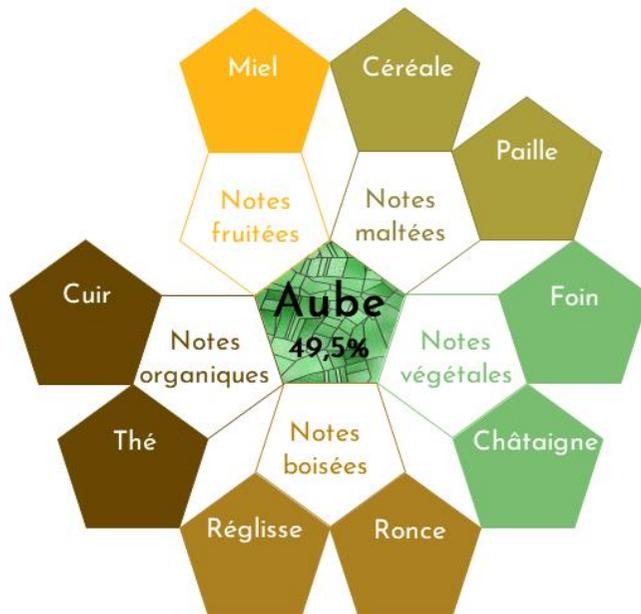




WHISKY SINGLE MALT

« *Aube* »



Le profil aromatique

Notes de dégustation (Jean-Luc Braud)

Visuel : couleur or orangé tirant sur l'ambré; aspect brillant.

Olfactif :

- 1^{er} nez : belle intensité et complexité aromatique.
- 2^{ème} nez : on retrouve les notes récurrentes de thé, foin, châtaigne, miel et céréales constituant l'ADN de la distillerie de Soligny avec un caractère vieux cuir en fond de verre vide.

Gustatif :

- Attaque : la fraîcheur réglisse un peu piquante est toujours présente; le TAV élevé y contribue.
- Milieu de bouche : le montant, quoique discret, suffit à révéler les arômes perçus en olfaction.
- Finale : suffisamment longue et nette pour garder en bouche le caractère malté et la fraîcheur réglisse.

Le lieu

Aux confins de la Champagne, région agricole star de la céréale, nous créons, en famille, à Soligny-les-Etangs, une distillerie dédiée à la fabrication d'eaux de vie de malt et de whiskies à la française proches de la terre.

Avec l'orge de nos parcelles situées à quelques centaines de mètres de la distillerie, nous produisons une eau de vie au goût de grain qui exprime la typicité de son terroir.

Dans les fûts de chênes des forêts voisines, neufs ou de vins, nos whiskies mûrissent en s'appropriant les savoir-faire locaux.

Le malt

Le maltage a été réalisé localement, selon un procédé respectueux du grain. Un taux de protéine idéal et le bon poids spécifique des grains nous a fait choisir un maltage doux, privilégiant la préservation des arômes de notre orge.

La fermentation

Notre procédé de fabrication, du brassage à la fermentation, cherche à préserver les qualités du malt par des manipulations minimales et contrôlées.

Les fermentations se déroulent sur une durée de 5 jours sous températures contrôlées. Après une première phase principalement dédiée à la production de l'alcool, nous forçons nos levures à vivre dans un milieu acide et dépourvu d'oxygène pour amplifier le développement de molécules complexes et au fort pouvoir aromatique.

La distillation

La distillation lente et précise est réalisée dans un alambic de la marque Istill. Notre procédé de fabrication unique permet de conserver les enveloppes des grains du brassage à la fin de la distillation. La cuve en inox (*le boiler*) cubique, pourvue d'un puissant agitateur et de 6 résistances permet de chauffer le mélange en distillation pendant plus de 20 heures sans carboniser. La colonne hybride de distillation est dotée de capteur de températures et de vannes permettant de produire un distillat dont le degré d'alcool est proche de 65%Vol. Il est enfûté le lendemain de sa production sans réduction initiale.

La maturation

Le choix d'un assortiment de fûts d'origine régionale permet d'associer à l'eau de vie de malt d'autres parfums et saveurs issus de la richesse forestière de la région. Notre savoir-faire de l'élevage des vins nous permet d'identifier les fûts qui enrichiront notre distillat sans le dénaturer pour préserver l'authenticité de nos alcools. Les fûts neufs sont issus de la tonnellerie Jérôme Fouailly, meilleur ouvrier de France. Il choisit l'utilisation maximale de l'arbre plutôt que la mise au rebut des bois trop compliqués.

Pour notre premier Single Malt Aube, le taux de fût neuf est proche de 70%. Les fûts à grains fins de vins de pinot noir ont élevé des grands crus de Bourgogne de la Côte de Nuits. Ils proviennent soit de nos parcelles de Nuits Saint Georges, soit de vigneron amis.

Whisky		
Single Malt Aube	Caractéristique	Description
Moisson 2019	Type Variété Date récolte	Orge de printemps 2 rangs Planet 2019
Maltage	Type Date maltage	Maltage spécial whisky, non tourbé Printemps 2020
Fermentation Distillation	Date distillation	Août et Septembre 2020
Maturation	Type	Fûts chêne français neuf Jérôme Fouailly et fûts de vins rouges de Bourgogne
Embouteillage	Date	Octobre 2023 Non filtré
Bouteille	Volume	70cl
Alcool	% alcool	49,5 %Vol.
Dégustation	Couleur Nez Bouche	Or orangé Céréale, châtaigne, thé, cuir Réglisse, ronce, paille
A servir		Pur puis allongé d'un trait d'eau fraîche ou glacée, en fin d'après-midi ou en accompagnement d'un dessert.