



## ÉCOSSE/ Speyside

Véritable "Triangle d'Or" du whisky, le Speyside s'étend des monts Cairngorm à l'extrémité sud, au Golfe du Moray délimité par deux rivières : à l'ouest, la Findhorn, et à l'est, la Deveron. Mais c'est une autre rivière, la Spey, qui lui a donné son nom. C'est dans ses affluents, la Fiddich, la Livet, ou l'Avon, que la plupart des distilleries de la région puisent leur eau. Le Speyside est d'ailleurs réputé pour concentrer le plus grand nombre de distilleries (environ deux tiers des distilleries écossaises). La présence de nombreux cours d'eau et le climat tempéré en font une région naturellement fertile, idéale pour la culture de l'orge. Les montagnes qui l'entourent constituaient autrefois un rempart naturel contre toute forme de distillation clandestine. Il n'est donc pas étonnant de retrouver une concentration impressionnante de distilleries aujourd'hui. Les whiskies du Speyside se distinguent par leurs notes fruitées (fruits blancs, fruits rouges) et leur caractère rond et doux. Parmi les plus réputés, on peut citer les mythiques Balvenie, Glenfiddich, Glenlivet, Macallan, Mortlach ou encore des distilleries plus petites, moins connues, mais très appréciées des connaisseurs (par exemple **Benriach, Benromach, Glendronach et Glenrothes**).



# BENRIACH 13 ANS

## Distillerie BENRIACH

Situé au cœur du Speyside, BenRiach signifie « la colline érodée » en gaélique, elle a été construite par John Duff en 1898. Elle a connu une histoire mouvementée et a fermé ses portes pendant 65 ans. Sa renaissance date de 2004 et continue depuis à capter la curiosité des amateurs du monde entier. Équipée de quatre alambics, la distillerie produit trois types de whiskies. BenRiach se distingue en effet en pratiquant aussi bien la double distillation que la triple distillation. Les whiskies BenRiach sont distillés à partir d'orge maltée non tourbée et tourbée et la distillerie est l'une des rares en Écosse à posséder sa propre aire de maltage. Grâce à son tempérament aventureux, elle réinvente le style des Single Malts du Speyside grâce à l'impulsion de Rachel Barrie, son maître distillateur.

## Fiche Technique / 13 ans

Si les whiskies tourbés sont très fortement associés à Islay, le procédé de maltage et les notes fumées et terreuses qu'il confère à l'orge n'est pas limité à cette île. La distillerie Benriach nous en offre un parfait exemple avec sa dernière édition limitée : un grand Speyside tourbé à souhait !

## 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.

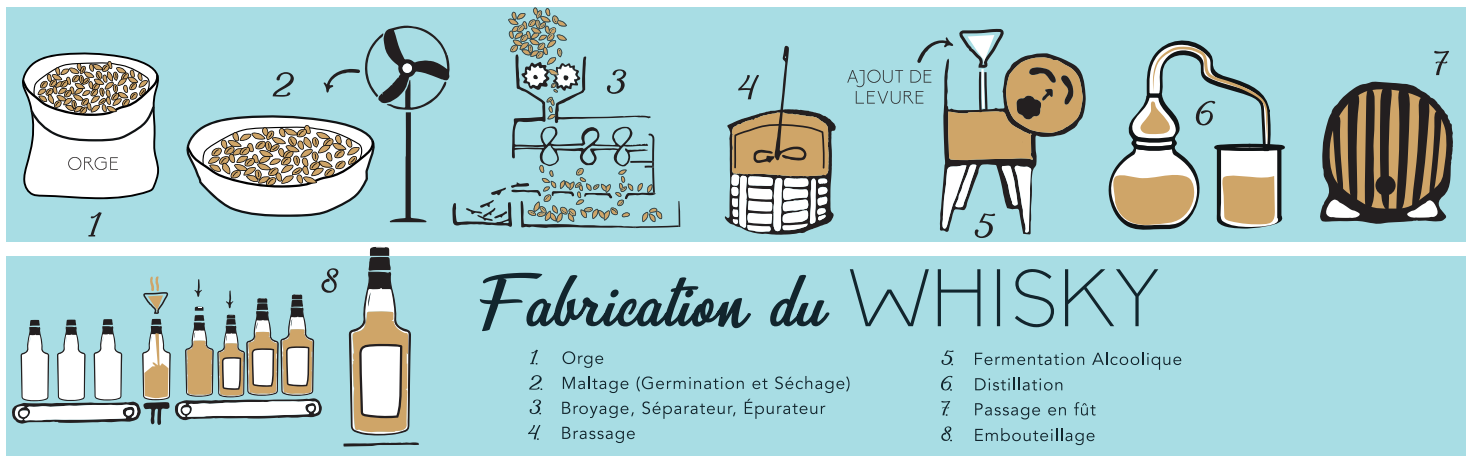
## Notes de dégustation

**NEZ** } Abricot flambé, chocolat au lait soyeux, glaçage de mandarine grillée.  
**BOUCHE** } Gourmande et onctueuse. Noix du Brésil, noix de pécan, miel de fleurs, fumée de tourbe. **FINALE** } Longue et plaisante. Crème au chocolat, fumée de tourbe, notes fruitées.

## Mot du CAVISTE

Il est recommandé de consommer ce single malt frais entre 10°C et 15°C et s'il le faut, d'agiter sa bouteille afin que les matières grasses présentes dans le whisky se diffusent de façon homogène.





## 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...