



BM Signature 19 ans

FRUITÉ, GOURMAND ET SOYEUX

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 armagnacais 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 réinstallé deux nouveaux alambics en 2025. L'aventure continue !



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 Macvin (fût n°2006/014). Le whisky a d'abord vieilli en chai humide avant d'être transféré chez Rouget de Lisle dans sa barrique d'origine.

TAV : 57,38%

Dégustation : Robe sombre, acajou.
Au nez, se dégagent des notes de noix verte. Une touche de chêne toasté et feuille de tabac le complète.
La bouche, riche et huileuse, présente des notes d'abricots et cerises confits sublimées par un profil de prunes et raisins juteux. Une touche vineuse réhausse le tout.
La finale est longue, sur une trame de dattes sèches.

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 200 bouteilles.

