

SONOMA Straight Rye

Conquête 56,4%



Fondée en 2010 par Adam Spiegel, la plus petite distillerie de Californie puise son eau de source dans le lac Sonoma. Distillé dans un alambic chauffé à feu nu, ce rye whiskey 100 % seigle est une succession de séquences olfactives et gustatives toutes plus inspirées les unes que les autres. Pour mieux mettre en valeur la sensation d'harmonie qui règne, les trois étapes de la dégustation sont reliées entre elles par un carré de chocolat.

Couleur : Vieil or cuivré.

Nez : Puissant et aérien, et particulièrement expressif, le premier nez se révèle floral (lilas, tubéreuse), délicieusement amer (Fernet Branca), torréfié (café, grain de café) et épicé (gingembre, girofle). A l'aération, des parfums délicats de miel de bruyère, de raisins de Corinthe et de lait brûlé procurent beaucoup d'originalité à la palette aromatique. En point d'orgue, du chocolat noir s'accommode harmonieusement d'une très jolie liqueur d'amande.

Bouche Tonique et onctueuse, la bouche est un véritable délice. L'attaque en bouche est crémeuse (yaourt à la vanille), fruitée (abricot, fraise, goyave), noblement épicée (cumin, cardamome) et cireuse. Pétillant, le milieu de bouche se révèle ensuite fruité (zestes d'orange, figue fraîche), profondément chocolaté et liquoreux (sirop d'érable).

Finale : longue, concentrée. De chocolat noir 100 % en concrète d'iris, de noix grillée en abricot très mûr, de melon juteux en confiture de fraise et de fruits exotiques (kaki, goyave) en menthe fraîche, l'entame de la finale est d'une rare plénitude. Elle se prolonge sur des notes capiteuses de vétiver et gourmandes de tarte Tatin. Le verre vide est balsamique (thuya, cyprée), réglissé, huileux (sésame) et oxydatif (vinaigre balsamique).

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com