises avec leurs les single malts et single grains).

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 } Fruits rouges et épices douces (baies roses). **BOUCHE** } Riche. Cassis, fruits mûrs. Praline. **FINALE** } Longue. Fruits confits et poire mûre.





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...