

**Blossoming auld Sherried Single malt single cask 45°C Michel COUVREUR 70 cl**

Le nez est sur les fruits cuits, pruneaux, très floral, vanillé, allant sur les fruits compotés. La bouche a d'abord un gras, puis un côté soyeux,



**Référence :** 599260

**Prix :** 195.75 €

**Descriptif :**

**Blossoming auld Sherried Single malt single cask 45°C Michel COUVREUR 70 cl**

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 Écosse 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 Écosse et commence la distillation en 1986 à Edradour. La société Michel Couvreur est incorporée en 1990 à Old Meldrom, 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'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 1970, à la place de fûts de xérès, plus rares et plus coûteux, comme une « grande tragédie »

À maturité, le degré naturel du **Blossoming Auld Sherried** est de 51% alc/vol. Il est très légèrement réduit à 45%, lors de la mise en bouteilles, avec de l'eau pure d'Écosse. Blossoming auld Sherried est un Single Malt issu d'un seul fût (SINGLE CASK). Il a été élevé dans un ex fût de Pedro Ximenez de 70 ans d'âge, puis il a vieilli entre 14 et 15 ans selon les fûts. D'ailleurs ce whisky rappelle les grands whiskies de Longmorn & Macalan des années 1960.

notes de dégustation :

Le nez est sur les fruits cuits, pruneaux, très floral, vanillé, allant sur les fruits compotés. la bouche a d'abord un gras, puis un côté soyeux, très doux, puissant et long. Un merveilleux exemple de whisky élevé uniquement en fut de Pedro Ximenez de premier remplissage: il représente l'équilibre entre la douceur et la fraîcheur herbacée que seule l'orge peut conférer. Un whisky juste magnifique pour tout amateur de whisky doux et gourmand. A le découvrir en fin de repas tel un digestif

Origine : France, Bourgogne, non tourbé, 70 cl, 45°C

[Lien vers la fiche du produit](#)