

DUNLOSSIT, KILCHIARAN,
SUNDERLAND, FARMS.

ISLAY BARLEY 2011



ADAM HANNETT

PORT CHARLOTTE
BARLEY PROVENANCE
SERIES:

PORT CHARLOTTE

HEAVILY PEATED ISLAY SINGLE MALT

NOUS CROYONS EN L'ORGE, EN SES ORIGINES ET SA PROVENANCE. POUR NOUS, L'ORGE EST L'ESSENCE DU WHISKY SINGLE MALT, L'EXPRESSION VIVANTE DE LA TERRE QUI L'A NOURRI. DE NOMBREUX AUTRES DISTILLATEURS L'ACHÈTENT SUR LES MARCHÉS MONDIAUX AU MEILLEUR PRIX - UNE SIMPLE MARCHANDISE. EN 2004, AFIN DE SOUTENIR NOTRE QUÊTE DU MEILLEUR SINGLE MALT MADE IN ISLAY, L'AGRICULTEUR RAYMOND STEWART A COMMENCÉ À CULTIVER DE L'ORGE POUR NOUS À KENTRAW, À SEULEMENT UN KILOMÈTRE

ET DEMI DE LA DISTILLERIE. SA RÉCOLTE ÉTAIT ALORS MALTÉE ET DISTILLÉE SÉPARÉMENT - IL S'AGIT CERTAINEMENT DE LA TOUTE PREMIÈRE FOIS QU'UN SINGLE MALT AVAIT ÉTÉ PRODUIT EXCLUSIVEMENT À PARTIR DE GRAINS CULTIVÉS À 100% SUR L'ÎLE. AUJOURD'HUI, LE MALT FORTEMENT TOURBÉ DE CE NOUVEAU BREUVAGE A ÉTÉ CRÉÉ À PARTIR DES RÉCOLTES APPORTÉES PAR LES TROIS EXPLOITATIONS D'ISLAY, PAR RAYMOND ET SES COLLÈGUES AGRICULTEURS, NEIL MCLELLAN ET RAYMOND FLETCHER. LE RÉSULTAT RICHE ET AROMATIQUE

QUI EN RÉSUITE A ÉTÉ LENTEMENT DISTILLÉ AU SEIN DE NOTRE DISTILLERIE VICTORIENNE EN 2011. AVEC LE TEMPS, NOUS AVONS DÉSORMAIS 19 AGRICULTEURS ENGAGÉS À CULTIVER POUR NOUS ET AUPRÈS DESQUELS NOUS NOUS ENGAGEONS RÉCIPROQUEMENT. L'ORGE D'ISLAY, C'EST NOTRE IDENTITÉ, NOTRE ORIGINE.

**“NOUS AVONS DÉSORMAIS
19 AGRICULTEURS QUI
ONTPRIS L'ENGAGEMENT
DE CULTIVER POUR NOUS”**
- ALLAN LOGAN

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

TYPE DE WHISKY:
SCOTCH WHISKY
ISLAY SINGLE MALT
FORTEMENT TOURBÉ

DEGRÉ DE PHÉNOLS:
40 PPM

MILLÉSIME / ÂGE:
2011

TENEUR EN ALCOOL:
50% alc./vol

DISPONIBILITÉ:
MILLÉSIME EN
ÉDITION LIMITÉE

PROVENANCE DE L'ORGE:

- 100 % ORGE D'ISLAY
- EXPLOITATIONS AGRICOLES DE DUNLOSSIT, KILCHIARAN, SUNDERLAND
- VARIÉTÉS OXBRIDGE ET PUBLICAN

PROFIL DE VIEILLISSEMENT:

- 75 % 1ER REMPLISSAGE EN FÛTS DE WHISKY AMÉRICAIN
- 25 % 2ÈME REMPLISSAGE EN FÛTS DE VIN (SYRAH, MERLOT)

EMBOUTEILLAGE:
EMBOUTEILLÉ SUR PLACE
AVEC DE L'EAU DE SOURCE
D'ISLAY, NON FILTRÉ À
FROID ET SANS COLORANT

COULEUR DU LIQUIDE:
SABLE CHAUD

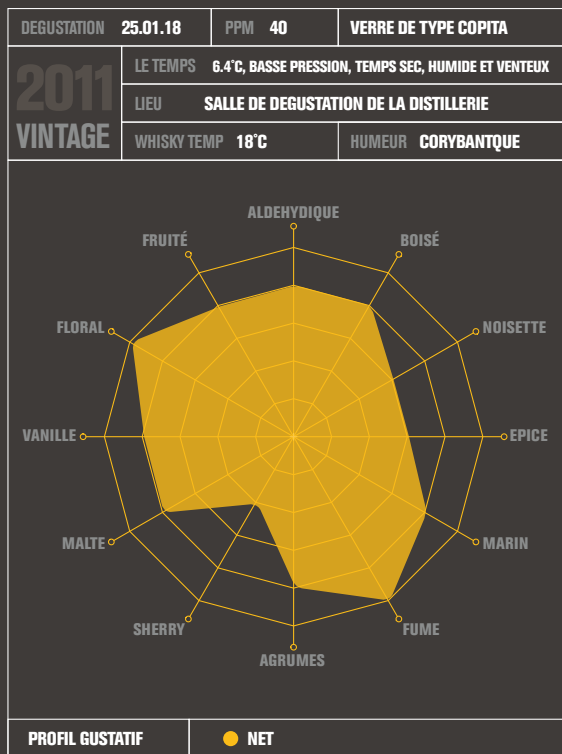
DESSCRIPTIF GUSTATIF:
FUMÉE SÈCHE, CAMEL
AU BEURRE SALÉ ET
COMPOTE DE POMME

DATE DE SORTIE:
MAI 2018

À SAVOIR:
NOUS SOMMES L'UNE DES DEUX SEULES DISTILLERIES SUR L'ÎLE D'ISLAY À UTILISER DE L'ORGE CULTIVÉ LOCALEMENT. 33 % DE NOS BESOINS ANNUELS EN ORGE PROVIENNENT ACTUELLEMENT DE L'ÎLE. CET ENGAGEMENT ENVERS NOS PARTENAIRES AGRICOLES EST DEvenu UN FLUX DE REVENUS SUPPLÉMENTAIRES POUR LA COMMUNAUTÉ AGRICOLE LOCALE ET EST UNE MISE EN VALEUR SIGNIFICATIVE DE NOTRE TERROIR.

PORT CHARLOTTE ISLAY BARLEY 2011.

TASTE NOTE



NEZ

UN TOURBILLON D'ARÔMES VIBRANTS EXPLOSE DU VERRE, FUMÉE SÈCHE, CARAMEL, UNE FUMÉE DE TOURBE GOUDRONNÉE ET TERREUSE ANNONCE L'IDENTITÉ DU PORT CHARLOTTE. CITRON, PÊCHE ET RAISIN BLANC S'ÉCHAPPENT DU SPIRITUEUX. LES GOUSSES DE VANILLE, LA NOIX DE COCO CRÉMEUSE ET LE CHOCOLAT RAPPELLENT LE VIEILLESSEMENT EN FÔT DE CHÊNE AMÉRICAIN. L'ASSOCIATION DES ARÔMES S'ENTREMÊLE ET SE DÉMARQUE. EN LE LAISSANT DÉCANTER UN PEU, ON DÉCOUVRE DES NOTES DE CAKE AU CITRON, DE CHOCOLAT BLANC ET DE YAOURT À LA PÊCHE ENROBÉES DANS UNE COUVERTURE VELOUTÉE DE FUMÉE LÉGÈRE.

BOUCHE

DES NOTES SALÉES RENFORCENT LA SENSATION DU LITTORAL AU BEURRE SALÉ ET COMPÔTE DE POMME. PUIS BONBONS AU CITRON, BONBONS ANGLAIS ET POIVRE BLANC MOULU. LA FUMÉE EST LÉGÈRE EN BOUCHE, GOUDRON ET CHARBON PLUTÔT QUE PHÉNOLS MÉDICINAUX. ON RESSENT VERS LA FINALE UNE BRISE MARINE, FLORALE ET RAFFRAÎCHISSANTE DANS LE DÉLICAT SPIRITUEUX. LA DOUCEUR DU CHÊNE ET DE L'ORGE S'ACCORDE PARFAITEMENT AVEC LA FUMÉE DE TOURBE SÈCHE. CULTIVÉ SUR L'ÎLE D'ISLAY, L'ORGE SEMBLE PLUS DISTINCT ET RÉVÈLE LA PÊCHE ET LA POMME CARACTÉRISTIQUES DE NOTRE SPIRITUEUX.

FINALE

GOUDRON ET EAU SALÉE, FUMÉE DE TOURBE ET SEL, NOIX DE COCO ET TABAC. FERMEZ LES YEUX ET LA FUMÉE VOUS EMPORTE VERS UNE PLAGE D'ISLAY ET UN FEU DE BOIS FLOTTÉ.

CARACTÈRE

L'ALLIANCE SUAVE/FUMÉE EST LE THÈME DÉTERMINANT EN BOUCHE. UN BREUVAGE POUR LES NUITS D'ÉTÉ, DES FEUX DE BOIS, LE SABLE SOUS VOS PIEDS, LE TOUT EN BONNE COMPAGNIE.

ADAM HANNETT