

# SOIREE HAGGIS

15 mai 2025  
Café du Levant

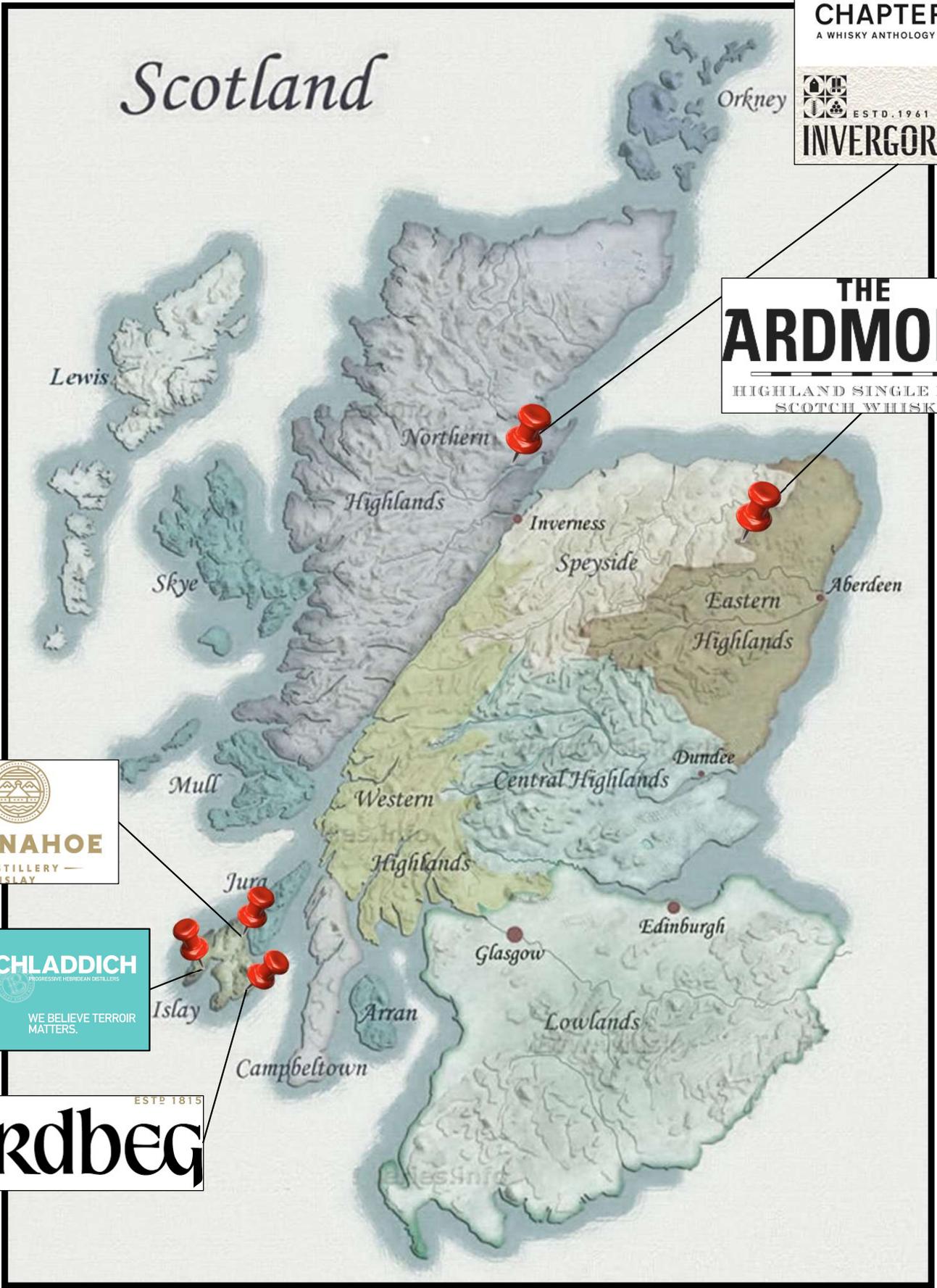




# WHISKIES DÉGUSTÉS

- |          |  |  |          |
|----------|--|--|----------|
| <b>1</b> | <b>INVERGORDON<br/>CHAPTER 7<br/>MONOLOGUE</b><br>Highlands Single Grain Scotch Whisky | <b>INVERGORDON 1997 26yo Batch 2024</b><br>Fûts de bourbon<br>One of 287                                 | 48.1%VOL |
| <b>2</b> | <b>CHAPTER 7</b><br>Islands Blended Malt   | <b>Islands Blended Malt Batch 1</b><br>Laphroaig, Highland Park, Arran, Jura<br>One of 1424              | 49%VOL   |
| <b>3</b> | <b>ARDMORE<br/>SAMAROLI</b><br>Highlands Single Malt Scotch Whisky                     | <b>ARDMORE Ed.2021 10yo</b><br>SELECTED CASK 801901  | 45%VOL   |
| <b>4</b> | <b>ARDBEG</b><br>Islay Single Malt Scotch Whisky                                       | <b>ARDCORE</b><br>Fûts de bourbon<br>Black Malt (Malt torréfié)  | 46%VOL   |
| <b>5</b> | <b>ARDNAHOE</b><br>Islay Single Malt Scotch Whisky                                     | <b>BHOLSA</b><br>Fûts Sherry Oloroso (60%) & Bourbon (40%)   | 50%VOL   |
| <b>6</b> | <b>BRUICHLADDICH</b><br>Islay Single Malt Scotch Whisky                                | <b>BERE BARLEY 2013</b><br>First-fill bourbon barrels (80%) and<br>Second-fill Pauillac wine casks (20%) | 50%VOL   |

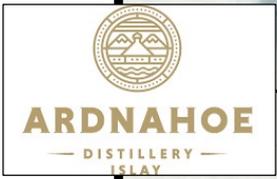




**CHAPTER 7™**  
A WHISKY ANTHOLOGY



**THE ARDMORE**  
HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



# CHAPTER 7™

## Les mots de Sélim :

«La passion, la curiosité et le frisson de la découverte m'ont amené à démarrer le chapitre 7 en 2014 en tant que projet passionnel à temps partiel. Mon introduction au monde magique du whisky remonte à 1988, en accompagnant mon grand-père écossais chez ses amis travaillant dans des distilleries. Tout au long de ma vie, j'ai gardé le whisky près de mon cœur et en 2013, j'ai décidé de commencer le chapitre 7. À l'époque, je ne connaissais pas grand-chose au commerce du whisky. En 5 ans, j'ai mis en bouteille 45 éditions et le chapitre 7 est resté un projet de passion à temps partiel.

En 2019, j'ai rencontré Sebastian, qui est aussi passionné de whisky que moi et nous avons décidé de faire passer le chapitre 7 au niveau supérieur. Nos premières éditions sous les gammes Monologue, Anecdote et Chronicle sont sorties en mai 2020 et nous avons ouvert notre usine d'embouteillage à Glasgow en août 2022.

Nous sommes un embouteilleur indépendant. On ne fait pas de whisky, on le découvre. Nous parcourons divers coffres et caves de distilleries et de courtiers à travers l'Écosse pour trouver des whiskies uniques. Nous achetons des single casks qui ne peuvent pas et ne seront pas reproduits, ce qui signifie que ce qui entre dans une bouteille du Chapitre 7 est toujours unique.»



# SAMAROLI

**“Whether you’re a beginner or an aficionado, having a bottle of Samaroli in your hand will almost certainly open your senses, mind and spirit.”**

Nous avons commencé en 1968.

L'un des premiers embouteilleurs de whisky indépendants et la première marque de whisky non anglaise et non écossaise de son époque.

Fidèles à nos racines italiennes, un style peu orthodoxe et non conventionnel nous guide dans notre quête incessante de la perfection. Nous aimons abattre les murs et célébrer ce que nous voyons au-delà.

Un verre de Samaroli doit être savouré et apprécié d'une manière que le produit d'une grande opération commerciale ne peut pas l'être.

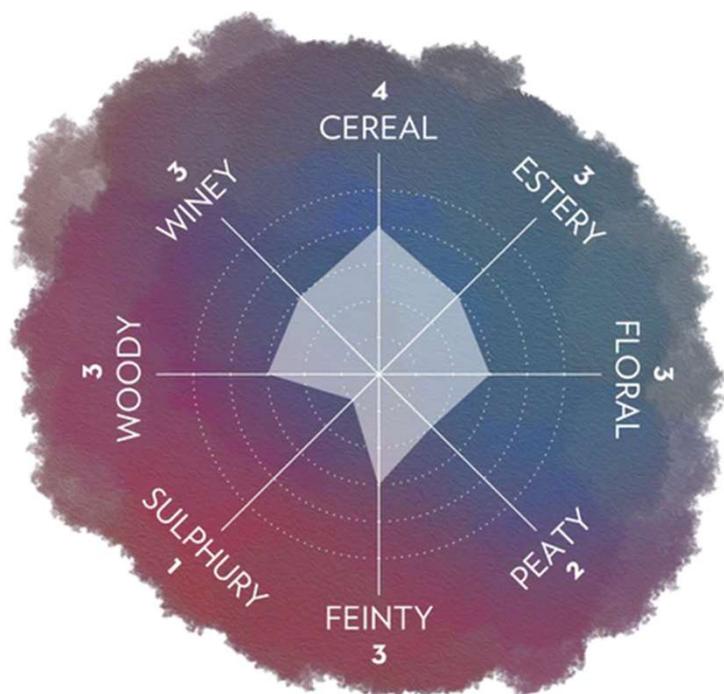
Même si une bouteille de Samaroli porte effectivement le nom de votre distillerie préférée, vous serez surpris. Car ce sera familier mais différent. Il fera vivre vos sens avec amusement et émerveillement. Ce sera plein de caractère, opiniâtre et souvent décalé – mais jamais ennuyeux.



## Notes de dégustation :

Doux et moelleux avec des notes intenses et très longues de cacao, vanille, paille, poire, cerise, pamplemousse et caféine.

Goût aromatique et piquant, légèrement fumé et justement tourbé avec une finale de réglisse, de yaourt et de soupe d'orge.





Le Single Malt Ardbeg Ardcore, édition limitée 2022 lancée à l'occasion de l'Ardbeg Day.

Un Design punk ! Aussi appelé « Punk Rock », il rappelle le passé oublié de « Punk Ellen », surnom donné au port de l'île d'Islay dans les années 1970. La distillerie nous invite, en effet, à célébrer le 4 juin lors de la clôture du festival d'Islay Fèis Ìle 2022 : 10 jours de fête autour du whisky et de la musique, à la découverte des distilleries de l'île écossaise. 2022 signe le retour à un festival in situ, à l'atmosphère décidément rock et loin des écrans.

Ardcore est une vraie innovation dans le monde des Single Malts tourbés. Vieilli en ex-fûts de Bourbon, ce nouveau Single Malt Ardcore résulte de la distillation d'un malt noir (black malt) : la céréale est chauffée à température très forte pour que le malt devienne torréfié, un peu comme un grain de café ou de cacao. Une opération de séchage sous surveillance... Si la température dépasse les 250°C, le malt peut se transformer en charbon et prendre feu.

Un procédé de fabrication qu'on retrouve notamment chez Glenmorangie Signet, mais encore jamais avec un whisky tourbé.



### Dégustation :

**Nez** : Savoureux et épicé, Ardcore célèbre un véritable moshpit dans le verre avec des nuances de marmite (pâte d'épices), de toast grillé et de café de chicorée noire. Les notes herbacées typiques d'Ardbeg sont présentes, tandis que des notes fumées de feu de camp flamboyant et de mélasse bourdonnent en arrière-plan.

**Bouche** : La saveur épicée et fouguese s'enflamme avec des saveurs plus riches et fumées. Poudre de cacao, chocolat noir, caramel aux arachides, citron vert fumé. Avec des notes de suie et de braises de feu de camp à l'unisson. Les biscuits à l'anis et au malt s'imposent et ravissent toutes les papilles.

**Finish** : Une finale sucrée. Des notes persistantes de caramel, de suie et de fumée procurent un arrière-goût anarchique et exquis



La distillerie a ouvert ses portes en avril 2019 et a été la première nouvelle distillerie de whisky à ouvrir sur Islay depuis 15 ans. La distillerie a été ouverte par Lord Robertson de Port Ellen. La distillerie a initialement été construite grâce à un investissement de 12 millions de livres sterling de Hunter Laing & Company, une entreprise familiale écossaise de whisky. Le site s'étend sur quatre acres (1,5 hectares) et l'équipe de direction est dirigée par Stewart Hunter Laing et ses fils Scott et Andrew. Les plans de la distillerie ont été soumis au Conseil d'Argyll and Bute en janvier 2016. En octobre 2017, la distillerie était en construction et les fondations étaient achevées.

La distillerie a sorti son premier whisky à l'été 2024.

La distillerie se trouve sur la côte nord-est d'Islay, juste au nord de Port Askaig, entre la distillerie Caol Ila et la distillerie Bunnahabhain. Elle est située entre le Loch Ardnahoe et le Sound of Islay (Caol Ìle, l'étroit détroit entre Islay et Jura). Le nom de la distillerie et du lac se traduit par la hauteur du creux en gaélique.

### Dégustation :

**Nez :** Fruits rouges, noix, zeste d'orange et fumée tourbée.

**Bouche :** les raisins secs, les dattes et les prunes mûres soutenus par la tourbe d'Islay

**Finish :** longue et poivrée.



BRUICHLADDICH



WE BELIEVE TERROIR  
MATTERS.

Datant des débuts de l'agriculture écossaise, l'orge Bere est l'une des céréales les plus fascinantes et les plus diversifiées génétiquement encore cultivées aujourd'hui. En plus d'avoir une saveur unique, la défense de cette souche ancienne renforce la résilience et ajoute de la variété à la culture de l'orge. Et à la distillerie Bruichladdich, nous reconnaissons que la diversité génétique est cruciale pour une gestion des terres pérenne.

Nous travaillons avec l'Université des Highlands et l'Institut agronomique de l'île depuis 2005 pour réintroduire l'orge Bere dans l'industrie du whisky. Bruichladdich Bere Barley 2013 est un témoignage de cette céréale complexe.

Élevé dans une combinaison de fûts de bourbon de premier remplissage et de fûts de vin de Pauillac de deuxième remplissage, le single malt équilibre délicatement la douceur maltée de l'orge de Bere avec le chêne, avec des notes de fruits verts frais et de pain d'épices légèrement épicés.



### Dégustation :

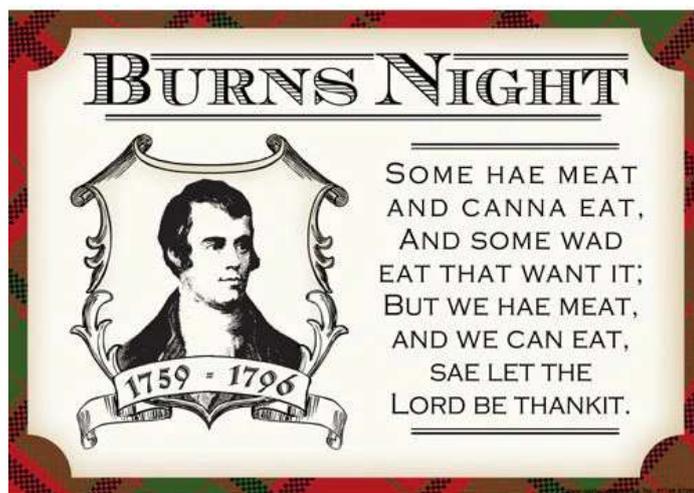
**Nez :** Des arômes d'agrumes chauds, de fruits tropicaux et de farine maltée sucrée sont immédiats au nez. Alors que le whisky ouvre la douceur du fruit, le chêne et l'orge maltée de Bere se combinent pour donner une sensation vivifiante et ensoleillée au dram, rehaussée de peau de pêche parfumée, de gousses de vanille fraîches, d'orange confite et de fudge crémeux. Au fil du temps, de délicates notes florales de rose et de subtile violette douce apparaissent.

**Bouche :** La présence du grain malté est indubitable avec des notes de pop-corn, de cassonade et de porridge chaud. L'orge Bere offre une bouche douce et ronde, complétant à merveille les notes sucrées de fruits à noyau. L'abricot, la pêche, le melon et l'orange confite sont équilibrés par la douce influence du chêne, qui ajoute une touche de vanille, de noix de coco et de pâte d'amande.

**Finish :** Le chocolat au lait, les céréales maltées et la crème brûlée ajoutent à la finale douce, tandis qu'une touche de mangue et de miel de fleur d'oranger persiste.

## BURNS NIGHT

Le souper de Burns (Burns Supper ou Burns Night en anglais, Burns Nicht en scots) est une commémoration de la vie et de l'œuvre du poète écossais Robert Burns, né le 25 janvier 1759 et mort le 21 juillet 1796. Ce dîner réunit de nombreux Écossais chaque année le 25 janvier, jour de sa naissance. Cette célébration fait office de fête nationale depuis deux siècles.



### Cérémonial du dîner

Un joueur de cornemuse accueille les invités, puis le maître de maison prononce un bref discours de bienvenue. Une fois chacun assis à sa place, l'assistance dit une action de grâce, le plus souvent la Selkirk Grace. Parfois attribuée à Robert Burns, cette prière était déjà connue au XVIIe siècle sous le nom de Galloway Grace ou de Covenanters' Grace. Son nom de Selkirk Grace vient du fait que Burns l'a récitée lors d'un dîner offert par Dunbar Douglas, quatrième comte de Selkirk.

Le texte est le suivant : « Some hae meat an canna eat, And some wad eat that want it. But we have meat, and we can eat, And sae the Lord be thankit. »

Le repas commence par un potage traditionnel, en général un bouillon écossais, un cock-a-leekie.

**Tous se lèvent à l'entrée du haggis**, précédé par un joueur de cornemuse qui interprète A Man's a Man for A' That, Robbie Burns Medley ou encore The Star O' Robbie Burns. Le haggis est apporté sur un plat d'argent par le cuisinier jusqu'à la table du maître de maison.

Celui-ci récite alors **l'Ode au haggis**.

Arrivé au vers His knife see rustic Labour dicht, l'orateur brandit un couteau qu'il aiguisé. Quand s'achève le poème sur An' cut you up wi' ready slicht, l'orateur soulève le haggis en signe de triomphe, sous un tonnerre d'applaudissements, et plonge le couteau dans le haggis, qu'il ouvre de part en part. Puis la compagnie se rassoit afin de déguster le haggis, généralement servi avec une purée de pomme de terre et une purée de rutabaga.

Les desserts appartiennent à la cuisine locale, par exemple un tipsy laird (« lord éméché »), variante écossaise du trifle agrémentée de Drambuie ou de whisky, ou encore un cloutie dumpling, qui est un pudding préparé dans un torchon de lin. Le dessert est suivi par un plateau de fromages accompagnés de bannocks ou d' oatcakes, le tout avec du uisge beatha (« eau-de-vie »), le whisky.

Au moment du café, différents discours et toasts se succèdent.



## ADDRESS TO A HAGGIS

### Texte original

Fair fa' your honest, sonsie face,  
Great chieftain o' the puddin'-race!  
Aboon them a' ye tak yer place,  
Painch, tripe, or thairm:  
Weel are ye wordy o' a grace  
As lang's my airm.

The groaning trencher there ye fill,  
Your hurdies like a distant hill,  
Your pin wad help to mend a mill  
In time o need,  
While thro your pores the dews distil  
Like amber bead.

His knife see rustic Labour dight,  
An cut you up wi ready slicht,  
Trenching your gushing entrails bricht,  
Like onie ditch;  
And then, Oh what a glorious sicht,  
Warm-reekin, rich!

Then, horn for horn, they stretch an strive:  
Deil tak the hindmaist, on they drive,  
Till a' their weel-swallow'd kytes belyve  
Are bent like drums;  
Then auld Guidman, maist like to rive,  
'Bethankit' hums.

Is there that ower his French ragout,  
Or olio that wad staw a sow,  
Or fricassee wad mak her spew  
Wi perfect scunner,  
Looks down wi' sneering, scornfu view  
On sic a dinner?

### Traduction indicative

Salut à ton honnête, à ton aimable face,  
Toi qui parmi les poudings es le chef de ta race !  
C'est à toi que revient la première des places  
Dessus tripoux, panse et abats,  
Tu mérites que tous vraiment te rendent grâce  
Longues comme mon bras.

Tu remplis le tranchoir qui sous ton poids se  
plaint.  
Tes fesses font penser à la colline au loin,  
Ta pointe pourrait bien réparer le moulin  
Si le besoin en advenait,  
Tes pores cependant distillent comme un suint  
De l'ambre en chapelet.

Regarde le rustaud essuyer son couteau,  
Se mettre à découper avec aise et brio,  
Creusant comme un fossé, en incisant la peau  
Tendue et chaude de tes miches.  
Dans quelle gloire alors tu suscites les oh !  
Que ton fumet est riche !

Tous alors, coude à coude, approchent et  
s'entre poussent,  
Ils s'empiffrent comme s'ils avaient le diable aux  
trousses,  
Jusqu'à ce que leurs ventres tendus et  
maousses,  
Résonnent comme tambours en somme,  
Et qu'un vieil échevin, d'éclater plein de frousse,  
Entonne un Te Deum.

Y a-t-il être ici-bas aux mœurs dégénérées  
Qui irait préférer ragout ou fricassée,  
Un olio propre aux porcs à donner la nausée  
Et qu'ils repousseraient, maussades,  
Alors qu'il peut ainsi faire franche lippée  
De telle régalade ?





## ADDRESS TO A HAGGIS

Poor devil! see him ower his trash,  
As feckless as a wither'd rash,  
His spindle shank a guid whip-lash,  
His nieve a nit:  
Thro bloody flood or field to dash,  
Oh how unfit!

But mark the Rustic, haggis-fed,  
The trembling earth resounds his tread,  
Clap in his wallie nieve a blade,  
He'll make it whistle;  
An legs an arms, an heads will sned,  
Like taps o thrissle.

Ye Pow'rs, wha mak mankind your care,  
And dish them out their bill o fare,  
Auld Scotland wants nae skinking ware  
That jaups in luggies:  
But, if Ye wish her gratefu prayer,  
Gie her a Haggis!

Pauvre diable ! Voyez-le devant son assiette  
Comme un roseau fluet, tout l'air d'une mauviette,  
Le poing guère plus gros qu'une pauvre noisette,  
Tout flageolant sur ses guiboles.  
Comment à l'ennemi peut-il faire sa fête,  
Quand vient l'occasion folle ?

Mais, nourri au haggis, voyez un peu le gars !  
Il fait en s'avancant tout trembler sous son pas.  
Dedans son poing robuste une épée plantez-moi,  
Il la fera sitôt siffler,  
Et toc, comme chardons, têtes, jambes et bras  
Il va vite élaguer.

Vous, puissants, qui voulez le bonheur pour la  
masse  
Et veillez que soit bon le menu qu'on lui fasse,  
L'Écosse, sachez-le, ne veut pas de lavasse  
Qui dans le bol clapote et bruisse.  
Mais si vous entendez rester en bonne grâce,  
Donnez-lui du Haggis !

