

# COUVREUR'S INTRAVAGANZA

## Single Malt 50%

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 ».

Intravagan'za est une boisson spiritueuse de céréales de malt. Sans assemblages, single malt distillé en Écosse et élevé durant trois ans en fûts frais de vin de Moscatel très fin et d'Oloroso. Son élevage se fait dans les parties très humides de la cave afin de perdre énormément de concentration alcoolique et obtenir un alcool très soyeux. Après trois ans il rencontre une baisse de 12 à 13%, obtenant un degré naturel de 50%, conservant une robe limpide.

**Couleur** : Robe dorée limpide aux reflets ambrés

**Nez** : parfum d'amande verte, de frangipane typique des malts très jeunes, mielle, finement boisé plus chaude, et fruité.

**Bouche** : vif mais soyeux au palais, saveurs onctueuses rappelant l'alcool de poire, l'eau de vie de fruits jaunes, qui évoluent rapidement en saveurs plus fines et florales soutenues par une pointe grillée.

**Finale** : plus fermière et un peu sèche.

**Recommandation** : à servir frais pour contenir sa puissance, mais le laisser se chambrer lentement lui fera dévoiler sa profondeur, et apprécier son évolution en le réchauffant.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 - 📠: 02 40 40 08 52

[accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)

[www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)