



NIKKA WHISKY
ニッカウヰスキー

YOICHI 10 ANS

LA NOUVELLE EXPRESSION DE NIKKA WHISKY

Au printemps 2023, Nikka Whisky dévoile son nouveau single malt, Yoichi 10 ans. Avec cette édition permanente, Nikka Whisky rend hommage à sa plus ancienne distillerie, Yoichi, dont la création en 1934 marque un premier jalon dans l'histoire du whisky japonais.

De retour d'Écosse, Masataka Taketsuru, considéré comme le père du whisky japonais, fonde la distillerie Yoichi à Hokkaido, l'île la plus septentrionale de l'archipel. Implantée depuis près d'un siècle sur ce territoire au climat rude et marin, la distillerie Yoichi a recours à des méthodes de production traditionnelles inspirées de l'Écosse, telle la distillation en alambic à repasse chauffé au charbon.

À la dégustation, Yoichi 10 ans offre une belle maturité, de la rondeur ainsi qu'une tourbe délicate et équilibrée. Ses nuances boisées et herbacées s'enrichissent des notes fumées emblématiques des whiskies élaborés par cette distillerie historique du Japon. Très attendue, cette version permanente est considérée comme l'un des meilleurs whiskies japonais.

Une référence disponible en cave dès mars et à découvrir, en avant-première, à la carte d'une dizaine de bars et de restaurants partenaires durant le mois de février.

ÉDITION PERMANENTE
70 CL.
45% ALC.

Yoichi 10 ans sera disponible à partir du mois de mars chez les cavistes partenaires (145 euros PVC). 2 000 bouteilles sont réservées à la distribution en France au premier semestre 2023.

Dès février, Yoichi 10 ans sera proposé en avant-première dans une dizaine de bars et de restaurants à Paris, Bordeaux, Toulouse et Lyon.



BARS ET RESTAURANTS PARTENAIRES

En février, pendant 4 semaines, Yoichi 10 ans sera disponible en avant-première dans les établissements partenaires suivants :

À **Paris** : restaurant La Halle aux Grains, bar Long du Royal Monceau, bar de l'Experimental Cocktail Club, bar Sherry Butt, whisky bar de La Maison du Whisky, le Golden Promise.

En France : bars Symbiose et Madame Pang à Bordeaux, bar du restaurant Le Passage à Lyon. À Toulouse, bar Hopscotch et restaurant Le Bibent.

À PROPOS DE NIKKA WHISKY

Né en 1894 au sein d'une famille de producteurs de saké, Masataka Taketsuru est considéré comme le père du whisky japonais. Après une formation de chimiste, il est embauché par la société Settsu Shuzo qui l'envoie en Écosse en 1918 pour y faire son apprentissage. Il se prend de passion pour le whisky et décide de lui consacrer sa vie. En 1934, il construit Yoichi, sa première distillerie, sur l'île de Hokkaido. Son succès croissant lui permet d'en établir une deuxième en 1969, près de Sendai : Miyagikyo. C'est à partir de ces deux distilleries que le groupe Nikka Whisky décline toute sa gamme de whiskies japonais et de spiritueux. Pour plus d'information, rendez-vous sur le site officiel Nikka Whisky Europe.