Currach Single Malt - Kombu Cask

Whisky / Irlande

Whisky irlandais Single Malt, 100% orge irlandais. Vieillissement en fûts de Bourbon et finish 3 mois en fût de chêne américain neuf toasté aux algues Kombu d'Atlantique

L'histoire de Currach Single Malt

Currach Single Malt Irlandais est une fusion entre la tradition et l'innovation.
Ce whisky, par son nom et son inspiration, rend un hommage l'un des plus anciens et des plus vénérables bateaux du monde.
En effet, le **Currach** était un navire de connaissance qui a permis aux premiers moines irlandais d'explorer des terres lointaines tout en récoltant le savoir-faire partagé au fil des rencontres. Fabriqués à la main comme le whisky Currach, ces bateaux ont joué un rôle essentiel dans la vie et le commerce irlandais.
Elaboré à base de la meilleure orge maltée irlandaise, ce Whisky Single Malt contemporain a été distillé 3 fois avant d'être vieilli en fûts de bourbon et est ensuite affiné dans des fûts de chêne vierge brûlés aux algues marines. C'est cette union parfaite des facettes irlandaises terre et mer qui crée un whisky riche et complexe aux couches multiples, avec une identité umami.

Le bateau Currach

Le Currach est un bateau traditionnel irlandais fabriqué à partir d'osier, de peaux d'animaux et de goudron. Il est l'un des plus anciens types de bateaux au monde, remontant peut-être à l'ère néolithique. Ce modèle de bateau a joué un rôle important dans le développement de la civilisation humaine, de l'expansion de l'agriculture pour transporter les premiers saints chrétiens à travers toute l'Europe. L'Histoire raconte que le navire a été utilisé par les moines irlandais afin de découvrir le monde et de ramener des objets, des reliques religieuses ainsi que des technologies étrangères, comme l'alambic, jusqu'en Irlande. Le Currach était aussi utilisé pour transporter le whisky à travers la mer d'Irlande jusqu'en Écosse (les premières exportations de whisky irlandais), et est encore utilisé aujourd'hui pour récolter des algues en Irlande.

@lacave.facecile.com

Orge maltée 100% irlandaise et distillation traditionnelle

L'orge maltée irlandaise est reconnue comme étant la meilleure au monde. Les sols fertiles et le climat océanique doux de l'Irlande du Sud en font un lieu idéal pour la culture de l'orge de brasserie. L'orge est sans OGM et provient d'agriculteurs locaux qui utilisent des méthodes de culture écologiques et respectueuses des hommes et de la nature. Cela permet d'obtenir une culture différente de toutes les autres et, une fois malté, l'orge se distingue par un profil de goût et un caractère unique au terroir irlandais. La distillation a lieu dans la paisible ville de West Cork Skibbereen, nichée le long de la Wild Atlantic Way. Là-bas, l'orge locale est moulue, écrasée et fermentée. L'approche d'Origin spirits est centrée sur l'utilisation de l'orge irlandaise et des techniques traditionnelles irlandaise de distillation. Le moût obtenu est ensuite soumis à une triple distillation dans des alambics en cuivre afin de créer un liquide soyeux et savoureux. Le new make de Single Malt est ensuite transféré dans des fûts de bourbon puis vieilli sous le climat océanique du sud de l'Irlande.

L'innovation : algues marines et toastage des fûts

Les algues marines : la récolte des algues au large de la côte atlantique sauvage de Co. Clare est manuelle et durable. Les algues sont cultivées de manière 100 % naturelle et sont certifiées biologique. L'algue brune Kombu, comestible et très riche en iode, est localisée dans la partie inférieure de la rive. Elle peut être récolté de manière durable pendant les marées basses tout au long de l'année. La famille Talty, quatrième génération de récolteurs d'algues, veille à ce que seules les meilleures algues soient sélectionnées pour Currach Single Malt Whiskey. Légèrement salé et subtilement sucré, le Kombu est riche en umami, le cinquième goût. Cette algue est utilisée comme source alimentaire stable et durable ainsi que dans la cuisine européenne et asiatique depuis plus de 2000 ans.
Toastage des fûts : les algues sont brûlées de façon traditionnelle en petits lots à l'intérieur de fûts de chêne américain vierges afin d'obtenir un umami délicat et uniforme parfumant le bois. Une fois prêts, ces fûts sont remplis avec le Whisky irlandais Single Malt qui aura reposé pendant trois mois. Le résultat est une fusion magique de deux terroirs irlandais : la terre et la mer.

@lacave.facecile.com