



Michel Couvreur

Pale

« Single Single » 45%



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 ».

Pale Single Single est un single malt vieilli dans un seul fût. Agé de 12 ans il a mûri en fût de xérès amontillado en Bourgogne. Ce whisky a été réduit lentement à 45% avec l'eau écossaise des Pentland Hills.

Couleur : vieil or

Nez : Riche et complexe, le nez est malté et laisse rapidement la place à toutes sortes de fruits : framboises, fraises, groseilles. On passe ensuite sur les agrumes avec du citron et une pointe d'orange. On a ensuite quelques notes herbacées, puis on termine sur une belle salinité associée à des notes beurrées et quelques épices.

Bouche les fruits rouges ont baissé d'un ton, mais les citrons frais continuent de s'en donner à coeur joie. On a toujours ce côté herbacé qui a même pris en assurance, et des pommes compotées accompagnées de notes beurrées arrivent par la suite. On retrouve également les épices avec du gingembre, de la noix de muscade et un peu de poivre. La note saline est toujours dans les parages, mais moins présente.

Finale est longue, sur le poivre, les pommes compotées et un côté salin.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

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