



MORTLACH

LA DISTILLERIE ÉCOSSAISE MORTLACH PASSE À TABLE AVEC LE CHEF THOMAS GRAHAM



Main dans la main avec le chef Thomas Graham, jeune chef prodige de la scène culinaire parisienne, la distillerie Mortlach crée deux recettes en pairing avec ses single malts Mortlach 12 et 16 ans d'âge. Myriade de saveurs et de subtilités étonnantes, une nouvelle dimension gustative se crée en bouche. Une collaboration culinaire, d'accords mets et whisky, qui signe l'esprit audacieux de cette institution du Speyside.

DES SINGLE MALTS INTENSES EN ACCORDS TERRE-MER



Trouver la symbiose parfaite entre mets et whisky est un jeu d'équilibrisme que Thomas Graham relève avec brio. Chef talentueux, établi au Mermoz, il signe deux recettes révélant toute la profondeur et l'intensité des single malts Mortlach. Avec pour trame commune le terre-mer, les recettes de Thomas Graham sont généreusement étonnantes et délicieusement exquises.

TAGLIATELLES DE SEICHE CRUE, HERBES FOLLES ET CRÈME DE CHORIZO

TAGLIATELLES DE SEICHE

- Nettoyer les seiches en enlevant les membranes et l'encre
- Congeler les blancs de seiche pour les attendrir et réserver les tentacules
- Tailler en lamelles les blancs de seiche
- Griller les tentacules et assaisonner les blancs de seiche crus avec du jus de citron, de l'huile de vert de poireaux, du sel, du poivre et de belles herbes.

CRÈME DE CHORIZO

- Tailler en dés un chorizo de porc noir et les faire suer en casserole pour qu'ils rendent leur gras
- Mouiller avec la crème et laisser infuser 1 h
- Mixez, passez, et assaisonnez avec du jus de citron
- À servir chaude avec les seiches assaisonnées



MORTLACH 12 ANS INTENSE & AÉRIEN

Le nez est riche et complexe, il débute dans un style généreux et malté rappelant ses origines au Speyside. Il évolue avec une dimension plus intense, brute et profonde. Petit à petit apparaît une nouvelle strate, plus aérienne et délicate avec des notes florales presque exotiques.

En bouche, l'attaque est généreusement miellée avec des notes de céréales et de fruits blancs, puis elle semble gagner en volume et s'enfoncer au plus profond du style Mortlach avec des fruits secs et des épices. La finale s'étire laissant apparaître un profil élégant, frais, floral et exotique.

Robe : ambrée

Élevage : en fûts de Bourbon et de Sherry

Non tourbé

Profil aromatique : Très équilibré. Sa force d'une part et son caractère aérien d'autre part

TAV : 43,4 % à l'embouteillage

Prix de vente indicatif 12 ans : 89 €

Circuit de distribution : cavistes

TATAKI DE THON ROUGE IKE JIME AU POIVRE VERT, MOUSSETAGE DE PETITS POIS À LA LIVÈCHE ET JUS DE VIANDE

THON

- Faire mariner des filets de thon rouge avec du poivre vert et de l'huile d'olive
- Snacker tous les côtés des filets pour faire croûter le poivre sur le thon
- Réserver au frais

MOUSSETAGE

- Faire cuire ensemble à l'anglaise des feuilles d'épinards et de livèche et des petits pois épluchés
- Égoutter puis mixer avec du jus de cuisson de thon pour faire une purée lisse

Servir une belle tranche de thon tiède avec le moussetage, des belles herbes et une cuillerée de jus de viande



MORTLACH 16 ANS PUISSANT & PROFOND

Contrairement au Mortlach 12 ans, l'élevage en fûts de Sherry confère au Mortlach 16 ans une belle profondeur directe et franche. Puis, des notes céréalières et florales font leur place apportant fraîcheur et souplesse.

La bouche prolonge cet effet avec une attaque profonde et vibrante. Le boisé se marie à la générosité du Sherry témoignant du caractère marqué de Mortlach et de sa propre méthode de distillation « 2,81 ». Comme au nez, de petites touches fruitées pointillent la dégustation de fraîcheur.

La finale est longue et tirée par d'élégantes notes florales entraînant avec elles un retour de notes carnées et de la puissance de ce malt.

Robe : brune aux reflets cuivrés

Élevage : 100 % en fûts de Sherry

Non tourbé

Profil aromatique : intense et riche

TAV : 43,4 % à l'embouteillage

Prix de vente indicatif 16 ans : 169 €

Circuit de distribution : cavistes