



SIGNATORY-VERY CLOUDY TORMORE

Distillerie TORMORE

Tormore est la première distillerie construite au XX^{ème} siècle, en 1958. Elle produit essentiellement des whiskies qui entrent dans la composition de blends, comme Long John ou Ballantines. Les versions officielles sont rares et quelques fûts sélectionnés par des embouteilleurs indépendants permettent de révéler toute sa gourmandise et son fruité caractéristique.

ÉCOSSE/ Speyside

Véritable "**Triangle d'Or**" du whisky, le Speyside s'étend des monts Cairngorm à l'extrémité sud, au Golfe du Moray délimité par deux rivières : à l'ouest, la Findhorn, et à l'est, la Deveron. Mais c'est une autre rivière, la Spey, qui lui a donné son nom. C'est dans ses affluents, la Fiddich, la Livet, ou l'Avon, que la plupart des distilleries de la région puisent leur eau. Le Speyside est d'ailleurs réputé pour concentrer le plus grand nombre de distilleries (environ deux tiers des distilleries écossaises). La présence de nombreux cours d'eau et le climat tempéré en font une région naturellement fertile, idéale pour la culture de l'orge. Les montagnes qui l'entourent constituaient autrefois un rempart naturel contre toute forme de distillation clandestine. Il n'est donc pas étonnant de retrouver une concentration impressionnante de distilleries aujourd'hui. Les whiskies du Speyside se distinguent par leurs notes fruitées (fruits blancs, fruits rouges) et leur caractère rond et doux. Parmi les plus réputés, on peut citer les mythiques Balvenie, Glenfiddich, Glenlivet, Macallan, Mortlach ou encore des distilleries plus petites, moins connues, mais très appréciées des connaisseurs (par exemple **Benriach, Benromach, Glendronach et Glenrothes**).

Fiche Technique / Tormore

Ce whisky est vieilli en fût de bourbon est un véritable voyage en plein cœur du Speyside. Tout comme The Un-Chillfiltered Collection, les whiskies de la gamme Very Cloudy sont embouteillés à partir de petits lots de deux à cinq fûts. Réduits à 40% sans filtration à froid ni coloration, ils possèdent un profil riche, très aromatique et présentent un aspect légèrement trouble.



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 } Aucune note de dégustation.

BOUCHE } Aucune note de dégustation.

FINALE } Aucune note de dégustation.

Mot du CAVISTE

Il est recommandé de consommer ce single malt frais entre 10°C et 15°C et s'il le faut, d'agiter sa bouteille afin que les matières grasses présentes dans le whisky se diffusent de façon homogène.





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...