

*Il ne faut pas boire pour oublier,  
Mais déguster pour se souvenir.*



C.O.T.W.E. FRANCE - Branche de Franche-Comté

# *Quelques Nouvelles Du Whisky*

*N° 80 – 25/04/2023*

**Spécial Glenfiddich Experimental Series**  
(clin d'œil à la branche d'Annecy)

## Glenfiddich Experimental Series

Rappelez-vous, c'était en 1963 : Glenfiddich (la vallée des cerfs en gaélique écossais) est la première distillerie à commercialiser à grande échelle un single malt sous sa marque. Une bouteille triangulaire dans un tube en carton qui va attirer vers le scotch whisky une génération de dégustateurs parmi lesquels certains lecteurs de ces lignes se reconnaîtront.

C'est dire si cette émanation du groupe *William Grant and Sons* fondé en 1887 dans le Speyside peut, en toute légitimité, revendiquer un esprit pionnier.

Sa gamme « Experimental Series » au nom évocateur s'inscrit parfaitement dans cette ligne. Née il y a quelques années d'une initiative du Maître distillateur **Brian Kinsman**, elle s'est enrichie récemment d'une cinquième édition. Nos amis d'Annecy ont eu l'excellente idée de nous les proposer (cette 5<sup>ème</sup> édition ... et le reste de la gamme presque au complet), lors de leur récent gala. Il nous en reste de délicieux souvenirs gustatifs à faire saliver les infortunés absents de ce rendez-vous.

Attardons-nous donc quelques instants sur cette gamme d'un prix abordable (fourchette 45/60 €, hormis le # 3 dont on comprend l'absence à Aix les Bains) en prenant la chronologie à rebours. Place d'abord au dernier né.

### Experiment # 05



Le « *Glenfiddich Orchard Experiment 43°* » annonce par sa dénomination (Orchard se traduit par verger) et sa couleur, ses caractéristiques premières : un fruité basé essentiellement sur la pomme.

Son goût lui vient d'un affinage de quatre mois en fûts ayant contenu du « Somerset Pomona », après le traditionnel vieillissement en fûts de chêne des produits maison. OK me direz-vous, mais c'est quoi ce truc ? Le Somerset Pomona est issu de la *Somerset Cider Brandy Company*, une société anglaise qui produit un assemblage **secret** de jus de pomme et de brandy de cidre de pomme affiné lui-même en fût pendant deux ans.

Les amateurs exclusifs de tourbé-fumé-iodé pourront faire l'économie de cette expérience, mais les « fruitards » amateurs de découvertes s'en réjouiront. Choisissez votre camp, camarades !!

### Notes de dégustation (Esprit Dégustation)

#### NEZ

Classique Glenfiddich révélant de belles notes de poire fraîche relevées par une délicate touche de bois.

#### BOUCHE

Une explosion de fruits mûrs du verger adoucie par des notes douces de caramel crémeux et d'une pointe d'épices boisées.

#### FINALE

Douce et persistante.

## Experiment # 04



Le « *Fire and Cane 43°* » est un whisky audacieux et élégant qui propose une combinaison de douceur et de fumée.

En 2003, Brian Kinsman distille pour la première fois un whisky tourbé dans les alambics de Glenfiddich. Il choisit ensuite de le marier avec un autre, vieilli en fûts de bourbon, et présentant le profil caractéristique de Glenfiddich : doux et fruité.

Et pour aller plus loin encore, il l'affine pendant six mois dans des fûts de rhum en vue de lui apporter une douceur et une complexité supplémentaires.

Finalement, de la tourbe ou de la douceur, laquelle l'emporte ? Selon que vous inclinez pour l'une ou pour l'autre, ci-dessous ce que vous pourriez ressentir, à moins que vous ne trouviez une troisième voie plus personnelle.

### Notes de dégustation alternatives (Esprit Dégustation)

#### NEZ

Arômes tourbés et moelleux ou arômes de caramel avec des notes de fruits frais et d'épices vives.

#### BOUCHE

Explosion de fumée, sublimée par des notes de chêne et de caramel au cœur ou un cœur de fruits avec une douceur de pommes, enrichi de doux arômes de fumée et de notes d'épices boisées.

#### FINALE

Fumée et longue en bouche ou longue et douce.

## Experiment # 03



Le « *Glenfiddich Winter Storm* » est un single malt de 21 ans titrant 43°. Brian Kinsman en a eu l'idée après avoir visité le vignoble canadien de *Peller Estate*, un domaine endurent des températures glaciales.

Les raisins y sont vendangés gelés la nuit, à une température de -10°C. C'est de cette découverte qu'est née l'idée d'affiner un Glenfiddich (d'abord vieilli pendant 21 ans en fûts de chêne traditionnel) par une finition de six mois en fûts de ce vin de glace possédant une forte teneur en sucres résiduels, équilibrée par son acidité.

La maturation originale lui apporte une douceur exceptionnelle. On retrouve le caractère de Glenfiddich associé à des notes riches de fruits confits et de fruits exotiques.

Un handicap, son prix : **295 €** (réf. Comptoir irlandais), d'où son absence à Aix les Bains.

### Notes de dégustation (Esprit Dégustation)

#### NEZ

Riche bouquet de fruits exotiques et de fruits confits sublimé par de délicates notes de vin.

#### BOUCHE

De séduisantes notes de fruits confits rehaussées par une pointe de litchi. Douceur initiale renforcée par les arômes de vin de glace.

#### FINALE

Longue et douce avec du croquant.

## Experiment # 02



Le « *Glenfiddich Project XX* » est le fruit d'une collaboration entre 20 experts ambassadeurs de la marque dans le monde entier à qui Brian Kinsman a donné carte blanche pour sélectionner un fût dans le *Conval Warehouse*, l'entrepôt de Glenfiddich. Il en résulte un exceptionnel mélange de saveurs et d'arômes.

Les fûts sélectionnés sont d'ex-fûts de Porto, de Sherry et de Bourbon de premier remplissage.

Project XX est le seul whisky de la gamme à titrer 47°, alors que tous les autres plafonnent à 43°. Il est aussi non filtré à froid.

**Deux caractéristiques qui contribuent à en faire le produit le plus abouti de la gamme avec un rapport qualité prix très raisonnable.**

### Notes de dégustation (Esprit Dégustation)

#### NEZ

Fruité avec des soupçons de fleurs de pommier, de fruits d'été et de poire mûre. Bel équilibre entre les notes boisées du chêne, la vanille riche et crémeuse, le sucre d'orge et une pointe subtile de réglisse et d'épices.

#### BOUCHE

Raffinée et équilibrée, avec la richesse de la vanille boisée. Profond et moelleux, la douceur initiale est complétée par une note singulière d'amande grillée, de cannelle et un soupçon de tanin frais.

#### FINALE

Longue avec des notes boisées, douces et élégantes.

## Experiment # 01



Le « *Glenfiddich I.P.A. Experiment 43°* » est le premier Single Malt affiné en fûts de bière artisanale. Pour ce numéro un de la gamme, Brian Kinsman a collaboré avec *Seb Jones*, un brasseur de bière artisanale du Speyside.

Cette collaboration a débuté par la mise au point de trois bières I.P.A. (India Pale Ale) parmi lesquelles Glenfiddich a choisi la 2<sup>ème</sup>, la *challenge hops*, titrant 7° et caractérisée par une forte amertume. Mise en fûts, la bière imprègne le bois de ses saveurs houblonnées.

Les fûts sont ensuite remplis avec un Single Malt Glenfiddich classique. Le produit est original, voire déroutant. Dommage toutefois que les maturations tant de la bière que du single malt ne soient pas renseignées.

### Notes de dégustation (Esprit Dégustation)

#### NEZ

Subtile harmonie de pomme Granny, de poire William et de senteurs florales, complétée par une délicate touche de houblon fraîchement coupé.

#### BOUCHE

Vive et épicée, relevée par des notes d'agrumes et des arômes de vanille crémeuse.

#### FINALE

Riche avec une douceur persistante.

slainte