



Distillerie ROUGET DE LISLE–Jura

BM Signature 21 ans

FRUITÉ, RANCIO ET ÉPICÉ

Un whisky riche et puissant aux notes gourmandes et épicées.

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 une distillerie voisine. 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, mais pas d'inquiétude, Bruno Mangin veille toujours au grain.



Matière Première : Orge maltée.

Alambic : S.O.F.A.C 1500l.

Fabrication : Les brassins sont réalisés à partir d'orge maltée sourcée localement puis distillés à la brûlerie du Revermont. Le distillat a ensuite été logé en ex-fût de vin jaune (fût n°2003/009). Le whisky a d'abord vieilli en chai humide avant d'être transféré chez Rouget de Lisle dans sa barrique d'origine.

TAV : 52,14%

Dégustation : Robe sombre, acajou.
Au nez, se dégagent des notes de miel, d'huile de noix. Une touche de notes rancio complète le nez.
En bouche, riche et texturé, les notes rancios se profilent et sont contrebalancées par des notes d'écorces d'oranges amères. Une discrète pointe caramélisée patine la bouche.
La finale est longue, sur une trame de fruits secs.

Moment : Whisky de dégustation, en digestif.

Bouteille : 70cl

Conditionnement : coffret bois à l'unité

Étui : oui

Fût unique, brut de fût, en édition limitée de 168 bouteilles.

