



## Le tout premier Whisky de La Brasserie Distillerie du Mont Blanc Médaillé d'or au Concours Général Agricole 2022.



Déjà multiple fois médaillé pour ses bières, Sylvain Chiron, PDG de la Brasserie Distillerie du Mont Blanc, n'est pas peu fier de remporter la médaille d'Or du prestigieux Concours Général Agricole pour son tout premier whisky : Single Cask N°1. Commercialisé en pré-vente, il y a quatre ans, il est à peine sorti qu'il est déjà prisé !

### PORTRAIT DU SINGLE CASK N°1 :

Pour obtenir l'appellation Whisky, ce Single Cask n°1 se devait de vieillir minimum 3 ans en barrique. Pour autant, le temps doit faire son œuvre... Brassé par la brasserie du Mont Blanc, distillé comme du cognac en alambic, élevé en barriques et réduit par étapes successives à l'eau des glaciers du Mont Blanc, une année de plus a permis à ce whisky d'atteindre son plein potentiel.

### SINGLE CASK - TRIPLE MALT :

Ce Triple malt a pour origine un wash brassé à l'eau des glaciers du Mont Blanc : un wash assez original à base de 3 différents malts dont un malt de blé pour obtenir un alcool plus doux. Lors de la double distillation en alambic charentais, seul le cœur de chauffe a été conservé afin d'obtenir un distillat qui ne nécessite pas un vieillissement trop prolongé.

### SINGLE CASK N°1 - TRIPLE CASK

Il a ensuite été élevé dans trois barriques successives :

- Un premier passage dans une barrique très ancienne de Marsalla lui a permis de commencer à s'arrondir sans présence de tanins. Habillé alors d'une belle robe rosée et de notes très gourmandes, il a poursuivi sa maturation dans une barrique de Bourbon aux notes de vanille caractéristiques.
- En parallèle, le renommé Vermouth dry de la maison Dolin a été mis en maturation dans des barriques neuves de chêne français préalablement bousinées intensément. Ce vieillissement apporte à ce vermouth déjà exceptionnel des notes vanillées et une grande complexité.

**Prochaine prévente prévue en juin. Prix 75€**

### ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

**SURFACE DU LIQUIDE :** Brillant.

**COULEUR :** Une robe ambrée rehaussée par de séduisants reflets acajou.

**LARMES :** Très grasses.

**1er NEZ :** Épicé et fruité, élégant nez "kirsché".

**2e NEZ :** Très intense, notes de bois orientaux particulièrement délicates.

**3e NEZ :** Intense, riche et corsé. Arômes de fruits cuits, d'orange et de cake anglais.

**FINAL AROMATIQUE :** Très soutenu et particulièrement long. L'aération l'embellit, le nez reste

gourmand et vanillé.

**STRUCTURE/SUAVITÉ :** Ensemble marqué par une belle structure et une juste suavité. Saveurs identiques à celles ressenties lors de l'examen olfactif.

**ARÔMES DE BOUCHE :** Après agitation apparaissent des notes d'amandes douces, de noyaux de cerises et de fruits du verger.

**ÉQUILIBRE :** D'un équilibre très plaisant et réussi entre les arômes chauds et boisés et la sensation presque sucrée évoquant le vermouth.

**ARRIÈRE-GOÛT :** Très agréable, marqué par les épices et de nobles racines telles que le curcuma.

**PERSISTANCE DU GOÛT :** Longue.