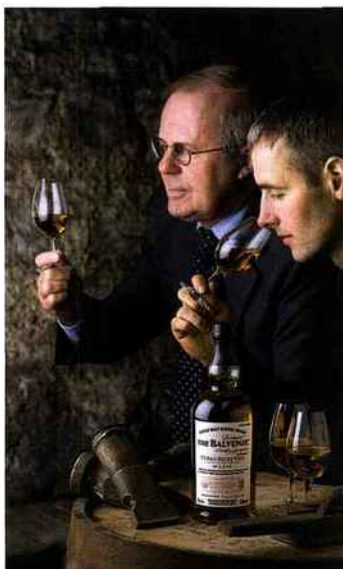


UN BALVENIE AU CHARME CUBAIN

uniquement pour la France

The Balvenie, considéré comme l'une des dernières - sinon la dernière - distillerie artisanale d'Écosse, vient de sortir un whisky très original. Spécialement conçu à destination du marché français, The Balvenie « Cuban Selection » 14 ans est dû au talent de David Stewart. Celui-ci, maître de chais de la distillerie (et inventeur de la technique de double maturation), a sélectionné des whiskys qui ont vieilli pendant 14 ans dans des fûts de chêne pour les transférer dans des fûts de rhum blanc cubain, où ils ont connu une maturation de 6 mois supplémentaire. Il en résulte un whisky unique, et innovant pour The Balvenie dont la gamme est ordinairement caractérisée par des arômes miellés. Ce « Cuban Selection » offre un nez très fin, au feu enrobé de notes certes miellées mais aussi caramélisées, tandis qu'apparaissent au fil de l'aération, de plus en plus de notes fruitées (fruits cuits, fruits blancs, fruits exotiques) qui évoquent un fin liquoreux, ainsi que des nuances épicées, vanillées voire lactées ou beurrées. La bouche est ronde et charnue, voire grasse, au palais caramélisé, à la finale torréfiée. « C'est un Balvenie uniquement pour la France, commente David Mair, car c'est un pays à part, au goût très mûr, très sûr, où les consommateurs sont de fins connaisseurs. Les Britanniques en sont jaloux ! »



A C T U S

UNE NOUVELLE AOC A BORDEAUX :

Côtes-de-Bordeaux

L'INAO a approuvé le projet de cahier des charges d'une nouvelle AOC Côtes de Bordeaux. Cette appellation est issue du regroupement des actuelles AOC Premières Côtes de Blaye, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Castillon et Bordeaux Côtes de Francs pour ce qui concerne les vins rouges. Ce projet est né du constat que les appellations girondines portant le nom de Côtes présentaient beaucoup de similitudes, tant au niveau de leurs terroirs, des hommes qui les produisent que de la typicité de leurs vins. L'INAO a retenu la possibilité de segmenter l'offre des vins produits dans cette appellation en offrant la possibilité d'accompagner la dénomination Côtes de Bordeaux par une des quatre dénominations locales : Blaye, Cadillac, Castillon ou Francs, pour les vins produits avec un cahier des charges ayant des conditions plus restrictives. Les quatre appellations actuelles représentent environ le sixième de la production viticole bordelaise, avec un potentiel de production de l'ordre de 700 000 hectolitres (soit environ 100 millions de bouteilles).



DES FÛTS DE CHÊNE

uniques au monde

La tonnellerie Sylvain crée la sensation dans le monde du vin (ou du moins, chez ceux qui accordent une importance particulière à l'élevage en fûts de chêne pour élaborer leurs vins). Ce fabricant, ancien et réputé, a acquis le chêne de Morat, considéré comme le fleuron de la forêt de Tronçais, âgé de 340 ans. Jean-Luc Sylvain en a tiré 60 fûts, qui forment une gamme que le tonnelier a intitulée, en toute modestie : « Collection Morat 09 by Tonnellerie Sylvain ». Sur le lot, dix fûts ont été confiés à des artistes contemporains, qui vont les décorer de façon originale (sans pour autant, évidemment, altérer les qualités du bois). Ces barriques exceptionnelles seront mises en vente dans le cadre d'une vente aux enchères, le 2 juin prochain, au Régent Grand Hôtel de Bordeaux.

