

BRUICHLADDICH

14 ans d'âge – Collection Links
St Andrews Hole 17th – 46° – Islay

Date : dimanche 30 octobre 2011.

Conditions : dans l'obscurité, assis sur le lit, ma fille s'endormant entre ma femme et moi.

Prolégomènes : ouverture de la large bouteille d'un litre le soir même ; difficile de préhension : me sers en la tenant à deux mains. Un doigt de versé.

Nez : surprenante impression à la fois végétale et de terre humide. Très jolies, mais fugaces notes d'arrière-plan de vanille ou de caramel, selon la capture... Puis, soudain, une odeur désagréable de... purin ! Très nette. Qui reviendra à chaque humage.

Bouche : ronde, pleine. Le liquide est huileux mélangé à la salive. Goût particulier de sucre et de sel liés. Semble-t-il homogène d'une gorgée à l'autre. Petite touche neuve : le whisky plaqué contre le palais vire sur un air de noisette.

Finale : longue, atrocement longue. Impossible de récupérer au palais un peu de neutralité d'humeur. Jamais connu un tel prolongement la liqueur avalée. Peut-être est-ce dû à un « sevrage » d'un mois au cours duquel je me suis infligé de boire un blend espagnol, pompeusement nommé Royal Crest ! La chose n'avait pas de nez et la bouche s'effaçait aussitôt. La sensation interminable avec le Islay peut s'expliquer par le contraste avec l'Ibérique contrefaçon.

Seconde dégustation : le lendemain, au salon, éclairage tamisé. Un demi-doigt. Au nez, les 46° réclament qu'on laisse un peu passer les phénols. Toujours cette odeur de fumier saturé d'humidité. Oui, acquiescerait un amateur de

vieux Lowlands, cet Islay sent le foin coupé et macéré. La bouche, quant à elle, m'est apparue plus épicée que la première fois. L'épice a supplanté le sucré-salé. Suis passé à côté de la finale ce coup-ci. Par contre, le verre fini, j'ai laissé traîner mes narines en périphérie pour retrouver l'essence de l'absence : c'est cette odeur dérangeante de foin pourri qui vient saluer mes narines. C'est là, autour d'elle, incontournable, que se construit au nez l'ensemble : avant qu'elle ne se combine, – ou par reconstruction théorique –, l'odeur d'écuries d'Ogias se composerait d'un effluve de malt, d'une pointe de gousse de vanille, d'un soupçon de caramel brûlé, et d'une pincé de noix muscade râpée, le tout s'amalgamant sous la forme d'un relent : notre relent de foin putride.

Bilan provisoire : au nez, odeur d'écurie, – motivée par des souvenirs d'équitation ? En bouche, puissance et rondeur sucrée salée. Oui, beaucoup de sel ; cependant qui passe bien, enrobé dans une saveur plus enveloppante, mais incomplète. Jim McEwan, le maître de chais de Port Charlotte, nous offre un whisky troublant. Une réussite inachevée.

Note : 83