FiGee
FINE GOODS



KAIYO 5 WOOD

Ocean Matured | Whisky de malt pur japonais

Kaiyo The 5 Wood est un whisky de malt pur au vieillissement océanique, issu du Japon, assemblé à partir de cinq types de fûts : xérès Pedro Ximénez, ex-bourbon, chêne français, Mizunara et xérès Oloroso. Il achève sa maturation de trois mois à bord d'un navire en mer, où la houle accélère le contact avec le bois et apporte une légère touche saline. Le résultat est un assemblage unique qui capture toute l'étendue du caractère du malt japonais dans une seule bouteille. COMMENT LE WHISKY EST-IL MATURÉ ? L'architecture à cinq bois de Kaiyo The 5 Wood est la plus complexe de la gamme Kaiyo. Le Pedro Ximénez apporte une richesse de fruits secs foncés, prune, pruneau et abricot, tandis que l'Oloroso ajoute des notes de noix et une profondeur savoureuse ; l'ex-bourbon procure la base vanillée et caramélisée ; le chêne français apporte épices et structure ; et le Mizunara, le bois japonais le plus prisé et le plus patient, tisse son signature de bois de santal et d'encens dans l'ensemble de l'assemblage. COMMENT SERVIR LE WHISKY ? Servez-le sec dans un verre Glencairn à température ambiante : la complexité des cinq bois se savoure lentement. Laissez-lui quelques minutes : le fruit du PX et de l'Oloroso s'installe d'abord, puis l'encens du Mizunara commence à se dévoiler. Quelques gouttes d'eau ouvrent la vanille du bourbon au milieu de bouche et révèlent la salinité océanique en dessous.

Tasting notes

Color

Ambre doré profond et chaleureux.

Aroma

Un bouquet riche et fruité : fruits mûrs (prune, abricot), vanille crémeuse et épices subtiles.

Taste

Une bouche équilibrée et ample, portée par la douceur des xérès PX et Oloroso, la vanille riche du bourbon, une pointe épicée et une note de bois de santal apportée par le chêne français et le Mizunara.

Finish

Une finale d'une belle complexité : fruit, épices douces, bois et une légère salinité héritée des trois mois de maturation en mer.

KAIYO WHISKY Dont le nom signifie « océan » en japonais, adopte une approche singulière de la maturation du whisky, avec un voyage de trois mois en mer dans ses fûts, exposés à un mouvement de roulis constant et à la brise saline. Cette « maturation océanique » s'inspire à la fois de la tradition des fûts de Mizunara et d'une innovation moderne : la température de la mer, les variations de pression et l'humidité accélèrent et transforment l'interaction entre le whisky et le bois.