

ORGANIC
FARM 
& DISTILLERY



Épistémè est le nom de la collection exploratoire des Hautes Glaces. Un voyage gustatif sans cesse renouvelé à la découverte des savoir-faire propres du Domaine. Influence des parcelles, du grain, de la levure, du fût ou du chai, céréales nouvelles ou saisonnalité... Ces éditions uniques invitent à goûter les multiples facettes du terroir des Hautes Glaces.

Épistémè n.f, du grec ancien « ἐπιστήμη », qui signifie la science, au double sens du savoir et de la capacité à être « savant en acte ».



44° 50' 07 latitude N – 5° 42' 28 longitude E

© Domaine des Hautes Glaces

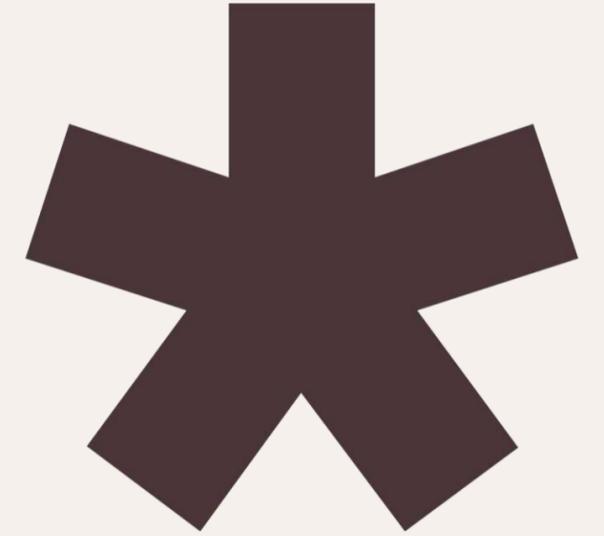
Depuis 15 ans, les Hautes Glaces s'attachent à garder consciencieusement la mémoire des conditions d'élaboration de ses whiskys, du champ à la bouteille. ■■■■■ Une base de données exceptionnelle qui consolide ses savoir-faire et offre un recul intéressant sur les facteurs de goût. L'ambition n'est pas d'épuiser le réel, d'imaginer pouvoir percer l'ensemble des mystères du whisky. Au contraire, il est davantage question d'épaissir nos sensations, de nourrir notre compréhension du monde du whisky et la manière de le goûter. Si au passage les Hautes Glaces battent en brèche quelques idées toutes faites, c'est simplement que le premier savoir est le savoir de son ignorance.

La collection Epistémè est organisée en série, appelée « explorations ». Chaque exploration s'attache à mettre en évidence l'influence sur le goût d'un facteur ou d'un savoir-faire spécifique. Pour se faire, les explorations sont composées de plusieurs cuvées semblables en tout point à l'exception d'une singularité liée au savoir-faire exploré. La dégustation comparée de chacune des expressions permet ainsi d'apprécier les différences.

Pour se repérer dans cet infini aromatique, les explorations portent un nom de code qui permet d'identifier la céréale, le millésime, le type d'exploration suivie et l'année de mise en bouteille. Les différentes cuvées – les « expressions » – se distinguent par une forme géométrique ajoutée au nom de code de l'exploration.



R19S25



Exemple | **R** : Rye/Seigle | Millésime : **2019** | **S** : Season/Saison | Année de mise en Bouteille : **2025** | * Distingue différentes expressions au sein d'une exploration.

Code céréale

Code d'exploration

Code d'expression

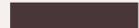
A ^{est}	Wheat (Aestium)/Blé tendre	A ^{lam}	Alambic/Still	●
B ^{ar}	Barley/Orge	C ^{ask}	Cask/Fût	▲
C ^{on}	Corn/Maïs	D ^{eg}	Degre/Degré	*
E ^{ir}	Einkorn/Engrain	F ⁱⁿ	Finishing	■
K ^{am}	Kamut	P ^{lot}	Plot/Parcelle	
M ^{as}	Maslim/Méteil	S ^{eam}	Season/Saison	
O ^{at}	Oat/Avoine	U ^{niq}	Unique	
R ^{ye}	Rye/Seigle	Y ^{east}	Yeast/Levure	
S ^{pe}	Spelt/Épeautre			
T ^{ri}	Tricale			
W ^{ild}	Wild Emmer/Amidonier			



R15D24

Epistémè R15D24 est une invitation à explorer l'influence du degré alcoolique sur le goût des whisky.s

Epistémè R15D24, telle la lumière à travers un diamant taillé, fait briller différentes facettes d'un même whisky.

R15D24 est un whisky parcellaire issu d'une seule parcelle de seigle (variété Caroas) du climat Les Gabert, moissonnée en 2015. Vieilli 9 ans dans un seul et unique fût, le 254, ex fût de vin jaune, il a ensuite été partitionné en plusieurs lots afin de le travailler en réduction. De l'eau pure est ajoutée peu à peu au whisky ce qui modifie le liquide et ses équilibres organoleptiques.  Lorsque nous pratiquons cette opération, nous sommes à l'affût du degré d'équilibre, celui qui met le mieux en valeur le whisky à l'endroit de nos intentions. Dans le cas présent, ce n'est pas 1 mais 3 degrés d'équilibre que nous avons retenus. Car ce vieux briscard démontre des qualités étonnantes et tellement distinctes à ces différents degrés !

Voici donc 3 cuvées qui rendent hommage à ce travail de chai en délicatesse et en attention. Un triptyque avec une trame commune autour du seigle et du vin jaune, mais un triptyque qui révèle ô combien un degré, telle la lumière à travers un diamant taillé, fait briller différentes facettes d'un même whisky. 3 frères de fût donc pour les 3 expressions de ce nouvel Epistémè.

R15D24 ■

46° / Btl. 172

Grain	est	ar	on	ir	am
	A	B	C	E	K
	as	at	ye	spe	tri
	M	O	R	S	T
	ild				
	W				
Vintage	20	20	20	20	20
	09	10	11	12	13
	20	20	20	20	20
	14	15	16	17	18
	20	20	20	20	*
	19	20	21	XX	
Exploration	lam	ask	eg	in	lot
	A	C	D	F	P
	eas	niq	ar	east	
	S	U	V	Y	
Botling Year	20	20			
	23	24			
Expression	ex	ex	ex	ex	
	●	▲	✱	■	

* XX est un assemblage de plusieurs millésimes

R15D24 ■ titre à 46° et se distingue par la trame typée Hautes Glaces, le seigle et le fumé en bouche. Belle épure, aérien, végétal, rustique et distingué. Une très belle entrée en matière pour ceux qui veulent effleurer de près l'identité céréalière des Hautes Glaces. Cuvée limitée à 172 bouteilles.



R15D24 ●

52° / Btl. 153

Grain	est	ar	on	ir	am
	A	B	C	E	K
	as	at	ye	spe	tri
	M	O	R	S	T
	ild				
	W				
Vintage	20	20	20	20	20
	09	10	11	12	13
	20	20	20	20	20
	14	15	16	17	18
	20	20	20	20	*
	19	20	21	XX	
Exploration	lam	ask	eg	in	lot
	A	C	D	F	P
	eas	niq	ar	east	
	S	U	V	Y	
Botling Year	20	20			
	23	24			
Expression	ex	ex	ex	ex	
	●	▲	✱	■	

* XX est un assemblage de plusieurs millésimes

R15D24 ● titre à 52° comme une numérogie du confort. La chauffe est câline, la bouche est souple et savoureuse. L'influence du fût est bien présente. Mais l'équilibre entre le goût de jaune et la veine céréalière est atteint. La veine en seigle : épice, poivre et baies roses. Cuvée limitée à 153 bouteilles.



R15D24 ▲

59° / Btl. 131

Grain	est	ar	on	ir	am
	A	B	C	E	K
	as	at	ye	spe	tri
	M	O	R	S	T
	ild				
	W				
Vintage	20	20	20	20	20
	09	10	11	12	13
	20	20	20	20	20
	14	15	16	17	18
	20	20	20	20	*
	19	20	21	XX	
Exploration	lam	ask	eg	in	lot
	A	C	D	F	P
	eas	niq	ar	east	
	S	U	V	Y	
Boiling year	20	20			
	23	24			
Expression	ex	ex	ex	ex	
	●	▲	✱	■	

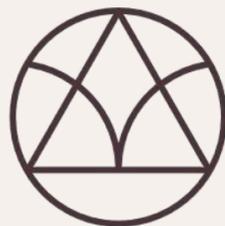
R15D24 ▲ titre à 59°, et est le dernier de la fratrie et pas le plus sage. Pour ceux que les gros caractères n'effraient pas. Un whisky riche, long, puissant et intransigeant pour amateurs et amatrices de spiritueux sans concession. Cuvée limitée à 131 bouteilles.



* XX est un assemblage de plusieurs millésimes

Hautes Glaces

ORGANIC FARM
& DISTILLERY



Collection Epistémè

R15D24 ■

Parcelle : Gabert

Single rye : 100% seigle malté

46% vol.

50cl

96 € ttc

172 btl



NOTES D'INTENTION

R15D24 ■ est le premier volet de l'exploration de l'influence du degré d'équilibre sur le goût de nos whisky.s.

R15D24 est un whisky parcellaire issu d'une seule parcelle de seigle (variété Caroad) du climat Les Gabert, moissonnée en 2015. Vieilli 9 ans dans un seul et unique fût, le 254, ex fût de vin jaune, il a ensuite été partitionné en trois lots, chacun travaillé en réduction autour de différents degrés d'équilibre, chacun révélant une facette singulière de ce whisky de caractère, une expression propre, goûteuse et légitime.

Titrant à 46°, **R15D24 ■** se distingue par sa trame céréalière typée Hautes Glaces, une invitation à découvrir le seigle et le fumé. Belle épure, aérien, végétal, rustique et distingué. Une très belle entrée en matière pour ceux qui veulent effleurer de près l'identité des Hautes Glaces. Cuvée limitée à 172 bouteilles.



NOTES DE DÉGUSTATION

Céréalière
Végétal
Fumé
Aérien
Fraîcheur

Robe
Or pale.

Nez
Sur l'herbe fraîche, les odeurs caractéristiques qui s'évadent d'un champ fraîchement coupé. Le fanage de montagne d'un mois de juin chaud se faufile à merveille avec la perception fumée de nos seigles.

Bouche
L'élégance de nos seigles : agreste et en dentelle. Sec, fin, droit, tranchant. Sensation d'un élan végétal en bouche. Curseur sur la céréale, curseur sur l'esthétique Hautes Glaces : une ode pastorale et terrienne...

Finale
... Qui va se combiner au fil de la dégustation avec la touche subtile de noix que lui apporte le fût de jaune, une profondeur faite de fruits secs et de pêches à chair jaune. Cette dernière,

avec une retenue distinguée confère une fraîcheur surprenante à ce whisky.

Qui est in fine un whisky d'initiation. Par quel seigle commencer ? Quelle cuvée peut personnifier à elle seule l'essence du goût de nos Rye ? **R15D24 ■**, très certainement.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Verre à partager en refuge autour du poêle pour clôturer une journée marquée par les dénivelés, effort et bivouac. Spiritueux parfait pour trek entre ciel et névés.

NOTES D'ÉLABORATION

Céréale
100% seigle (malté), moissons 2015, Climat les Gabert.

Maltage
Recette domestique.

Brassage
Brassage en 3 eaux selon les principes de la cérémonie du thé.

Fermentation prolongée
Fermentation prolongée (140h), ensemencement en levain naturel.

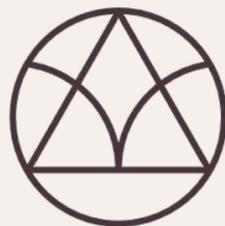
Distillation
Distillé en 2016. Double distillation au feu de bois. Première passe dans un alambic de 25hl. Repasse dans « petite Bertha » notre alambic de 7hl.

Élevage
Fût de vin jaune.

Réduction
Ouillage progressif à l'eau au fil des ans pour un degré d'équilibre final à 46°.

Hautes Glaces

ORGANIC FARM
& DISTILLERY



Collection Epistémè

R15D24 ●

Parcelle : Gabert

Single rye : 100% seigle malté

52% vol.

50cl

105 € ttc

153 btl



NOTES D'INTENTION

R15D24 ● est le deuxième volet de l'exploration de l'influence du degré d'équilibre sur le goût de nos whisky.s.

R15D24 est un whisky parcellaire issu d'une seule parcelle de seigle (variété Carooas) du climat Les Gabert, moissonnée en 2015. Vieilli 9 ans dans un seul et unique fût, le 254, ex fût de vin jaune, il a ensuite été partitionné en trois lots, chacun travaillé en réduction autour de différents degrés d'équilibre, chacun révélant une facette singulière de ce whisky de caractère, une expression propre, goûteuse et légitime.

R15D24 ● titre à 52° comme une numérogie du confort. La chauffe est câline, la bouche est souple et savoureuse. Soyeux, cosy, il offre une belle harmonie entre l'influence du fût et le caractère épicé de la matière première, le seigle. La veine en seigle : épicé, poivre et baies roses. Cuvée limitée à 153 bouteilles.



NOTES DE DÉGUSTATION

Équilibré
Épicé
Baies roses
Encaustique
Confortable

Robe
Or jaune.

Nez
Une leçon d'équilibre olfactif entre la céréale et l'encaustique. Maison de campagne, pierre ancienne, vieux meubles, jardin de curé en friche, les fenêtres grincent et laissent entrer le printemps dans la chambre à coucher.

Bouche
On se doute bien qu'il y a quelques fûts de vin jaune dans la cave qui reposent en attendant une valse de clavelins. Un parfum d'émiété de noisettes fraîches se dégage clairement au bout de quelques secondes, accompagné d'un bouquet de poivre et de baies roses. C'est vineux, c'est épicé à souhait.

Finale
Une chauffe câline, douce, tendre. Une persistance en

bouche remarquable. Quel confort ! Un whisky rassurant, typé fauteuil club et cuir épais. Le verre bu, quel nez ! Un verger saupoudré d'épice douces. La fine voltige !

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A déguster avec des Francs-Comtois ou des gens de confiance. A boire avec des ami(e)s qui ont le savagnin chevillé au corps. On clôture un repas composé de poulet au curry à la coriandre fraîche ou d'un plat relevé de type thaïlandais (crevettes pimentées, sauce au fruit de la passion par exemple), le fumé du seigle et le gras du jaune finaliseront tout en douceur et de belle manière cette cuisine extrême-orientale.

NOTES D'ÉLABORATION

Céréale
100% seigle (malté).
moissons 2015, Climat les Gabert.

Maltage
Recette domestique.

Brassage

Brassage en 3 eaux selon les principes de la cérémonie du thé.

Fermentation prolongée
Fermentation prolongée (140h), ensemencement en levain naturel.

Distillation
Distillé en 2016. Double distillation au feu de bois. Première passe dans un alambic de 25hl. Repasse dans « petite Bertha » notre alambic de 7hl.

Élevage

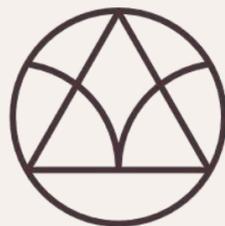
Fût de vin jaune.

Réduction

Ouillage progressif à l'eau au fil des ans pour un degré d'équilibre final à 52°.

Hautes Glaces

ORGANIC FARM
& DISTILLERY



Collection Epistémè

R15D24 ▲

Parcelle : Gaberts

Single rye : 100% seigle malté

59% vol.

50cl

119 € ttc

131 btl



44° 50' 07 latitude N – 5° 42' 28 longitude E

NOTES D'INTENTION

R15D24 ▲ est le troisième volet de l'exploration de l'influence du degré d'équilibre sur le goût de nos whisky.s.

R15D24 est un whisky parcellaire issu d'une seule parcelle de seigle (variété Caroas) du climat Les Gaberts, moissonnée en 2015. Vieilli 9 ans dans un seul et unique fût, le 254, ex fût de vin jaune, il a ensuite été partitionné en trois lots, chacun travaillé en réduction autour de différents degrés d'équilibre, chacun révélant une facette singulière de ce whisky de caractère, une expression propre, goûteuse et légitime.

Titrant à 59°, Epistémè **R15D24 ▲** est le dernier de la fratrie et pas le plus sage. Pour ceux que les gros caractères n'effraient pas. Un whisky riche, long, puissant et intransigent pour amateurs et amatrices de spiritueux sans concession. Cuvée limitée à 131 bouteilles.



NOTES DE DÉGUSTATION

Caractère
Énergique
Crémeux
Puissant
Long

Robe
Or rose.

Nez
Gros coup de frais au nez !
Laisse envisager une belle concentration d'arômes, du bois, du seigle, et de la force.

Bouche
La texture est superbement crémeuse, presque corpulente. C'est charnel, puissant, viril mais rassurant. L'énergie brut de fût prend ici tout son sens comme un uppercut aux allures de caresses. L'histoire du boxeur romantique qui jouerait du piano.

Finale
A 59° ce **R15D24 ▲** a les épaules larges certes. Aucune agressivité néanmoins, puissance et plénitude pour une longueur en bouche épatante. Avec l'impression remarquable que c'est le seigle qui en mission vient

soutenir par petites touches explosives le goût du jaune : Grenoble / Lons-le-Saunier, 2h20 en passant par l'A48.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre amateurs. Du caractère, pas de compromis, pas d'uniforme, consensus impossible. On écoute Sinatra chanter *I get a kick on you*. Ambiance. Bien vérifier au préalable que le jeu compte toujours 52 cartes avant le premier tour de table.

NOTES D'ÉLABORATION

Céréale
100% seigle (malté), moissons 2015, Climat les Gaberts.

Maltage
Recette domestique.

Brassage
Brassage en 3 eaux selon les principes de la cérémonie du thé.

Fermentation prolongée
Fermentation prolongée (140h), ensemencement en levain naturel.

Distillation

Distillé en 2016. Double distillation au feu de bois. Première passe dans un alambic de 25hl. Repasse dans « petite Bertha » notre alambic de 7hl.

Élevage

Fût de vin jaune.

Réduction

Ouillage progressif à l'eau au fil des ans pour un degré d'équilibre final à 59°.

© Domaine des Hautes Glaces



Plus d'informations :

Contact Hautes Glaces :

domaine@hautesglaces.com

35 Route du col – 38710 Cornillon-en-Trieves

Tél. +33 950 299 27

