



## ELEMENTS OF ISLAY LG11

### *Elements of Islay / LG11*

Il s'agit d'un mariage de deux fûts de Lagavulin 2007, vieilli pendant 14 ans, et de deux autres fûts de 2007, qui ont été vieillis pendant huit ans puis reposés dans du verre pour conserver leur caractère vif. Ce whisky affiche une généreuse portion de caractère côtier, avec beaucoup de saveurs crémeuses et salées.

**ÉDITION LIMITÉE à 1067 bouteilles produites.**

### ÉCOSSE/ Islay

**Les distilleries du sud d'Islay**, sont les plus puissantes, produisant un whisky plus ou moins fort d'odeur, macéré dans de la tourbe fumée, de l'eau salée et iodée. Les whiskies de cette partie de l'île sont pour la plupart caractérisés de médicinaux. Ces distilleries utilisent non seulement une forte part de malt tourbeux (50 mesures par million pour Ardbeg, 40 mesures pour Laphroaig), mais aussi l'eau marron de l'île pour chaque étape de la production.

**Les distilleries du nord d'Islay**, Bruichladdich et Bunnahabhain offrent par contraste, plus doux, ceci car ces distilleries extraient l'eau printanière avant qu'elle n'ait été en contact avec le sol tourbeux et utilise même un orge doux voire non-tourbeux. Le résultat donne à ces whiskies un goût plus doux, moussu (plutôt que tourbeux), avec un trait algueux, de noisette, et un final toujours sec.

**La distillerie du milieu de l'île**, reste au milieu des 2 extrêmes (tourbeux mais non-médicinal, caramélisé, avec des senteurs florales et des traces d'huile de lin). L'une bien que proche de Bunnahabhain, produit un délicat et verdoyant malt, avec certains traits de tourbe, iode/sel, balancés avec des notes florales et un final pimenté.

### Distillerie LAGAVULIN

Lagavulin fut la première distillerie à produire légalement du whisky sur l'île d'Islay. Située à l'est de Port Ellen d'où provient son orge maltée, elle élabore un single malt tourbé dans la plus pure tradition de cette île. Fumé, marin et finement boisé, le caractère de Lagavulin est devenu un véritable ambassadeur des malts d'Islay, notamment grâce au Lagavulin 16 ans, sélectionné pour être le représentant des malts d'Islay dans la gamme des Classic Malts, et devenu en l'espace de 20 ans une véritable icône.

### 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 }** Bonbon au caramel, feuille de thé goût russe, algue, viande séchée, raisin rouge juteux, flocons d'avoine.

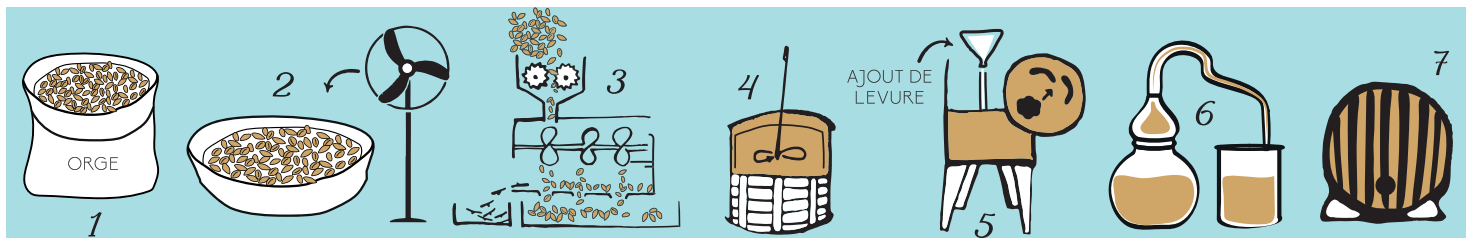
**BOUCHE }** Pancetta carbonara fumée, poivre noir concassé, beurre d'amande, langoustine grillée, poire, notes iodées.

**FINALE }** Persistante, crémeuse, asperge, fumée 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.





## Fabrication du WHISKY



- 1 Orge
- 2 Maltage (Germination et Séchage)
- 3 Broyage, Séparateur, Épurateur
- 4 Brassage

- 5 Fermentation Alcoolique
- 6 Distillation
- 7 Passage en fût
- 8 Embouteillage

# Fiche Dégustation

 (à garder et à photocopier)

### À vue d'ŒIL



- |                                     |                                    |                                    |                                    |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Limpidité</b>                    | <b>Brillance</b>                   | <b>Intensité Colorante</b>         | <b>Capillarité</b>                 | <b>Couleur</b>                     |
| <input type="checkbox"/> Trouble    | <input type="checkbox"/> Terne     | <input type="checkbox"/> Terne     | <input type="checkbox"/> Coulante  | <input type="checkbox"/> Or vert   |
| <input type="checkbox"/> Flou       | <input type="checkbox"/> Lumineuse | <input type="checkbox"/> Lumineuse | <input type="checkbox"/> Épaisse   | <input type="checkbox"/> Or doré   |
| <input type="checkbox"/> Opalescent | <input type="checkbox"/> Éclatante | <input type="checkbox"/> Éclatante | <input type="checkbox"/> Grasse    | <input type="checkbox"/> Or paille |
| <input type="checkbox"/> Limpide    |                                    |                                    | <input type="checkbox"/> Visqueuse | <input type="checkbox"/> 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



- |                   |                                 |                                     |                                  |  |
|-------------------|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|--|
| <b>Attaque :</b>  | <input type="checkbox"/> Faible | <input type="checkbox"/> Ample      | <input type="checkbox"/> Franche | <input type="checkbox"/> Puissante                               |
| <b>Acidité :</b>  | <input type="checkbox"/> Molle  | <input type="checkbox"/> Fraîche    | <input type="checkbox"/> Vive    | <input type="checkbox"/> Nerveuse                                |
| <b>Moelleux :</b> | <input type="checkbox"/> Sec    | <input type="checkbox"/> Tendre     | <input type="checkbox"/> Gras    | <input type="checkbox"/> Capiteux <input type="checkbox"/> Lourd |
| <b>Salé :</b>     | <input type="checkbox"/> Absent | <input type="checkbox"/> Iodé/Marin | <input type="checkbox"/> 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...