



## Quelle influence a le contenu précédent d'un fût sur le goût du whisky ?

Quelle influence a le contenu précédent sur un Whisky fini? En principe, chaque processus de maturation se déroule naturellement de manière différente. Chaque fût est un produit naturel unique. C'est pourquoi il existe une grande différence entre différents fûts. Il est toutefois possible de décrire une influence générale de différents types de fûts comme suit :

| <i>Contenu précédent</i>      | <i>Influence sur le goût</i>                            | <i>Influence sur la couleur</i> |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Whisky ou Whiskey</b>      |                                                         |                                 |
| Bourbon                       | Sucré, vanille, caramel, caramel à la crème             | Couleur dorée                   |
| Peated Malt                   | Note fumée subtile                                      | Couleur dorée                   |
| <b>Sherry</b>                 |                                                         |                                 |
| Amontillado                   | Sucré et acidulé, sec, noix                             | Couleur ambre                   |
| Fino                          | Sucré, fruité, sec                                      | Claire                          |
| Manzanilla                    | Salé, maritime, sec, légèrement fruité                  | Claire                          |
| Oloroso                       | Fruits rouges, notes de noix, intense                   | Rouge                           |
| Pedro Ximenez                 | Sirop sucré, fruits rouges, Rosinen                     | Couleur ambre                   |
| <b>Autres vins de liqueur</b> |                                                         |                                 |
| Madeira                       | Fruits, sucré, sec et épicé                             | Couleur ambre                   |
| Marsala                       | Sucré, lourd et épicé                                   | Rouge foncé                     |
| Porto                         | Sucré, fruits secs, épices, notes fruitées persistantes | Rouge                           |
| Porto Ruby                    | Très fruité, baies rouges                               | Rouge                           |
| <b>Vin</b>                    |                                                         |                                 |
| Amarone                       | Sec, fruits mûrs et raisins secs fruités, amertume      | Rouge                           |
| Barolo                        | Notes fruitées persistantes, amertume du chêne          | Rouge                           |
| Bordeaux                      | Notes fruitées puissantes, notes de fruits des bois     | Rouge                           |
| Bourgogne                     | Fruité, sucré et sec                                    | Rouge foncé                     |
| Chardonnay                    | Fruits tropicaux, acidité, notes de citron              | Claire                          |
| Muscat                        | Abricots, pêche, sucré et floral                        | Rouge clair                     |
| Sauternes                     | Fruits sucrés, acidité, notes de citron                 | Couleur ambre                   |
| <b>Rhum</b>                   |                                                         |                                 |
| Rhum                          | Doux sucré, vanille et amande, fruits exotiques         | Couleur dorée à ambre           |