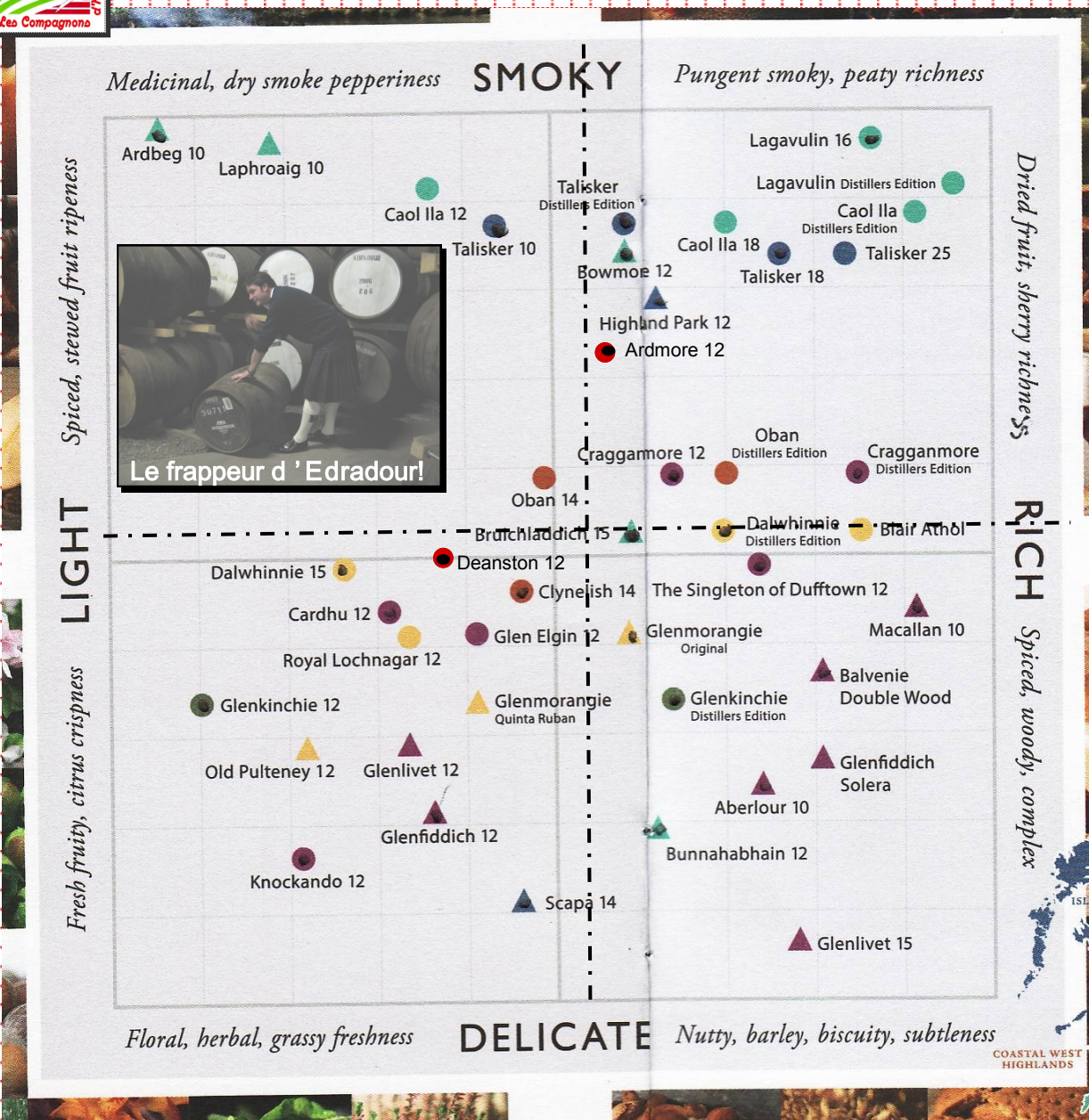




L'art et la manière de déguster les whiskies:



ce tableau, le plus intéressant parmi ceux que nous avons trouvés, tenant compte des âges, permet de cerner le breuvage, tel un vin et facilite les échanges tout en restant simple. 4 grandes orientations complétées par des ressentis plus ou moins sensibles. Les points noirs visibles sur certains produits représentent les alcools dégustés.

Lecture: un whisky fumé (**smoky**) est plutôt épice, médicinal, poivré, fruits confits = Talisker/Ardbeg; tourbé, riche, oxydé voire huileux = Lagavulin/Coal Ila...

Cragganmore 12 = peu fumé, riche / Cragganmore Distillers Edition = moyennement fumé, très riche, ...

Secteur **delicate + rich**: autant le côté boisé/épice va bien au Macallan vraiment riche autant c'est bien moins évident sur un Glenlivet ou Singleton, ...

L'effet léger (**light**) du secteur bas/gauche: sensation nette de citron (Deanston) légère acidité, fruité allié au vanillé (Glenkinchie), tout ceci ne conduit pas à un whisky à prendre à la légère, surtout si en second les odeurs persistent en floral/fraicheur, avec les côtés noisette/biscuit/malt et orge, les subtilités de ces alcools sont plus difficiles à saisir au vol, leur complexité tient à l'évolution assez rapide des senteurs, la variabilité, la subtilité, avec un fréquent retour sur la structure de base, les composants, ...

Les amateurs de whiskies fumés/iodés/tourbés se considèrent comme les plus avertis, je trouve que lorsqu'un des arômes est trop dominant, le reste des « fleurs » dans le bouquet passe à la trappe. On reste alors sur les sensations de contact telles les effets huileux, brûlants, secs, acides, ceci constituant les particularités du whisky par rapport aux alcools types cognac, rhum, armagnac, ... Enfin, certains whiskies sont proches de cognacs, boisé + vanille, comme les « Linkwood » ou « Auchentoshan ».

L'éventail est, à lui seul, la promesse de grands moments de plaisir.

La part des anges: environ 2% par an dans un cask 228l, la majorité des fûts des 8 premières années est d'origine « bourbon », le finish c'est « sherry, porto, barolo, sauternes, ... »