



Distillerie ROZELIEURES

Depuis plus de 50 ans, tous les whiskies de Rozelieures sont single malt, la distillerie est première en France à travailler des malts tourbés. Selon la tradition ancestrale une double distillation est effectué pour tous les whiskies. Ce procédé offre une plus grande finesse et une intensité aromatique inégalable. Après distillation, le whisky vieillit en fûts de chêne issus des forêts locales mais aussi en fûts ayant contenu des vins et spiritueux provenant du Kentucky, de Xérès, de Bourgogne, de la Vallée du Rhône et du Sud-Ouest.

La France regroupe pas moins d'une trentaine de distilleries de whisky, de nouveaux acteurs se lançant dans l'aventure du malt, se sont depuis regroupés sous forme de fédération (officiellement lancée le 18 janvier 2016) afin de faire valoir leur savoir-faire au sein du pays, mais également au-delà de l'Hexagone !

La France réunit toutes les conditions requises et propices à la production de whisky : le savoir-faire de la distillation y est présent depuis des siècles, les ressources naturelles y sont idéales et sa dynamique d'innovation et d'entrepreneuriat est particulièrement développée. Sans oublier son approche "terroir" et qualitative, héritée du vin, qui confère un cadre plus que favorable au développement de ses whiskies. En 1980 les pionniers bretons de Warenghem (Armorik), ont décidé de se lancer dans l'aventure.

Deux régions ont su particulièrement tirer leur carte du jeu : la Bretagne et l'Alsace, qui se sont vues attribuer une Indication Géographique Protégée il y a quelques années, une étape fondamentale dans la reconnaissance internationale du whisky français (bien que les critères de cette IGP firent couler beaucoup d'encre à l'époque...).

Fiche Technique / Fumé

Ce whisky Single Malt G.Rozelieures est le premier whisky produit en Lorraine. Il est distillé en deux passages, puis vieilli en fûts de chêne ayant accueilli notamment des vins de la région de Xérès. Ces fûts confèrent à ce whisky des notes vives épicées et puissantes, signature d'un grand whisky avec une finale très longue.

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 } Doux, fumé amande et miel.

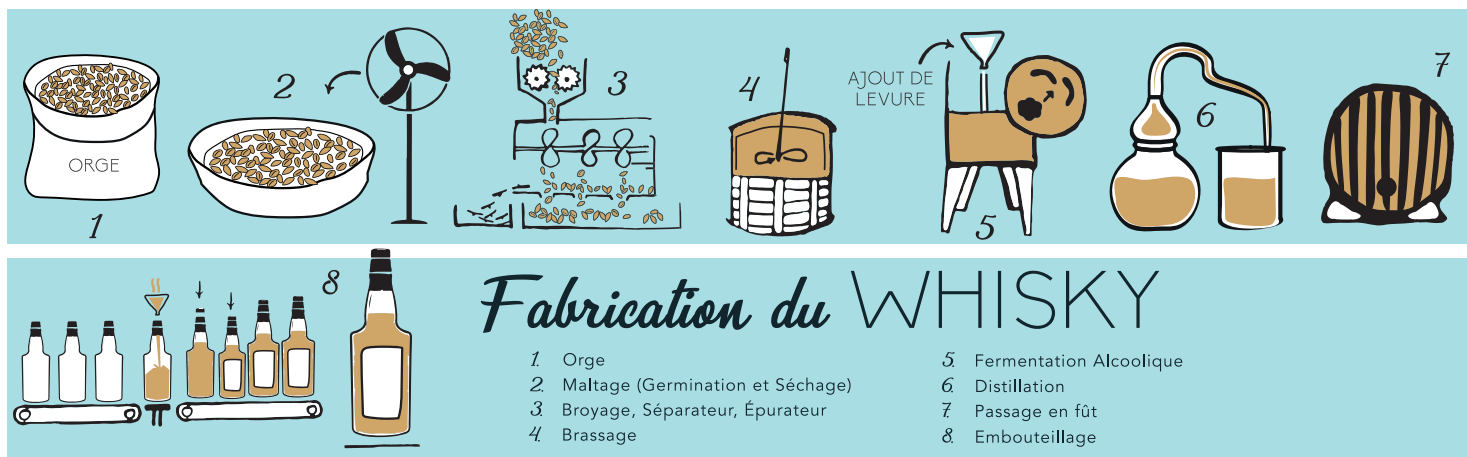
BOUCHE } Café torréfié et de fumée de tourbé.

FINALE } Grande longueur dévoile la matière et le gras d'un grand whisky non filtré à froid.

Met 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...