



WATERFORD

Single Farm Origin

Organic Gaia Edition 1.1 50%



Mark Reynier, l'ancien co-proprétaire de Bruichladdich, a fondé la distillerie Waterford en 2015. Désireux de mettre en avant la notion de terroir, il travaille en étroite collaboration avec une centaine de fermiers irlandais. Élaborée à partir d'une orge bio provenant de six fermes, cette version résulte de l'assemblage de fûts de bourbon de premier remplissage (42 %), de fûts de chêne neuf américain (17 %), de fûts de chêne français (23 %) et de fûts ayant contenu un vin doux naturel (18 %).

Couleur : jaune doré à reflets verts.

Nez : fin, racé. Très joliment vanillé et herbacé (verveine, sauge), le premier nez est également merveilleusement lactique (coco, lait d'amande) et citronné. À l'aération, des fruits mûrs (poire, mirabelle), de la menthe verte et de la cire d'abeille procurent une très agréable sensation de maturité et de fraîcheur à la palette aromatique. Avec le temps, quelques épices (poivre, muscade, girofle), une pointe de camphre et du baume du tigre font ressortir les qualités d'un distillat délicat et renversant de naturel.

Bouche : ample, riche. Avec le même entrain vanillé et herbacé qu'au nez, l'attaque en bouche revendique avec fierté l'insouciance de son jeune âge. Véritable colonne vertébrale de la palette gustative, l'orge maltée s'approprie le milieu de bouche. Il émane d'elle des notes de réglisse verte, de noix fraîches et de fleur d'oranger. À la fois ferme et onctueuse, l'arrière-bouche est finement cacaotée et gourmande (pomme au four, poire confite).

Finale : longue, soyeuse. Magnifiquement rustique, l'entame de la finale est champêtre, bien entendu maltée et herbacée (camomille, sauge, sarriette). Finement tannique, son toucher de bouche oscille entre amertume vivifiante (gentiane) et douceur fruitée (pulpe de raisin et de prune jaune). Synthèse parfaite du nez et de la bouche, la rétro-olfaction passe du distillat à l'orge maltée et de l'orge maltée aux fruits. Le verre vide nous invite à humer une orge maltée très florale (chèvrefeuille, lavande, fleur de vigne).

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