



WATERFORD BALLYKILCAVAN 1.2

Single Farm Origin | Single Malt Irish

Ballykilcavan 1.2 est l'hommage de Waterford à la distillation single-farm-origin — orge cultivée par David Walsh-Kemmis, agriculteur de la 13^e génération sur les mêmes terres du Laois depuis 1639. Les limons sableux peu profonds et bien drainés sur un socle de grès, abrités par une forêt ancienne, composent l'un des terroirs de brasserie les plus précieux d'Irlande. 50 % volume, sans filtration à froid, couleur naturelle, limité à 9 000 bouteilles. ÉLEVAGE : distillé en 2016, affiné pendant environ quatre ans dans un mélange de premier remplissage en chêne américain (55 %), de chêne français (22 %) et de fûts de vin doux naturel (22,5 %), puis mis en bouteille en juillet 2020. Le trio de fûts apporte poids et texture résineuse sans éclipser le caractère de l'orge du Laois. À TABLE : servir dans un Glencairn à température ambiante ; quelques gouttes d'eau libèrent la suie, la rhubarbe et la minéralité de pain brun du terroir. Un verre naturel après un plat de bœuf ou de gibier — ou aux côtés d'un cigare de corps moyen dont le kick poivré du trio équilibre la fumée. Meilleure nature ; non conçu pour les cocktails.

Tasting notes

Color

Or légèrement ambré, robe lumineuse.

Aroma

Argile fraîche et humide, pain de seigle, abricot séché et une touche de vanille.

Taste

Texture huileuse et enveloppante, avec de l'orge, de l'abricot mûr, du caramel coulant et une vivacité de poivre. La bouche est ronde, légèrement résineuse, avec une amertume élégante en contrepoint.

Finish

Finale de longueur moyenne à longue, huileuse, avec de la cannelle pilée et une touche de cacao. La minéralité revient en fond, prolongeant l'expression du terroir jusqu'à la dernière gorgée.

WATERFORD DISTILLERY Waterford Distillery a été fondée en 2014 par Mark Reynier — ancien négociant en vins fins, propriétaire d'un Grand Cru bourguignon et architecte du renouveau de Bruichladdich sur Islay — dans les locaux d'une ancienne brasserie Guinness construite par Diageo en 2004, à Waterford, dans le sud-est de l'Irlande. Sa conviction fondatrice : le terroir, cette interaction tridimensionnelle entre sol, sous-sol, microclimat, altitude et exposition, est la source première des arômes du whisky. Pour en apporter la preuve, Waterford a commandité une étude scientifique en partenariat avec l'Oregon State University et le ministère irlandais de l'Agriculture, qui a identifié plus de 2 000 composés aromatiques dans le whisky — dont 60 % influencés par l'origine de l'orge. La distillerie travaille avec plus de 110 agriculteurs irlandais, en distillant chaque récolte de façon séparée et traçable, du champ à la bouteille. Aucun colorant, aucun arôme ajouté, sans filtration à froid.