



Brora, 'Elusive Legacy', 48 ans d'âge (1972), 42,8%

COULEUR Doré sombre, presque ambré

NEZ (non coupé) Un arôme immédiat de pomme verte qui offre une fraîcheur surprenante dans un whisky déjà vieux. Alentour, un petit goût salé, une senteur d'ozone - comme une brise de mer - et une touche sucrée de cannelle au citron crémeux.

Voilà un whisky qui prend son temps pour évoluer. Quand on lui laisse du temps, il commence à développer les huiles typiques de "vieux" Brora

Lanoline et fumée s'enchevêtrent autour d'une base de kaki et de fruit trop mûr - ananas, poire, pêche, néflier et coing. Il se retrouve ainsi à des milliers de kilomètres de sa fraîcheur de départ: il devient lourd, huileux, avec des notes oxydées perceptibles dans les plus vieux whiskies.

Bizarrement, il rappelle l'odeur d'un atelier d'artiste: peinture à l'huile, toile traitée, vieux livres; suivi de lilas et d'un feu de tourbe étouffé mélangé à du poisson salé/fumé, d'une légère odeur de carne et d'un peu de camphre.

Lourd, complexe, global et incroyablement durable. Extraordinairement complexe.

BOUCHE Riche et huileuse.

GOÛT (non coupé) Se développe dans trois étapes interconnectées. Cela commence par un feu de bois, sec et léger, qui donne à l'attaque en bouche une touche de cendre combinée à quelques éruptions de chaleur, comme s'il s'agissait de braises rougeoyantes. Au fur et à mesure qu'il se déplace, l'on commence à reconnaître un pot-pourri, des fruits séchés, une pointe de vanille et un zeste de citron séché.

En milieu de bouche, vous serez submergé par la quantité tourbillonnante d'huiles que recouvre votre palais, par ses saveurs fruitées (banane mûre, pêche écrasée) qui estompent les tanins. Il est profond et persistant, crémeux à souhait et emplis de cire, des saveurs auxquelles nous ne sommes guère habitués dans un whisky - et qui sont très Brora.

Cette qualité exotique et savoureuse et ses éléments umami et charnus s'éloignent à contrecœur pour vous amener finalement, avec des notes de pulpe d'orange fraîche, dans le troisième acte, directement à la terre: sel, huile de flétan, fumée avec un soupçon de pin et d'olive verte.

FINALE Fruit mûr, une touche de poivre et d'agrumes, un brin de réglisse salée, du clou de girofle et un nuage de fumée de charbon de bois en guise d'adieu.



Brora 'Age of Peat', 43 ans d'âge (1977), 48,6%

COULEUR Doré pâle

NEZ (non coupé) Une attaque en bouche relativement fermée, qui semble légère, quelque peu émoussillante, un brin épicée, avec une touche plus raffinée que le '72. Le poids de sa maturité devient aussitôt plus évident. Lentement, secrètement, le fruit se faufile à l'avant-plan et donne au nez une sensation de fermeté plus robuste. Son caractère est un rien plus affirmé. Au début de l'automne, les fruits mûrs remontent en surface.

Il s'agit d'un Brora des années '70, qui suggère certaines huiles, certes, mais des huiles plutôt rances: cire d'abeille, cuir vieilli et un soupçon de fruits tropicaux: goyave, mangue, ananas, quelques notes de pêche, de melon et de coing.

Le tout dans un décor accidenté du littoral de Brora. Des bougies de cire scintillent sur une table polie. Au fil du temps se dessine une odeur de terre humide et d'entrepôt et son aspect frénétique s'estompe entre les fruits, une douce fumée et un sillon de rigidité relative.

BOUCHE Moyennement lourd. Huileux.

GOÛT (non coupé) Cela commence par une note douce, sucrée et ronde, avec des notes mielleuses et un dynamisme issu de sa teneur en alcool. Le fruit tend ensuite vers l'abricot tandis que quelques acides vifs émoussillent les papilles gustatives.

Quand le whisky atteint le milieu du palais, le fruit juteux révèle toute sa rondeur et les huiles transforment l'effet global en une saveur plus dodue et plus grasse. Vous obtenez alors ce mélange fascinant, apparemment contradictoire, de mangue mûre et de pêche aux arômes salés, légèrement charnues et pleines d'umami. Fruité, certes, mais de manière inhabituelle.

Il révèle une pointe légèrement sèche - au goût de cèdre - dont l'effet se renforce pour devenir légèrement plus sec, complété par des épices (piment, poivre blanc), un peu de citron confit et un léger feu de bois. Tout commence par une note douce et amicale et se termine d'une manière plus contrôlée, plus structurée. Un mystère.

FINALE Légèrement huileux, un brin aigre, avec une note de sel fumé.



Brora, 'Timeless Original', 38 ans d'âge (1982), 47,5%

COULEUR Doré pâle

NEZ (non coupé) Lumineux et légèrement clairsemé au début, typique des Broras de date ultérieure. Une touche d'huile essentielle de pamplemousse par temps frais, un rien poudreux. Il semble provenir du tonneau - des touches de vanille, de chocolat blanc, mais la touche reste légère.

Il faut un certain temps pour que les caractéristiques du Brora bien connu fassent leur apparition, mais elles rappellent plus le gras laitier que les textures huileuses - crème épaisse, lait battu. Ensuite: texture de cire (vieux rouge à lèvres) et peau de mouton.

D'autres arômes d'esters émergent - pomme verte, prune cerise, jus de gingembre, pousses de bambou, acétone et ananas mûr. Vient ensuite une deuxième vague cireuse, mais cette fois accompagnée de café au lait et d'abricot mûr.

BOUCHE Léger à moyennement lourd. Texture cireuse.

GOÛT (non coupé) Doux, épais, lisse et cireux au début. Tout comme le nez, il s'accompagne d'une énergie fulgurante. Pas vraiment fumé. Une nouvelle ère. Les arômes parfumés surgissent à présent telle une eau de rose, avec une certaine pudeur.

En milieu de bouche, l'ensemble se fait plus cireux. Une qualité poivrée, une touche de poire immature, qui rappelle l'agave. C'est le moment où l'acidité - pamplemousse rose, orange sanguine - fait son apparition tandis que, dans le même temps, la tension semble monter pour libérer une salinité cristalline.

FINALE Des tanins terreux, pas plus d'un soupçon de fumée suivi de citron cireux.