

## L'INDE/

Jusqu'en 1947, l'Inde était une colonie britannique. Ce sont donc les Anglais et les Écossais qui emportèrent dans les colonies du nord de l'Inde – le Sud était réservé à la France et au Portugal – quelques alambics à colonne, ceux qui, depuis leur création en 1831, ont révolutionné l'industrie du whisky en permettant de distiller en continu, et donc à plus grande échelle qu'avec les traditionnels Pot Stills. Au pays des Maharajahs, premier producteur mondial de canne à sucre, les Indiens avaient pour habitude de distiller de la mélasse.

« Un sous-produit de la fabrication du sucre qui donnait du rhum, du gin et donc du whisky grâce à l'ajout de quelques arômes "perlimpinpin" bien choisis », nous apprend Salvatore Manino. Aujourd'hui, ce ne sont pas ces « whiskys » qui sont exportés : ils feraient sursauter les Écossais qui donnent le « la » en matière de réglementation. Les fabricants indiens ou même étrangers l'ont bien compris.

Dès les années 70, les acteurs de ce sous-continent ont bien compris qu'il fallait « monter » la qualité pour aborder l'export avec succès.

## 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.*

# PAUL JOHN BRILLIANCE

## Distillerie PAUL JOHN

Guidé par sa passion du whisky et son rêve de créer une marque indienne reconnue sur la scène internationale, Monsieur Paul John, entrepreneur ambitieux, décide d'ouvrir en 2004 une distillerie. Son choix se porte alors sur Goa, une ville colorée et multiculturelle du sud-ouest de l'Inde : la marque Paul John est née. Fortement inspiré par la culture indienne, Paul John sélectionne les meilleures matières premières pour créer des singles malts riches, raffinés et finement épicés. L'orge provenant des plaines de l'Himalaya est récoltée à maturité durant la saison estivale. Doublement distillé dans des alambics de cuivre traditionnels, le whisky vieillit ensuite dans les chais de la distillerie, où le climat tropical joue un rôle de catalyseur. Le résultat est éblouissant de contraste et de caractère !

## Fiche Technique / Brilliance

Ce single malt indien illustre avec brio les richesses de la plus petite région d'Inde qui l'a vu naître !  
Brilliance est vieilli en fûts de bourbon de premier remplissage pendant 5 à 6 ans.

## 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.

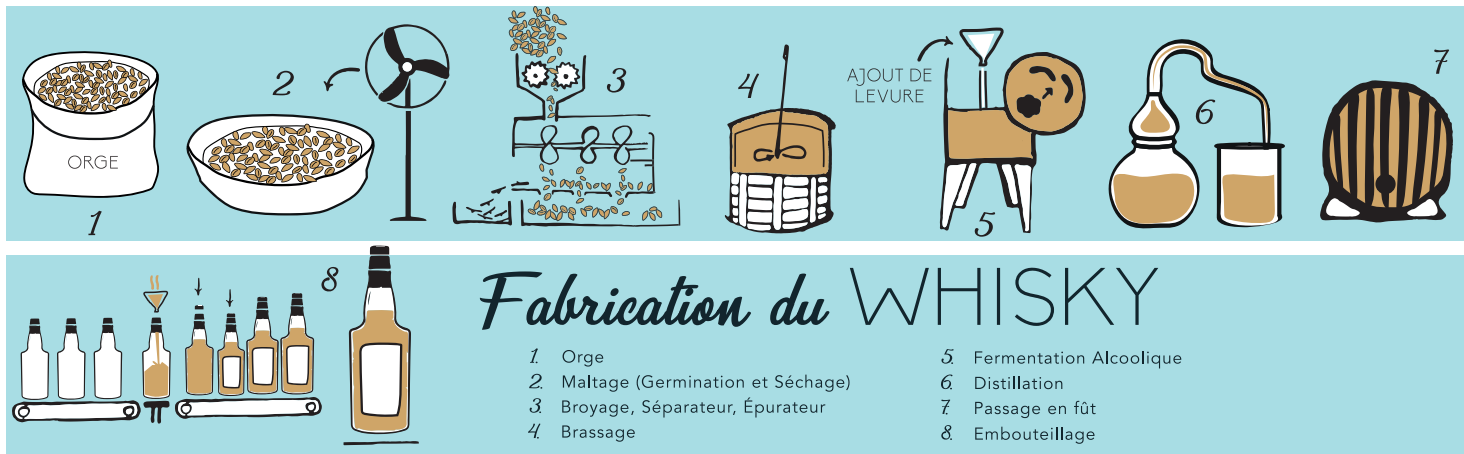
## Notes de dégustation

**NEZ** } Doux, des parfums de sucre roux, miel et cannelle.

**BOUCHE** } Gourmande, des saveurs de céréales, cacao, caramel, épices douces.

**FINALE** } Longue, cacao et épices intenses.





## 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.