



SUNTORY HAKUSHU DISTILLER'S RESERVE

Embouteilleur SUNTORY

Suntory est propriétaire de 3 distilleries de whisky au Japon : Les distilleries japonaises de single-malt YAMAZAKI et HAKUSHU (cette dernière étant la plus grande distillerie japonaise avec pas moins de 24 alambics), mais également CHITA, qui est une distillerie de grain et qui embouteille que rarement sous ce nom des single-grains. Shinjiro Torii, maître-distillateur et premier master-blender de whisky japonais, est reconnu comme étant un maître du whisky japonais.

Distillerie HAKUSHU

La distillerie Hakushu est l'une des plus hautes au monde. En 1973, le fondateur de la distillerie Yamakasi, Keizo Saji choisit les forêts du Mont Kaikomagatake dans les Alpes japonaises du sud pour fonder une seconde distillerie, Hakushu. La forêt qui l'entoure compte près de 6000 espèces végétales, soit deux fois plus qu'en Europe occidentale. Les whiskies de malt produits dans cette région bénéficient d'un microclimat, de forêts luxuriantes et d'une eau d'une douceur et d'une pureté rares, filtrée par une roche granitique millénaire.

Fiche Technique / Hakushu Distiller's

Hakushu Distiller's Reserve dans sa version sans âge est le fruit du mariage de whiskies jeunes légèrement tourbés à d'autres plus matures et très tourbés vieillis dans différents types de fûts.

L'assemblage de ce Single Malt est élaboré à partir de trois sources : Tout d'abord, de jeunes whiskies âgés de moins de 10 ans, élevés en fûts de Bourbon et légèrement tourbés, choisis pour leurs arômes purs et rafraîchissant. Ensuite, avec un vieux whisky élevé en fûts de chêne blanc américain durant plus de 18 ans, afin d'apporter de la corpulence et de la complexité. Et enfin, avec un jeune whisky puissamment tourbé, vieilli environ 12 ans en fûts de Bourbon, pour apporter une note de fumée. Embouteillé à 43°, Hakushu Distiller's Reserve contient aussi un peu de whiskies élevés en fûts de Sherry pour respecter la tradition de la distillerie et donner de la subtilité à ce Single Malt.

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 15°C.

THE HAKUSHU

白州

Hokkaido

Honshu

Kyushu

Shikoku

JAPON/

Les distilleries du sud-ouest de l'île, sont situées au pied du mont Tennozan, dans le sud-ouest de Kyoto, à mi chemin vers Osaka. Entouré de montagnes et de forêts, le site est souvent recouvert d'une brume dense. L'environnement chaud et humide est bien adapté à la fabrication du Whisky. Son eau minérale est célèbre et confère aux whiskies un goût incomparable.

Les distilleries de l'ouest de l'île, situées au d'un climat frais et humide et de l'eau de fonte des neiges vierge de la montagne. L'objectif est de profiter des terres et forêts naturelles du Japon pour développer un whisky propre, sucré et légèrement fumé, conçu pour plaire à un palais délicat. Au cœur des Alpes japonaises, à presque 700 mètres d'altitude.

Les distilleries du nord de l'île, l'emplacement a été choisi en raison de la propreté de l'air et du niveau d'humidité. Entouré de lacs et de cerisiers en fleurs, confèrent un whisky plus doux et plus élégant.

Notes de dégustation

NEZ } Pêche, ananas, pamplemousse, clou de girofle, orange confite, vanille, Mizunara (chêne japonais). **BOUCHE** } Noix de coco, canneberge, beurre. **FINALE** } Gingembre, cannelle avec une longue finale

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^{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...

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.