



CANDID Single malt 49%

Michel COUVREUR



À l'origine producteur-négociant de vin de Bourgogne, 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. 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 Meldrum, dans l'Aberdeenshire. Il s'est spécialisé dans les whiskies insolites produits selon des méthodes artisanales. 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 les années 70 à la place de fûts de xérès, plus rares et plus coûteux, comme une « grande tragédie ».

Candid est un jeune malt whisky, il résulte d'une maturation complète en bota (de 250 litres) intensément imprégné en PX. Quatre fûts, sélectionnés pour cette cuvée, sont partiellement assemblés pour obtenir une régularité lors de la mise en bouteilles. Au degré naturel d'environ 53%, l'assemblage est très légèrement réduit pour obtenir 49% d'alcool.

Couleur : ambré aux reflets ruby

Nez : parfum vif et floral, bien que très frais, il est soutenu par des parfums d'amandes grillées, laissant apercevoir beaucoup de rondeur. Ensuite des notes d'alcool de fruit charnu, riche et langoureux

Bouche : Très expressif, il est vif et puissant alternant rondeur et réglisse tourbée. Des saveurs très beurrée maîtrisent sa fougue. Vient enfin le calme après la tempête, laissant en fin de bouche s'exprimer une douce fraîcheur d'amande, poivrée et épicée avec une structure toastée.

Finale : La finale, très fraîche, offre une belle expression d'amande relevée par la tourbe le tout avec un bel équilibre et une grande profondeur.

La cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

www.cave-de-longchamp.com