



## WELLER 12 ANS

### Distillerie WELLER

Né en 1825, William Larue Weller fut l'un des premiers pionniers au Kentucky. Il est reconnu comme une légende par les connaisseurs, étant le premier à avoir distillé un bourbon de blé, utilisant le blé à place du seigle dans le "mashbill".

L'histoire de William Larue Weller est intimement liée à une autre légende du bourbon. En 1893, Weller engagea le jeune Julian Van Winkle de la famille et célèbre marque de bourbons Pappy Van Winkle.

### ÉTATS-UNIS/ Kentucky

**Le Kentucky** est surnommé le "Bluegrass State" pour son sol fertile et ses immenses pâturages. Cet état est considéré comme le berceau du whisky américain, en particulier dans le comté de Bourbon qui fut baptisé ainsi en l'honneur du roi de France, Louis XVI. Cinquième roi de la Maison de Bourbon et allié décisif des colons américains contre les Anglais, pour leur lutte à gagner leur indépendance. Le Kentucky est la fine fleur de la planète whiskey américaine. Des migrants écossais et irlandais s'installèrent dans l'état au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Les distilleries ont depuis longtemps amorcé leur révolution avec la création de single malts et de whiskeys premium...

**Le bourbon whiskey** est élaboré à partir de la céréale la plus facilement cultivable sur place, le maïs. En profitant de l'eau riche en calcium issue d'une terre calcaire propice à sa culture. Les étés sont torrides et les hivers rigoureux, de ce fait le Bourbon vieillit très vite au Kentucky : 3 années de maturation.

Pour les amateurs de voyages, La Kentucky Distiller's Association chapeaute le **Bourbon trail** depuis 1999 ; à la manière des routes des vins de France, ce circuit propose la visite des 8 distilleries de la région.

## 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 Technique / 12 ans

Produit au sein de la distillerie la plus médaillée au monde, Weller est vieilli 12 ans en fût américain neuf, beaucoup plus longtemps que la plupart des wheated bourbons, offrant une profondeur et un goût incomparable. Un Bourbon délicat, gourmand et complexe. Vanille, cérales, chêne et cannelle.

### 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** } Notes d'amande, de maïs grillé et de vanille crémeuse s'expriment gracieusement façon crème brûlée avec une fraîcheur mentholée.

**BOUCHE** } Le blé prend le dessus sur un fond de notes complexes et délicieusement rondes de bois toasté, caramel, cannelle et cerises.

**FINALE** } Longue sur le chocolat noir, boisée et d'une intense douceur.





## 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...