



## SCARABUS SPECIALLY SELECTED

*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'Écosse, des États-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 / Specially ...

Scarabus, un Islay Single Malt pour ceux qui ont l'esprit curieux et le souci du détail. Un whisky audacieux et honnête sur ses origines et juste un peu mystérieux sur tout le reste.

### 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** } Fumée de tourbe d'Islay et le sel de mer. **BOUCHE** } Des notes de cuir réchauffantes, de rhubarbe compotée et d'une merveilleuse douceur vanillée.

**FINALE** } Persistante, et riche.



### 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<sup>er</sup> Nez (Avant aération) // 1<sup>ère</sup> Impression (Franchise) :**  Douteuse  Simple  Franche  Complexe

**Intensité Olfactive :**  Faible  Modérée  Puissante

Arômes

**2<sup>e</sup> Nez (Après aération) :**  Douteuse  Simple  Franche  Complexe

**Intensité Olfactive :**  Faible  Modérée  Puissante

Arômes

### La BOUCHE



- |                   |                                 |                                     |                                  |  |
|-------------------|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|--|
| <b>Attaque :</b>  | <input type="checkbox"/> Faible | <input type="checkbox"/> Ample      | <input type="checkbox"/> Franche | <input type="checkbox"/> Puissante                               |
| <b>Acidité :</b>  | <input type="checkbox"/> Molle  | <input type="checkbox"/> Fraîche    | <input type="checkbox"/> Vive    | <input type="checkbox"/> Nerveuse                                |
| <b>Moelleux :</b> | <input type="checkbox"/> Sec    | <input type="checkbox"/> Tendre     | <input type="checkbox"/> Gras    | <input type="checkbox"/> Capiteux <input type="checkbox"/> Lourd |
| <b>Salé :</b>     | <input type="checkbox"/> Absent | <input type="checkbox"/> Iodé/Marin | <input type="checkbox"/> 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...