



BM Signature Fumé au Tuyé

FUMÉ, FRUITÉ, SURPRENANT

Un whisky aux notes étonnantes de viande fumée

La brasserie Rouget de Lisle à Bletterans (Jura) est devenue distillerie lorsqu'elle s'est équipée d'un alambic armagnçais à distillation continue en 2012. Mais son propriétaire Bruno Mangin faisait distiller ses brassins à façon depuis 2003 dans des distilleries des environs. Le whisky Rouget de Lisle - du nom du compositeur de La Marseillaise, né à Lons Le Saunier, à quelques kilomètres de la brasserie-distillerie - a pris le nom de BM Signature en 2016. Il se caractérise par des vieillissements en fût de spiritueux et de vins français, dont beaucoup du jura (macvin, vin jaune ou vin de paille). La distillerie Rouget de Lisle a été démantelée en 2024, officiellement suite au départ de son fondateur à la retraite. Pas d'inquiétude, Bruno Mangin veille toujours au grain.



Matières Premières : Orge maltée.

Alambic : S.O.F.A.C 1 500l.

Fabrication : Les brassins sont réalisés à partir d'orge maltée sourcée localement puis distillés en continu dans un alambic armagnçais.
Le whisky est ensuite vieilli en ex-fût de du vin du Jura laissé à reposer dans un Tuyé (four traditionnel alsacien dans lequel sont fumés les viandes locales en y brûlant du sapin, épicéa et genévrier).

TAV : 42%

Dégustation : Robe jaune.
Au nez se dégagent des notes de fumée de bois à laquelle se succèdent des notes de fruits jaunes, viande fumée et épices.
En bouche, les notes fumées de bois et de tuyé sont bien présentes soulignant celles de viande fumée. Les notes épicées sont également plus intenses, dégageant une fraîcheur médicinale et s'achèvent sur des notes de fruits secs (amandes amères).
Longue, avec une fumée délicate, fruits jaunes et poivre.

Moment : Whisky de dégustation, à l'apéritif ou en digestif.

Bouteille : 70cl

Conditionnement : carton de 6

Étui : oui

