



TALISKER DISTILLERS EDITION

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 / Distillers Edition

Après avoir atteint l'âge à partir duquel il est normalement embouteillé (10 ans), chaque Classic Malt séjourne environ six mois supplémentaires dans un fût "d'affinage", originaire de la péninsule ibérique, pour devenir un Distillers Edition. Ce sont des barriques ayant contenu du xérès amoroso ("amoureux" en espagnol) qui ont été utilisées pour la seconde maturation de Talisker Distillers Edition.

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 } Raisin de Smyrne.

BOUCHE } Tourbée, malte grillé, bruyère, bois, poivre, du fruit mûr et juteux.

FINALE } Intense, cacao et vanille, tourbe terreuse.

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.