



Grasso Rosario

Web

02/2021

WHISKY

Domaine des Hautes Glaces Moissons-Organic Malt Whisky



Les **whiskies Français** n'en finissent pas de me surprendre. J'ai récemment découvert le Domaine des Hautes Glaces. Une maison au concept particulier. En effet, il s'agit d'une ferme-distillerie située dans les Alpes françaises, sur les flancs de l'Obiou. Le Domaine propose une gamme de whiskies qui sont certifiés AB. En d'autres termes, il s'agit de whisky bio qui possède une palette aromatique surprenante. Découvrons-le ensemble.



Dans cet article, vous trouverez

- Le Domaine des Hautes Glaces en quelques mots
- Moissons, Organic Malt Whisky
- Mon avis sur Moissons Domaine des Hautes Glaces

Le Domaine des Hautes Glaces en quelques mots

Ce Domaine fait partie des rares distilleries à cultiver et transformer ses propres céréales. C'est une petite exploitation qui peut se targuer d'avoir une certification biologique.

Le Domaine des Hautes Glaces a également la particularité d'utiliser des énergies renouvelables et locales.

Cette ferme-distillerie est située dans les Alpes et bénéficie d'un terroir d'exception. Elle a commencé à produire des whiskies en 2011.

Le Domaine des Hautes Glaces s'est immédiatement distingué par sa méthode de distillation qui s'inspire du savoir-faire et des outils Cognac. La distillerie utilise notamment deux alambics charentais.

De par cette méthode singulière (pour du whisky), la Maison propose une vision unique de ce spiritueux.

Parmi la gamme proposée par la distillerie, on trouve Moissons, un whisky d'orge à la palette aromatique surprenante.

Moissons, Organic Malt Whisky


Ce single malt est un assemblage 100% de malt d'orge, certifié bio, label AB. Il a subi une double distillation au feu de bois (Wash still de 24hl, Spirit still de 7hl).


Le batch 2020 compte seulement 11 fûts, 6 millésimes (2011-2012-2013-2015-2016). 4 parcelles (Gabert, Andrieu, Vulson et St Jean).


Le tout garanti sans filtration à froid et sans ajout d'additif.

Notes de dégustation :

 **Œil** : couleur jaune pâle

 **Nez** : intense, dense et raffiné. Il s'exprime d'abord par des notes de fleurs et fruits blancs (tilleul, camphre, pêche), d'agrumes et d'épices.

 **Bouche** : profonde et soyeuse. Notes de pâte d'amande, d'agrumes et de fruits exotiques. La texture pâtissière de ce lot est plus sucrée et évoque les pâtisseries orientales. Elle croise toujours le chemin des plantes aromatiques. Finale : ample et corsée. Expressive, une légère amertume prolonge le plaisir sur le chocolat noir. La rétro olfaction est racinaire. Le fond de verre tarte à la pêche.

 **Service** : à servir à une température de 20°

79 euros les 70cl disponible sur le site [Idealwine](#)

Lire l'article [ici](#)