



MACALLAN 15 ANS DOUBLE CASK

Distillerie MACALLAN

L'une des distilleries emblématiques du Speyside en Écosse. La distillerie actuelle bâtie en 2014 n'a plus rien de commun avec les bâtiments historiques construits en 1824 par Alexander Reid. Les Alambics Curiously Small Stills de Macallan sont parmi les plus petits du Speyside. Leur taille et leur forme unique confèrent aux vapeurs d'alcool un contact maximal avec le cuivre, ce qui contribue à fournir les saveurs riches, fruitées et corsées caractéristiques du Macallan. Macallan est le plus grand producteur de malt écossais, avec une capacité de production de 15 millions de litres par an. La marque ne commercialise que 16 % du whisky produit afin de proposer aux amateurs uniquement des expressions exceptionnelles. L'un des meilleurs whiskies au Monde !

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**).

Fiche Technique / 15 ans Double Cask

Le Macallan 15 ans Double Cask est un Single Malt d'exception, tout en équilibre, avec une parfaite harmonie entre le chêne américain et les notes de Xérès. Il a vieilli en fûts artisanaux de chêne américain de Sherry Oloroso sec et en fûts de chêne européen.

The
MACALLAN
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY



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.

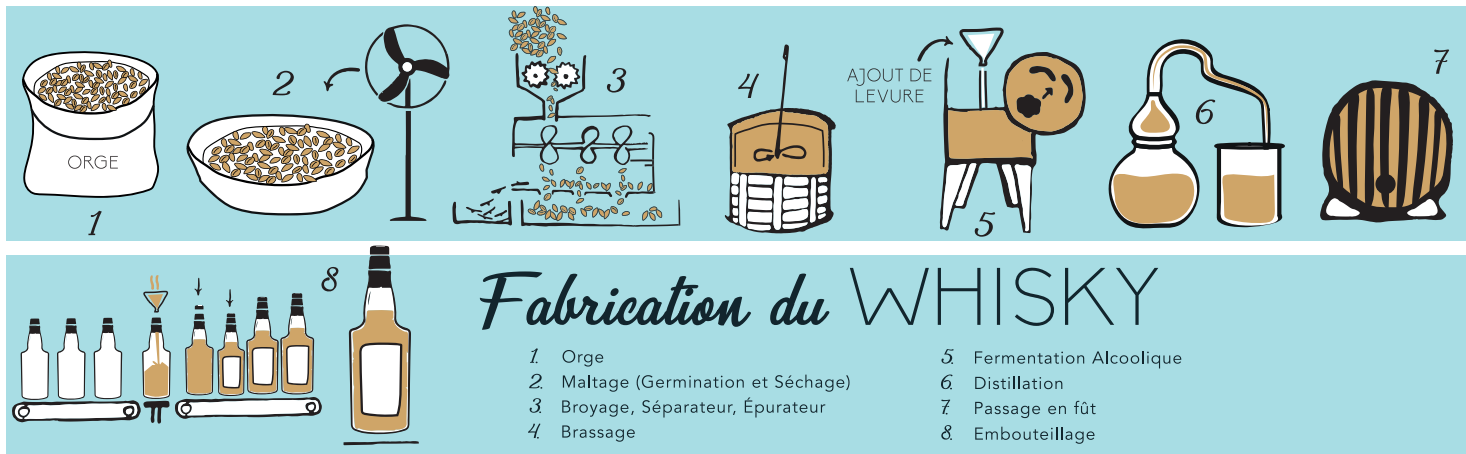
Notes de dégustation

- NEZ** } Fruits secs, caramel, vanille, chêne, pomme au four. Miel et chocolat.
- BOUCHE** } Raisin sec et sucré, vanille, épices des bois et agrumes.
- FINALE** } Longue, persistante, crémeuse en gingembre caramel et agrumes.

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 | 5 Fermentation Alcoolique |
| 2 Maltage (Germination et Séchage) | 6 Distillation |
| 3 Broyage, Séparateur, Épurateur | 7 Passage en fût |
| 4 Brassage | 8 Embouteillage |

Fiche Dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- | | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Limpidité | Brillance | Intensité Colorante | Capillarité | Couleur |
| <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^{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 : | <input type="checkbox"/> Faible | <input type="checkbox"/> Ample | <input type="checkbox"/> Franche | <input type="checkbox"/> Puissante |
| Acidité : | <input type="checkbox"/> Molle | <input type="checkbox"/> Fraîche | <input type="checkbox"/> Vive | <input type="checkbox"/> Nerveuse |
| Moelleux : | <input type="checkbox"/> Sec | <input type="checkbox"/> Tendre | <input type="checkbox"/> Gras | <input type="checkbox"/> Capiteux <input type="checkbox"/> Lourd |
| Salé : | <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...