

TWELVE
WHISKY D'AUBRAC
Twelve Azurite

FRANC AMPLE TOURBÉ

Twelve, c'est le projet un peu fou de douze amis amoureux de l'Aubrac ou originaires de l'Aveyron (département 12), tous amateurs de whisky. En 2014, ils font l'acquisition de l'ancien presbytère de Laguiole et se donnent les moyens d'y installer une distillerie. Malgré les difficultés (le cœur du village est répertorié à l'inventaire des monuments historiques), ils parviennent à leurs fins. La distillerie de Laguiole, équipée d'un alambic Stupfler, commence à produire à l'automne 2017.

Les fûts vieillissent dans le presbytère, de la cave au grenier, et dans le couvent en contrebas. La distillerie possède à dessein une grande variété de fûts : des neufs et d'autres ayant contenu du Bourbon, du Porto, du Pineau de Charentes rouge, du Monbazillac, du rhum et du fût de chêne neuf, afin de tirer le meilleur de l'élevage pour obtenir des spiritueux élégants et équilibrés. Depuis le début, c'est Vincent Bec, l'un des associés, et Florent Caston, maître de chai passionné de spiritueux et de distillation, qui assurent la production au quotidien. Les trois premiers whiskies de malt ont été commercialisés en novembre 2020.



Matière première :	Orge maltée séchée à la tourbe
Alambic :	Stupfler 700 l.
Élaboration :	Ce single malt résulte d'un assemblage de six fûts de Pineau des Charentes, deux fûts de muscat (sec et Rivesaltes) et un fût neuf. Il s'agit du premier whisky TWELVE avec de l'orge séchée à la tourbe. Il a été assemblé après 44 mois en chai humide et sec. Il a été embouteillé par gravité, sans filtration, ni coloration.
TAV :	48%
Dégustation :	Nez Légèrement rancio, beurre rance, fruit sec, pâte d'amande, et s'ouvre plus nettement sur des arômes de lard fumé, de cuir et conclu avec des notes de sucre brûlé ainsi qu'un léger côté mentholé. Bouche L'attaque est franche, le whisky est rond, gras, ample, bien dessiné. Le milieu de bouche est opulent mais pas dénué de nervosité. Finale La finale de bouche est relativement grasse, un côté huileux est apporté par la tourbe. Des arômes mentholés (eucalyptus) viennent conclure cette dégustation.
Date :	Mise en bouteille 2023
Bouteille :	50cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui