

PALE SINGLE SINGLE M.COUVREUR 45°C 70 CL

Le début est sur le côté malté, puis laisse place à toutes sortes de fruits (fruits rouges avec des framboises, des fraises et même un peu de groseille)



Référence : 599215

Prix : 99.95 €

Descriptif :

PALE SINGLE SINGLE M.COUVREUR 45°C 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 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'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 »

Le Pale Single Single est l'un des whiskies de Michel Couvreur non tourbé et, surtout, single cask. Habitué aux assemblages, la marque nous sort ici un malt très marqué par son vieillissement tout en gardant une teinte pale et douce.

notes de dégustation :

Le début est sur le côté malté, puis laisse place à toutes sortes de fruits (fruits rouges avec des framboises, des fraises et même un peu de groseilles) puis viennent les agrumes sur le citron et une pointe d'orange. Arrivent ensuite des notes herbacées, puis viennent se placer une belle salinité associée à des notes beurrées et quelques épices. La bouche est aussi gourmande, avec une intensité sur les agrumes (le citron frais). Le côté herbacé est toujours un peu présent, avec des pommes composées accompagnées de notes beurrées arrivent par la suite. On retrouve

également les épices avec du gingembre, de la noix de muscade et un peu de poivre. La note saline est légèrement marquée, La finale est longue, chaude (sur le poivre) les pommes composées et un côté salin.

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

[Lien vers la fiche du produit](#)