

WHISKY FRANÇAIS

BROUSSE

Petit-fils de bouilleur de cru et cuisinier de formation, Mathieu Recoules créé Landa's (plaine en occitan) en mars 2019 à Lestrade Et Thouels, un petit village entre Millau et Albi, au sud de Rodez. Mathieu brasse à partir d'une souche de levure américaine, distille principalement de l'orge (cru et maltée), du seigle et du maïs. Des céréales sourcées en partie chez ses voisins, à proximité immédiate de la distillerie. La distillerie est équipée d'un alambic à repasse SOFAC de 400l. Les whiskies sont produits par double distillation et vieillissent dans différents types de fûts (neufs, de petite taille, cognac, porto et calvados) avant d'être assemblés.

Lancé fin 2022, Brousse est brassé et distillé à partir de céréales maltées et non maltées (orge et maïs).



Matières Premières :	Orge crue et maltée, maïs
Alambic	Alambic à repasse 400L SOFAC
Fabrication	Après deux distillations traditionnelles à flamme directe, le new make déjà très expressif a effectué une double maturation sans réduction (70°) un an en fût de chêne Français de 120 Litres neuf puis deux ans en Ex-Cognac de 280 Litres. Chaque barrique de Cognac fusionnant deux de 120 Litres. Pour boucler la boucle, l'eau-de-source de Saugane est venue lentement réduire ce Whisky à 46°.
TAV	46%
Dégustation	Nez : floral et au boisé en bouche assez présent, avec tout de même un bel équilibre apporté par la seconde maturation dans le vieux tonneau de Cognac. Gourmand et fin, sur la pâtisserie et les fruits blanc type Poire. Bouche : Modérément boisé. Légèrement épicé sur l'attaque puis confirmation de la pâtisserie orientée sur la vanille et encore la poire vers la finale.
Moment	Dégustation
Date	2022
Bouteille	70 cl
Conditionnement	Caisse de 6
Étui	Oui