

Johnny Hepp

WHISKY FRANCAIS

La distillerie, rénovée en 2000 par Yannick Hepp, s'est fixée dans le village d'Uberach en 1972 à l'initiative de son grand-père René et de **son père Tharcis**.

Descendante de bouilleurs de cru ambulants depuis le XIXe siècle, l'art de l'alambic est un mode de vie pour la famille Hepp. Fort de son expérience dans la distillation des fruits, Yannick franchit le pas en 2007 et commence la distillation d'orge maltée sans arrêter son activité historique.

Aujourd'hui 5 alambics distillent **90 000 litres d'alcool pur de malt par an** avec un stock de **2 500 fûts en vieillissement**.



ÉLABORATION

- Whisky alsacien **Single Malt** dont le brassin à 7° n'est pas tourbé.
- Élevage de 3 ans : 50% en fûts de Bourbon renouvelé par tiers, 50% en fût de vins blancs de Bourgogne.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe légèrement acajou et brillante. Belle limpidité.
- Nez d'abord très délicat sur des notes de poires juteuses puis des arômes vanillés apportent une touche de gourmandise ; les notes florales un caractère presque épicé.
- La bouche nette est très bien fondue avec de délicieuses notes de fruits compotés. L'élevage délicat et précieux prend le relais pour apporter la fraîche noblesse requise.
- Finale persistante sur un boisé réussi et élégant.

NOTRE AVIS

- Nouvelle démonstration de la distillerie Hepp qui réussit à mettre le Whisky alsacien à la portée de tous.
- Avec sa délicatesse gourmande, on le préférera à l'apéritif légèrement rafraîchi.
- À partager avec un(e) novice pour poser les bases nécessaires avant d'aller vers d'autres horizons.

Médaille d'Or, Concours Agricole de Paris, 2017, 2019 et 2020

Alcool 40% vol. 70 cl, avec étui.