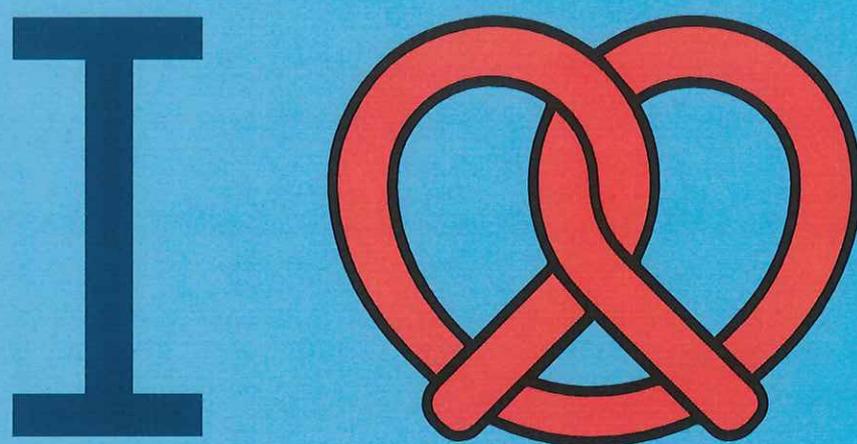


# LES ÉCHOS DU MALT

By



Elsass Whisky - Origine



# FRENCH WHISKY

**Les astuces de Justin**

Maîtrisez votre environnement

**Le dossier du mois**

Vous les femmes

**Les recettes du chef**

L'Alsace à l'honneur

[www.vousvoulezunwhisky.com](http://www.vousvoulezunwhisky.com)



# Elbass Whisky®

## ORIGINE

### Puissance



### Fruité

### Epicé



### Florale

### Boisé



### Tourbé

La distillerie Lehmann à Obernai, déjà célèbre pour ses eaux-de-vie de fruit, s'est lancée dans la production de single malt de belle facture et vieilli en anciens fûts de vins, Sauternes ou Bordeaux blancs pendant au moins 7 ans. Un équilibre bien choisi entre l'orge maltée, les fruits blancs et jaunes, le toast du chêne et des notes plus pâtissières.



## DEGUSTATION



### OEIL

OR, REFLETS CUIVRÉS



### BOUCHE

CÉRÉALES, POIRE ROTIE, CANNELLE



### NEZ

PÊCHE, ORGE MALTÉE, TARTE À L'ABRICOT



### FINALE

LONGUE ET ÉPICÉE

## DETAILS



### AGE

7 ANS



### MATURATION

FÛTS DE GRAVES BLANC DE BORDEAUX



### CEREALES

ORGE MALTÉE



### DISTILLATION

ALAMBIC À REPASSE



### ALCOOL

40% VOL



## L'AVIS DE ALEXANDRE

Les Lehmann sont d'authentiques distillateurs alsaciens et produisent quelques milliers de litres de single malt chaque année dans leurs petits alambics. Les vieillissements sont soignés, dans de belles barriques, sans excès d'apport tannique. Un whisky très accessible avec une belle profondeur. Leurs single malts sont labellisés IGP Whisky Alsacien, un des plus hauts niveaux d'exigence en matière de whisky dans le monde ! Pas étonnant qu'ils aient décroché autant de récompenses au concours général agricole !

## L'astuce dégustation de Justin

L'environnement, facteur à ne pas négliger !



Étant donné qu'on a une impression aromatique qui reste dans le nez et qui est permanente, le nez que l'on va ressentir va lui-même être trans-

formé par cette présence de whisky dans la bouche.

En dégustation experte, on sait qu'on ne déguste quasiment jamais deux fois de la même façon. C'est très difficile de goûter deux fois le même whisky, à cause du pH, de la température de la bouche, sans parler

des conditions environnantes.

Comme un parfum, le whisky se transforme en fonction du pH, de la température et des arômes de la pièce.

Il faut un environnement neutre si on veut bien comprendre, et il faut aussi tester sa bouche avant. Il faut trouver soi-même son protocole qui permet de savoir si on a toujours une bouche en capacité de goûter. Et on évite de porter du parfum, voir même du déo. Et on évite les douches...

#nanjdeconne !

### Pas cul-sec on a dit !

Il m'est arrivé de goûter un whisky d'exception (un The Balvenie 1973 puisque tu insistes !). Une bouteille neuve ! Les notes étaient sublimes. Des épices en pagaille qui se mêlent aux fruits rouges, myrtilles, cerises noires et j'en passe. Quelques temps après, j'ai pu déguster de nouveau ce Balvenie 1973 et là les notes avaient totalement changées. Plus d'épice du tout. Le caramel par contre lui inondait les narines et la bouche ! J'étais pourtant à chaque fois dans un environnement propice à l'exercice de la dégustation. C'était uniquement l'impact du temps sur la bouteille qui en avait modifié les caractéristiques organoleptiques. C'est aussi pour ça qu'on vous envoie du 35cl. Ne buvez pas tout d'un coup, le temps peut révéler bien des surprises !

## À vous de jouer !

N'hésitez pas, pour vous aider, à comparer avec d'autres whiskies et à partager vos ressentis entre amis.



-----  
-----



-----  
-----



-----  
-----



-----  
-----



# LEHMANN

## Caractéristiques

Propriétaire :  
Famille Lehmann

Fondation :  
1850

Whisky depuis :  
2001

Distinctions :  
7 médailles au Concour Général Agricole de Paris  
(4 Or, 2 Argent, 1 Bronze)

## Historique

Fondation de la  
distillerie Lehmann 1850

Yves Lehmann prend  
les rênes de la  
distillerie 1982

Transfert du matériel  
à Obernai 1993

Début de la production  
d'eau de vie de malt 2001

Sortie des Elsass  
Origine 2008

Sortie des Elsass Gold  
et Premium. Versions  
également primées au  
Salon de l'Agriculture 2009

Première diffusion par  
Juste Un Doigt ! 2018

À la distillerie, le savoir-faire se transmet de père en fils depuis cinq générations. La distillerie artisanale a été créée en 1850 et est aujourd'hui labellisée EPV – Entreprise du patrimoine vivant.

Ils réalisent toutes sortes d'eaux-de-vie de fruits et de marcs, principalement le marc de gewurztraminer. La distillation se fait dans des alambics de type charentais appelés alambic à repasse (double distillation). En 2000, Yves Lehmann innove avec la distillation de whisky single malt qu'il commercialise sous le nom de Elsass Whisky (whisky alsacien). Il est vieilli en fût de chêne de vin blanc français (bordeaux blanc, coteau-du-Layon, sauternes) et rencontre un succès grandissant. C'est en 2014, lors de la première participation des whiskies français au Concours général agricole de Paris,

qu'Elsass Whisky décroche la première médaille d'or et enchaîne en 2015 avec une seconde médaille d'or pour sa version Gold. En 2016, les expressions Gold et Premium gagnent respectivement la médaille d'or et la médaille d'argent dans la sélection des whiskies alsaciens. C'est donc la troisième année consécutive où les whiskies Lehmann se voient largement récompensés. Yves Lehmann entretient une passion toute particulière pour les alambics. Il les collectionne et a pour projet un peu fou de monter un jour un musée autour de ces beaux objets, dont certains datent du début du XXe siècle.