

MACALLAN 73 ANS | 2024

Red Collection | Single Malt Speyside

Macallan 73 Years Old Red Collection 2024 fait partie de la gamme ultra-vieillie de la maison, un single malt de Speyside distillé en 1950 et embouteillé en 2024 à 44,9% d'alcool provenant d'un seul fût de chêne européen assaisonné au xérès, sélectionné à la main. Parmi les Macallan les plus vieillis commercialement lancés par la distillerie. LE PROGRAMME DE FÛT : soixante-treize ans dans un seul fût de chêne européen assaisonné au xérès. Le volume après soixante-treize ans est le titre alcoométrique naturel du fût, non un embouteillage dilué, illustration de la lente concentration qui se produit à mesure que la part des anges prend sa part au cours des décennies. Le profil Palo Cortado au palais (mélasse, minéralité) signale une évolution du fût au-delà du profil oloroso standard. SERVICE : verre à tulipe à température ambiante, pur, verre de méditation, bouteille de musée. L'eau et les glaçons sont à la fois inutiles et contre-productifs. L'accord à table est la retenue, une conversation tranquille et un cigare dominicain corojo bien vieilli où l'épice et le bois patiné trouvent un partenaire digne.

Tasting notes

Color

Topaze cuivré, couleur 100% naturelle.

Aroma

Effervescent, complexe, chêne ancien, confiture d'abricot, réglisse fine, tarte au mélasse, pomme cuite, noix de muscade, notes tropicales discrètes.

Taste

Souple, enveloppant, dattes et fumée douce de bois au cœur, relevé par du caramel mélasse amer-sucré, notes feuilletées aromatiques.

Finish

Tanins souples, épices subtiles, mélasse, minéralité soutenue. Soixante-treize ans exprimés sans effort.

THE MACALLAN DISTILLERY Fondée en 1824 à Easter Elchies sur les rives de la Spey, The Macallan est la distillerie de Speyside qui a bâti sa réputation sur le fût plutôt que sur le seul spiritueux. La maison gère un programme de sélection du chêne : le bois est récolté dans des forêts de chêne espagnol et américain soigneusement choisies, tonné selon les spécifications de Macallan, puis expédié aux bodegas de Jerez pour être assaisonné à l'oloroso (ou Pedro Ximénez, ou Palo Cortado) pendant deux à trois ans avant d'être envoyé à Speyside pour la maturation du whisky. Les alambics « curieusement petits » produisent un spiritueux plus riche et plus texturé que ce que les alambics de Speyside plus grands livrent généralement, et le programme de fûts, maintenu à cette échelle, est ce qui définit le profil Macallan moderne.