

Taiwan

**KAV  
VA  
LAN**  
SINGLE MALT  
WHISKY



## KAVALAN N°2

### Distillerie KAVALAN

La distillerie de Kavalan, du nom d'une ancienne tribu qui résidait dans la région, est située au nord-est de l'île de Taïwan. Fondée par le groupe King Car, Kavalan n'a pas hésité à faire appel aux meilleurs experts de l'industrie, affirmant dès le départ la volonté de produire un whisky d'une qualité exceptionnelle. C'est donc avec l'aide de Jim Swan que la distillerie a produit la première goutte de son new-make le 11 mars 2006 et a commercialisé son tout premier whisky sur le marché en décembre 2008. En sélectionnant leurs meilleurs fûts, les single casks Kavalan se sont très vite fait remarqués et ont déjà remporté de nombreuses médailles.

### TAÏWAN/

#### Production du whisky à Taïwan

Les deux ingrédients principaux du whisky single malt sont l'orge et l'eau. Dans le cas de la distillerie Kavalan, l'orge est importée d'Europe et est mélangée à de l'eau de source qui provient des montagnes du Comté de Yilan au nord-est du pays.

Après le mélange, la fermentation et la double distillation, le breuvage est prêt pour le vieillissement en fût en chêne, qui se trouve également être le lieu de vieillissement du bourbon, du sherry, du rhum ou du vin.

Comparé à un whisky écossais, il faut environ cinq fois moins de temps à un whisky taïwanais pour arriver à maturation en raison de la température subtropicale qui règne à Taïwan. Un whisky taïwanais arrive à maturité au bout de trois à cinq ans de vieillissement alors qu'il faut de 15 à 18 ans pour un whisky écossais.



### Fiche Technique / N°2

Le N°2 se concentre sur la vivacité et côté floral issus du distillat et du vieillissement en fûts neufs et d'ex-bourbon.

La bouteille en forme du 101 de Kavalan, la fierté architecturale de Taïwan et l'un des gratte-ciels les plus hauts du monde, Taipei 101 symbolise l'ampleur de l'ambition taïwanaise.

### 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 }** Floral et doux.

**BOUCHE }** Douce et ronde, avec un caractère riche. Des notes herbacées et florales. **FINALE }** Longue et parfumée.

### 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 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...

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.