

Michel Couvreur

L'azienda Michel Couvreur ha sede a Bouze-Lès-Beaune, in Francia, ed è stata creata dall'omonimo négociant di vini della Borgogna di origine belga. Michel Couvreur, innamoratosi negli anni '70 del 1900 del mondo dei Whisky, decide di creare una propria azienda per affinare ed imbottigliare i Whisky della più alta tradizione scozzese. Oggi l'azienda è amministrata dal genero Cyril Deschamps e dalla moglie Alexandra, figlia di Michel Couvreur, coadiuvati dal cellar master Jean-Arnaud Frantzen. La Michel Couvreur continua ad acquistare Whisky da piccole distillerie artigianali scozzesi per poi affinarli in fusti che precedentemente abbiano invecchiato Sherry, come da tradizione scozzese, e Porto. Il processo di affinamento avviene nelle cantine di proprietà della Michel Couvreur, che si sviluppano per oltre 150 metri, ubicate a Bouze-lès Beaune, in Borgogna, a metà strada tra l'Andalusia (dove è prodotto lo Sherry) e la Scozia (dove viene realizzato il Whisky). La selezione dei fusti è fondamentale per la Michel Couvreur: tanto che oggi oltre ai fusti che hanno invecchiato Sherry e Porto si sono aggiunti anche quelli che hanno contenuto Jura Vin Jaune. Tale decisione permette di offrire un'eccezionale diversità di Whisky in grado di mantenere le peculiarità aromatiche che li identificano e li rendono unici, sempre secondo il motto di Michel Couvreur: Virtute et Opera.

Clearach

Varietà Clearach è un single malt whisky, ottenuto quindi da orzo maltato.

Produzione La distillazione mediante alambicco ha luogo in un'unica distilleria ubicata in Scozia. L'affinamento perdura per almeno tre anni in fusti di rovere da 500 litri e da 250 litri i quali, precedentemente, hanno contenuto Sherry. Distillato a 65% vol., il whisky Clearach perde molta concentrazione alcolica durante l'invecchiamento e, dopo l'aggiunta di acqua proveniente dalla Scozia, il grado alcolico raggiunge il valore di 43% vol.

Caratteristiche Dal colore ambrato, molto tenue, quasi dorato, al naso combina i sentori di frangipane e mandorla, tipici dei single malt molto giovani, ad una buona freschezza erbacea ed a note leggermente mielate. Vivace al palato, nonostante la giovane età, rivela una buona struttura ed una consistenza setosa. Astucciato, 700 ml.

