



RÉSERVE DU LOUP HARDI

SINGLE MALT WHISKY

Edition Limitée n°1

46%Vol. – 50cl



Installée en Picardie, au cœur de notre propriété céréalière familiale, la DISTILLERIE d'HAUTEFEUILLE transforme l'orge cultivée sur nos terres en whisky d'exception.

Ce whisky, single malt, est élevé dans nos chais baptisés Réserve du **Loup Hardi** en hommage au légendaire ancêtre d'Etienne d'Hautefeuille. En quête d'un domaine rare où s'établir, ce vaillant aïeul, connu sous l'appellation de « Loup Hardi », parcourut l'Europe entière, et se rendit notamment jusqu'au Cap Finisterre, au delà de Saint-Jacques de

Compostelle. C'est pourtant en Picardie qu'il installa finalement sa descendance, séduit tant par ses forêts giboyeuses que par la générosité de sa terre.

Pour faire mémoire de l'exigence et de la détermination qui justifiaient un aussi long périple, le blason familial s'orna désormais de trois coquilles, « à dextre, à senestre, comme à la pointe ».

L'épopée

Cette première édition limitée est le fruit de la genèse de notre distillerie. En été 2015, pour nous convaincre de la pertinence de nos choix, nous – Gaël et Etienne – décidons de transformer une tonne d'orge du Santerre en whisky.

Pour ce faire, Etienne charge l'orge derrière sa voiture et part pour la Bretagne. La tonne d'orge y est maltée à l'ancienne. 800 kg de malt sont alors obtenus.

Dans la foulée, nous conduisons notre malt en Charente où nous avons pris rendez-vous avec un brasseur-distillateur équipé du même alambic que celui que nous envisageons d'acheter. Mi-septembre 2015, à l'issue du brassage et de la fermentation, la distillation de notre moût peut enfin commencer. Nous sommes impatients d'en connaître le résultat : très aromatique, des notes de malt, la douceur d'une eau de vie déjà vieillie, à la hauteur de nos espérances. L'alambic Stupfler est validé !

Nous remontons alors en Picardie avec notre premier fût : une barrique de chêne français, neuve, réalisée dans les ateliers de l'un des meilleurs tonneliers du monde : Taransaud à Cognac. Le grain fin de cette barrique apporte à notre eau de vie de malt un boisé d'une grande finesse.

Après deux années dans cette barrique, nous transférons notre nectar dans une barrique de Condrieu La Doriane de la prestigieuse Maison Guigal. Cette finition apporte une robe dorée et renforce la finesse du bois.

La réduction lente de notre eau de vie de malt jusqu'à 46% Vol. signe la naissance de notre premier single malt whisky. Toute une épopée !

Synthèse :

- Orge : Moisson 2014 Picardie
- Malt : Nature, floor malting
- Distillation : Septembre 2015, France
- Elevage : Distillerie d'Hautefeuille, Réserve du Loup Hardi
 - 1^{ère} maturation : Fût neuf, chêne français, grain fin, tonnellerie Taransaud
 - Finition : Fût ex-Condrieu, Maison Guigal, cuvée La Doriane
- Embouteillage : Novembre 2018, Distillerie d'Hautefeuille, non filtré à froid

Notes de dégustation :

Une robe dorée aux reflets cuivrés.

Le nez discret est très équilibré entre la fraîcheur du malt et la rondeur du bois avec un premier nez floral puis des arômes de poire, pomme cuite et d'amande, ensuite des notes de foin amènent fraîcheur et finesse.

La prise en bouche est souple, presque huileuse, elle confirme les arômes du nez et se développe sur le malt. Une délicate impression biscuitée, une pointe de sècheresse laisse vite place à une finale ronde et florale, la finesse du bois ayant préservé la fraîcheur du malt.

Contact :

contact@distilleriedhautefeuille.com



DISTILLERIE d'HAUTEFEUILLE

Ferme du château

3, rue Saint Antoine, 80010 Beaucourt-en-Santerre, France

www.distilleriedhautefeuille.com