



THE
YAMAZAKI
SINGLE MALT WHISKY



SUNTORY YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE

Distillerie SUNTORY YAMAZAKI

Construite en 1923, la distillerie est située dans la vallée de Yamazaki, au pied du mont Tennozan à la périphérie de Kyoto. Un environnement idéal pour la production de whisky, l'humidité et l'excellente qualité de l'eau provenant des sols Japonais est un réel atout à la fabrication des whiskies Yamazaki. Le fondateur de Suntory, Shinjiro Torii, a présenté le whisky au marché japonais en 1929. Maintenant reconnu comme étant un maître du whisky japonais, Torii a entrepris de créer une boisson distillée qui plairait au palais japonais ainsi qu'aux connaisseurs de whisky du monde entier. Le Japon est le troisième marché mondial du whisky.

JAPON/

Les distilleries du sud-ouest de l'île, sont situées au pied du mont Tennozan, dans le sud-ouest de Kyoto, à mi chemin vers Osaka. Entouré de montagnes et de forêts, le site est souvent recouvert d'une brume dense. L'environnement chaud et humide est bien adapté à la fabrication du Whisky. Son eau minérale est célèbre et confère aux whiskies un goût incomparable.

Les distilleries de l'ouest de l'île, situées au d'un climat frais et humide et de l'eau de fonte des neiges vierge de la montagne. L'objectif est de profiter des terres et forêts naturelles du Japon pour développer un whisky propre, sucré et légèrement fumé, conçu pour plaire à un palais délicat. Au cœur des Alpes japonaises, à presque 700 mètres d'altitude.

Les distilleries du nord de l'île, l'emplacement a été choisi en raison de la propreté de l'air et du niveau d'humidité. Entouré de lacs et de cerisiers en fleurs, confèrent un whisky plus doux et plus élégant.

Fiche Technique / Yamazaki D.R.

C'est une version sans âge dont les fûts ont été spécialement sélectionnés pour leur richesse aromatique. Riche et exhubérant, c'est un assemblage de fûts en chêne Mizunara et de fûts ayant contenu du Xérès ou du vin de Bordeaux.

Comment déguster ce whisky

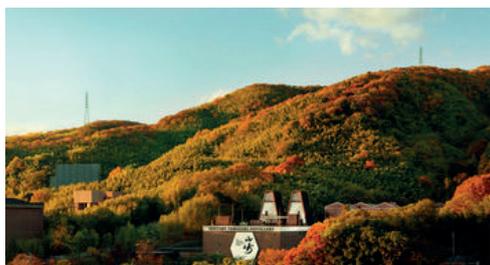
Versez votre whisky dans un verre tulipe, avec un col resserré ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Évitez d'y mettre des glaçons, cela pourrait provoquer un choc thermique qui nuirait aux arômes. Cherchez à associer ce que vous sentez à des odeurs connues, ensuite faites rouler le whisky 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 } Subtil et fin avec des notes de fraise, de cerise, et de Mizunara (chêne japonais).

BOUCHE } Crémeuse et fruitée aux arômes de framboise, de pêche blanche avec une touche de noix de coco.

FINALE } Longue et précise sur la vanille douce avec un soupçon de cannelle.



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.