



Kentucky

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^e 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.

WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED

Distillerie WOODFORD RESERVE

Située à Versailles au cœur du Kentucky, la distillerie est fondée en 1812 par Elijah Pepper, un des pionniers de l'élaboration du bourbon aux États-Unis. La Prohibition conduit, comme pour beaucoup, à la fermeture de la distillerie. En 1996, Brown-Forman, le distillateur de Louisville décide de relancer la marque, en reconstituant la distillerie sur son site originel et en gardant son style et ses méthodes artisanales. Aujourd'hui plus petite distillerie du Kentucky, elle est aussi l'une des plus réputées. Dans ce légendaire pays du cheval, Woodford Reserve est le bourbon whiskey officiel des deux courses hippiques mythiques, le Kentucky Derby et la Breeder's Cup.

Fiche Technique / Double Oaked

Cette version Double Oaked bénéficie d'un double vieillissement qui lui offre plus de rondeur que la version classique. En effet, après un passage en fûts de chêne blanc toasté (bousiné), ce whisky est transféré dans des fûts de chênes neufs qui ont été encore plus toastés que les précédents. Il s'en dégage une douceur et un caractère boisé encore plus prononcé.

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.

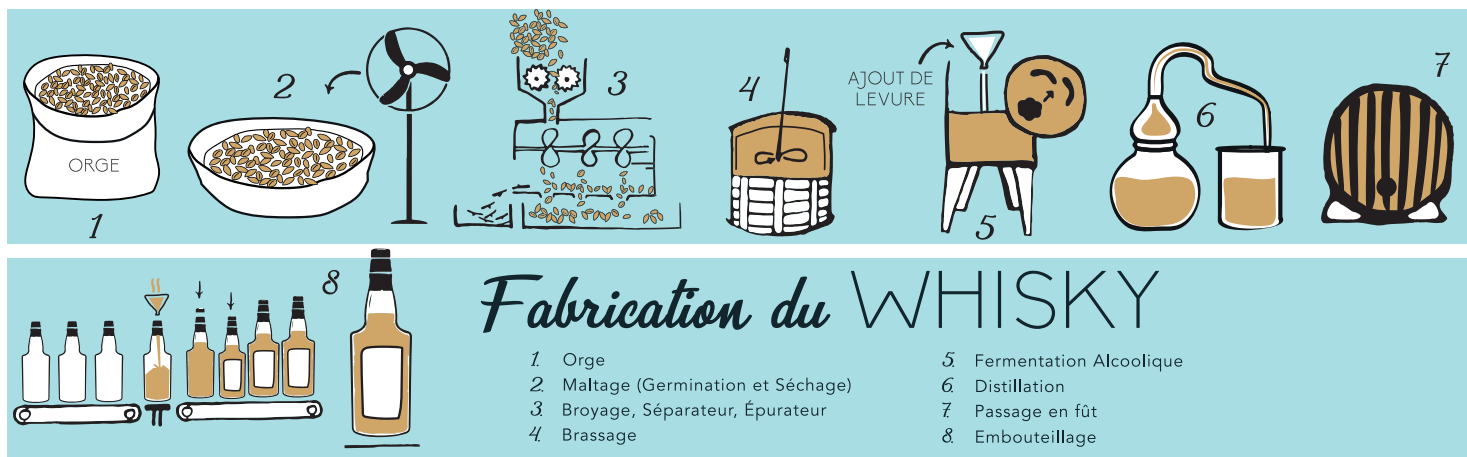
Notes de dégustation

NEZ } Notes de fruits noirs, caramel, miel, chocolat, chêne grillé.

BOUCHE } Vanillée, de caramel foncé, noisette, pomme, fruits et épices.

FINALE } Longue, crémeuse, des notes persistantes de pomme mielleuse.





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.