



CHICHIBU PARIS EDITION 2020

Whisky Single Malt Japonais

Chichibu Paris Edition 2020 a été embouteillée pour La Maison du Whisky à 52,8% d'alcool. MATURATION ET ASSEMBLAGE: Huit fûts composent cette édition. Cinq contenaient du whisky distillé en 2013 : un fût de bourbon first-fill avec de l'eau-de-vie tourbée, trois fûts de chêne neuf et un fût de porto. Les trois autres contenaient du whisky distillé en 2014 : deux quarter casks, appelés chibidaru, et un fût de vin rouge. L'assemblage tisse cinq influences de fûts en une seule expression d'une densité et d'une profondeur exceptionnelles. CONSEILS DE DÉGUSTATION: À déguster pur dans un verre tulipe, avec de l'eau à côté pour ajouter quelques gouttes à la fois. À essayer avec du Comté affiné.

Tasting notes

Color

Or vieilli aux reflets cuivrés.

Aroma

Arômes floraux, cire d'abeille et banane séchée, avec des notes minérales calcaires.

Taste

Végétal et épicé pur; avec de l'eau, crème anglaise, banane, raisins secs et chêne frais.

Finish

Finale de longueur moyenne, avec des notes végétales et légèrement vinées. DISTILLERIE CHICHIBU Ouverte en 2008 dans la préfecture de Saitama, à environ 80 km au nord-ouest de Tokyo. C'est la création d'Ichiro Akuto, 21e génération d'une famille produisant de l'alcool depuis 1625. Après la fermeture de la distillerie familiale Hanyu en 2000, Akuto a acheté les fûts orphelins en 2004 pour commercialiser Ichiro's Malt. En 2008, il a ouvert Chichibu, la première nouvelle distillerie de whisky du Japon en 35 ans. Sa philosophie repose sur une production artisanale à petite échelle, une attention sans compromis aux matières premières, à la distillation et à la maturation, et un refus du refroidissement-filtration. La distillerie s'approvisionne en orge locale et emploie le maltage au sol pour une partie de sa production. En 2019, Akuto a ouvert Chichibu Daini, avec une capacité cinq fois supérieure à l'original. En 2024, il a été intronisé au Whisky Magazine Hall of Fame.