



## TALISKER 10ANS

### Distillerie TALISKER

Talisker, le "rocher escarpé" en langue nordique, est la seule distillerie de l'île de Skye, la plus septentrionale des Hébrides intérieures à peine protégée des tempêtes de l'océan atlantique. Etablie en 1830 sur les rives du Loch Harport, elle possède un statut à part dans l'univers du whisky. Son eau douce et tourbée ne provient pas de ruisseaux ou de rivières mais des 21 sources souterraines du Hawk Hill à quelques pas de la distillerie. Son single malt, élaboré de façon traditionnelle, possède un caractère huileux reconnaissable dû à son lent refroidissement en sortie d'alambics.

### ÉCOSSE/ Île de Skye

**Skye** est une grande île découpée à l'ouest de l'Écosse a abrité jusqu'à sept distilleries, mais il n'en reste plus qu'une, Talisker. Son histoire, depuis sa fondation en 1830, est d'ailleurs jalonnée de multiples faillites, ses propriétaires n'arrivant pas à rendre profitable une activité obérée par les coûts de transport des matières premières comme de l'eau-de-vie terminée. Ce n'est que depuis son rattachement en 1925 à DCL que Talisker connaît une existence plus sereine, et produit un malt particulièrement prisé. Sa puissance, sa belle structure et sa richesse aromatique, dominée par les épices, l'expliquent largement.



### Fiche Technique / 10 ans

Talisker 10 ans ce single malt a été mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. C'est un Single Malt au caractère épice, iodé et tourbé.

### 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** } Puissants arômes de fumée de tourbe, embruns, agrumes.  
**BOUCHE** } Douce, fruits secs, feu de bois, notes sucrées de l'orge maltée. Poivrée.  
**FINALE** } Longue et puissante, marquée par la fumée de tourbe et les épices.

### 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



**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.