

Nom : **Ardbeg 10 ans**

Région : Islay

Cl/° : 70cls/46°

Nez : équilibré, profond. Phénolique, tourbé et fumé, le premier nez se révèle également chocolaté. Il évolue sur les fruits confits (citron, pamplemousse) et sur des notes iodées et camphrées. Marqué par les embruns et le poisson fumé, il affirme de plus en plus son tempérament îlien. Des arômes de torréfaction (café grillé, tabac) arrivent en point d'orgue.

Bouche : ferme, vive. Son attaque est tout d'abord épicée (poivre gris, girofle) avant que la fumée et les cendres n'imposent leurs saveurs. Finement réglissé, le milieu de bouche devient de plus en plus terreux et salin. Minérale (craie), elle revient sur les fruits frais (poire, pomme) et sur les agrumes (citron). La fin de bouche est lactique (agave) et florale (lys, iris).

Couleur : Or pâle

Finale : longue, cendrée. De l'herbe fraîchement coupée et de la menthe verte témoignent de son caractère herbacé. Puis, des racines de gentiane et de gingembre l'inscrivent profondément dans le sol d'Islay. La rétro olfaction est partagée entre la tourbe, la fumée et les fruits blancs. Le verre vide est empyreumatique (bitume, eucalyptus).