



## SUNTORY YAMAZAKI 12 ANS

### Distillerie SUNTORY YAMAZAKI

Construite en 1923, la distillerie est située dans la vallée de Yamazaki, au pied du mont Tennozan à la périphérie de Kyoto. Un environnement idéal pour la production de whisky, l'humidité et l'excellente qualité de l'eau provenant des sols Japonais est un réel atout à la fabrication des whiskies Yamazaki. Le fondateur de Suntory, Shinjiro Torii, a présenté le whisky au marché japonais en 1929. Maintenant reconnu comme étant un maître du whisky japonais, Torii a entrepris de créer une boisson distillée qui plairait au palais japonais ainsi qu'aux connaisseurs de whisky du monde entier. Le Japon est le troisième marché mondial du whisky.

### 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.

### Fiche Technique / Yamazaki 12 ans

Ce Single Malt japonais vieilli pendant 12 ans est raffiné, boisé, floral, fruité. Tout en subtilité, ce whisky est un parfait équilibre entre la tradition écossaise et le raffinement japonais.

### 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** } 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<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...