



MACALLAN 77 ANS | 2022

Red Collection | Single Malt Speyside

Macallan 77 Years Old Red Collection 2022 est le premier « guest release » de la ligne ultra-vieille de la maison, un single malt du Speyside distillé en 1945 (l'année où la Seconde Guerre mondiale s'est terminée), élevé dans des fûts sélectionnés à la main et embouteillé à 43,2% d'alcool. Chaque bouteille est finalisée à la main et signée. LE PROGRAMME DE FÛTS : plus de sept décennies en chêne européen assaisonné à la xérès. L'embouteillage se fait à la force brute du fût naturel après que la part des anges ait fait son œuvre pendant près de huit décennies, concentration sans dilution. L'archéologie aromatique provient de l'interaction avec le fût sur une période qu'aucun whisky moderne ne peut reproduire ; les notes de fruits tropicaux (ananas, crème brûlée) sont caractéristiques des Macallans au vieillissement le plus long, distinctes de toute expression plus jeune. SERVICE : dans un verre tulipe à température ambiante, pur. Une bouteille de musée pour une soirée rare, l'eau et les glaçons sont inutiles. À déguster avec une conversation tranquille et un cigare corajo dominicain très vieilli où l'épice et le bois patiné trouvent un partenaire digne.

Tasting notes

Color

Chêne doré, reflets rouges, couleur 100% naturelle.

Aroma

Extrêmement riche, résineux, chêne ancien, raisins secs, dattes, agrumes, tarte aux cerises, fumée de bois. Archéologie aromatique.

Taste

Vaste, ananas, sucre demerara, gingembre cristallisé, mélasse, fruits secs intenses, fumée de bois, chêne ancien, marmelade, crème brûlée.

Finish

Long, fumée de bois sucré, tarte aux amandes et cerise, fruits tropicaux persistants sans amertume sèche.

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