

Intravaganza Whisky Michel COUVREUR 50°C FRANCE

En premier lieu parfum d'amande verte, de cannelle, de pruneaux, la prune, la cerise, de datte un peu vineux, De subtiles notes de banane flambée et de ca



Référence : 599213

Prix : 73.70 €

Descriptif :

Intravaganza Whisky Michel COUVREUR 50°C FRANCE

À l'origine producteur-négociant en vin de Bourgogne de 1951 à 1978. Michel Couvreur acquiert les caves du Molet à Bouze-lès-Beaune en 1956, puis s'établit en Ecosse en 1964, quelques années après avoir transféré le siège de sa société en Angleterre. Il étudie les procédés de fabrication de whisky et en 1971 ferme les bureaux de Londres et se concentre désormais sur la vente de vins sur le marché canadien. En 1978, il enregistre sa société comme distillerie de whisky en Ecosse 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, comme par exemple le Bere Barley, un whisky tenant son nom d'une variété d'orge à faible rendement cultivé aux Orcades. 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'Ecosse 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 1970, à la place de fûts de xérès, plus rares et plus coûteux, comme une « grande tragédie ».

Cet elixir est la même base que Clearach, mais cette fois-ci avec un degré plus élevé. Un single malt de 3 ans vieillit en fût de très grande qualité de Xérès Oloroso et de Moscatel.

notes de dégustation :

En premier lieu parfum d'amande verte, de cannelle, de pruneaux, la prune, la cerise, de datte un peu vineux, De subtiles notes de banane flambée et de cake aux fruits se présentent, une note saline bien présente, apporte beaucoup de droiture à l'ensemble. Au 2^{ème} nez la frangipane typique

des malts très jeunes, miellé, finement boisé, et fruité avec le chocolat amer se découvrent .La bouche est chaleureuse sur des notes de cerise, de pruneaux avec un **accent floral** (muguet) plus marqué. **L'amande** apparaît après quelques secondes.avec une pointe toastée. du fait de ses 50°C, la finale est onctueue, complexe et très surprenante pour son jeune âge, un dégradé d'épices s'ouvre propre aux Oloroso et Moscatel s'exprime pleinement, termiant sur de douces notes d'**amande** et de **vanille**. La salinité relève l'ensemble avec une pointe végétale apportant fraîcheur et complexité. et une belle tension.

A servir frais pour contenir sa puissance. A déguster tranquillement pour apprécier son évolution en le réchauffant

Origine : France, Bourgogne, Bouze les Beaune, livré en étui,50°C, non tourbé

[Lien vers la fiche du produit](#)