

Michel Couvreur

L'azienda Michel Couvreur ha sede a Bouze-Lès-Beaune, in Francia, ed è stata creata dall'omonimo négociant di vini della Borgogna di origine belga. Michel Couvreur, innamoratosi negli anni '70 del 1900 del mondo dei Whisky, decide di creare una propria azienda per affinare ed imbottigliare i Whisky della più alta tradizione scozzese. Oggi l'azienda è amministrata dal genero Cyril Deschamps e dalla moglie Alexandra, figlia di Michel Couvreur, coadiuvati dal cellar master Jean-Arnaud Frantzen. La Michel Couvreur continua ad acquistare Whisky da piccole distillerie artigianali scozzesi per poi affinarli in fusti che precedentemente abbiano invecchiato Sherry, come da tradizione scozzese, e Porto. Il processo di affinamento avviene nelle cantine di proprietà della Michel Couvreur, che si sviluppano per oltre 150 metri, ubicate a Bouze-lès Beaune, in Borgogna, a metà strada tra l'Andalusia (dove è prodotto lo Sherry) e la Scozia (dove viene realizzato il Whisky). La selezione dei fusti è fondamentale per la Michel Couvreur: tanto che oggi oltre ai fusti che hanno invecchiato Sherry e Porto si sono aggiunti anche quelli che hanno contenuto Jura Vin Jaune. Tale decisione permette di offrire un'eccezionale diversità di Whisky in grado di mantenere le peculiarità aromatiche che li identificano e li rendono unici, sempre secondo il motto di Michel Couvreur: Virtute et Opera.

Alba

Varietà L'Alba Chapter II è un single cask whiskey, ovvero, imbottigliato prelevando il contenuto da una singola botte, e costituisce una grande novità per Michel Couvreur, poiché, per la prima volta, viene proposto un whisky irlandese.

Produzione Ottenuto mediante un processo di tripla distillazione, Alba Chapter II è stato distillato nel 2002 ed ha subito un affinamento di più di 19 anni in fusti che, precedentemente, hanno contenuto Pedro Ximenez (anziché Chenin, come in precedenza).

Caratteristiche Meno speziato rispetto alla versione scozzese, Alba Chapter II conserva una grande finezza e delicatezza. Dal colore ambrato, è caratterizzato, al naso, da sentori fruttati, agrumati ed accenni vanigliati, mentre al palato è morbido, complesso, impreziosito da un retrogusto molto floreale.

