

SAMAROLI ISLAY SINGLE MALT

2025 Release | Caol Ila Madeira Cask

Caol Ila 2018 par Samaroli est un single malt d'Islay — distillé à Caol Ila sur le Sound of Islay, où les maltages côtiers livrent le style tourbé léger qu'on cherche dans le single malt. La finition en fût de Madère échange les agrumes typiques du bourbon-cask contre une douceur de vin muté plus sombre. MATURATION : un an en fût de bourbon avant transfert en fût de Madère pour six années supplémentaires ; embouteillé en 2025 par Samaroli. Embouteillage limité, couleur naturelle, sans filtration à froid. À TABLE : servir à 18 °C dans un verre tulipe, quelques gouttes d'eau plate si désiré. S'accorde avec un saumon fumé, un Manchego affiné ou un dessert chocolat-figue ; le registre de fruits secs tient face aux plats plus riches. Pour le cigare : un corojo hondurien ou un criollo nicaraguayen, qui n'écrase ni ne se dissout dans la fumée.

Tasting notes

Color

Ambre cuivré profond aux reflets rubis.

Aroma

Tourbe iodée, fumée de feu de bois, fruits secs, miel ancien, écorce d'orange confite.

Taste

Texture dense et huileuse, sucres bruns, notes salines, fumée intégrée, raisins de Madère.

Finish

Longue, salée et boisée, sur la fève de cacao et la cendre douce.

SAMAROLI Samaroli embouteille des fûts uniques depuis 1968, fondé à Rome par Silvano Samaroli, pionnier italien de l'indie-bottling au temps où la majorité des amateurs européens ne connaissaient le whisky qu'à travers les blends officiels. La maison choisit ses fûts un par un, sans suivre les modes, et publie des séries marquées par une couleur naturelle, une absence de filtration à froid, et une discrétion graphique qui contraste avec la concurrence.