

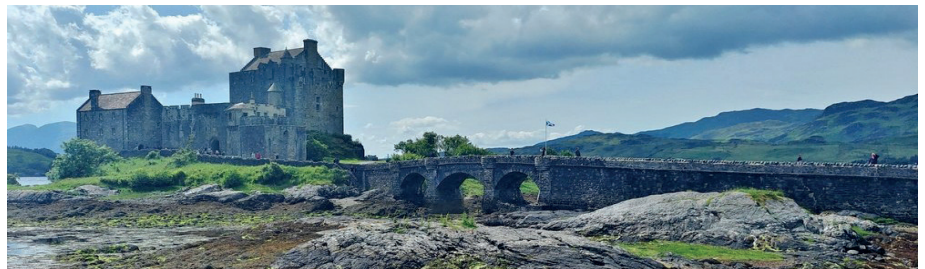
SIGNATORY-VERY CLOUDY LEDAIG

Distillerie LEDAIG

Tobermory a été fondée à l'origine en 1798 par John Sinclair, sous le nom de Ledaig, d'où la gamme récemment libellée "Ledaig". Tobermory est la seule distillerie sur l'île de Mull. Tobermory est actuellement la propriété de Burn Stewart.

Fiche Technique / Ledaig

Ce whisky est fortement ornée, durant le processus de mâtage, la tourbe brûlante est utilisée pour sécher l'orge. L'odeur de la tourbe brûlée est absorbée par l'orge à travers la coquille du grain, et l'odeur reste par le moulage, la fermentation et les processus de distillation, conduisant finalement à un single malt avec un goût de tourbe et de fumée très distinctif.



ÉCOSSE/ Highland

Île s'étire du Nord de Glasgow au Pentland First et de la côte fertile à l'Ouest sauvage. Ces territoires très différents sont propices à une variété extrêmement riche de distilleries et des productions tant de whiskies très légers que d'autres beaucoup plus corsés. Le single malt le plus populaire est Glenmorangie. La façon la plus simple de distinguer les distilleries des Highlands est de diviser la région en plusieurs parties. **Le nord des Highlands** s'étend d'Inverness à l'extrême Nord de l'Écosse continentale. La plupart de ses whiskies ont un caractère salé et marin dû à l'emplacement côtier des distilleries. Ce caractère iodé est toutefois moins marqué que sur Islay car plus protégé. On trouve notamment les distilleries Old Pulteney et Wolfburn. **La partie Est, Estearn Highlands** où se trouvent les distilleries Glencadam ou encore Old Fettercairn, les single malts sont assez secs. C'est au milieu des paysages vallonnés des **Central Highlands** que l'on trouve la plus petite distillerie d'Écosse, Edradour ou bien Glenturret. Enfin, les whiskies des **West Highlands** sont généralement corsés, épicés et fumés, Oban en est la capitale.

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.

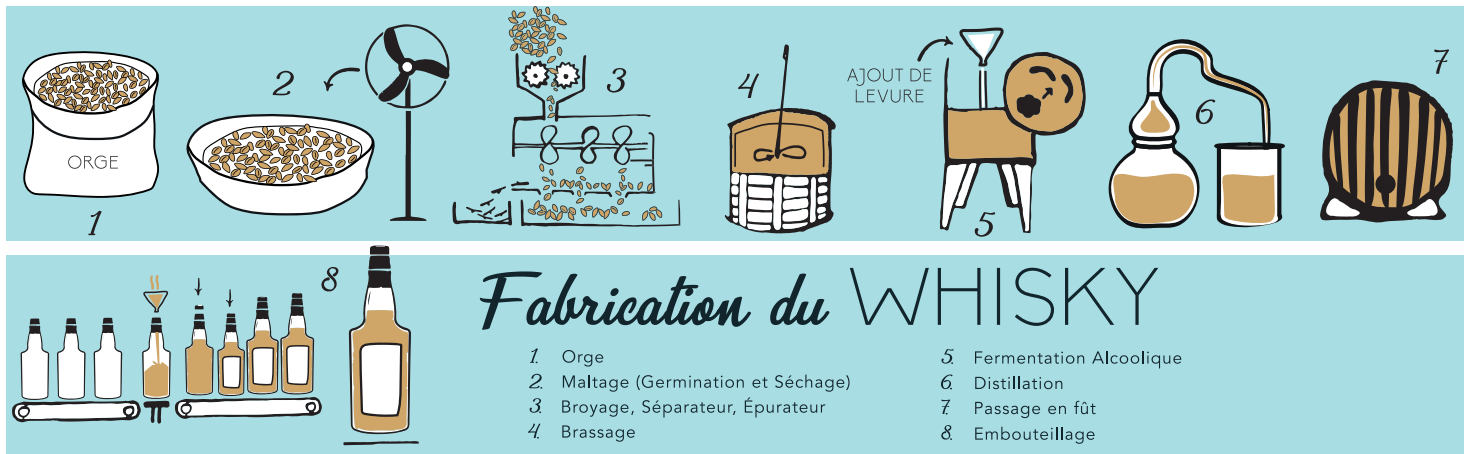
Notes de dégustation

- NEZ** } Frais, tourbe, marin.
- BOUCHE** } Grasse, mentholée, marine, fumée, poisson.
- FINALE** } Tourbée et iodée, assez longue.

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^{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 : 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...