

# WHISKY

LE MAGAZINE DES PALAIS ET DES ESPRITS FINS & *fine spirits*

palais & esprits fins

## EXTREME TASTING



FRAPIN, 1888



LEYRAT, GLORY EXTRA



MARTELL, L'OR DE JEAN MARTELL



aussi subtilement davantage de longueur.



## FRAPIN

### CHÂTEAU DE FONTPINOT

**Nez :** Élémentaire. Légères notes de fruits secs étayées par des fleurs trempées de pluie.

**Bouche :** Note considérable de vanille, suivie d'épices élégantes. Coing, chocolat et safran.

**Finale/structure/commentaires :** Concentrée et prolongée. Une sensation de souplesse laissant les arômes et les saveurs jouer sur la langue.

1888

**Nez :** Note considérable de rancio. Une vague de fruits mystérieux (suaves, séchés, blets, confits). Notes de bois de santal, jasmin, chèvrefeuille, cacao en grains, puis rhubarbe, chaussures cirées.

**Bouche :** Subtile, légèrement astringente, "jeune". Romarin jeté sur un feu de sarments de vigne.

**Finale/structure/commentaires :** Après l'expression de la puissance au nez, la finesse est amplifiée ici. Équilibre du gras de l'âge et d'une vivacité minérale. Extrêmement longue.

## GODET

### ANTARCTICA 5

**Nez :** Très frais, sec et croquant. Raisin vert frais, soupçon de fleur.

**Bouche :** Vanille, feuilleté fourré aux fruits. Croquante et plutôt sèche.

**Finale/structure/commentaires :** Un cognac destiné au nouveau marché des mélanges : la vivacité de son impact fonctionne parfaitement dans ce contexte.

### PETITE CHAMPAGNE 1970

**Nez :** Généreuses et suaves notes de fruits. Cerise noire, sucres de fruit caramélisés, miel de châtaigne.

**Bouche :** Très noisettée, sa fraîche acidité évoluant sur le moka puis des notes de fruits et de forêt en automne.

**Finale/structure/commentaires :** Chêne, beurre, herbes aromatiques, artichaut, cacao. Souple. De longueur moyenne.

### EXTRA VIEILLE 6

**Nez :** Café, marqué par un aspect cireux de bougie parfumée, rhubarbe et fruits secs.

**Bouche :** Fruits caramélisés, ici encore. Ronde et suave, moelleuse, et quelques notes de chêne.

**Finale/structure/commentaires :** Milieu de bouche plus ample, mais davantage de chêne et manifestement âgé.

## GOURMEL

### PREMIÈRES SAVEURS 7

**Nez :** Aussi murmurant que délicat. Printanier. Parfumé. Miel/hydromel et reine-des-prés.

**Bouche :** Florale. Cœur de bœuf (cachiman), à l'attaque tout en douceur succède un effet poudreux qui se prolonge jusqu'en finale.

**Finale/structure/commentaires :** Légère et souple. Murmure, mais est parfaitement équilibré et réalise très exactement ce qu'il ambitionne.

## LEYRAT

### 6 ANS 8

**Nez :** Raffiné et net. Très léger et printanier – fleur de vigne, tilleul, houblon et citron vert.

**Bouche :** Douce et moelleuse. Milieu de bouche subtil : fruits blancs. Davantage de fleurs.

**Finale/structure/commentaires :** éthérée, suave et courte – mais c'est bien le but et le plaisir en est accentué.

### XO PREMIUM

**Nez :** Très raffiné et précis. Net et élégant. Une touche étonnante de noix de coco. Fleur d'oranger, compotée de pommes, crème brûlée.

**Bouche :** Nette. Poire, pomme et abricot frais.

**Finale/structure/commentaires :** Finesse et délicatesse.

### GLORY EXTRA

**Nez :** À l'extrémité fongique du spectre aromatique du rancio. *Caffè latte*, un peu charnu et salé.

**Bouche :** Veloutée, puis relevée par des arômes issus du raisin : fleur de tilleul et fleurs blanches. S'approfondit en salami, fromage, noisette et cire.

**Finale/structure/commentaires :** Concentrée, mûre et puissante. S'attarde dans le gosier.

