



YUSHAN SIGNATURE BOURBON CASK

Distillerie YUSHAN

Propulsée sous les projecteurs en 2018, la marque taïwanaise Yushan Signature a su séduire son public dès son lancement. Avec son nom évocateur en référence à la plus haute montagne de Taïwan et un packaging moderne et chatoyant, tous les ingrédients sont réunis pour vous inviter à la dégustation. Aujourd'hui, la collection s'agrandit avec l'arrivée de la version "Smoky" qui complète à merveille les deux premiers single malts. Un trio tout en élégance qui deviendra très vite incontournable. Située à 3000 mètres d'altitude, la distillerie Nantou jouit d'un climat subtropical exceptionnel propice au vieillissement de ses whiskies.

TAÏWAN/

Production du whisky à Taïwan

Les deux ingrédients principaux du whisky single malt sont l'orge et l'eau. Dans le cas de la distillerie Kavalan, l'orge est importée d'Europe et est mélangée à de l'eau de source qui provient des montagnes du Comté de Yilan au nord-est du pays.

Après le mélange, la fermentation et la double distillation, le breuvage est prêt pour le vieillissement en fût en chêne, qui se trouve également être le lieu de vieillissement du bourbon, du sherry, du rhum ou du vin.

Comparé à un whisky écossais, il faut environ cinq fois moins de temps à un whisky taïwanais pour arriver à maturation en raison de la température subtropicale qui règne à Taïwan. Un whisky taïwanais arrive à maturité au bout de trois à cinq ans de vieillissement alors qu'il faut de 15 à 18 ans pour un whisky écossais.

Fiche Technique / N°2

Cette cuvée Bourbon Cask est distillée en post-still de cuivre écossais (forsyths) et belge, il est vieilli en fût de bourbon, non collé et ni filtré à froid.

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.

玉山 | YUSHAN

Notes de dégustation

NEZ } Frais et équilibré. Vanille, crème, miel et fleurs.

BOUCHE } Subtiles et soyeuse. Des notes vanillées, de cramel et d'épices.

FINALE } Équilibrée, vanille, malt et mandarine

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...