

Hautes Glaces

ORGANIC FARM
& DISTILLERY



Collection Les Intemporelles

Indigène

Single Malt

100% orge maltée

44% vol.

50cl

69 € ttc



44° 50' 07 latitude N – 5° 42' 28 longitude E

NOTES D'INTENTION

Indigène réinterprète le single malt écossais dans une version alpestre, profondément ancrée dans son territoire, nourri de ses ressources, sublimé par ses contraintes. « Indigène », c'est la force du local, c'est le génie du lieu qui s'incarne, c'est la sincérité d'un whisky qui a le goût des Alpes et l'étoffe de celles et ceux qui le fabriquent. Véritable photographie aromatique du chai, il est conçu à partir d'une palette d'eaux-de-vie parcellaires et offre une composition complexe, vivante et maltée.

Indigène contient plus de 100 distillats, fruits d'une parcelle, d'un millésime ou d'une variété d'orge, élevés dans une sélection de fûts français aux profils variés et complémentaires. L'assemblage est amené à évoluer puisqu'il verra, années après années, de nouveaux whiskys se joindre à lui.



20231129

NOTES DE DÉGUSTATION

TAG1 : aérien
TAG2 : fruité
TAG3 : floral
TAG4 : onctueux
TAG4 : complexe

Robe
Or printanier.

Nez
Un soupçon de boisé vient se marier avec des notes de fruits confits, de pêches blanches et de poires légèrement acidulées. Une grande fraîcheur se dégage, la clarté d'une fragrance. Peu à peu l'amande typique de nos Single Malt se profile et à sa suite des arômes suaves et pâtisseries.

Bouche
Amertume distinguée et de belle tenue. Elle soutient en souplesse les premières notes, céréalières, avant qu'un autre décor se dévoile : sensuel, aérien et floral, un champ de céréales enlaçant la floraison d'un verger d'altitude, des effluves discrètement salines, offrent peu à peu d'autres promesses, gourmandes et complexes. Entre terre et ciel.

Finale
Une sensation de fine sucrosité, une texture onctueuse, presque crémeuse, étoffe et étire la fin de bouche sur laquelle se déploient des aromatiques à la fois exotiques (citron, chocolat) et montagnardes... Dans le verre vide dansent les promesses de moisson à venir : l'odeur du printemps, des fleurs et de l'orge.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Pour profiter de sa délicatesse, à servir frais (15-18°C). Indigène peut se boire seul ou accompagné. Il se mariera très bien avec un Colombier à la sauge ou une tomme au foin. Pour le dessert l'accord parfait se fera sur une poire chocolat ou un gâteau à la châtaigne.

NOTES D'ÉLABORATION

Céréale
100% Malt (Orge maltée). Variétés d'automne et escourgeons.

Maltage
Recette domestique.

Brassage
En 3 ou 4 eaux selon les principes de la cérémonie du thé.

Fermentation prolongée
(140h), ensemencement en levain naturel.

Distillation
Double distillation au feu de bois, alambic à repasse 25 hectolitres.

Élevage
Ce whisky a connu une double maturation, d'une part en ex-fût de Cognac et d'autre part en « feuillette ».

Reduction
Ouillage progressif à l'eau au fil des ans pour un degré d'équilibre final à 44°.



© Domaine des Hautes Glaces