

WHISKY FRANÇAIS

SAUGANE

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 2023, Saugane 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	Fermentation haute en températures (entre 28 et 30°C) Après deux distillations traditionnelles à flamme directe, ce new make a effectué une double maturation sans réduction (70°) un an dans nos petits fûts de chêne Français de 120 Litres puis deux ans en ancien fût de Porto Ruby (Rouge). Pour boucler la boucle, l'eau-de-source de Saugane est venue lentement réduire ce Whisky à 46°.
TAV	46%
Dégustation	Nez : Printanier. Frais et très floral. La barrique de Porto est présente avec ce côté un peu vineux. Bouche : Attaque franche et épicé. Un peu boisé et céréalière. Belle longueur en bouche et une finale étonnante, un brin amère, sur les agrumes.
Moment	Dégustation
Date	2023
Bouteille	70 cl
Conditionnement	Caisse de 6
Étui	Oui