

DOMAINE DES HAUTES GLACES

OBSCURUS Single Rye 52.5°



Contexte: Dès sa première eau-de-vie lancée sur le marché français en 2011 (un jeune single malt âgé d'à peine un an), le Domaine des Hautes Glaces a su se distinguer des autres maisons de whisky par

une distillation entièrement réalisée à base d'orge cultivée en agriculture biologique et récoltée sur un climat spécifique du domaine. S'appuyant sur le savoir-faire, les techniques et les outils (deux alambics charentais) de Cognac et sur l'agriculture biologique, Jérémy et Fred ont créé une version unique et très française du plus écossais des spiritueux.

Obscurus, du latin sombre et mystérieux, est un single rye brut de fût provenant du Climat Les Gabert. Ce whisky a été distillé à partir de seigle biologique en Novembre 2012, puis élevé pendant 78 mois jusqu'à sa mise en bouteille en Mai 2019.

Couleur : Or ciré

Nez : Les premières fragrances sont sur le caramel au beurre salé pour glisser ensuite vers la noix de pécan et le clou de girofle. Le deuxième nez est plus empyreumatique et animal, camphre, vieux cuir ciré. Il devient plus vineux, on décèle des notes de vieux marcs de raisin, pour finir sur un léger côté soufré, un craquage d'allumette.

Bouche : L'attaque est très enveloppante, fluide, et laisse place rapidement à l'intensité du poivre, à la cannelle et à une légère accroche tannique. Elle se prolonge tout en gourmandise sur le pruneau, le kirsch, l'amaretto, le tiramisu.

Finale : La bouche se conclut sur de la pâte d'amandes et du zan. Les dernières caudalies nous renvoie à la terre, l'origine de ces arômes : le bâton de réglisse. Le verre vide nous abandonne sur du pain perdu, du vermouth et du résineux.

