



SCARABUS 10ANS

Embouteilleur HUNTER LAIG

Hunter Laig est un embouteilleur indépendant familial et propriétaire désormais du site emblématique de Greenfield à Ardnahoe sur l'île d'Islay. Ils travaillent avec les meilleurs tonnelleres d'Ecosse, des Etats-Unis et d'Espagne. Chaque cuvée fait l'objet de petits lots qui sont mis en bouteille sans filtration à froid à 46° ni coloration dans les chais de Glasgow..

La Marque SCARABUS

Scarabus signifie "endroit rocheux" en vieux norrois, du nom d'une zone mystique d'Islay. Une très belle mise en bouteille abritant un délicieux whisky d'Islay. Il est non filtré à froid et de couleur naturelle. La marque crée un sentiment de mystère et de découverte à travers le slogan "seulement ceux qui cherchent doivent trouver" et à travers les symboles intentionnellement ambigus incorporés sur l'étiquette. L'apparence et la convivialité se sont inspirées du travail de John Francis Campbell, né à Islay, qui a créé l'enregistreur de soleil, un appareil qui compte les heures d'ensoleillement dans une journée, ainsi qu'une vaste collection de contes folkloriques celtiques.

ÉCOSSE/ Islay

Les distilleries du sud d'Islay, sont les plus puissantes, produisant un whisky plus ou moins fort d'odeur, macéré dans de la tourbe fumée, de l'eau salée et iodée. Les whiskies de cette partie de l'île sont pour la plupart caractérisés de médicinaux. Ces distilleries utilisent non seulement une forte part de malt tourbeux (50 mesures par million pour Ardbeg, 40 mesures pour Laphroaig), mais aussi l'eau marron de l'île pour chaque étape de la production.

Les distilleries du nord d'Islay, Bruichladdich et Bunnahabhain offrent par contraste, plus doux, ceci car ces distilleries extraient l'eau printanière avant qu'elle n'ait été en contact avec le sol tourbeux et utilise même un orge doux voire non-tourbeux. Le résultat donne à ces whiskies un goût plus doux, moussu (plutôt que tourbeux), avec un trait algueux, de noisette, et un final toujours sec.

La distillerie du milieu de l'île, reste au milieu des 2 extrêmes (tourbeux mais non-médicinal, caramélisé, avec des senteurs florales et des traces d'huile de lin). L'une bien que proche de Bunnahabhain, produit un délicat et verdoyant malt, avec certains traits de tourbe, iode/sel, balancés avec des notes florales et un final pimenté.

Fiche Technique / 10 ans

Scarabus 10 ans a eu un élevage de 10 ans, en ex fûts de bourbon (second remplissage), finition en fûts neufs américains.

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

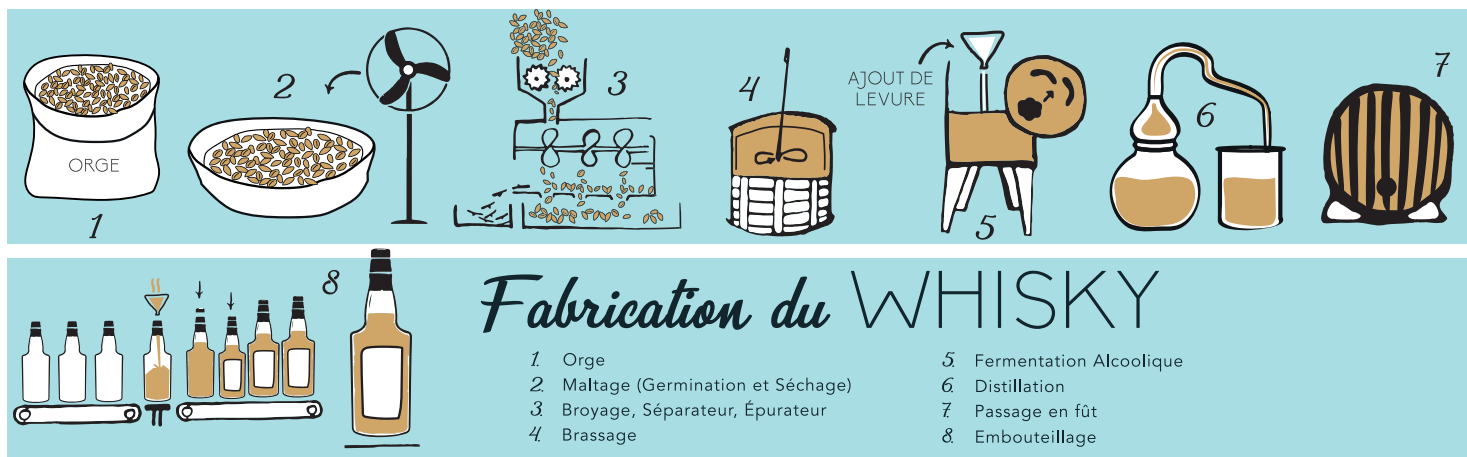
NEZ } Riche de terre humide avec une tourbe bien fumée. Des touches de cuir et de menthol. **BOUCHE** } D'une grande richesse et volumineuse. Les notes de tourbe sont parsemées d'une sorte de bruine de miel mille fleurs. **FINALE** } Séduisante, parfaitement nette.



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.