

# Jean Boyer



## JOHNETT 2011 Caroni Rum Finish, Fût n°17 Swiss Whisky Single Malt, 49,8%vol, mise 2017

*Une exclusivité pour la France réservée aux clients de Jean Boyer*

---

### Un délice régional élaboré par une distillerie suisse de grande renommée

#### L'origine

En 1870, Paul ETTER distillait à Zoug ses premiers fruits. Aujourd'hui, ce nom est un label de qualité pour les eaux-de-vie de fruits de haut de gamme. Depuis juillet 1999 il est permis de produire du Whisky en Suisse. Depuis 2010, la famille ETTER complète sa gamme de spiritueux par un produit de grande qualité élaboré avec passion : JOHNETT Swiss Whisky Single Malt. C'est à John ETTER, le maître distillateur, que nous devons ce travail de grande qualité.

JOHNETT est produit dans le pays de Zoug, région pittoresque en plein cœur de la Suisse. Cette contrée préalpine à la faune et à la flore très riches, parsemée de champs, de forêts, de lacs et de montagnes est propice à l'élaboration du JOHNETT Swiss Whisky Single Malt.

#### La brasserie

La Maison ETTER accorde le plus grand soin à la sélection des ingrédients entrant dans la composition du JOHNETT Swiss Whisky Single Malt. Avec la famille Uster et leur brasserie artisanale, fondée en 1862 à Baar, ETTER a un partenaire local pour la production d'orge maltée.

#### La source de montagne

Dans les grottes à stalactites appelées « Grottes de l'Enfer » à Baar, qui appartiennent depuis des générations à la famille Schmid, la nature produit l'une des eaux les plus pures de toute la Suisse. Dix longues années s'écoulent avant qu'une goutte de pluie n'atteigne le plafond de la grotte et tombe dans le bassin de la source, et c'est cette eau qui est à la base du JOHNETT Swiss Whisky Single Malt.

#### Le processus de maturation

JOHNETT Swiss Whisky Single Malt s'affine pendant de longues années dans l'incomparable climat très humide des « Höllgrotten » (Grottes de l'Enfer) et des « Höllhäusern » (Maisons de l'Enfer). Il vieillit dans les barriques en chêne de Toni Ottiger, producteur indépendant renommé du Valais (Lucerne).

#### Une exceptionnelle pépite

JOHNETT 2011 Caroni Rum Finish a été distillé en Mai 2011 puis mis en fût de Pinot Noir. Après 5 ans de vieillissement, il a été transvasé en Septembre 2016 dans un fût de Rhum Caroni. La mise en bouteille a été faite en Septembre 2017 au degré naturel pour faire 269 bouteilles de ce nectar.

#### La dégustation

Une très belle couleur dorée, miel.

Au nez, apparaît un très bel équilibre entre les notes de pruneaux, fruits au sirop et de caramel. Magnifique rondeur en bouche, fruité, caramel et pain d'épice. Il marie à merveille les saveurs du whisky suisse et du rhum si spécifique de Caroni. Une fin de bouche gourmande, fruité et fondante.

**A mi-chemin entre rhum et whisky, un alcool de grande classe.**

