

COUVREUR'S Special Vatting

Pure Malt 45%

À l'origine producteur-négociant de vin de Bourgogne, Michel Couvreur acquiert les caves du Molet à Bouze-lès-Beaune en 1956, puis s'établit en Écosse en 1964, quelques années après avoir transféré le siège de sa société en Angleterre. Il étudie les procédés de fabrication de whisky. En 1978, il enregistre sa société comme distillerie de whisky en Écosse et commence la distillation en 1986 à Edradour. La société Michel Couvreur est incorporée en 1990 à Old Meldrum, dans l'Aberdeenshire.

Il s'est spécialisé dans les whiskies insolites produits selon des méthodes artisanales. Contrairement à nombre d'embouteilleurs indépendants, Michel Couvreur ne précise jamais sur les étiquettes de ses bouteilles la distillerie où chaque whisky est produit. Ceux qui sont réduits le sont avec de l'eau de source ou de lac d'Écosse importée en citernes.

Cet embouteilleur considère que « 90 % de la qualité d'un whisky provient du fût, et seulement 10 % du procédé de distillation », et voit l'utilisation de fûts de bourbon, popularisée depuis les années 70 à la place de fûts de xérès, plus rares et plus coûteux, comme une « grande tragédie ».

Special vatting est un blend issu de l'assemblage de 3 Single Malts de distilleries différentes dont la moyenne d'âge est de 12 ans. Cet assemblage réunit un whisky très mur et très concentré, un deuxième plus jeune, plus iodé permettant d'apporter de la fraîcheur et plus d'expression et un troisième whisky fin et subtil afin d'harmoniser l'ensemble. Le premier a vieilli en ex fût de xérès Pedro Ximenez, le deuxième en fût d'Oloroso et le troisième en fût d'amantillado.

Couleur : Robe dense et cuivrée

Nez : Riche et envoutant, le nez aborde la concentration des vins de xérès, accompagnée par de subtiles notes de bois et de tabac blond. On perçoit à l'ouverture des touches d'iodes et de tourbe fine.

Bouche : Enveloppante et grasse, la bouche exprime avec beaucoup d'élégance des saveurs de fruits mûrs, de poire compotée qui s'équilibrent avec une tourbe assumée, fumée. Elle devient plus complexe en abordant des touches de fruits secs et d'épices.

Finale : Longue et puissante, la finale rappelle le bois, les épices et des saveurs iodées.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 - accueil@cave-de-longchamp.com

www.cave-de-longchamp.com