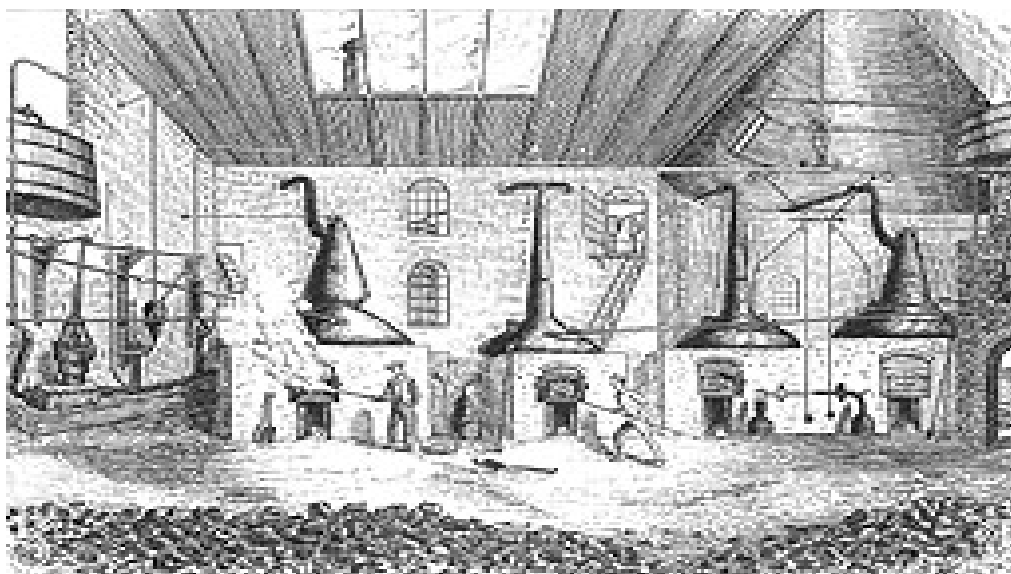


Le Whisky



CONFÉDÉRATION DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSAIS



Le Whisky

Découvrons tout au long de cet ouvrage l'histoire du whisky, son élaboration, sa dégustation, les distilleries.

Nous approcherons également les whiskies dans le monde.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Sommaire

Histoire du whisky avant 1787	5
Premiers progrès de la technique de distillation ;	Débuts de la taxation de l'alcool en Ecosse
Naissance des distilleries industrielles	Premières conséquences de la taxation sur le malt
Lutte anti-alcoolique en Angleterre	Restrictions à la distillation
Réaction des autorités aux premières distilleries clandestines	
Consommation d'alcool en Ecosse au 18 ^e siècle	Recrudescence de la production et distillation illégale
Amélioration de la situation des distilleries légales	Premières exportations
Le Wash act (1784)	Un régime de faveur pour les Highlands
Une recrudescence de l'alcool de contrebande	Révolution industrielle
Histoire du whisky entre 1787 – 1823	12
Fabrication du whisky	
Les ingrédients nécessaires à la fabrication	
l'orge	16
l'eau	19
la tourbe	21
la levure	23
Les étapes de la fabrication	24
le maltage	25
le broyage	27
le brassage	28
la fermentation	29
la distillation	31
le vieillissement	35
La Maturation et le Conditionnement	
Histoire de fûts	38
L'art de l'assemblage	43
Les arômes au cœur de l'assemblage	44
L'embouteillage	46
Régions de production	48
La Dégustation	
L'art de boire le whisky	54
Les étapes de dégustation	57
La palette des arômes	62
L'avenir du négoce du whisky	65
L'histoire de l'Irish whiskey	68
IV – XV ème siècle	
XVI- XVIIème siècle	
XVIIIème siècle	
XIXème siècle	
XXème siècle	

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Whiskey Irlandais	73
Whisky Français	76
Whisky Corse	79
Whisky Canadien	81
Whisky Américain	82
Whisky Japonais	85
Whisky Indien	88
Whisky Gallois	90
Whisky des Iles	92
Chronologie de la création des distilleries	94
Liste des distilleries écossaises	101
"Whiskies d'ailleurs"	103
Lexique du whisky	121
Annexe	
Les distilleries écossaises et leurs whiskies	125
Central Highlands	123
Northern Highlands	132
Western Highlands	141
Eastern Highlands	145
Lowlands	157
Campbeltown	155
Islay	160
Orkney	174
Arran	178
Isle of Jura	179
Isle of Skye	180
Isle of Mull	182
Speyside	182
Les distilleries irlandaises et leurs whiskeys	226
Conclusion	238

Histoire du whisky avant 1787

Les premiers progrès de la technique de distillation.

Si la technique de la distillation était un procédé maîtrisé en Egypte ancienne pour la production de parfums, et en chine, 1200ans avant la naissance de J-C, il semble que la technologie utilisée avant le XIème siècle ne permettait pas de produire de l'alcool à boire, dans la mesure où les systèmes de refroidissement à la sortie de l'alambic n'étaient pas au point, et ne permettaient pas de recueillir suffisamment de liquide.

Quelque peu surprenant, nous devons remercier l'Islam médiéval pour nous avoir apporté le savoir de la distillation et le mot pour sa solution finale "alcool" (al-kohl en arabe).

À l'occasion de fouilles menées sur les berges de la Liffey à Dublin, on a découvert des inscriptions sur des peaux de renne tannées datant d'avant notre ère. L'auteur en fut probablement un chaman, un magicien ou un alchimiste – ou son équivalent celtique en ces temps reculés, qui s'était essayé à distiller un mélange de céréales et d'eau.

Même si le manuscrit d'origine est lacunaire et par endroits indéchiffrable, il a été possible de se faire une idée assez précise de ce qui préoccupait ce distillateur primitif. Celui-ci s'appelait Pah-Dee (traduction approximative) et vivait sur la rive sud de la Liffey, sous un climat semble-t-il très rigoureux, puisqu'il précise être vêtu de fourrures. Barry Walsh (maître assembleur chez Irish Distillers) a usé de licence poétique pour moderniser le texte d'origine et en faciliter la lecture :

" Reconné à chauffer le mélange épais et bouillonnant de grain et d'eau et recueilli un liquide ardent à travers un serpentín et un tuyau de roseau. Mauvais au goût. M'a donné le vertige et rendu malade ; j'ai dû m'allonger. Plus tard sont arrivés Gurk, le chef de la tribu, et son escorte. Leur ai présenté les deux disques en bois reliés par une branche rectiligne que j'ai fabriqué hier. Gurk les a jetés au feu, disant qu'il ne voyait pas l'utilité de ce genre d'appareil. J'ai réchauffé dans le chaudron le premier coulage de l'eau de feu et l'ai recueilli comme précédemment après un passage dans le serpentín. Ce n'est toujours pas bon, mais le goût s'améliore. Gurk, le chef, et Froo, le percepteur des impôts, venus avec d'autres. Je leur en ai fait goûter. Ca ne leur a pas plu.

Des événements effroyables ont eu lieu aujourd'hui – un grand navire a accosté ce matin, duquel ont débarqué des sauvages aux cheveux rouges qui ont tout dévasté et pillé. Ils portaient des jupes de couleur et hurlaient dans une langue étrange des sons ressemblant à " och aye the noo" ou " haggis, haggis". Je me suis enfui pour me cacher dans les roseaux. Ces barbares m'ont tout volé, mon grain, ma bouillie brune encore bouillonnante ainsi que mon second distillat d'eau de feu. Tout. M'ayant retrouvé dans les roseaux, ils m'ont tapé sur la tête avec un bois de renne. Je ne me souviens de rien d'autre.

Me suis réveillé avec un mal de crâne. Ma hutte est dans un état épouvantable, tout a disparu. Au moins les étrangers sont repartis à bord de leur bateau. Ils ont emporté les femmes de Gurk et d'autres, tous mes chaudrons et tuyaux, et le reste. Il va falloir tout recommencé à zéro.

J'ini d'assembler un nouveau chaudron et un serpentín pour remplacer ce qui m'a été volé. Commencé une nouvelle cuvée. Cette fois-ci, je passerai l'eau de feu trois fois. Gurk, Froo et les autres sont très contents de l'eau de feu passée trois fois. Ils chantent, dansent et font quelques ravages. Gurk en a même emporté pour la boire plus tard avec ses nouvelles femmes.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

La description faite par Pah-Dee d'une " eau de feu " passée trois fois constitue à l'évidence le premier document attestant la triple distillation du whisky irlandais. Les pillards venaient probablement d'Ecosse, mais plus rien ne permet de l'affirmer aujourd'hui.



Une autre source d'information nous dit que les écossais ne furent pas les premiers à inventer le whisky. Des documents irlandais du XIIème siècle évoquent déjà la fabrication de cette eau-de-vie de grain sur la verte Erin. Ce furent peut-être des émigrés irlandais, probablement des moines qui apportèrent l'art de distiller le whisky dans les Highlands d'Ecosse. Les premières indications fiables de la fabrication du whisky en Ecosse ne remontent qu'à la fin du XVème siècle.

Ses sources d'informations sont très fiable et permettent de dire que même si ses étrangers aux cheveux rouges ont emportés les premiers prémices de distillation de l'eau de feu, ils n'ont pas pu reconstituer le procédé, et que se sont assurément des moines qui ont importés ensuite cette eau-de-vie en Ecosse.

En Ecosse, le fait de distiller de l'alcool est tout d'abord archivé à la fin du XVème siècle, quand le roi donnait de l'orge à un Frère pour qu'il fasse de l'*aqua vitae*, "eau-de-vie".

C'est pour leur force que ces spiritueux distillés sont connus sous le nom de "eau-de-vie". Eau de vie est la signification du mot "aquavit" en scandinave, du mot "eau de vie" en français, du mot allemand "lebens wasser" et du mot espagnol "aguardiente".

Les premières productions de uisge beatha dérivé du gaélique (langue celtique d'Irlande et d'Ecosse) signifiant approximativement eau-de-vie (uisge = eau, beatha = vie), à prononcer ("ish'ka'ba'ha), semblent également remonter au XVème siècle, dans des monastères. Le uisge beatha était au moins autant utilisé à des fins thérapeutiques que pour la consommation directe sous forme d'alcool.

Les premiers progrès significatifs dans la technologie de la distillation remontent au XVIème siècle, quand le système de refroidissement par air fut remplacé par un système qui consiste à faire circuler le résultat de la distillation dans un tube plongé dans l'eau. Ce tube était d'abord placé au centre d'une cuve contenant de l'eau, et ensuite en biais, augmentant de la sorte la longueur et donc la surface de contact avec l'eau. C'est aux environs de la moitié du XVIIème siècle que ce tube prit la forme d'un serpent. Une autre amélioration introduite à cette époque était l'allongement du col de l'alambic et la modification de sa forme pour se rapprocher de la forme actuelle rappelant celle d'un oignon. L'effet de cette modification est qu'une plus grande partie des liquides évaporés retombent dans l'alambic, ce qui assure une meilleure élimination des impuretés.

Ces deux modifications eurent comme conséquence une nette amélioration de la qualité de l'alcool produit et correspondent aux débuts de l'expansion économique du whisky écossais.

Les débuts de la taxation de l'alcool en Ecosse

Il fallut attendre un siècle supplémentaire pour voir arriver la première taxation sur la production de uisge beatha. C'est en 1644 que la première loi sur les accises fut votée par le parlement Écossais. la production avait déjà pris une telle ampleur à l'époque que lors des années à faible production de grain, il n'en restait pas suffisamment pour nourrir la population, la plus grande partie étant utilisée dans la distillation, officielle ou

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

non. Cette première taxe était destinée à soutenir les efforts financiers exigés pour faire face aux dépenses de l'Armée Royaliste.

Naissance des distilleries industrielles



La distillation au cours du XVIIème siècle se faisait à l'aide d'alambics de taille modeste, avec des capacités de 100 à 250 litres, et la plupart du temps dans les maisons privées. C'est à la fin du XVIIIème siècle que des distilleries plus importantes firent leurs apparitions.

Une des premières distilleries de ce type appartenait à Duncan Forbes de Culladen. Il produisait de l'alcool sur son territoire de Ferintosh, et le nom de son uisge beatha allait devenir synonyme d'alcool de qualité pour des décennies. Tout ceci se passait à une époque marquée par la guerre entre l'Ecosse et l'Angleterre.

Un traité entre l'Ecosse et l'Angleterre signé en 1707 stipulait que les taxes sur les alcools devaient être les mêmes des deux côtés de la frontière. Une taxe sur le malt fût également introduite en Ecosse en 1713. Cette taxe pré-existait en Angleterre, mais ne faisait pas partie du traité entre les deux nations. Aussi, l'introduction de cette taxe en Ecosse fut à l'origine de violentes manifestations. La résidence de Daniel Campbell de Showfield, parlementaire ayant voté cette taxe, fut dévastée et 11 personnes de son entourage furent tuées. A titre de compensation, la ville de Glasgow lui octroya une somme de 9000 Livres, avec lesquelles il acquit l'île d'Islay.

Premières conséquences de la taxation sur le malt.

Un des premiers effets de cette taxation sur le malt fut une singulière diminution de la consommation de bière (également produite à partir d'orge maltée) au profit de celle de brandy (cognac) et d'alcools distillés à domicile.

Une autre conséquence fut l'introduction de grains non maltés à côté du malt dans la fabrication de l'uisge beatha produit à cette époque, avec l'inévitable modification au niveau de la qualité du produit fini.

Lutte anti-alcoolique en Angleterre.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Au titre de la lutte contre l'alcool qui faisait des ravages à l'époque, l'Angleterre décida de taxer fortement le gin produit sur son territoire, ainsi que le genièvre hollandais. Le " Gin Act" datant de 1736 ne faisait aucune référence au uisge beatha écossais. L'effet fut immédiat, et le résultat fut une énorme progression de la production de uisge beatha en Ecosse, passant d'environ 500.000 litres en 1708 à 1.250.000 litres en 1736. Cependant, il ressort des documents de l'époque que la plus grande partie de la production était consommée sur place.

C'est à cette époque que le terme gaélique "uisge beatha" pour désigner l'eau-de-vie allait se corrompre et donner naissance au terme uisky ou whisky.

Une nouvelle augmentation sensible de la production allait se produire vers 1750, et ici encore, tout indique que l'augmentation de la consommation restait absorbée par le marché local. Il s'agit ici d'un clin d'œil tragique de l'histoire. Les distilleries pensant augmenter leurs exportations en profitant d'un oubli dans une loi en Angleterre ont simplement fortement contribué à une progression inquiétante de l'alcoolisme sur le territoire écossais.

La création de nombreuses distilleries date de cette époque. Ainsi, la distillerie Dolls (qui fut plus tard rebaptisée en Glenochil) a été créée en 1746 et Gilcomstan à Aberdeen en 1751.

Restriction à la distillation.

Des récoltes catastrophiques en 1756 ont obligé le gouvernement à interdire la distillation sur tout le territoire. La production de whisky légal a chuté de 90% en quelques mois. Cela n'a évidemment pas empêché la distillation dans les foyers, qui était légale à l'époque à condition que la production soit uniquement destinée à la consommation propre, à l'exclusion de toute vente.

La récente distillerie Gilcomstan fut obligée de se reconvertir en brasserie dès 1763. Les temps étaient durs pour les distilleries légales.

La quasi-interdiction de produire de l'alcool dans les distilleries a évidemment fortement encouragé les producteurs particuliers à vendre leur whisky, entrant par là dans l'illégalité.

La production "privée" prit vers 1760 de telles proportions qu'elle était devenue environ 10 fois supérieure à la production officielle (retombée sous les 200.000 litres par an). Au total cependant, il y avait peu de différence avec la production d'avant l'interdiction. Seulement, l'ère de la production illégale et clandestine était née.

Réaction des autorités aux premières distilleries clandestines.

Les premières mesures prises par les autorités de l'époque ne se sont pas avérées très efficaces. Elles consistaient en l'interdiction d'utiliser des alambics de petite taille (moins de 2000 litres pour le wash still et moins de 500 litres pour le spirit still), ainsi qu'en l'apposition de scellées sur les alambics, empêchant la distillation à l'insu des autorités. Les effets furent sensibles surtout pour les distilleries officielles débutantes (qui disparurent les unes après les autres) et n'affectèrent en rien la grande distillerie de l'époque, Ferinstosh. La conséquence logique fut une nouvelle extension de la production clandestine.

On estime le nombre de distilleries clandestines pour la seule ville d'Edimbourg à environ 400 contre 8 officielles en 1777.

Consommation d'alcool en Ecosse au XVIIIème siècle.

La consommation d'alcool à l'époque était très importante. Ainsi le whisky était consommé en plus de la bière et du vin. La consommation "normale" était de l'ordre d'un dram (1/3 de pinte) à 60° par jour. Les progrès techniques ont à l'époque amené une nette amélioration de la qualité, permettant de boire le whisky à l'état pur, et non plus comme auparavant, sous forme de punch ou de cordial (c'est à dire avec des ajouts d'herbes aromatiques et de sucre pour pallier le mauvais goût des whiskies de l'époque).

CONFÉDÉRATION DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Recrudescence de la production et début de la distillation illégale.

Pour des raisons restées assez obscures, 1777 connut une recrudescence de la production officielle de whisky, passant de 350.000 litres à 950.000 litres en 1779. Un des éléments est que les nouvelles distilleries ont continué à produire de l'alcool bon marché fait en grande partie à partir de grains non maltés, pour contrecarrer la part grandissante prise par la distillation "privée".

Des mesures protectionnistes ont également été prises à l'époque à l'encontre des alcools étrangers (cognac et vin) pour protéger l'agriculture locale.

C'est à la même époque que le gouvernement décida d'interdire purement et simplement toute production privée d'alcool, en autorisant les agents des accises à saisir ou détruire tous les alambics privés sur le territoire écossais. Ce fut le début de la guerre contre la distillation désormais devenue illégale.

Ces mesures avaient été précédées deux ans auparavant par une restriction sévère de la taille autorisée pour les alambics "privés" qui ne pouvaient désormais plus dépasser la capacité de production de 10 litres (contre 50 auparavant).

Une des raisons majeures pour le gouvernement pour décider de l'interdiction des alambics privés était son besoin croissant d'argent pour financer la guerre avec les colonies d'Amérique. Une prime était offerte à l'époque à tout qui permettrait de mettre la main sur un alambic de contrebande. L'argent de cette prime était bien souvent revitalisé pour l'achat ou la fabrication d'alambics neufs. Encore une mesure prise par le gouvernement qui a prouvé son inefficacité dans la lutte contre l'alcool de contrebande.

Amélioration de la situation des distilleries légales.

Cependant que les autorités menaient une guerre sans merci contre les distilleries clandestines, les distilleries légales assistaient à une nette amélioration de leur situation. A partir des années 1780, de nombreuses distilleries légales ont vu le jour dans la région de Lowlands.

Deux grandes familles ont surtout bénéficié de cet essor : les Stein (associés aux Haig) et les Philip, propriétaires des distilleries Kilbagie, Kennetpans et Dolls. Kilbagie, appartenant aux Stein allait devenir la plus grande distillerie d'Ecosse, et fut plus tard transformée en une usine à papier qui existe encore de nos jours. A la même époque, les Stein, alliés aux Haig construisirent les distilleries Canonmills et Lochrin à Edimbourg et Kincapple à St Andrews. D'autres distilleries fondées à l'époque sont Blackhall (Alexander Dewar), Underwood et Hattonburn. Ces distilleries devinrent très vite le noyau du tissu économique des Lowlands. Leur production permettait de nourrir le bétail avec les résidus de distillation, et très vite elles furent considérées comme indispensables à l'agriculture locale. De plus, elles offraient des débouchés aux mines de charbon de la région.

Premières exportations de whisky.

La production avait pris une telle ampleur que bientôt le marché local ne suffisait plus et les Stein se mirent à explorer les marchés anglais, et vendirent leur whisky aux producteurs de gin qui allaient l'utiliser dans leur assemblage. L'effet pervers fut que la production locale ne suffisait plus, et les importations de grain à partir de l'Angleterre et de l'Europe datent de cette époque.

C'est cette importation qui permit à l'industrie de survivre aux récoltes catastrophiques entre 1782 et 1784 qui entraînaient une famine sur l'ensemble du territoire écossais, et particulièrement dans les Highlands. Malgré cela, les distilleries continuèrent leur production, causant ainsi des émeutes de gens affamés. L'Etat prit fait et cause pour les distilleries, à cause de leur importance économique.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

1784 : Le wash Act.

Un renforcement des contrôles par l'administration des accises sur les distilleries légales a été rendu possible par le Wash Act de 1784. Cette loi se voulait une simplification de la méthode de taxation utilisée jusqu'ici. En même temps, le niveau des taxes fut considérablement diminué tant en Ecosse qu'en Angleterre, à cause de la fin de la guerre d'Indépendance en Amérique.

Au lieu de taxer les "low wines" et l'alcool produit séparément, la nouvelle loi se contentait de taxer le wash, partant du principe que 5 litres de wash donnaient 1 litre d'alcool entre 55 et 65°. Ce système s'est accompagné d'une intensification des contrôles qui pouvaient dorénavant se faire à n'importe quelle heure du jour et de la nuit.

Un régime de faveur pour les Highlands.

Des mesures spéciales ont été prises en faveur des Highlands, en partie pour compenser les conséquences de la disette. Le but était notamment d'encourager les petites distilleries clandestines à rentrer dans la légalité. La loi prévoyait une capacité maximale pour les alambics et n'autorisait que l'orge locale, et en contrepartie, les taxes étaient fortement diminuées. La taxe sur le malt a même été supprimée. Par contre, toute infraction à cette loi était sévèrement réprimée, et les propriétaires terriens tenus pour responsable des fautes commises par les gens sur leurs terres.

Cette dernière mesure mit les propriétaires hors d'eux. Les producteurs de whisky des Lowlands crièrent également à la discrimination.

Ce mouvement de protestation obligea le gouvernement de prendre des mesures complémentaires en 1785, interdisant l'exportation du whisky des Highlands (moins fortement taxé) en dehors du territoire, et la responsabilité des propriétaires terriens en cas d'infraction commises sur leurs terres était supprimée.

Une recrudescence de l'alcool de contrebande.

L'interdiction d'exporter en dehors des Highlands encouragea une nouvelle fois la contrebande. Le procédé de fabrication des Highlands donnait de nettement meilleurs résultats. La différence entre le whisky des Highlands et celui des Lowlands venait principalement de la différence de forme des alambics. La forme de ceux des Highlands était plus à même de produire des alcools de qualité.

Révolution industrielle.

Au début de la révolution industrielle, les distilleries appartenant aux Stein et aux Haig étaient les plus grandes usines (toutes disciplines confondues) sur le territoire écossais.

L'énorme augmentation de la production et de l'exportation vers l'Angleterre eut comme effet que les producteurs de gin de Londres, qui formaient une élite de gens riches, se sont rebellés. Ceci a donné lieu à une implacable guerre des prix, obligeant les distilleries écossaises à vendre en dessous de leur prix de revient. Une autre conséquence de l'influence du lobby de producteurs de gin fut une augmentation des taxes sur le whisky en provenance des Lowlands à destination de l'Angleterre.

La réaction des distilleries des Lowlands devant cette subite augmentation de leurs prix de production fut le recours à des techniques de distillation plus rapide leur permettant de produire à moindre coût, mais en faisant d'énormes concessions quant à la qualité de leurs produits.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Il devint vite évident que les whiskies des Highlands étaient obligés d'augmenter leurs prix, à cause de la loi de l'offre et de la demande, même si le commerce était uniquement animé par la contrebande, étant donné l'interdiction faite au whisky des Highlands de franchir la frontière vers le sud.

L'importance économique que représente le whisky pour l'Ecosse trouve son origine à cette époque, qui correspond au début de l'ère capitaliste. Le whisky représentait à l'époque déjà la plus importante industrie du pays.



[Sommaire](#)

Le whisky entre 1788 et 1823

La révolution industrielle dans les Lowlands.

Un nouvel épisode des tensions entre les producteurs de whisky écossais et les producteurs de gin anglais.

L'activité industrielle prit un énorme essor au cours des années 1780. En particulier l'industrie textile avait pris une grande importance. Entre autres grandes usines qui furent créées à cette époque figure l'usine de coton de Deanston qui allait rester en activité jusqu'en 1960 avant d'être transformée en distillerie quelques années plus tard. Cet essor de l'industrie textile entraîna d'importants développements dans d'autres secteurs d'activité comme la sidérurgie (il fallait construire les machines) et les mines de charbon (nécessaire à la sidérurgie).

L'industrie du whisky était également fortement développée surtout dans les Lowlands (voir avant 1788), mais était en passe de perdre la guerre des prix contre les producteurs anglais de gin. Un coup fatal fut porté à cette industrie par une loi votée à l'instigation des producteurs travaillant pour le marché anglais. Cette loi, nommée Lowlands Licence Act stipulait que les distilleries des Lowlands devaient donner un préavis de 12 mois avant de pouvoir exporter leurs produits à destination de l'Angleterre. Ceci revenait dans les faits tout simplement à empêcher les distilleries des Lowlands de produire leur whisky durant un an, avec toutes les conséquences catastrophiques que cela implique.

Mais les mesures prises à l'encontre des distilleries écossaises ne se limitèrent pas à cette loi. De nouvelles contraintes leur furent imposées. Ainsi la capacité minimale des alambics de première distillation (wash still) était portée à 1000 litres et celle des spirits stills (seconde distillation) à 200.

Les taxes d'importation de l'alcool à destination de l'Angleterre furent également augmentées. Les conséquences de toutes ces mesures sur l'économie écossaise touchèrent non seulement les distilleries, mais

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

également l'agriculture qui s'était récemment reconvertie, de façon à pouvoir assurer une production suffisante d'orge pour les distilleries.

De plus, l'élevage était ainsi privé d'une des sources d'alimentation du bétail.

Conséquences immédiates des nouvelles mesures.

Les premiers à pâtir de ces nouvelles mesures furent Sandeman & Graham, les agents londoniens de la grande distillerie Kilbagie appartenant à James Stein. Les cinq distilleries les plus importantes de l'époque, Kennetpans, Kincaple, Hattonburn, Lochrin et Canonmills (toutes plus ou moins apparentées aux familles Stein ou Haig) qui produisaient plus de 50% du whisky des Lowlands firent faillite. Leurs dettes cumulées s'élevaient à 700.000 £ de l'époque (correspondant environ à 20.000.000£ actuels), et eurent des conséquences sur les banques écossaises créditrices.

Les cinq plus grandes distilleries entraînèrent d'autres faillites dans leur sillage, comme par exemple Underwood à Falkirk, Anderston à Glasgow, Cunningham Park à Ayr, Ailnamuir, Ferintosh et Doghilllock.

Réaction de l'industrie.

Mais ces temps difficiles n'éliminèrent pas les familles Stein et Haig du monde du whisky. Leurs crédateurs, conscients du fait que les difficultés étaient dues à des modifications de la loi et non à des fautes de gestion, acceptèrent d'aider les Stein et les Haig à refaire surface.

D'abord, les deux familles cessèrent leurs exportations à destination de l'Angleterre, et se concentrèrent sur les marchés écossais.

Une des conséquences de cette nouvelle politique économique des deux familles fut d'inonder le marché écossais de whisky bon marché et de qualité inférieure.

De nouvelles taxes sur le whisky destinées à financer la guerre contre la France révolutionnaire eurent une fois de plus comme conséquence une nette diminution de la qualité. Pour contrebalancer l'effet du triplement des taxes sur la capacité des alambics, les grandes distilleries décidèrent de produire plus vite (au détriment évidemment de la qualité), et les alambics pouvaient produire leur alcool jusqu'à 25 fois par jour au lieu des 1 ou deux fois traditionnellement.

Mais cette production massive nécessita des investissements, permettant entre autres de préchauffer le wash. D'énormes alambics, capables de produire en masse furent installés.

Ce whisky bon marché envahissant l'Ecosse eut comme conséquence une énorme recrudescence de la consommation d'alcool dans le pays. Les taxes ne cessèrent d'augmenter afin de financer l'effort de guerre contre la France et l'Espagne, et les procédés de production d'évoluer jusqu'à la fin du 18^{ème} siècle, avec pour conséquence une constante dégradation de la qualité du whisky. Les alambics à cette époque étaient chargés jusqu'à 90 fois par jour dans les Lowlands, qui assuraient 90% de la production nationale.

La situation dans les Lowlands.

Une recrudescence de la distillation clandestine.

La situation des distilleries des Highlands était radicalement différente de celle des Lowlands. Les distilleries dans les Highlands n'étaient pas des établissements industriels comme c'était le cas au Sud de l'Ecosse.

Les distilleries étaient généralement la propriété de fermiers (souvent réunis en coopérative), et la production était nettement moins massive. Les Highlands produisaient moins de 10% du whisky, mais par contre ils n'avaient pas fait de concessions sur la qualité. Les whiskies produits dans cette région étaient nettement meilleurs, mais aussi beaucoup plus chers que ceux des Lowlands.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

La distillation était toujours une activité d'appoint, et personne n'était entièrement dépendant de la production de whisky pour sa survie. En général la tourbe locale était utilisée pour chauffer les alambics. Les réserves de tourbe n'étant pas inépuisables, de nombreuses voix s'élevèrent pour encourager les distilleries à importer du charbon des Lowlands.

Ceci n'a cependant pas empêché bon nombre de distilleries à cesser leur activité, à cause du renforcement des lois sur la distillation.

L'augmentation des taxes était également à l'ordre du jour dans les Highlands, et a poussé pas mal de distilleries légales à fermer leurs portes. Une forte demande de whisky de qualité de la part des Lowlands a encouragé une forte recrudescence de la distillation clandestine et de la contrebande.

De prestigieuses distilleries comme Ardbeg (appartenant à Alexander Stewart) et Craigentinny à Edimbourg firent faillite. Les distilleries de Campbeltown (qui furent

officiellement exclues des Highlands en 1795) connurent le même sort. Cette époque marqua également une renaissance de la contrebande et de la distillation clandestine dans la vallée de la Spey. La distillation était tradition dans cette partie du pays, et restait totalement impunie du fait de la complicité des autorités locales.

Nouvelles difficultés pour les distilleries.

Des récoltes catastrophiques durant les premières années du 19^{ème} siècle ont conduit le gouvernement à interdire la distillation afin de réserver le blé à la production de pain.

De même, les guerres napoléoniennes qui faisaient rage sur le continent empêchaient l'approvisionnement en orge européen. Ces difficultés d'approvisionnement s'appliquaient également au Cognac. Ainsi de nombreux notables se virent contraints de changer leurs habitudes, et se mirent à boire du whisky. Les augmentations successives des taxes qui allaient se produire dans les premières années du 19^{ème} siècle eurent des conséquences limitées sur la consommation locale. La consommation allait reprendre, et les grandes distilleries des Lowlands connurent une nouvelle ère de prospérité. Les marchés anglais s'ouvrirent à nouveau, mais uniquement pour les gros producteurs, étant donné que la législation obligeait les candidats à l'exportation à utiliser des alambics d'un minimum de 15.000 litres.

Mais cette embellie ne profita pas aux distillateurs des Highlands qui restaient confrontées aux problèmes de distillation illicite. La famine continuait de ravager le Nord de l'Ecosse, et les propriétaires terriens se joignirent (timidement) aux autorités pour lutter contre la distillation illégale, argumentant le fait que le grain était trop nécessaire pour la survie des populations pour se permettre de l'utiliser à la fabrication illégale de whisky. Ceci n'empêchait pas les mêmes propriétaires à percevoir bien souvent leur loyer sous forme de whisky.

Un pas décisif dans la lutte contre les distilleries clandestines.

Les responsables gouvernementaux finirent par comprendre que la seule façon de lutter efficacement contre la distillation clandestine était une certaine libéralisation des lois et une diminution sensible des taxes. Ainsi, en 1816 les taxes sur le whisky furent divisées par 3 et l'usage d'alambics plus petits (minimum 200 litres) fut autorisé à nouveau. L'effet ne se fit pas attendre. Le nombre de distilleries légales passa de 12 à 39 en 1817 et à 57 en 1819 dans les Highlands, et de 24 à 68 dans les Lowlands.

L'usage d'alambics plus petits permettait d'utiliser d'autres techniques de distillation, avec bien souvent de meilleurs résultats. Les distilleries légales, disposant de plus grands alambics, eurent beaucoup de difficultés à produire un whisky dont la qualité pouvait rivaliser avec celui des clandestins.

Cependant la famine refit son apparition la même année, et avec elle la recrudescence de la distillation clandestine, à cause de la pénurie de grain. Et la lutte entre les agents des accises et les distillateurs clandestins reprit de plus belle.

CONFÉDÉRATION DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

La promulgation en 1823 de l'"Excise Act", diminuant une nouvelle fois les taxes et l'autorisation de la levée de l'obligation de donner un préavis de 12 mois pour toute exportation vers l'Angleterre sonna la fin du monopole des Stein et des Haig dans les Lowlands et de celui des clandestins dans les Highlands. Des mesures d'encouragements permirent une généralisation de l'utilisation de malt au lieu du grain utilisé dans l'industrie des Lowlands et contribuèrent à l'amélioration générale du produit final. De nombreuses distilleries demandèrent leur légalisation à cette époque.

Les restrictions légales avaient pratiquement disparues, et l'essor de l'industrie du whisky est désormais sujet aux lois du marché.

Raphaël Holinshed, chroniqueur et historien du XVIème siècle écrivait ce qui suit à propos du whisky :

*" Pris modérément,
il ralentit l'âge,
il chasse la toux,
il éclaircit l'esprit,
il soigne l'hydropisie,
il guérit la strangulation,
il dissout la pierre et repousse la gravelle,
il chasse la mélancolie,
il protège et préserve la tête de tourner,
les yeux d'être éblouis,
la langue de zézayer,
la bouche de gargouiller,
les dents de claquer,
la gorge de racler,
la trachée de se durcir,
l'estomac de se contracter,
le cœur de gonfler,
le ventre de se crispier,
les intestins de gronder,
les mains de trembler,
les tendons de se raccourcir,
les veines de se rétrécir,
les os de se déformer,
la moelle de se liquéfier,
et c'est en vérité une liqueur souveraine,
si elle est prise systématiquement".*

Fabrication du whisky

Ingrédients nécessaires à la fabrication

L'orge



L'orge est à la base de tout le processus. De la qualité de l'orge dépendra dans une grande mesure la qualité du produit final. L'orge servant à la production du whisky est soigneusement sélectionnée. Il s'agit après tout de l'ingrédient de base qui est déterminant pour la qualité de l'eau-de-vie qui sera mise sur le marché des années plus tard. Cette sélection était traditionnellement du ressort des dirigeants de la distillerie. Dans la mesure où la plupart des distilleries achètent de nos jours leur malt chez un producteur de malt (pour des raisons économiques), cette sélection se fait de moins en moins par les dirigeants des distilleries, mais bien par les responsables des

malteries. La malterie doit cependant s'en tenir à un cahier des charges précis, établi par la distillerie, pour permettre à celle-ci de produire son whisky de façon égale d'une année sur l'autre.

Il n'y a aucune obligation d'utiliser de l'orge Ecossais pour produire du Scotch whisky. Même s'il y a certains mouvements dans le sens d'un retour à la tradition, comme c'est le cas par exemple chez Bruichladdich, la plupart des distilleries ne s'embarrassent pas trop de l'origine de leur orge. Ce qui compte surtout, c'est la teneur en sucre et le prix. La combinaison de ces deux éléments est dans bien des cas le seul critère de choix d'une variété d'orge.

Une grande partie de l'orge entrant dans la fabrication du Scotch whisky vient d'Angleterre ou d'Afrique du Sud. Il n'est pas exclu qu'il soit fait recours à des OGM mais cette information est très difficile à recouper. Cela entrerait cependant parfaitement dans la logique de productivité. Si une orge génétiquement modifiée permet plus de récolte avec un meilleur taux de sucre...

Les variétés d'orge.

Dès 1678, un certain Sir Robert Moray écrit dans l'un de ses articles que la malt ne peut être produit qu'à partir d'une seule céréale, l'orge.

A l'époque, plusieurs variétés sont déjà connues. La plus réputée est composée d'un épi de deux rangs de grains. L'autre, plus communément utilisée, dispose de quatre rangées de grains. Cette dernière variété, connue sous le nom de Bere (l'ancêtre de l'orge actuelle), est encore cultivée dans les Orcades pour la production de bere bannock, galettes qui furent longtemps l'aliment de base des habitants de ces îles. Les distillateurs ont toujours favorisé les producteurs d'orge locaux. Pourtant, à partir de la fin du XIX^{ème} siècle, les distilleries ont recours à l'importation.

CONFÉRIE DE L'ORGE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Poussées par l'engouement général que suscite le whisky, elles reçoivent des cargaisons entières d'orge en provenance, notamment, de France, du Danemark, de Russie et des pays Baltes. L'un des principaux témoins de cette véritable ruée vers l'orge fut le port de Campbeltown de la presqu'île de Kintyre qui, en 1873, accueillait plusieurs fois par semaines des cargos repus d'orge pour la trentaine de distilleries alors en activité.

Dans les années 1950, les variétés d'orge ne cessent d'évoluer et de nouvelles qualités viennent régulièrement déclasser les plus anciennes : Spratt, Plumage, Archer, Proctor, Marris Otter. La plupart sont originaires du nord de l'Angleterre, du sud de l'Ecosse ou du Canada.

A partir de la fin des années 1960, les progrès technologiques liés à la récolte et au stockage de l'orge, permettent l'apparition d'une nouvelle variété d'origine écossaise baptisée Golden Promise. Malgré une certaine fragilité face aux attaques du mildiou (moisi), Golden Promise sera, pendant près de vingt ans, souveraine auprès des distillateurs, représentant jusqu'à 95% de l'orge cultivée en Ecosse. Son déclin s'amorce à partir de 1985. Malgré l'existence de nouvelles variétés, quelques distilleries restent farouchement attachées à la Golden Promise, en particulier Macallan. Mais la plupart se sont tournées vers d'autres qualités, notamment Optic, plus résistantes et au rendement en alcool supérieur.

La sélection de l'orge.

Face à la multitude de variétés disponibles, une sélection s'impose. Toutes les qualités ne sont pas propices à la production d'alcool. Ainsi, une orge riche en protéines sera utilisée entre autre pour l'alimentation du bétail ou pour la production de whisky de grain.

Pour la production du whisky de malt ou celle de Scottish ales (bière écossaise de malt), les distillateurs et les brasseurs se tournent vers une orge riche en amidon qui permettra d'obtenir des sucres fermentescibles et par conséquent de l'alcool.

C'est au moment de la livraison que les distillateurs contrôlent la qualité de l'orge. Ils vérifient notamment que le grain ne présente pas de traces de moisissures, qui, associées des techniques de récolte, de trempage, et de germination peu scrupuleuses, sont source d'arômes indésirables.

Whisky de malt et de grain.

Il existe deux procédés de base pour la fabrication du whisky : malt whisky, grain whisky.

Le malt whisky écossais ou irlandais est fabriqué exclusivement à partir du malt de l'orge.

Le whiskey irlandais est distillé trois fois, le whisky écossais est distillé deux fois.

Le frère moins cher du whisky de malt est à base de grains et de malt.

Il n'est distillé qu'une seule fois, selon un procédé dénommé "Patent Still" (également "Coffey Still"), avec des colonnes de distillation en continu pouvant accueillir d'énormes quantités de grains.

Le whisky fabriqué selon ce procédé est plus doux et moins aromatique que celui distillé selon la méthode du "Pot Still" et parvient plus vite à maturité.

Whisky single malt ou blended.

Seule une petite partie de la production se retrouve dans le commerce sous le nom de whisky single malt, produit par une distillerie déterminée et généralement accompagné de la mention de l'âge.

La majorité des whiskies est commercialisée en tant que whisky blended, un mélange de divers whiskies de malt et de grain issus de plusieurs distilleries, et vendu sous un nom de marque.

Les purs whiskies de malt sont produits en Ecosse et en Irlande du Nord. Le pur whisky de grain est difficile à trouver. Les distilleries se trouvent dans le sud de l'Ecosse et en Irlande du Nord.

[Sommaire](#)

L'eau



L'eau est également l'un des éléments les plus importants dans la fabrication du whisky. De la qualité et de la pureté de l'eau dépend en grande partie la qualité du whisky. L'eau en Ecosse est réputée pour sa grande pureté. La différence de goût prononcée entre les whiskies provenant des diverses distilleries est due en partie à la qualité de l'eau utilisée.

L'eau dans les Highlands se charge souvent de tourbe, ce qui lui donne une couleur brunâtre. Les substances dérivées de la tourbe sont acheminées par l'eau, et contribuent bien souvent à l'originalité du goût des divers whisky écossais.

Mais l'eau n'est certainement pas le seul facteur déterminant du goût d'un whisky de malt.

Le procédé de fabrication joue bien entendu un très grand rôle dans le goût d'un whisky. L'eau est utilisée dans le processus de distillation à divers stades. D'abord elle est utilisée dans la phase de brassage où elle est mélangée au malt broyé pour obtenir le moût. Ensuite, l'eau est également utilisée pour refroidir l'alcool dans l'alambic et enfin elle est utilisée pour réduire l'alcool lors de la mise en bouteilles.



Si l'eau tombe sur des roches cristallines, elle s'écoulera rapidement et n'entrera pas en contact avec les couches souterraines. Peu chargée en éléments minéraux, elle conserve alors sa douceur ainsi qu'une légère acidité. Cette qualité d'eau est la plus répandue en Ecosse.

En contact avec un sol plus perméable ou une roche sédimentaire (calcaire, grès), l'eau pénètre le sous-sol et se charge en minéraux, carbonates et sulfates. Elle devient alors alcaline et dure.

La célèbre distillerie Glenmorangie, située dans le nord des Highlands, est l'une des seules à disposer d'une telle source d'eau.

Pour de nombreux distillateurs, une eau douce qui s'écoule sur du granit à travers de la tourbe constitue la meilleure eau de production. Sur la petite centaine de distilleries encore

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

en activité, moins de vingt possèdent une source d'eau présentant de telles propriétés, notamment Balbair, située à moins de quatre kilomètres de Glenmorangie.

Des quatre éléments nécessaires à la production du whisky, l'eau est celui dont l'impact sur les arômes est sans doute le plus difficile à mesurer. En revanche, les saveurs de l'eau se retrouvent généralement dans le caractère du whisky. La classification schématique des singles malts en fonction de leur région d'origine, Lowlands, Highlands, Speyside et Islay, repose, en partie, sur une réalité d'ordre géologique dont l'eau est le principal vecteur.

Sur l'île d'Islay chaque distillerie possède sa propre source. Bunnahabhain utilise une eau fraîche et limpide qu'elle tire de sources profondes.

Pour Bowmore, cette eau si précieuse suit les flots vigoureux de la rivière Laggan en se parant d'une teinte légère.

Ardbeg, Caol Ila, Lagavulin et Laphroaig exploitent l'eau de lacs profonds et riches en tourbe. Quant à Bruichladdich, son eau douce et présentant de fines traces de tourbe, s'écoule sur du quartz datant de 9 millions d'années.

Dans les Speyside, l'eau, similaire en terme de texture, se révèle à la fois plus claire et plus fraîche. Cette région qui abrite les distilleries les plus réputées repose sur une formation rocheuse essentiellement composée de quartz et de granit. A la fonte des neiges, l'eau traverse un sol fertile recouvert de forêts de conifères (pins, sapins).

Ainsi chez Macallan ou Glenlivet, l'eau véhicule des notes d'aiguille de pin, de mousse et de bois de bouleau. Du Nord au Sud et d'Est en Ouest, l'eau des Highlands se caractérise par une très grande diversité. Au nord-est, la distillerie Glenmorangie utilise une eau qui s'écoule sur des roches poreuses composées de calcaire et de grès. Cette eau dure, sans aucune trace de tourbe, est saturée d'arômes de résine et d'épices (poivre) que l'on retrouve également chez Ben Nevis, Dalmore et Glen Garioch.

Dans le sud des Highlands, l'eau s'écoule sur des roches calcaires ou de grès gris, traversant des collines recouvertes de fougères, de bruyères mais aussi de tourbières. Cette eau donne naissance à des whiskies frais, vifs, épicés et très légèrement tourbés comme Aberfeldy, Blair Athol ou Edradour.

Issue à l'origine d'un sous-sol composé de grès, de roches volcaniques et de gisements de houille, l'eau utilisée par les distilleries des Lowlands provient désormais de réservoirs naturels situés dans les collines avoisinantes. Cette eau, appréciée pour sa pureté, sa douceur et sa fraîcheur, est subtilement marquée par des senteurs de primevère, de bouton d'or, de fougère et de verdure. On retrouve toutes ces caractéristiques dans les singles malts des distilleries Auchentoshan, Bladnoch et Glenkinchie ainsi que dans les whiskies produits sur l'île d'Arran et dans la région de Campbeltown.

Si l'eau est à l'origine de seulement 5% de la palette aromatique d'un whisky, elle n'en demeure pas moins une ressource précieuse. Les distilleries, soumises aux caprices des saisons, ont appris à respecter le cycle naturel de l'eau. Chaque année, afin de prévenir un tarissement trop important de leur source, elles observent une période dite "sèche" au cours de laquelle la production est interrompue. Il n'est donc pas surprenant que chaque distillerie protège farouchement l'approvisionnement et la qualité d'une ressource à la fois si fragile et aléatoire.

[Sommaire](#)

La tourbe

Les propriétés de la tourbe.



La tourbe est issue de la décomposition de végétaux, bruyère, herbe et mousse, qui, après quelques milliers d'années, se transforment en combustible composé de déchets organiques. Ressource naturelle, la tourbe se régénère à raison d'un millimètre par an. Dans le nord et l'ouest de l'Ecosse, de vastes étendues de tourbe se sont ainsi accumulées sur plusieurs mètres de profondeur. Sur l'île d'Islay, certaines tourbières datent de 10.000 ans. En raison de son très fort taux d'humidité pouvant varier de 25% à 60%, la tourbe, en se consumant, ne produit que très peu de chaleur et génère des fumées épaisses et grasses qui permettent de sécher en partie le malt vert, mais surtout de donner à ce dernier des arômes spécifiques de fumé.

La tourbe et le séchage.

La tourbe, "peat", est utilisée au cours de l'étape ultime du maltage, le séchage. Traditionnellement, celui-ci s'effectuait à l'intérieur d'un four, le kiln, équipé d'un plancher métallique perforé sur lequel le malt vert est étalé. Ces fours surmontés de pagodes, signe



distinctif des distilleries, dont la fonction est désormais purement ornementale, étaient également alimenté en coke et en charbon. Grâce au maltage mécanique, de nouveaux combustibles (gaz naturel, fuel) ont été introduits, permettant de mieux contrôler les températures de séchage et de préserver les enzymes du malt.

La tourbe est essentiellement utilisée pour sa contribution à la palette aromatique des whiskies. C'est au cours des dix premières heures de séchage que la tourbe brûlée imprègne de sa fumée le malt vert encore humide. La température ne doit pas dépasser 50°C afin de ne pas détruire les enzymes du malt.

Une fois le taux d'humidité du grain ramené de 45% à 25%, la tourbe est relayé par un autre combustible qui achèvera le séchage de l'orge. Le malt, dont le taux d'humidité varie alors entre 4% et 6%, sera stocké dans des silos.

L'échelle de valeur employée pour mesurer la quantité de tourbe présente dans le malt est le ppm (partie par million) de phénols. En Ecosse, dans la région du Speyside, le taux moyen de phénols, oscille entre 2 et 3 ppm.

Sur l'île d'Islay, ce taux peut atteindre 80 ppm.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Parfum de tourbe.

La combustion de la tourbe donne naissance aux phénols, en particulier les crésols et les xylénols.

L'intensité des arômes véhiculés par la fumée de tourbe dépend de la quantité de tourbe utilisée pour sécher le malt et de la température de brûlage.

Les arômes les plus distinctifs sont ceux de réglisse, de feu de cheminée, de cendre, mais aussi de clou de girofle, de camphre et d'eucalyptus.

A l'extrême, les whiskies tourbés développent des arômes de poisson fumé, voire même de caoutchouc brûlé.

Aujourd'hui l'orge maltée tourbée employée par les sept distilleries de l'île d'Islay provient essentiellement de la malterie de Port Ellen.

Environ 2.000 tonnes de tourbe sont utilisées chaque année pour sécher le malt vert entrant dans l'élaboration de leur single malt.



[Sommaire](#)

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

La levure



La levure (de culture ou un mélange de cette dernière avec de la levure de brasserie) va démarrer la fermentation.
Le rôle de la levure est primordial. Le choix de la levure est un secret jalousement gardé dans les distilleries.
Le nom anglais de la levure est "Yeast".
Les levures sont diluées avant d'être incorporées dans les cuves de fermentation.



[Sommaire](#)

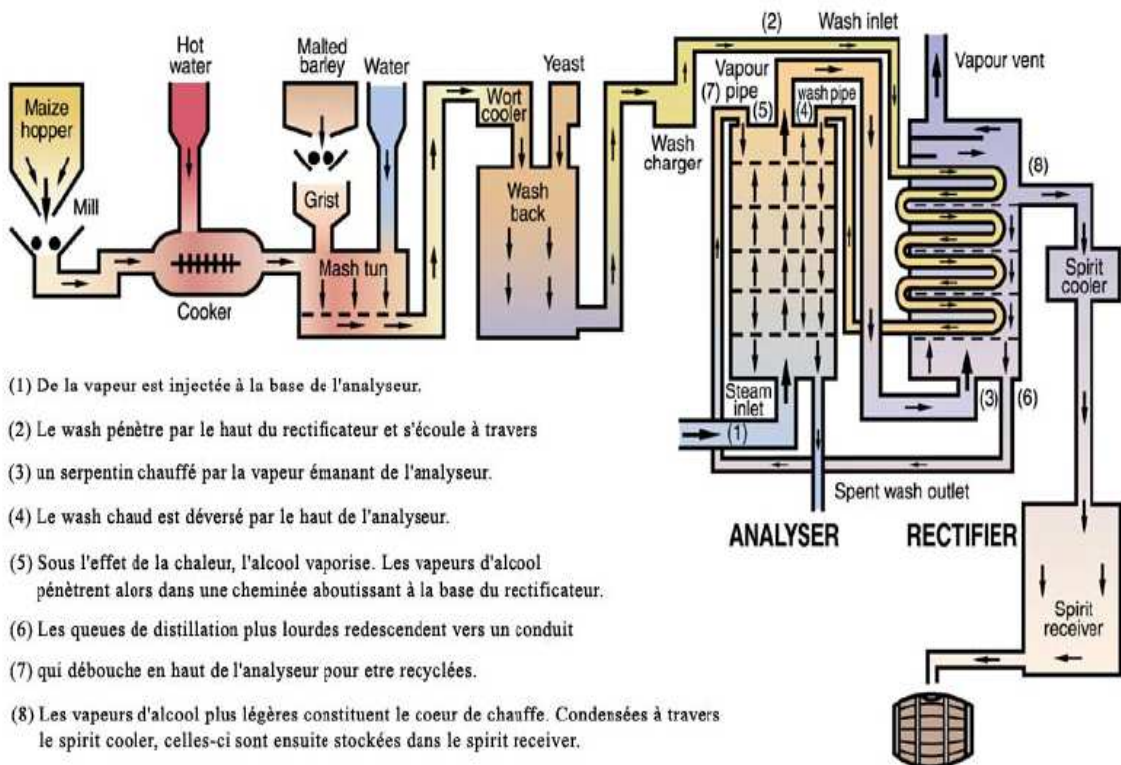
Les étapes de la fabrication

L'élaboration d'un whisky prend au minimum 3 ans. En effet, un alcool de malt qui n'a pas séjourné un minimum de 3 ans dans un fût de chêne n'a pas le droit à l'appellation "whisky".

Pour avoir droit à l'appellation "Scotch", ces whiskies doivent passer ces 3 ans minimum sur le territoire écossais.

En général, les whiskies qu'on trouve sur le marché sous forme de single malt ont vieilli pendant un minimum de 8 à 10 ans.

Le whisky, tout comme n'importe quel autre alcool est le résultat de transformations chimiques naturelles du sucre. Pour produire de l'alcool, il faut donc d'abord produire du sucre. Le sucre est potentiellement présent dans l'orge qui pousse abondamment sous ces latitudes. D'autres alcools sont faits à partir de raisins, mais le climat de l'Ecosse ne se prête pas à ce genre de cultures. Mais le processus de fabrication reste très comparable à celui utilisé sur la base d'autres matières premières.



[Sommaire](#)

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Le maltage



Le malt est le résultat de l'opération de maltage. L'orge récoltée entre dans une phase naturelle de dormance. Composée d'une enveloppe qui renferme un embryon et d'une poche d'amidon, l'orge est soumise à plusieurs phases d'humidification et d'oxygénation afin d'activer l'embryon en sommeil.

L'orge est mouillée et étendue sur l'aire de maltage en couche épaisse d'environ 30 à 50 cm, pour lui permettre de germer. Durant cette opération, une succession de réactions chimiques naturelles se font, transformant les amidons contenus dans l'orge en sucre. Le sucre se transformera plus tard en alcool.

Tout l'art du maltage réside dans la détermination du bon moment pour arrêter le processus de germination. L'opération de maltage dure de 8 à 12 jours selon la saison. Durant tout le temps que dure le maltage, l'orge doit régulièrement être retournée, afin d'assurer une température et une humidité constante et ainsi de pouvoir contrôler la germination des graines. Cette opération est traditionnellement réalisée par le biais de pelles en bois (shiels) ou des rââteaux. L'arrêt de la germination est provoqué par le séchage des graines au dessus d'un four (kiln).



Ce four était bien souvent alimenté par de la tourbe. C'est la fumée de tourbe du kiln qui donne le goût fumé de certains whiskies.

L'art de certaines distilleries réside dans le dosage de tourbe utilisé pour sécher le malt. Ainsi une distillerie comme Springbank produit 3 types de whisky différents : Springbank, Longrow et Hazelburn (qui sera disponible à partir de 2006). Une des grandes différences entre ces 3 variétés est le dosage de tourbe pour le séchage.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Il est vrai qu'il y a d'autres différences au niveau de la distillation des divers produits dans le cas de Springbank.

Bruichladdich également joue sur les proportions de tourbe pour produire ses 3 gammes, Bruichladdich, Port Charlotte et Octomore (les deux derniers étant des produits récents, qui ne seront pas sur le marché avant quelques années).

Les arômes du malt.

Souvent considéré comme une simple étape intermédiaire vers la production d'alcool, le maltage est rarement évoqué pour sa contribution à la palette aromatique du whisky. Pourtant, selon le combustible utilisé au cours du séchage, le profil aromatique du malt se révèle fort différent. Séché à l'air chaud, il se pare de douces notes biscuitées, toastées et torrifiées. Séché sur un feu de tourbe, il développe alors des notes rôties, fumées et médicinales que l'on retrouve après la distillation.

Les malteries.



Des raisons économiques ont poussé beaucoup de distilleries à abandonner les aires de maltage dans les années 1960. Le maltage se fait donc en grande partie par des sociétés spécialisées qui produisent le malt selon les exigences de leurs clients. Une même société de maltage produit donc diverses qualités de malt. Il existe cependant des exceptions notables à cette règle : Balvenie, Laphroaig, Highland Park et Bowmore pour ne citer que les plus importantes.

Ces distilleries continuent à produire une partie de leur malt. En général environ 30% de leurs besoins en malt sont couverts par leur propre production, sans oublier Springbank qui assure l'entièreté de ses besoins en malt.

Les malteries peuvent être indépendantes ou appartenir à de grands groupes, propriétaires de distilleries. Ainsi, le

groupe Diago, qui possède un grand nombre de distilleries en Ecosse a construit des aires de maltages pour le propre usage des distilleries appartenant au groupe (Glen Ord) ou à l'usage de distilleries locales, comme la malterie construite à côté de la distillerie Port Ellen sur l'île d'Islay.

Cette dernière est née d'un accord signé entre toutes les distilleries de l'île qui se sont engagés à acheter un certain quota de malt auprès de la "Port Ellen Maltings".

Cette malterie est en plein essor, et est en train d'occuper progressivement le territoire de la désormais ancienne distillerie de Port Ellen.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Les malteries ont un aspect nettement moins romantique que les vieilles distilleries avec leurs toits en forme de pagode.

[Sommaire](#)

Le broyage



Une fois séché, le malt est broyé en sorte de farine grossière qui servira aux opérations suivantes. Cette farine s'appelle le Grist.

Pour le broyage du malt, opération qui se passe dans la distillerie elle-même, un moulin à grain est utilisé.

La plupart des distilleries utilisent le même type de moulin, traditionnellement fabriqué en Angleterre, à Leeds, ce qui heurte parfois l'esprit très chauvin de beaucoup d'écossais.

[Sommaire](#)

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Le brassage



Le Grist sera alors mélangé à de l'eau chaude dans le "mashtun" ou cuve de brassage. On utilise généralement 1 volume de grist pour 4 volumes d'eau. On utilise pour cette opération 3 eaux successives entre 63 et 95°.

Une cuve de brassage peut contenir jusqu'à 25.000 litres et comporte un double fond finement perforé qui doit permettre au moût (liquide sucré résultant de l'opération de brassage) de s'écouler, tout en retenant les gros morceaux qui seront recyclés afin de produire de l'alimentation pour le bétail.

Pour faciliter le processus, les cuves de brassage sont équipées de pales tournantes.

Le premier brassage qui dure environ 1 heure va permettre au malt de convertir l'amidon en sucres fermentescibles. Le mélange de l'eau et du grist donne une pâte similaire au porridge, plat traditionnel écossais. Le jus sucré ainsi obtenu s'appelle le "Wort" ou le "moût". Les résidus de céréales sont brassés 3 à 4 fois, afin de recueillir un maximum de wort.

La qualité et la quantité du wort sont contrôlées par l'administration des accises, parce qu'elle permet de déterminer la quantité d'alcool qui sera finalement produit. C'est sur cette base que sera taxée la distillerie. Les résidus solides de cette opération, appelés "draff" seront transformés en aliments pour bétail.

[Sommaire](#)

La fermentation

Le wort refroidi à environ 20°C, température de démarrage des levures, est ensuite acheminé vers les washbacks, des cuves dont la taille peut varier de mille litres à plus de cinquante mille litres.

Le washback.

Lorsque le washback est rempli aux deux tiers on y ajoute une certaine quantité de levures. L'action de la levure sur le sucre du moût va produire de l'alcool et du gaz carbonique. Le moût va bouillonner et la température passe alors de 20°C à 35°C, pouvant même dans certains cas aller jusqu'à déclencher de fortes vibrations du washback lui-même malgré sa taille imposante. Des agitateurs brassent le wash en permanence afin d'empêcher une montée en température trop importante qui risquerait d'inhiber les levures. Plus la température est basse, plus la fermentation se prolonge, plus le rendement d'alcool est élevé et plus le whisky sera complexe.

Il faut compter entre quarante et soixante heures pour que tout le sucre se transforme en alcool. Le liquide ainsi obtenu, une sorte de bière de malt, titre entre 6% et 8% de volume.

Le wash est ensuite acheminé dans des cuves de stockage, les wash-chargers, avant distillation.

Les washbacks traditionnels sont généralement en bois de pin d'Oregon ou en mélèze d'Ecosse. Cependant, on trouve de plus en plus de washback en acier inoxydable, parce que ceux-ci sont nettement plus faciles à entretenir. Le résultat de la fermentation est en principe identique dans les deux types de washbacks. Cependant, même dans des distilleries ultramodernes telles que Caol Ila, on ne jure que par le pin d'Oregon.

La photo ci-dessous représente le washback en bois de la distillerie Glenkinchie.



CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

La photo suivante représente les washbacks métalliques de la distillerie Laphroaig.



Le wash.

L'action de la levure sur le brassin va faire fermenter celui-ci. Le résultat en sera une sorte de bière à environ 8° d'alcool. Jusqu'ici, le procédé de fabrication du whisky ressemble étrangement à celui de la bière. C'est à partir de ce stade que les procédés vont se différencier.

Les arômes issus de la fermentation.

Les levures transforment non seulement les sucres en alcool, mais elles transmettent également certains arômes spécifiques. C'est notamment au cours de la fermentation que les esters, à l'origine du caractère fruité et acidulé de nombreux whiskies, font leur apparition.

Ces esters véhiculent des notes caractéristiques d'abricot, de pomme, de poire mais aussi de fruits exotiques (bananes, ananas). D'autres arômes, sont également issus de la fermentation. Qu'ils soient associés à des senteurs florales (violette, buis) ou à des odeurs proches de la céréale (malt, porridge), leur présence, après de nombreuses années de vieillissement, témoigne de la qualité de l'alcool produit par une distillerie.

[Sommaire](#)

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

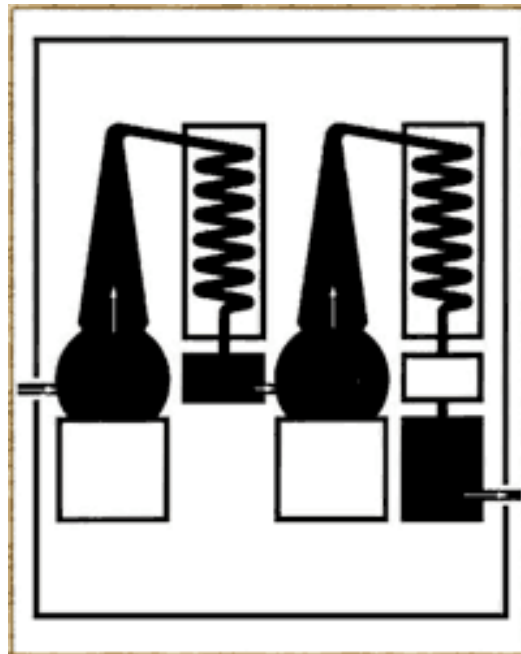
La distillation

La distillation consiste en la séparation de l'alcool et de l'eau contenus dans le wash. Cette opération est classique, et est à la base de toutes les boissons alcooliques (ainsi que des parfums) à travers le monde. Cette opération se fait à l'aide d'alambics.



Le principe en est très simple : l'eau s'évapore à 100° tandis que l'alcool s'évapore à partir de 80°. L'alcool va donc s'élever sous forme de vapeur dans l'alambic, avant que l'eau n'ait eu le temps de s'évaporer. Il suffit donc de récupérer le produit de la distillation en refroidissant les vapeurs d'alcool qui ainsi se transforment à nouveau en liquide.

En Ecosse, on utilise des alambics dits "à feu ouvert", ou pot stills, sorte de bouilloire surmontée d'un chapiteau, nécessitant d'être nettoyé après chaque utilisation. L'onion shape et le boil ball à compartiment sphérique sont les plus répandus.



Le classic pot still ou lantern still qui rappelle les anciens alambics clandestins, le pear shape avec sa forme de poire, le bell shape en forme de cloche, sans oublier le très rare Lomond still, encore utilisé par Scapa et Dalmore, dont le chapiteau évoque la forme

CONFÉDÉRATION DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

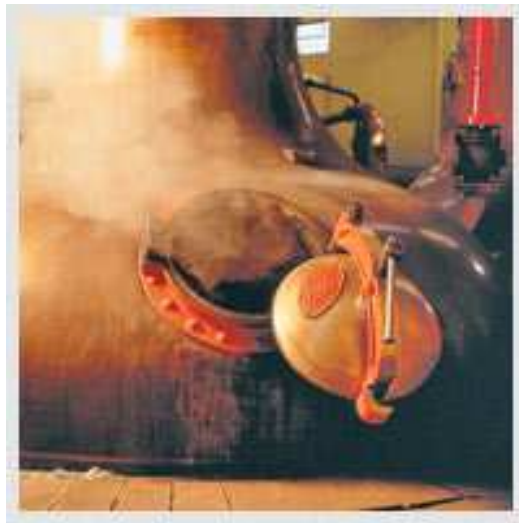
cylindrique d'un patent still, l'alambic à colonnes (procédé de distillation en continu pour l'élaboration des whiskies de grain).

La loi détermine la taille des alambics à utiliser. Ceci est dû à des raisons historiques, en grande partie relative à la perception de droits d'accises. Ainsi, la distillerie Edradour possède les plus petits alambics légaux. Si ses alambics étaient plus petits, la distillerie perdrait sa licence d'exploitation.

Les alambics sont en cuivre parce que cette matière exerce une forte influence sur le processus physique de séparation des eaux et des alcools. De l'importance de la surface de cuivre entrant en contact avec les matières, dépend en partie le résultat final qui va se retrouver dans nos verres des années plus tard.

D'autres influences de l'alambic, comme la forme, la hauteur, la longueur du "col de cygne" sont également primordiales dans le goût du produit fini.

Ainsi, il n'y a pas deux distilleries qui utilisent la même forme d'alambic.



Si une distillerie est appelée à changer un alambic, elle essaiera toujours de le remplacer par un alambic de même forme et de contenance égale pour garantir la constance de qualité du whisky.

Les alambics étaient traditionnellement chauffés au charbon où à la tourbe selon les régions et les disponibilités. Actuellement, la quasi totalité des alambics est chauffé à la vapeur, parce que cette méthode permet un meilleur contrôle sur le processus. Le combustible utilisé pour chauffer la vapeur est en général le pétrole, mais il arrive parfois que les chaudières soient chauffées au charbon.

L'énorme quantité de chaleur produite par les distilleries est parfois récupérée, comme c'est le cas à Bowmore, où la piscine locale est chauffée grâce à cette récupération.

Le whisky écossais subit une double distillation, à quelques exceptions près, comme Auchentoshan qui est distillé trois fois, comme le whiskey irlandais.

La première distillation ou première chauffe s'effectue dans le wash still dont la capacité peut atteindre 25 à 30.000 litres et transforme le wash en un "low wine" titrant environ 21%. A l'origine, chauffés à flamme nue, généralement à partir de charbon ou de gaz, la majorité des alambics sont aujourd'hui chauffés par des serpentins placés à l'intérieur de l'alambic et dans lesquels circule de la vapeur.

L'alcool évaporé s'élève jusque dans la partie supérieure de l'alambic, avant de redescendre dans le "lyne arm" ou col de cygne et de traverser le condenseur où les vapeurs d'alcool seront transformés en liquide.

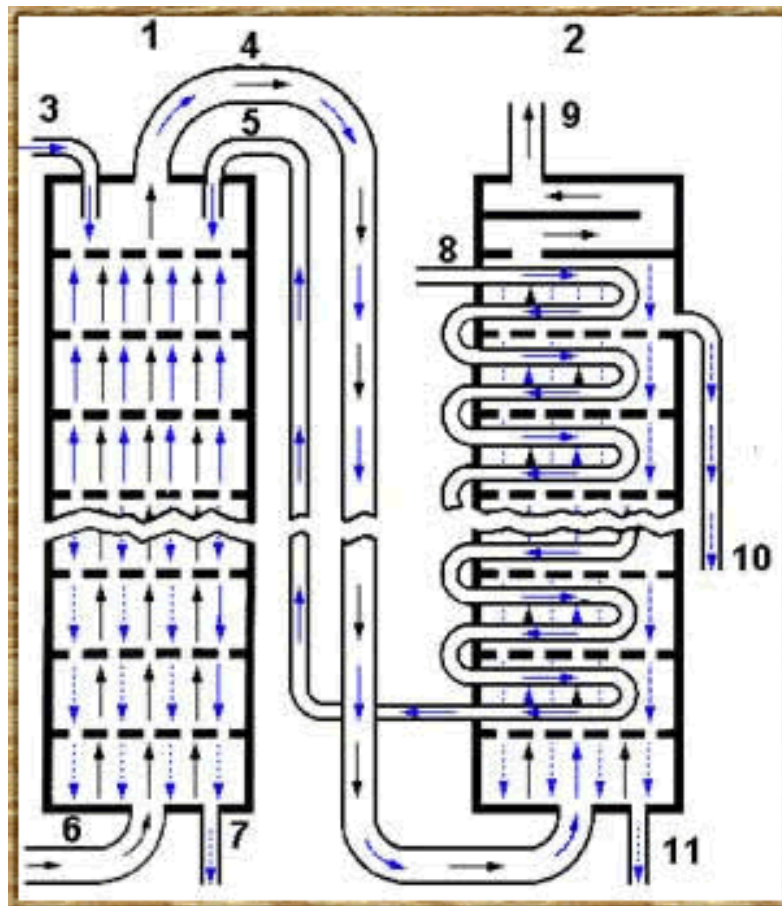
CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS



Les vapeurs d'alcool sont refroidies à la sortie de l'alambic grâce à des condenseurs. Les condenseurs traditionnels étaient des serpentins immergés dans une grande cuve en bois ouverte et refroidis par l'eau qui y circulait. De nos jours la grande majorité des distilleries sont équipées de condenseurs tubulaires verticaux offrant un meilleur rendement calorifique. Les résidus de la première distillation ("pot ale" ou "burnt ale") sont transformés en aliments pour bétail.

Les "low wines" produits par cette première distillation sont recueillis dans le "low wine receiver", avant d'être redistillés lors de la seconde distillation.

La seconde distillation s'effectue dans le spirit still dont la taille est généralement plus petite, étant donné que la quantité de liquide à traiter est moindre.



Lors de la seconde distillation, le "cœur de chauffe", la partie de la distillation qui titre entre 63° et 72° sera mise en fûts, le reste, ou têtes et queues de distillation sont nommés "feints", riches en sulfures et en composés aromatiques lourds et puissants, seront recueillis dans le "feint receiver", et

réutilisés, mélangés aux "low wines" lors de la distillation suivante. Pour séparer le cœur de chauffe des têtes et queues de distillation, on utilise le "Spirit safe", qui sert par ailleurs à déterminer la quantité d'alcool produit, se qui permet de connaître les accises à acquitter par la distillerie.

Les formes variées de l'alambic pot still ont aussi leur importance. Une fois que l'alcool pénètre dans le spirit safe, l'attention du still man est à son comble pour déterminer

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

l'intervalle durant lequel il va recueillir le middle cut. Le goût et la typicité du futur whisky (new spirit) dépendent en grande partie de cet intervalle.

Ainsi, plus le new spirit contient de têtes de distillation, plus sa force alcoolique est élevée et plus il est riche en esters aromatiques. De tels whiskies se révèlent généralement légers, marqués par des notes fruitées et florales prononcées.

A l'inverse, un new spirit riche en queues de distillation est moins fort en degré et se révèle plus riche et d'une plus grande complexité aromatique. Cependant, une coupe trop tardive peut engendrer des défauts aromatiques majeurs et irréversibles (notes soufrées, légumineuses). Tout est question de dosage, de précision.

L'univers des whiskies de qualité ne se limite pas au single malt écossais. L'Irlande possède également ses eaux-de-vie d'exception : les pures pot stills.

Les Etats-Unis possèdent les Small batch.

Le pure pot still (Jameson) est élaboré à partir d'un mélange de céréales contenant en moyenne 50% d'orge non maltée et 50% d'orge maltée.

Rappelons que le pur malt qu'il soit écossais ou irlandais doit être élaboré à partir de 100% d'orge maltée.

Le single grain, l'autre grand style de whisky commun à l'Ecosse et à l'Irlande, est traditionnellement élaboré à partir d'un mélange contenant 90% de maïs et 10% d'orge maltée.

En Ecosse, le blé a progressivement remplacé le maïs au sein des huit distilleries de grain encore en activité : Cameronbridge, Dumbarton, Girvan, Invergordon, Loch Lomond, North British, Port Dundas et Strathclyde. En Irlande, le maïs demeure la céréale de base du single grain.

Dans un premier temps, le maïs ou le blé, broyé en une farine grossière, est cuit séparément afin de rompre l'enveloppe qui renferme l'amidon. Une faible quantité d'orge maltée est parfois ajoutée à ce stade. Après environ deux heures, les céréales cuites sont mélangées à l'orge maltée, dont la germination est plus poussée que pour les singles malts afin d'obtenir le maximum d'enzymes. Ces derniers transforment l'amidon contenu dans le maïs ou dans le blé en sucre. Le mélange de céréales subit alors un brassage et une fermentation comparables à celles décrites dans l'élaboration du single malt.

Le single grain est le constituant principal des blends écossais et irlandais.



[Sommaire](#)

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Le vieillissement

Le procédé de distillation est unique pour chaque distillerie (à l'exception des distilleries qui utilisent (ou utilisaient) des alambics de type Lomond). Ceci signifie que tous les whiskies produits par la même distillerie ont subi le même traitement. Le même malt, les mêmes alambics et le même procédé, les mêmes employés...

Alors qu'est-ce qui différencie des singles malts d'une même distillerie?

La réponse à cette question se trouve dans le procédé de vieillissement des whiskies, les fûts dans lesquels ils ont mûri, le temps qu'ils ont passé dans les fûts, la nature du chai, le goût de l'air (et oui... un chai à proximité de la mer donne un autre whisky qu'un chai plus éloigné). Un bel exemple de ce phénomène est le Cellar 13 de Glenmorangie.

Si l'air ambiant exerce une (petite) influence sur le goût du whisky, il faut cependant bien se rendre à l'évidence, beaucoup de distilleries portent leurs whiskies à maturité dans des chais communs, quelque part dans les environs d'Édimbourg. Si ces whiskies ainsi vieillis sont vendus sous forme de single malt ou servent aux assemblages, cela n'est pas très clair. En d'autres termes, l'influence de l'air ambiant sur la qualité d'un single malt est-elle un mythe ou une réalité?

Une chose est certaine, le goût du whisky est en grande partie déterminé par la qualité de l'orge, le procédé de fabrication et la nature et la qualité du fût où il a été élevé.

Selon certains spécialistes, plus de 95% du goût est déterminé par ces facteurs.

Pour avoir le droit de porter le nom de whisky, un alcool de grain malté ou non doit avoir vieilli un minimum de 3 ans dans un fût de chêne. Contrairement au cognac qui mûrit dans des fûts neufs, les écossais utilisent toujours des fûts usagers.

Les types de fûts.

Les capacités des divers types de fûts sont approximatives

Les fûts de chêne se distinguent selon leur contenance, et on peut trouver les types de tonneaux suivants :



PIN	5 gallons
FIRKIN	9 "
KILDERKIN	16 "
BARREL	36 "
HOGSHEAD	54 "
PUNCHEON	72 "
BUTT	108 "

Les informations à propos de la contenance des divers fûts proviennent du musée de Campbeltown.

La forme des tonneaux est en grande partie due à des raisons historiques de stockage sur les bateaux de l'époque. Ainsi, le sherry était transporté sur des galions espagnols, et la forme plus élancée des butts se prêtait parfaitement à ce type de transport, tandis que le porto portugais était transporté dans des fûts plus ventrus, probablement à cause de la structure des vaisseaux marchands portugais.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

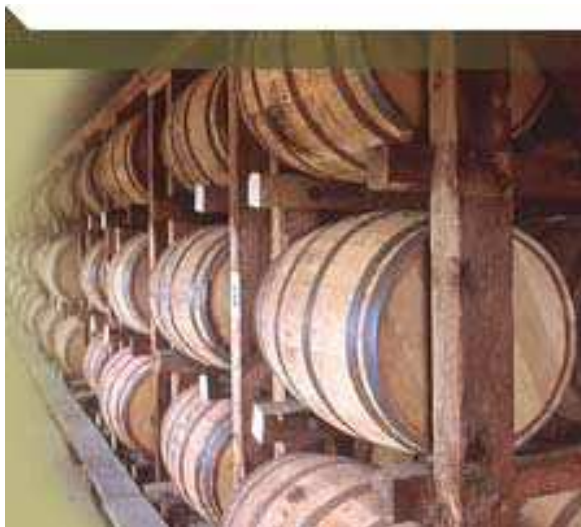
Les finitions.

Il arrive souvent que le whisky commence sa maturation dans des fûts de bourbon, et qu'il la finisse dans d'autres types de fûts, de façon à le parfumer avant la mise en bouteille.

En général il passe de 6 mois à 1 an dans un autre type de tonneau. C'est pourquoi on trouve souvent la mention "wood finish" sur des bouteilles. La version de 18 ans d'âge de Glenmorangie présente la caractéristique rare d'avoir terminé sa maturation dans un fût neuf.

Un tonneau destiné à contenir le whisky est toujours un tonneau d'occasion. En général, il a contenu du bourbon (whiskey américain à base de maïs). Le sherry est également très populaire auprès des embouteilleurs de whisky. D'autres fûts sont également utilisés, porto, madère, plus rarement des fûts de vin de Bordeaux (nommé Claret en Angleterre), rhum, etc....

Une question se pose cependant à propos des finitions dans des bois aromatisés : si il s'agit d'apporter des notes plus parfumées au whisky, et par là en améliorer les arômes et diversifier les goûts, il est de notoriété publique (du moins dans le petit monde des spécialistes en whisky) qu'il s'agit souvent aussi de masquer des erreurs de distillation. Dans bien des cas, les fûts sont préalablement chauffés, afin d'accélérer le transfert d'arômes au whisky. De telles pratiques sont condamnables, d'autant plus que le consommateur n'a aucun moyen d'être mis au courant.



Le marché des tonneaux.

Un rapide calcul peut donner le vertige. Il existe en Ecosse une centaine de distilleries actives, et elles produisent en moyenne de 1.200.000 à 2.000.000 de litres par an!!!

Les fûts étant par définition des fûts d'occasion, il est très important de pouvoir les réparer. Il existe bien des distilleries possédant leurs propres tonnellerie (Balvenie, Bruichladdich), mais la plupart fait appel à des sociétés spécialisées. Il existe en Ecosse quelques énormes tonnellerie, dont la plus célèbre est la Speyside Cooperage. Cette tonnellerie située à mi-chemin entre la distillerie Glenfiddich et la ville de Dufftown possède un stock de

tonneaux à réparer d'environ 300.000 pièces, tandis que le nombre de tonneaux présents sur le territoire écossais est de l'ordre de 20.000.000.

La durée de vie d'un tonneau peut atteindre 60 ans.

La part des anges.

L'avantage du chêne pour faire arriver un alcool à maturité est le fait qu'il est poreux. De ce fait il laisse entrer l'air ambiant (d'où le goût salé des whiskies ayant vieilli à proximité de la mer), mais il laisse aussi s'évaporer le whisky qu'il contient. On compte qu'il s'évapore ainsi entre 1 et 2% du contenu du tonneau par an.

C'est ce qu'on appelle "la part des anges" (Angels share). Ce pourcentage est cependant théorique, parce que ce phénomène pourrait avoir comme conséquence que de très vieux whiskies (30 ans et plus) perdraient leur droit à l'appellation de whisky.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

En effet, si on sait qu'un whisky titre environ 70° au sortir de l'alambic, il est facile de calculer sa teneur en alcool au bout de 30 ans. Si on considère une perte d'alcool de 1% par an, ce whisky ne titrerait plus que 40°, or en dessous de ce taux d'alcool, un whisky n'a plus le droit de porter ce nom...

La "part des anges" est en réalité la part d'alcool qui échappe aux accises. En effet, les accises sont calculées sur la quantité d'alcool (et non sur l'eau) au sortir des alambics. Or, comme cette quantité a tendance à diminuer au fil des années, il serait injuste de taxer le whisky à la vente sur le taux d'alcool qui était le sien au sortir de l'alambic.

L'évaporation du liquide contenu dans un fût est de deux nature, selon le chai où il est entreposé.

Dans un chai sec (avec sol en béton), c'est surtout l'eau qui s'évapore, laissant un whisky avec un goût plus sec, et une teneur en alcool plus forte.

Par contre, dans un entrepôt plus humide (avec sol en terre battue), c'est le taux d'alcool qui a tendance à diminuer, donnant une boisson plus ronde et plus agréable au goût.



[Sommaire](#)

Histoire de fûts

D'après les recherches archéologiques, la tonnellerie était développée en Europe et particulièrement en Gaule, bien avant la conquête romaine.

Les techniques de fabrications du tonneau n'ont guère évolué depuis cette époque. La tonnellerie devint très vite un artisanat essentiel à la vie économique car les tonneaux servaient à transporter des denrées et des matériaux de toutes sortes, tant solides que liquides.



Le chêne.



Seul garant d'une bonne maturation.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Bien que d'autres essences aient servi (sapin), ou servent encore de manière très occasionnelle (châtaignier, acacia) à l'élaboration de vins et spiritueux, le chêne seul associé des qualités de solidité et d'étanchéité à des propriétés aromatiques garantes d'une bonne maturation des eaux-de-vie.

Le fût est tout sauf un contenant neutre et la maturation du whisky est le résultat de plusieurs réactions entre le spiritueux, les composants du bois, et la présence d'oxygène atmosphérique.

Lors de la maturation du whisky en fûts de chêne, le distillateur cherche à obtenir :

- le remplacement d'une certaine âpreté par des caractéristiques fruitées et onctueuses

- la disparition d'arômes indésirables issus de la distillation

- la formation d'un bouquet complexe

- l'apparition d'une couleur jaune dorée.

Seul le chêne est autorisé lors de la maturation du whisky.

Je rappelle qu'en Ecosse comme en Irlande, le new spirit doit vieillir au moins trois années dans des fûts de chêne pour prétendre aux appellations Scotch whisky et Irish whiskey.

Aux Etats-Unis, les straight whiskeys (bourbon, Rye, Tennessee) doivent passer au moins deux ans en fûts de chêne neufs. Ces règlements tiennent compte des contraintes climatiques propres à chaque pays.

Les différentes variétés de chêne utilisées en tonnellerie.

Sur plus de deux cent cinquante espèces de chêne appartenant au genre quercus (mot latin désignant le chêne – en France, la région du Quercy est riche en forêts de chênes), trois d'entre elles seulement répondent aux besoins des producteurs. Chacune possède des qualités de souplesse et d'étanchéité mais elles se différencient par leur structure.

Les meilleurs chênes proviennent de forêts denses où les arbres se font concurrence et donnent de hauts troncs avec peu de branches latérales. De fait, leurs bois présentent moins d'irrégularité que les autres variétés et sont aptes à fournir de longues planches, les merrains, dans lesquelles seront découpées (équarries) les douelles des fûts.

La variété la plus couramment employée pour la maturation du whisky est le chêne américain, dit "quercus alba". En provenance des forêts d'Amérique de Nord, il fournit 97% de la demande écossaise.

Son bois possède une texture dense, plus facile à travailler en fûts. Il est moins riche en tanins que les chênes européens mais il contient davantage de composés aromatiques de types lactones.

Utilisé une première fois pour faire vieillir un bourbon, il communique des arômes plus délicats au whisky écossais dont la nature est plus douce qu'une eau-de-vie de vins.

La densité du chêne américain.

Des molécules baptisées whisky lactones.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

En passant devant une tonnellerie qui fabrique des fûts neufs, vous percevrez de manière entêtante des arômes de vanille, de noix de coco ou de nuances balsamiques, naturellement présentes dans le chêne mais exhaussées par le brûlage des tonneaux.

Ces molécules aromatiques sont regroupées sous le vocable whisky lactones.

Le mot est employé par les techniciens de la tonnellerie dans l'univers du vin comme dans celui du whisky.



Exemples de whisky lactones : caramel, épices, fruits exotiques, lait de coco.

Au contact du bois contenant le tanin, celui-ci est responsable de la couleur du whisky.

Les tanins, dits hydrolysables, sont extraits des parois du chêne par l'alcool, le new spirit, qui a le pouvoir de précipiter ces tanins.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



On différencie les fûts de première utilisation de ceux qui ont servi au vieillissement de cinq ou six whiskies. Ces derniers produisent souvent des whiskies très clairs de robe car leurs douelles ne contiennent que très peu de tanins.

Seuls les très vieux whiskies (de plus de trente ans), souvent embouteillés en tant que vintages, peuvent s'approcher naturellement des 40% fatidiques en dessous desquels ils n'ont plus le droit à l'appellation whisky.

Le plus souvent, les whiskies sont en effet réduits à l'eau déminéralisée à des degrés standard de 40 ou 43%, mais les meilleurs d'entre eux méritent d'être dégustés à la force naturelle du fût car c'est ainsi qu'ils révéleront leur équilibre.

Cette perte de volume ne correspond qu'à la partie la plus rationnelle de l'alchimie du vieillissement. Le climat et l'environnement du chai d'entreposage sont directement responsables du temps que mettra un whisky à atteindre sa pleine maturité, ainsi que d'une partie des saveurs qu'il développera.

Plus il fait froid, plus le chai est humide et plus l'alcool aura tendance à s'évaporer. Le whisky perdra ainsi en force alcoolique mais pas en volume. C'est la situation que l'on rencontre dans les Lowlands, situés au sud de l'Ecosse. Les malts de ce secteur sont réputés légers de texture et fruités. On les compare parfois aux whiskey d'Irlande, qui naissent sous la même latitude, et qui regorgent, dans leurs meilleures versions d'arômes francs de baies noires.

L'air ambiant qui s'infiltré à travers les pores du bois influence le whisky. Ainsi les whiskies qui vieillissent à proximité de la mer possèdent des arômes marins et des saveurs salées parfois très marquées : c'est le cas des Highlands de la côte ouest de l'Ecosse, tels Ben Nevis, des malts de la presqu'île de Campbeltown, des îles d'Islay et de Skye.

On remarque que les vieux whiskies du Speyside marient souvent avec brio les arômes de malt à un boisé gourmand, qu'il provienne du fût de sherry ou du bourbon cask.

Dans les Highlands et plus encore, dans le Speyside, région protégée de l'humidité par les monts Grampians, les whiskies se distinguent par leur équilibre et leur richesse en texture. L'élevage en fûts conjugué à ce climat plus sec, conduit à des arômes évoquant le rancio, accentués par le vieillissement en fûts de sherry.

CONFRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Le brûlage.



Au cours de leur fabrication, les fûts de chêne sont soumis en alternance à des périodes de chauffe puis humidification qui ont pour but d'assouplir les douelles afin de modeler la forme des fûts. Cette opération est répétée plusieurs fois au cours de leur carrière car le brûlage a un rôle assainissant, régénérant pour les douelles, redonne souplesse et porosité.

L'intérieur brûlé d'une barrique communique des arômes particuliers aux whiskies.

[Sommaire](#)

L'art de l'assemblage

Cette pratique s'est développée en Écosse à partir du XIX^{ème} siècle avec l'apparition de négociants en vins et spiritueux : John Walker de Kilmarnock (1820), George Ballantine d'Édimbourg (18927), William Teacher de Glasgow (1830), James Chivas d'Aberdeen (1839), John Dewar de Perth (1846). Ces "barons du whisky", véritables visionnaires, marquèrent profondément l'industrie du whisky et surent inscrire leur action dans le temps et au-delà des frontières.



Les différents types d'assemblage.

La genèse.

C'est Andrew Usher qui, en qualité d'agent pour Smith's of Glenlivet, lança la première marque commerciale de whisky, le Usher's Old Vatted Glenlivet. Celui-ci résultait de l'assemblage (vatting) de plusieurs fûts d'une même distillerie (Glenlivet), d'âges différents. Cette pratique avait été reconnue auparavant, par une loi de 1853.

Quelques années plus tard, le Gladstone's Spirit Act autorisa l'assemblage de whiskies de grain et de malt sous entrepôt. Il permit ainsi l'essor du blended scotch.

Blending et blended scotch.

Les blended scotchs sont issus de l'assemblage de single malts et de whiskies de grain. A l'origine, ces derniers étaient élaborés à partir d'un mélange d'orge maltée puis distillés dans des alambics traditionnels, pot still, de grande taille.

L'introduction d'un nouvel appareil de distillation en 1830, le patent still (alambic à colonne), plus économique et au rendement élevé, marqua un véritable tournant.

En 1846, l'abrogation de la loi sur le maïs (qui limitait l'utilisation de cette céréale) permit de remplacer le mix orge maltée – orge non maltée, par un mélange de céréale moins coûteux à fort pourcentage de maïs. Ces différents facteurs, conjugués au phylloxéra, qui ravagea le vignoble français à partir des années 1860, permirent aux blended scotchs de s'imposer rapidement sur la scène internationale.

Vatted malt et vatted grain whiskies.

Un autre type d'assemblage consiste à mélanger des singles malts de différentes distilleries. Ces whiskies, vatted malts ou pure malts, plus confidentiels, se limitent essentiellement aux grandes maisons d'assemblage qui en proposent quelques versions : Johnnie Walker 15 ans Green Label, Famous grouse Vintage 1987, Ballantine's Pure malt 12 ans, etc.

Mais ce style de whisky intéresse une nouvelle génération de "créateurs", qui élabore des vatted malt et des vatted grains, assemblages de plusieurs whiskies de grain, issus de petites cuvées, small batches (assemblages de quelques fûts).

Vatting et single malt.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

La technique du vatting intervient également dans l'élaboration des singles malts. Elle consiste à mélanger des fûts de whiskies d'âges différents au sein d'une même distillerie.

C'est l'âge du plus jeune whisky entrant dans le mélange qui figure sur l'étiquette de la bouteille.

Cette pratique, employée afin d'atténuer les disparités d'arômes et de goûts d'un fût à un autre, concerne la plupart des singles malts disponibles sur le marché.

[Sommaire](#)

Les arômes au cœur de l'assemblage



Les master blenders.

De nos jours, les masters blenders ne sont plus les marchands ni les négociants indépendants inspirés du XIXème siècle, mais des hommes et des femmes au service d'une maison d'assemblage.

Leur sens olfactif est sollicité quotidiennement et leur travail consiste non seulement à assurer la constance des blends existants, mais aussi à évaluer la qualité du nouveau distillat produit par les distilleries "maison".

Ils disposent pour cela d'un nouvel outil, le Cask Management, qui permet une meilleure traçabilité des fûts (âge, origine).

Une symphonie d'arômes.

Véritable chef d'orchestre, le master blender dispose d'une gamme infinie d'arômes afin de composer son œuvre. Toute composition est structurée par un schéma aromatique (une recette) qui lui servira de partition à l'intérieure de laquelle il donnera libre court à son inspiration.

Dans un premier temps, le master blender organise ses instruments, les whiskies, en fonction de leur profil aromatique et de leur complémentarité. Pour le thème principal, il utilise les senteurs les plus parfumées, les arômes de fruits (agrumes), de fruits secs et de fleurs. Pour l'harmonie, il recherche des notes plus vertes, plus herbacées ainsi que des notes épicées.

Enfin les percussions sont assurées par les arômes issus de la tourbe, notamment les notes fumées et médicinales. Malgré l'identité très affirmée de certains whiskies, le master blender cherche avant tout à rendre l'ensemble harmonieux et complexe.

L'intensité de l'œuvre.

Parallèlement au choix de la palette aromatique, le master blender définit l'intensité avec laquelle chaque whisky de grain détermine, non pas tant la qualité que l'intensité de l'assemblage. Au final, ce sont les choix des ingrédients et le savant dosage de chacun d'entre eux qui importent le plus.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Compte tenu de ce qui précède, un blend composé d'une part importante de singles malts tourbés, de quelques singles malts délicats et d'une faible proportion de whiskies de grain ne fera jamais un mélange complexe. En règle générale, le ratio whisky de malt/whisky de grain est de l'ordre de 25/75 et le nombre de distilleries représentées varie de vingt à cinquante. Ce large panel de distilleries permet de pallier la fermeture éventuelle de l'une d'entre elles.

La réalisation de l'œuvre.

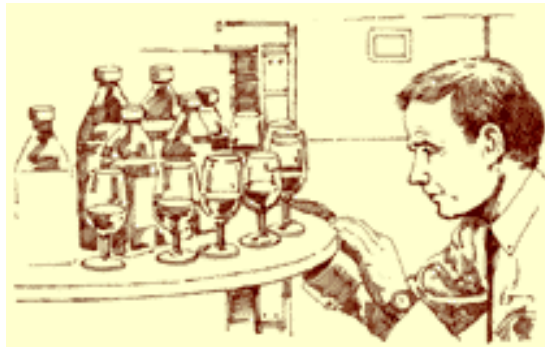
Une fois les whiskies sélectionnés et leurs proportions définies, la réalisation de l'assemblage peut enfin débiter. Certaines maisons d'assemblage mélangeront séparément les whiskies de malt et les whiskies de grain, d'autres déverseront dans une même cuve tous les whiskies et les laisseront reposer avant dilution. A ce stade, le degré est ramené à un niveau légèrement supérieur ou égal à celui de la mise en bouteilles par adjonction d'eau déminéralisée.

Certaines maisons embouteillent directement le mélange ainsi obtenu après seulement quelques jours de mariage, "marriage" en anglais. Pour d'autres, cette étape, le marrying, est perçue comme un élément déterminant favorisant le développement et le mélange harmonieux des arômes.

Le whisky est alors remis en fût usagers, afin d'éviter toute influence du bois, pour une période pouvant varier de trois à six mois. Deux semaines avant la mise en bouteilles, les fûts sont vidés dans une large cuve. Le whisky subit une ultime dilution afin d'atteindre le degré souhaité.

Nul ne saurait remettre en cause le rôle déterminant que jouèrent les blended scotchs dans le façonnage et l'émergence d'une industrie du whisky moderne. Des marques telles que Ballantine's, Chivas Regal, Dewaes et Johnnie Walker ont donné au scotch whisky ses lettres de noblesse.

La technique du vatting a également permis de transcender le caractère spécifique de chaque distillerie en donnant naissance à des singles malts à la palette aromatique encore plus expressive.



[Sommaire](#)

L'embouteillage

La mise en bouteille est la dernière opération avant la mise sur le marché.

Une fois en bouteille, l'alcool ne vieillit plus, contrairement au vin.

Lors de la mise en bouteilles, il peut rester des résidus dans le whisky. Ces résidus peuvent "troubler" le whisky, et ce phénomène peut rebuter l'acheteur non averti. Pour pallier à ce "problème", les distilleries ont inventé le procédé de filtrage à froid (chill filtering). Le filtrage à froid présente l'énorme inconvénient de tuer une partie des arômes.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Avec la renaissance de l'intérêt pour les singles malts, et en particulier pour les singles malts avec du caractère, la tendance à abandonner la filtration à froid commence à se faire jour. Pour notre plus grand bonheur...

Lors de la mise en bouteille, l'alcool est réduit. Ceci est l'autre opération importante où le goût joue un grand rôle. Le taux d'alcool minimum pour avoir droit au titre de whisky est 40°. La plupart des bouteilles sont commercialisées à ce taux, parce que les accises étant calculées sur la proportion d'alcool, ces bouteilles peuvent être vendues moins chères.

Les montants des accises sont particulièrement élevés en Grande-Bretagne, mais dans d'autres pays ils sont plus raisonnables. C'est pourquoi sur le marché international, il est fréquent de trouver des whiskies à 43°. Pour des raisons techniques, il semble que le taux idéal pour mettre en bouteille des whiskies n'ayant pas subi de filtration à froid est 46°.

Il arrive aussi régulièrement que le whisky ne soit pas dilué lors de la mise en bouteille, et vendu tel qu'il sort du fût. On parle alors de "brut de fût" (whisky non réduit) ou "cask strength".

En général, les fûts sont mélangés avant la mise en bouteilles, pour obtenir un produit plus standardisé, de la même façon que les grands vins. Lorsque le whisky provient d'un seul et même tonneau, on parlera de "single cask".

A de rares exceptions près (Glenfiddich, Loch Lomond, Bruichladdich et Springbank entre autres) les distilleries ne font pas la mise en bouteille sur place. Elles expédient leurs fûts pour les faire embouteiller à des firmes spécialisées.

La responsabilité reste cependant à la distillerie. On parle alors d'embouteillage officiel. Cette opération se déroule souvent dans les faubourgs d'Édimbourg, où plusieurs chaînes d'embouteillages sont installées, qu'elles appartiennent à des distilleries (comme Glenmorangie à Broxburn) ou à des assembleurs, comme Ian Macleod dans la même ville.

CONFÉRIENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Les indépendants.

Un phénomène intéressant dans le monde du whisky est le travail des embouteilleurs indépendants. Contrairement aux chaînes d'embouteillages qui travaillent pour le compte des distilleries, un indépendant achète une certaine quantité de whisky à une ou plusieurs distilleries, le met en fût (il choisit lui-même le type de fût) et le fait vieillir dans ses propres entrepôts ou dans ceux de la distillerie avant de le mettre en bouteille sous son propre nom, tout en prenant bien soin d'indiquer la provenance du whisky. Quelques grands embouteilleurs indépendants se sont fait une excellente réputation auprès des amateurs : Signatory, Ian Macleod (Chieftains), Douglas Laing (Provenance et Old malt Cask), Cadenhead, etc...



[Sommaire](#)

Régions de productions

Carte des régions



Lowlands

La région des Lowlands se caractérise par des terres fertiles, s'étendant de nord de Glasgow à l'ouest à Dundee à l'est. Un climat doux et la présence de nombreuses rivières en ont fait une région idéale pour la production de whisky.

La région regroupe la ceinture centrale de l'Ecosse du Sud (une ligne allant de Forth au Loch Lomond). Il fût un temps où dans les années 1850, chaque village de n'importe quelle taille avait sa propre distillerie, de façon à satisfaire la demande locale et anglaise.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

En ce qui concerne le style du whisky des Lowlands, ceux-ci sont plus clairs que ceux des Highlands, avec un petit goût voire même absence de tourbe, et s'adresse à un public beaucoup plus large.



Dans les années 1880, la quasi totalité de la production des Lowlands fût de blend. Aujourd'hui, il est possible (et très coûteux) de créer des malts des Highlands avec un caractère léger de manière à satisfaire les désirs des amateurs de blend.

La distillerie Auchentoshan est située sur le bord nord de Glasgow et fût fondée en 1880. Sa saveur possède une légère senteur de céréale avec une tendance citronnée et un clair et sec final. La distillerie de Rosebank est située à Pencaitland, juste à l'extérieur d'Edimburgh.

Leur produit est un excellent représentant de ce qui fait le style des whiskies malts des Lowlands : fragrant mais subtil, avec un goût clair, frais et un final sec au goût de gingembre.

Les whiskies des Lowlands peuvent mûrir très longtemps sans devenir boiseux.

Les Lowlands ont un final typique, sec, ce qui fait d'eux d'excellents apéritifs. Cette sensation sèche provient du malt lui-même, et non de la tourbe, ceci leur confère une certaine douceur fruitée dans les parfums et dans la bouche.

L'intensité aromatique de ces whiskies est faible et tend plus vers une note de verdure ou florale. On a l'habitude de dire qu'ils tendent plus vers une eau-de-vie qu'un blend.

En 1974, il y avait 14 distilleries, actuellement il n'en reste que 3 : Auchentoshan, Glenkinchie, Ladyburn.

Campbeltown

Campbeltown est une région à part. Cette petite ville située à l'extrémité du Mull of Kintyre, faisant face à l'île d'Islay d'un côté et à l'île d'Arran de l'autre s'est distinguée par le passé par le grand nombre de distilleries qui se trouvaient sur son territoire.

A une certaine époque, la presqu'île comptait une trentaine de distilleries. De nos jours, il reste 2 distilleries, dont l'une, Glen Scotia est tenue à bout de bras par l'autre, Springbank.

La péninsule de Kintyre, longue bande verte avec quelques points vers l'Irlande, est le point le plus au sud géographiquement sur la côte ouest. Ce fut un refuge pour les distillateurs clandestins. Certains vont même jusqu'à affirmer que l'art de distiller le whisky naquit ici avec le premier "Gaëls" venu d'Irlande.

Springbank.

La distillerie fût construite aux alentours de 1828. C'est l'une des distilleries les plus traditionnelles ; les constructions d'antan sont toujours utilisées. Celle-ci a toujours son propre bac à malt en mélèze, un lavage

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

unique toujours chauffé directement (huile chauffée) par rouleaux à vapeur. Elle utilise une vieille technique qui consiste à utiliser un "RUMMAGER" en cuivre pour éviter que toute matière solide brûle à la base de l'alambic.

Glen Scotia.

Cette distillerie fût la première répertoriée en tant que distillerie en 1835, mais a connu une carrière avec des hauts et des bas.

Les Campbeltown sont traditionnellement plein de saveurs et forts en parfum. Ils sont aussi célèbres pour la profondeur de leurs goûts et de leurs légères tendances salées sur la fin. Ils furent répertoriés comme étant l'"HECTOR OF THE WEST", la voix la plus profonde des chœurs.

L'impression générale qu'il en ressort est qu'on les compare à la "Brume de la mer".

Il supporte une longue maturation, à son avantage, devenant ainsi riche et résineux.

Islay

L'île d'Islay (prononcez Eye-La) est celle qui est la plus au sud des îles de l'ouest de l'Ecosse.

L'île est toute petite, d'une beauté sauvage. Un whisky d'Islay se reconnaît au premier coup de nez. Rarement une si petite région a produit un alcool si typique et en même temps si extraordinaire.

Située au sud de l'île de Jura, Islay constitue une région à part entière et un lieu unique dans le monde du whisky. Balayées par les embruns marins, elle est recouverte sur un quart de sa superficie de tourbières.

Cette île plus ensoleillée que la moyenne possède également des terres fertiles propices à la culture de l'orge. La tourbe fut adoptée pour sécher le malt.

Quant au caractère marin (eau salée et iodée), il se retrouve nettement dans le style de ses whiskies (macéré dans de la tourbe fumée) notamment dans ceux produits par quatre distilleries du sud de l'île : Ardbeg, Lagavulin, Laphroaig et Port Ellen en sommeil depuis 1983.

Bunnahabhain et Bruichladdich ont opté pour un style très peu tourbé mais non dénué d'élégance.

Bowmore reste au milieu de deux extrêmes, tourbeux mais non médicinal, caramélisé, avec des senteurs florales et des traces d'huile de lin.

Caol Ila, produit un délicat et verdoyant malt, avec certains traits de tourbe, iode/sel, balancés avec des notes florales et un final pimenté.

Highlands

La région des Highlands est de très loin la plus importante du point de vue de la production de whisky. Etant donné le très grand nombre de distilleries sur ce territoire, cette région a été subdivisée en plusieurs sous région.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Speyside.

La région de Speyside connaît une concentration tout à fait extraordinaire de distilleries. Elle est arrosée par deux rivières : la Spey (qui lui donne son nom) et la Livet.

Le climat tempéré ainsi que les nombreux cours d'eau qui la traversent ont fait de cette région fertile une terre idéale pour la culture de l'orge.

C'est l'une des régions les plus belles concernant les paysages montagneux en Ecosse.

Aussi surprenant que cela puisse paraître, peu de distilleries de cette région puisent l'eau dans la rivière Spey ou dans ses affluents, ils puisent l'eau de ruisseau printaniers ou de petits ruisseaux.



Les Speysides sont essentiellement doux. Ils ont un caractère peu tourbeux (bien que certains aient un goût fumé) et la caractéristique saillante est le typique arôme d'éther, que l'on peut comparer par exemple à du solvant à ongle.

Ils peuvent aussi être hautement parfumés : senteur d'oeillet, de rose, de violette, de pomme, de banane, de soda.

Toutes ces senteurs ont été discernées dans les malts de Speyside.

Northern Highlands.

La côte s'étendant d'Inverness à l'extrême nord de l'Ecosse continentale compte un certain nombre de distilleries situées pour la plupart le long de la mer, ce qui donne un caractère saler à la plupart des whiskies produits dans cette région.

Les malts du nord des Highlands tendent à avoir un corps plus clair, délicat avec des arômes complexes et un final sec parfois épicé, et parfois même salé.

Certains sont légèrement tourbeux. Pour les autres, le fumé ressemble plus à Lapsang Suchong. Ils ne peuvent pas mûrir longtemps dans un fût en cerisier (bien que cette technique finale développée par Glenmorangie leur conviennent parfaitement).

La distillerie Highland Park a plus d'une affinité avec les Highlands de l'ouest, comme le goût, ou encore la pâleur, la fragrance, symbolisant la fraîcheur parfumée des whiskies

malts du nord des Highlands. Mi doux, mi fort, a un arôme de bruyère (et lors de certaines mises en bouteille, cet arôme ressort et on peut le comparer à l'odeur typique des salons de coiffure), sec et une note de tourbe Le parfum ressemble à l'odeur de bruyère, de miel avec des épices, des amandes et un final sec.

Le voisin, Scapa, se situe sur le bord nord de Scapa Flow. Scapa est un whisky intéressant, mais n'a jamais fait partie du premier plan.

Les distilleries du nord sont toutes côtières, elles produisent des whiskies délicieux, sec, et fragrant. Certaines ont des whiskies sophistiqués et complexes (Clynelish) avec des arômes de hyacinthe, fenouil et tabac, et qui furent d'abord très admiré et gagné à être connu.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Glenmorangie, est le malt le plus populaire d'Écosse. Plus ou moins léger, et délicatement complexe dans sa mise en bouteille, c'est un whisky suprêmement distillé. Cette distillerie a lancé l'idée la première, re-filtrer du bourbon au fût de cerisier pour les dernières années de maturation, avec un énorme succès. Ce procédé est aujourd'hui très utilisé.



Eastern Highlands.

Les malts provenant du nord d'Aberdeen, sont des whiskies plus ou moins forts d'odeur, "malteux", doux, agréables, légèrement fumés et avec un surprenant final sec.

Au sud, ceux-ci deviennent plus riches, disons plus "caramel" avec des notes de citron mais toujours cette odeur fumée et un final sec.

Deux whiskies sont classés "First Class" : Le Royal Lochnagar et le Glenronach. Le premier est d'une formidable douceur,

richesse caramélisée au parfum de beurre écossais, fabriqué dans l'ombre des montagnes du même nom. Le deuxième est aussi un luxueux whisky au goût de cerise avec une note de vanille, fumé, et un final sec.

Central Highlands.

Les paysages vallonnés du centre abritent entre autres la plus petite distillerie en activité en Écosse : Edradour.

Celle-ci est une heureuse survivante des distilleries fermières, produisant un propre, frais, attractif et populaire whisky à juste titre. Le goût floral, de menthe, doux au début et sec à l'arrivée en fait un whisky typique de cette région.

La plus vieille distillerie (Aberfeldy) fût construite par Dewar's en 1898 et constitue toujours le "cœur du malt", l'essence même de leur blend.



Western Highlands.

Les malts de l'ouest sont beaucoup moins tourbeux que leurs cousins de sud (Islay), bien qu'ils aient tous au moins une odeur fumée et un léger goût de phénol. Si quelque chose les réunit, c'est le début léger et la sécheresse, pimentée de la fin, particulièrement Oban et Talisker. Le Ben Nevis est à part : doux avec un remarquable arôme et goût de noix de

coco.

La distillerie Jura produit un whisky doux, délicat (plutôt contraire à la robustesse de l'île qui leur a donné naissance et est le malt le plus doux des Highlands de l'ouest).

[Sommaire](#)

L'art de boire le whisky

Il n'existe pas à proprement parler d'art de boire le whisky. Cependant, l'utilisation de certaines techniques de dégustation peut considérablement améliorer la perception du goût.

Les quelques conseils ci-après sont laissés à l'appréciation de tout un chacun, et le rituel décrit ne constitue en aucun cas une règle générale, sans laquelle un whisky ne peut être bu.

Une remarque générale cependant : tout comme un grand vin, un whisky single malt se déguste. Tout comme le vin, le whisky se boit sans glace...

Le prix d'achat généralement élevé d'un bon whisky est en rapport direct avec le plaisir que donne sa dégustation. Si le but premier est d'être ivre, il vaut beaucoup mieux se rabattre sur des alcools nettement moins chers et complexes.

Le verre.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Le verre qu'on nomme traditionnellement "verre à whisky" (tumbler en anglais) est à proscrire dans tous les cas. Ce verre large, ouvert à fond épais sert généralement au crime de lèse-whisky qui consiste à verser le liquide sur un fond de glaçons, et à tuer tous les arômes qui constituent l'essence même du single malt. Ce verre vu sa forme, laisse échapper tous les arômes. Or, un whisky sans arôme ne présente pas beaucoup d'intérêt. Il vaut alors mieux boire un alcool moins noble et par conséquent moins cher.

Tout comme le cognac, le verre doit contribuer à enfermer et faire circuler les arômes. Le verre ballon nommé "verre à cognac" n'est jamais utilisé par les maîtres de chai.



Le verre idéal permettant d'éviter une évaporation des arômes, peut s'apparenter au verre ci-dessous, de type INAO.

Un verre à porto ou une copita (verre à xérès) conviendront aussi parfaitement.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



À conseiller et à proscrire.

Glaçons.

L'usage de glaçons est à proscrire à tout prix. Le glaçon a pour effet de neutraliser les arômes émanant du whisky et exerce un effet anesthésiant sur les papilles.

Les mélanges.

Un bon whisky se suffit à lui-même. La fâcheuse habitude de vouloir ajouter du coca ou tout autre sorte de soda est à proscrire.

Le seul liquide qu'on peut ajouter à un single malt est l'eau. De préférence une eau minérale fraîche.

L'idéal (difficilement réalisable en dehors de la distillerie) est d'ajouter de l'eau de la source ayant servi à brasser le whisky...

L'eau.

Par définition, le whisky est un alcool fort (entre 40° et 60°). Le taux d'alcool peut rebuter les personnes qui n'en ont pas l'habitude. Un alcool fort en bouche peut s'apparenter à une agression.

L'ajout d'eau fraîche peut atténuer le caractère agressif d'un alcool fort.

Mais, même pour les palais rodés à l'absorption d'alcools forts, l'ajout d'une goutte d'eau fraîche dans le whisky ouvre de nouveaux horizons. Cette ajout va entraîner une réaction chimique qui aura pour effet de libérer plus d'arômes.

Le whisky va "s'ouvrir".

Dans le cas d'un "cask strength" (ou brut de fût), titrant généralement aux alentours de 60°, l'ajout d'eau permet de goûter le whisky à divers taux d'alcool plus acceptables. Quand le whisky a atteint le titrage d'alcool idéal, il suffit d'arrêter d'ajouter de l'eau...

CONFÉRIENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



[Sommaire](#)

Les étapes de dégustation

La dégustation, également appelée analyse sensorielle, permet de dévoiler les différentes facettes d'un whisky, en particulier son pays de production, sa région, son âge mais aussi la nature de son vieillissement. Le langage employé pour décrire ces différentes étapes est à la fois riche et imagé. Il fait appel à une analyse bien plus subjective à savoir le vécu et la mémoire du dégustateur, notamment aux souvenirs olfactifs et gustatifs liés à l'enfance.

Quels sont les moments propices à la dégustation?

Contrairement aux idées reçues, la dégustation ne concerne pas seulement les whiskies de fin de repas. Certains whiskies frais et légers peuvent aisément se déguster à l'apéritif, notamment les singles malts floraux des Lowlands, ou certains Irish whiskeys très fruités.

Les singles malts légèrement tourbés de l'île d'Islay pourront également convenir, notamment le Bunnahabhain ou le Bruichladdich.

En fin de repas, on privilégiera plutôt des whiskies plus charpentés et typés, notamment des singles malts vieillis dans des fûts ayant contenu du Xérès (Macallan, Glenfarclas) ou des Islay très tourbés tels que Laphroaig.

Observer la couleur.

À la sortie de l'alambic, le new spirit, est incolore.

Verser le whisky dans le verre, et examiner la couleur en tournant le verre parfaitement propre vers une source de lumière. La couleur donne des informations sur le type de fût dans lequel le whisky a vieilli, ainsi que son âge.

La couleur varie en fonction de la nature des fûts et du nombre d'années de vieillissements. Plus un fût est usagé et plus la couleur de whisky est pâle. À l'inverse un fût de chêne neuf ou ayant contenu du xérès aura tendance à fortement colorer le whisky.

La couleur pourra osciller du jaune le plus pâle à l'ambéré le plus foncé. Celle-ci est rarement uniforme. Des reflets dorés, cuivrés, rougeâtres, bronze ou même verdâtres sont souvent apparents. Certains affinages tels que ceux effectués en fût de porto apportent parfois des nuances rosées surprenantes. Contrairement aux idées reçues, la limpidité ou la brillance ne sont pas synonymes de qualité.

Une couleur limpide et manquant de profondeur est généralement le signe d'un filtrage à froid excessif.

En réalité la couleur d'un whisky ne constitue pas un critère objectif de qualité. Ceci est d'autant plus vrai qu'il est possible de la modifier artificiellement en ajoutant du caramel.

Observer les "larmes" sur le verre.

Il faut faire rouler le verre dans la main, ou agiter le verre dans un mouvement circulaire, et au bout de quelques secondes il se forme des traces à l'intérieur du verre. La viscosité du whisky est à l'origine de ces traces, qui portent le nom de "legs" en anglais.

L'écart entre les jambes permet de déterminer le type de fûts utilisé ainsi que l'âge du whisky.

Goûter le whisky.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Les écossais utilisent l'expression "tongue feel", sentir avec la langue. L'opération consiste à prendre quelques gouttes en bouche, et de les y laisser 10 secondes, en faisant passer le whisky d'un bout à l'autre de la bouche, de façon à ce que le whisky passe sur les diverses zones de la langue.

La bouche se décompose en deux étapes successives : l'attaque en bouche et le milieu de bouche.

L'attaque en bouche correspond aux premières impressions gustatives. Elle permet d'apprécier la texture du whisky qui se traduit de la manière suivante : Whiskies secs (tranchants, vifs charpentés, fermes) ; whiskies gras (crémeux, soyeux, onctueux, moelleux, doux).

Les saveurs fondamentales, à savoir, le sucré, l'acide, le salé et l'amer se révèlent également à l'attaque en bouche.

Le milieu de bouche permet d'apprécier l'ampleur, la finesse, la richesse, la complexité, l'équilibre et la précision aromatiques.

La bouche est également capable de réagir à certains stimuli qui participent au goût de manière globale : le gaz carbonique (CO₂), qui est un élément piquant, apporte une sensation de fraîcheur, tandis que l'alcool éthylique apporte une sensation brûlante au niveau de l'arrière bouche et une sensation sucrée en "attaque de bouche".

Le glycérol est le constituant qui apportera le "gras". Et puis c'est tout...!

Le reste se passe aussi dans le nez. Au moment de la déglutition, les molécules volatiles sont projetées dans les fosses nasales par l'arrière nez et ce sera cela le "goût".

Un whisky linéaire confirme l'attaque en bouche. En revanche, si la bouche révèle d'autres saveurs, le whisky sera généralement de qualité complexe.



[Hummer les arômes.](#)

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Il existe deux grandes familles d'arômes, ceux provenant des différentes étapes de l'élaboration et ceux issus du vieillissement.

Après avoir examiné les "jambes" et "touché son goût avec la langue", il faut réimprimer un mouvement circulaire au verre, et humer (nosing) le whisky en déplaçant le verre sous le nez tout en respirant normalement.

Ceci permet de détecter une foule d'odeurs les plus inattendues les unes que les autres.

Évitez de pervertir vos sens en dégustant dans une pièce envahie par la fumée d'un feu de bois, dans une cuisine où l'on est entrain de préparer un curry.

Il est également recommandé de ne pas porter de parfum ni d'after-shave trop puissant et de ne pas fumer pendant la dégustation, ni même pendant la demi-heure qui précède.

Combien d'eau faut-il verser?

En règle générale, il faut ajouter suffisamment d'eau pour redescendre le degré du whisky à 30%. Mais la quantité juste varie selon le caractère du whisky.

La dilution est optimale quand, au nez, vous n'avez plus ce picotement ou cette sensation de brûlure que vous éprouvez en humant un whisky non dilué. Naturellement, il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter de l'eau suivant le whisky que vous dégustez.

Préférer une eau plate et non calcaire. L'eau en bouteille venant d'Ecosse répond à ces critères. L'eau du robinet fera aussi l'affaire, à condition qu'elle demeure inodore. Il faut une eau raisonnablement fraîche (environ 15°C). Si l'eau est trop froide, l'éventail des arômes ne se déploiera pas.

Réchauffer légèrement le verre au creux de la main contribue à faire ressortir les arômes.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Une autre question est de savoir si l'on peut décrire un whisky rien qu'à son nez?

L'écrasante majorité des gens (environ 80% d'entre nous) ont un odorat hors pair. Leur nez possède environ cinq millions de cellules olfactives, qui peuvent détecter des arômes dilués dans la proportion de un pour un million et, dans le cas des composés particulièrement puissants, de un pour un trillion.

Le principal obstacle à l'analyse olfactive, c'est l'âge. Notre odorat se détériore avec le temps, comme le reste du corps.

D'autre part, il faut savoir que certaines personnes souffrent "d'anosmie". Ces dernières sont dans l'incapacité d'identifier certains groupes aromatiques. L'inverse peut aussi se produire. Des individus sont particulièrement sensibles à certains parfums.

De même qu'il n'existe que trois couleurs fondamentales (le jaune, le bleu et le rouge), il n'y a que quatre saveurs de base : sucré, acide, salé et amer.

On compte en revanche 32 arômes fondamentaux à partir desquels se construit tout un univers olfactif.

Même lorsque vous pensez goûter avec votre palais, ce sont en fait vos cellules olfactives qui font le plus gros du travail.

Si vous ne le croyez pas, bouchez-vous le nez la prochaine fois que vous prendrez une gorgée de whisky et vous verrez bien ce qu'il restera de la saveur de votre whisky.

Libérer le bouquet.

À ce stade, il faut ajouter de l'eau. Les avis concernant la quantité d'eau à utiliser divergent, mais une seule goutte suffit. Ceci permet de libérer le bouquet du whisky.

Après cette opération, il faut recommencer à goûter, à humer et réévaluer les caractéristiques après avoir ajouté de l'eau.

Évaluer la "finale".

La finale constitue le point d'orgue de la dégustation. Selon son intensité, elle peut s'avérer courte, moyenne ou longue.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Intervient ensuite le rétro olfaction. A mi-chemin entre l'olfactif et le gustatif, elle correspond à un retour aromatique du nez vers la bouche.

Enfin, l'analyse sensorielle s'achève par l'examen du verre vide. Une fois l'alcool évaporé, le verre exhale des arômes provenant des extraits secs du whisky. Les jeunes whiskies laissent un empreinte généralement discrète. En revanche, lorsque le whisky a été soumis à une lente oxydation par des années de vieillissement, le plaisir que procure ces extraits secs parfois plus intense que le whisky lui-même.

La dégustation touche alors au sublime et c'est un peu de la part des anges que l'on retrouve dans son verre.

La longueur de la finale (temps que le goût du whisky avalé reste en bouche) donne également de précieuses indications sur l'âge du whisky.



[Sommaire](#)

La palette des arômes

La palette des arômes ou un essai pour conceptualiser les mots du whisky : établie par le Penylands scotch whisky research à la fin des années 1970.

Boisé

Bois neuf : résineux – boîte à cigares – bois de cantal – gingembre – poivre – quatre épices – muscade.

Bois vieux : moisi – étoupe – carton – mine à crayon – bouchon – encre – métallique – camphre.

Vanille : crème anglaise – crème au caramel – meringue – biscuit de Savoie – caramel mou.

Grillé : gâteau de riz – pain brûlé – café moulu – fenouil – anis – réglisse.

Vineux

Xérès (sherry) : chardonnay – sauternes – xérès fino – xérès olorosso – armagnac – madère – porto.

Noisette : noix – noisette – pralines – amandes – pâte d'amandes.

Chocolat : crème – beurre – chocolat au lait – chocolat amer.

Huileux : huile de lin – cire de bougie – huile solaire – huile d'amande douce.

Céréales

Bouillie de céréales : porridge – drèche – maïs cuit – alimentation pour volailles.

Légumes bouillis : purée de pommes de terre – galette de pommes de terre – épi de maïs – rutabaga bouilli.

Extrait de malt : lait au malt – son – tourteau pour bétail.

Écorce de céréales : balle de paille – houblon séché – odeur de souris – résidu de distillation.

Levure : porc bouilli – saucisse de porc – odeur de viande cuite – jus de rôti.

Fuité

Citrique : orange – mandarine – zeste – kiwi – nectarine – citron.

Fruits frais : pomme – poire – bonbon anglais – pêche – abricot – salade de fruits – fruits rouge.

Fruits secs : raisins secs – figues sèches – abricots secs – pruneaux – écorce d'agrumes – cake aux fruits.

Solvant : vernis à ongle – dissolvant – chewing-gum – bonbon acidulé – térébenthine – peinture fraîche.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Floral

Parfumé : parfum – adoucissant textile – rose – œillet – noix de coco – lavande.

Fleurs fraîches : géranium – tomates vertes – violette de Parme – échoppe de fleuristes.

Feuillages : plantes verte – pelouse tondu – tiges verte – cosse de petit pois – sapin – pomme de pin.

Foin : foin coupé – grange – fleurs de bruyères – herbacée – sauge – paille.

Tourbé

Médicinal : créosote – désinfectant – teinture d'iode – odeur d'hôpital – compresses – goudron – gasoil – varech.

Fumé : thé Lapsang Souchong – encens – fumée de tourbe – feu de jardin – cendres.

Poisson fumé : coquillages – fruits de mer – huîtres fumées – saumon fumé – anchois.

Terreux : mousse – écorce de bouleau – humus – motte de gazon – corde de chanvre- filets de pêche.

Queue de distillation

Plastique : ciré de marin – bassine en plastique – fibres synthétiques – toile cirée.

Sueur : babeurre – fromage – levure – vomi – vieilles chaussures de tennis – cirage.

Tabac : thé en feuille – théière culottée – feuille de tabac séchée – tabac vert – cendre de cigare.

Cuir : canapé en cuir neuf – vieux cuir – vachette – farineux – biscuits sablés.

Miel : miel de trèfle – miel d'acacia – miel de bruyères – hydromel – cire d'abeilles – encaustique.

Soufré

Organique : eau saumâtre – eau de cuisson du chou – navets bouillis – eau stagnante – méthane.

Poudre/explosifs : poudre sans fumée – feu d'artifice tiré – allumettes grattées – boîte d'allumettes.

Caoutchouc : gomme à effacer – pneumatique – gaine de fil électrique – caoutchouc brûlé.

Sable : blanchisserie – amidon – toile de lin – plage de sable – sable chaud.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Palette chromatique du whisky.

Incolore – vin blanc – paille – or pâle – or moyen – or brillant – vieil or – ambre clair – or soutenu – ambre foncé – cuivre jaune – cuivre foncée – terre d'ambre brûlé – vieux chêne – topaze brûlée – mélasse.



[Sommaire](#)

L'avenir du négoce

À l'origine les distilleries se contentaient de produire, laissant le soin à des négociants en vins et spiritueux de distribuer leurs whiskies. La distinction entre whiskies officiels et whiskies de négoce est apparue le jour où les producteurs devinrent également distributeurs de leurs marques.

Le phénomène des whiskies de négoce concerne essentiellement les singles malts écossais mais on en trouve parfois aux États Unis ou en Irlande. Au cours de ces dernières années, les whiskies de négoce ont acquis une légitimité que leur contestent de plus en plus les producteurs.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Qu'est ce qu'un whisky officiel?

Il s'agit d'un whisky embouteillé pour le compte d'une distillerie (lorsque celle-ci est indépendante) ou plus généralement d'une société qui possède plusieurs distilleries.

De nos jours les principaux acteurs du marché du whisky se nomment Diageo, Bacardi-Martini, Pernod-Ricard, Ballantine's.

Leurs whiskies, lorsqu'il s'agit de singles malts, portent généralement le nom des distilleries. Un whisky officiel est facile à reconnaître. Il se distingue par un

packaging soigné. Certains sont même identifiables à la seule forme de leur bouteille, c'est notamment le cas du Cardhu ou du Glenfiddich. La plupart des whiskies officiels sont distribués à grande échelle, à l'exception de certaines séries limitées.

Les ventes en grandes surfaces dépassent parfois 80% du volume global.

Qu'est ce qu'un whisky de négoce?

Les distilleries revendent parfois des fûts de whisky à des négociants. En Ecosse on désigne ces sociétés sous le nom d'Independent bottlers.

Les whiskies de négoce se distinguent par des étiquettes d'une grande sobriété où figure à la fois le nom du négociant et de la distillerie. Un négociant pourra proposer plus d'une centaine de singles malts sous la même étiquette. Ceci dérouté parfois le néophyte, mais pour l'amateur averti il n'y a pas de confusion possible.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Les whiskies officiels sont-ils d'un meilleur rapport qualité/prix?

Le caractère officiel du whisky n'est ni un critère de qualité ni l'assurance d'une supériorité sur les whiskies de négoce. En réalité il s'agit d'une affaire de goûts. Certains préfèrent la constance des whiskies officiels. D'autres privilégient l'exubérance des whiskies de négoce.

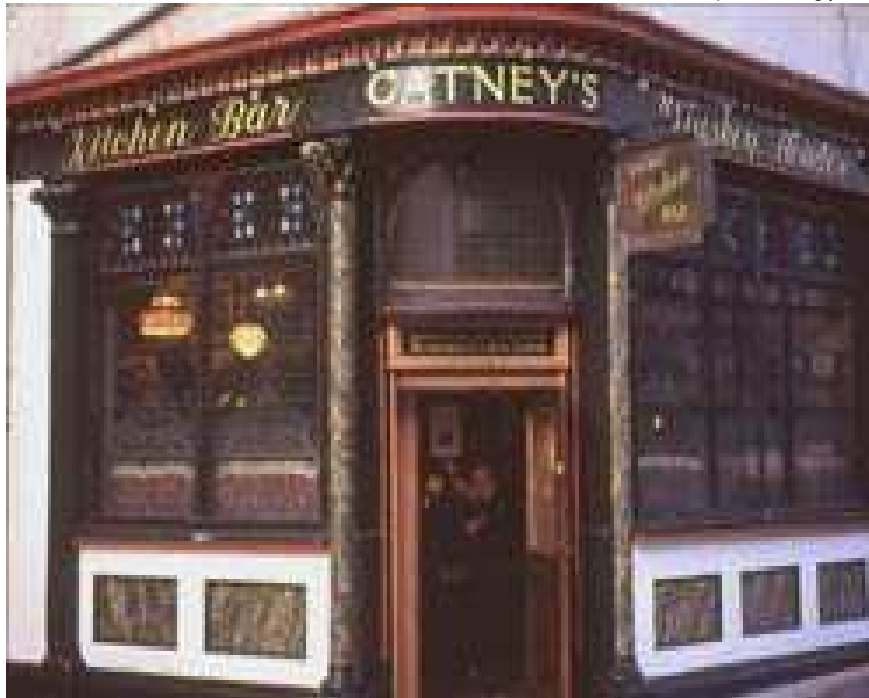
Les puristes reprochent aux whiskies officiels leur filtrage excessif. Les whiskies de négoce sont plus rustiques, souvent moins filtrés et moins dilués. Le revers de la médaille est l'inconstance.

Quel avenir pour les whiskies de négoce?

Même si il ne faut pas généraliser, les producteurs ont tendance à vouloir marginaliser les négociants. Certaines distilleries leur interdisent l'utilisation de leurs noms, d'autres l'autorisent sous certaines conditions. S'il est normal que les distilleries se protègent, il ne faudrait pas que cela tourne à la paranoïa. Les négociants sont nécessaires à l'industrie du whisky car ils sont des précurseurs. Ils sont à l'origine de la plupart des innovations en matière de vieillissement, d'affinage, de dilution et de filtrage apparues au cours de ces dernières années et dont ce sont inspirés les producteurs. Aujourd'hui un nombre croissant de magasins spécialisés commercialise des whiskies de négoce.

Une chose est sûre, que les whiskies soient officiels ou de négoce, à l'arrivée seule importe la qualité.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS



Quand on voulait honorer un hôte ou un ami lors d'un dîner de cérémonie, on buvait à sa santé en prononçant un toast spécial.

Marian McNeil dans *The escots Cellar*, donne les détails de ce :

"Toast avec les honneurs des Highlands".

L'initiateur du toast doit porter le kilt et devrait parler couramment le gaélique.

Il monte sur une chaise, place un pied sur la table, lève son verre et prononce les paroles :

<< Suas e, suas e, suase!
Sios e, sios e, sios e!
A null e, a null e, a null e!
A nall e, a nall e, a nall e!
Na h'uile là gu math diut mo charaid'.
Sguab as e!
Agus cha n'ol neach eile as a ghloine so gu brath! >>

En Haut, en haut, en haut!
En bas, en bas, en bas!
Loin de moi, loin de moi, loin de moi!
Vers moi, vers moi, vers moi!
Que tes jours soient heureux mon ami!
Buvons notre verre!
Et que personne d'autre ne boive dans ce verre!

Il boit son verre d'un trait après " Sguab as e " puis jette son verre par-dessus son épaule après la dernière phrase.

Histoire du whiskey irlandais

À une époque où l'Europe était plongée dans la tourmente des invasions barbares, l'Irlande devint, après la chute de l'Empire romain, le refuge de la religion chrétienne et du savoir enseigné par les moines.

Du VI^{ème} siècle au IX^{ème} siècle, l'Irlande, connue sous le nom de "l'île des saints et des savants", accueillit de nombreux étudiants, moines et savants d'origines et d'horizons divers. On raconte que des moines missionnaires, emmenés par Saint Patrick, auraient rapporté de leurs voyages évangélisateurs l'art de la distillerie. L'établissement des monastères en cette terre permit une plus large diffusion de l'art de la distillation.

Il est prouvé que la première licence de distillation fut accordée en 1608 à une distillerie d'Irlande du Nord, Old Bushmills.



Ce serait au XII^{ème} siècle, lors de l'invasion de l'Irlande par les Anglais, que les soldats du roi Henry II auraient découvert les vertus de l'uisce beatha. Cette boisson alcoolisée, alors très prisée de la population autochtone, les rendait particulièrement féroces lors des combats. Son nom, totalement imprononçable pour les envahisseurs anglais, devint au fil du temps uisce, fuisce, uiske, whiskie et enfin whisky.

C'est en 1838 qu'une croisade contre la consommation excessive d'alcool débuta en Irlande. Croisade qui dura jusqu'au début des années 1850. A la tête de ce mouvement se trouvait le père Théobald Mathew qui en quelques

années inversa la tendance. Il parcourait le pays, menant des campagnes publiques, distillant un discours de respect de soi et de totale abstinence dans les contrées ravagées par l'alcool et le désespoir.



Le père Mathew réussit là où les règlements et les lois avaient échoués. En 1838, alors qu'il mettait en route sa campagne, on

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

recensait 21.300 tavernes. Moins de 6 années plus tard elles n'étaient plus que 13.500.

1850, au milieu du XIX^{ème} siècle, les quatre plus importantes distilleries de Dublin s'inquiétaient du peu de scrupules avec lequel certains de leurs clients mélangeaient leurs whiskies avec d'autres whiskies "de province" qu'ils jugeaient de qualité inférieure.

La réputation d'excellence dont ils jouissaient tant sur le marché national, qu'international, justifiait ces craintes. Mais dans un contexte où aucune loi ne contrôlait la pratique des mélanges et assemblages, ces distilleries disposaient de bien peu de recours.

1860, au cours de ces années, de nombreuses distilleries d'Ecosse et d'Irlande du nord installèrent des Coffey still. La pratique des mélanges était de plus en plus commune, et les blended whiskies de plus en plus appréciés. Il fallut un certain temps avant que les distillateurs irlandais ne réalisent la gravité de la situation. Convaincus de la supériorité de leur produit, ils pensaient que les consommateurs se rendraient très vite compte de la supercherie. Pour eux, il s'agissait d'une pratique vouée à l'échec à long terme, en raison, de la médiocre qualité du produit final.

1867, les quatre distilleries de Cork et celle de Midleton s'allièrent pour former The Cork Distilleries et mener une compétition féroce aux distilleries de Dublin entre autre Jameson qui était immense.

1870, différents facteurs permirent à l'industrie du blended scotch d'asseoir sa suprématie. Cette activité prit davantage d'importance, ceci en raison d'une loi du parlement autorisant l'assemblage en entrepôts. Les négociants étaient désormais autorisés à assembler tout l'alcool produit dans le Royaume Unis et ceci dans toutes proportions.

Vers 1865, on assista à la disparition quasi totale du cognac du marché britannique en raison du phylloxera qui dévasta le vignoble français. Cette crise atteint son paroxysme en 1880. Finalement l'engouement récent pour l'Ecosse et tout ce qui était authentique aida à la diffusion des blended scotch whiskies.

Que se soit du côté Irlandais ou Ecossais, les producteurs de whiskey de type "pot still" firent front face aux pratiques d'assemblage de whiskies.

Plusieurs solutions furent envisagées. La première, qui consistait à entrer dans le jeu des assembleurs, fut unanimement rejetée par les distilleries de Dublin. Les producteurs décidèrent alors de lancer une campagne de dénonciation, relayée par les journaux et la presse médicale.

1879, les quatre principaux producteurs de whiskey irlandais firent publier un ouvrage "Truths About Whisky", qui dénonçait la pratique des mélanges, mais aussi l'usage abusif et outrancier du label Irish whiskey par les assembleurs. Ils demandèrent à William O'Sullivan de plaider leur cause devant le parlement.

CONFÉDÉRATION DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



1890, la house of Commons fut interpellée sur la question d'une définition du whisky et de la durée de la période de vieillissement.

Il fallut 1890 pour que suite aux protestations répétées de la Scottish Malt Distillers Association, de la presse et du corps médical, un comité spécial soit nommé par le gouvernement afin de mener une enquête.

Un rapport fut remis un an plus tard. Les conclusions n'apportèrent aucune solution, le comité ayant adopté une position neutre et n'ayant tranché sur aucun des points soulevés.

Ceci exacerba d'autant plus la polémique dans les journaux et la guerre commerciale.

En 1896 une commission royale fut nommée.

1900, le whiskey irlandais, très largement exporté, dominait encore le marché britannique et le marché américain. Quelques années plus tard les blends prirent le dessus sur l'ensemble des marchés, tandis que le marché national demeurait fidèle au whiskey irlandais.

Au cours du siècle, plusieurs événements indépendants les uns des autres vont précipiter le déclin de la consommation du whiskey irlandais dans le monde.

1915, dès les premiers mois de la guerre, l'industrie de l'armement britannique fut dépassée par les événements. Au banc des accusés se trouvait l'alcool.

En février 1915, Lloyd George alors Chancelier de l'Échiquier déclara que, dans cette guerre, l'alcool faisait plus de ravages que l'ensemble des sous-marins allemands.

À défaut de pouvoir imposer une interdiction totale de la production d'alcool, une loi fut votée – The Immature Spirit Restriction Act – qui imposa une période minimum de vieillissement de 3 ans avant toute commercialisation. Cette mesure qui devait s'appliquer le temps des hostilités devint une condition nécessaire à l'appellation whisky. Elle mit hors circuit un certain nombre de négociants.

La première guerre mondiale et les années de l'immédiat après guerre constituèrent une période particulièrement turbulente de l'histoire de l'Irlande.

1916, la guerre pour l'Indépendance irlandaise éclata.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

1919, suite à une conférence, l'Irlande fut divisée entre le nord et le sud. La guerre civile, de 1919 à 1921, dégénéra en guerre commerciale entre l'Irlande et l'Angleterre. Les conséquences sur l'économie irlandaise et l'industrie du whisky furent considérables.

L'Irlande fut coupée de l'empire britannique et perdit ses débouchés : Canada, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle Zélande et l'Inde.

1919 – 1933, c'est dans ce contexte qu'en 1919 les Etats-Unis votèrent une loi interdisant purement et simplement toute production, importation et commerce d'alcool sur son territoire. Les Etats-Unis venaient d'entrer dans une période de prohibition qui allait durer près de 13 années.

Du jour au lendemain, l'industrie légale de l'alcool ferma ses portes et les activités illégales fleurirent. Dès que les stocks de whiskey irlandais furent épuisés, les contrebandiers n'hésitèrent pas à vendre des "tors boyaux" aux origines douteuses auxquels ils donnaient un nom à consonance irlandaise.

Au moment où l'industrie du whisky écossais s'organisait et se regroupait en une structure permettant de développer une stratégie de distribution de masse des blended whiskies à travers le monde, la période minimum de vieillissement – alors 3 ans – fut portée à 5 ans en Irlande. En théorie, il s'agissait de produire un whiskey encore plus élégant et complexe. En pratique il s'agissait de protéger le marché national des importations de blended scotch whiskies. Cependant, en protégeant son marché national, l'Irlande créait une nouvelle barrière à l'export, asphyxiant davantage l'industrie du whiskey irlandais.

Il faudra attendre 1969 pour que cette période soit de nouveau ramenée à 3 ans.

1934, les horizons commerciaux s'étaient peu à peu réduits à une peau de chagrin. Les principaux acteurs de l'industrie du whiskey irlandais, qui avaient réussi à se maintenir en activité, réduisirent leurs stocks au niveau le plus bas en prévision d'un avenir particulièrement sombre.

C'est ainsi qu'en 1934 au moment où la prohibition américaine fut suspendue, les irlandais furent incapables de se repositionner sur le marché américain, leurs stocks étant trop bas pour pouvoir répondre aux 13 années "d'abstinence" et de "privation" endurées par les américains.

Les trente années qui suivirent, virent l'industrie du whiskey irlandais s'enfoncer davantage dans le marasme. La difficulté d'exporter était désormais liée au fait que toute une génération d'américains n'avait jamais entendu parler ou même bu de whiskey irlandais.

1966 – 1972, trois des quatre dernières distilleries en activité, Cork Distilleries, Jameson et Power, décidèrent d'unir leurs forces au sein de la société Irish Distillers. Elles furent rejointes en 1972 par Old Bushmills.

Profitant de l'entrée de l'Irlande dans le marché commun, l'Irish whiskey reconquit progressivement l'Europe et le reste du monde.



1988, ce regain de popularité attisa la convoitise des deux géants anglais de spiritueux, Allied-Lyons et Grand Metropolitan, qui lancèrent une O.P.A. inamicale sur Irish Distillers.

Celle-ci échoua, permettant ainsi à la société française Perno-Ricard de se porter acquéreur.

1989, Une nouvelle distillerie indépendante, Cooley, vit le jour à Dundalk. Cette concurrence récente est

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES GÂTEURS WHISKY ÉCOSSAIS

peut-être le signe d'une nouvelle ère de prospérité pour l'Irish whiskey.

Au début du troisième millénaire, l'Irish est le whisky qui connaît la plus forte progression. Son adversaire le plus sérieux n'est autre que le scotch whisky, son éternel rival.

[Sommaire](#)

Whiskey Irlandais

Si les Irlandais utilisent les mêmes céréales que leurs cousins écossais pour élaborer leur whiskey, leur méthode de production diffère en de nombreux points.

L'absence de tourbe, l'utilisation d'orge non maltée, des alambics de grande taille, la triple distillation et l'art de l'assemblage sont à l'origine du caractère léger et très fruité de l'Irish whiskey.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Naturellement non tourbé.

Omniprésente en Irlande, la tourbe est rarement utilisée pour le séchage de l'orge. Seule la distillerie Cooley, produit un single malt tourbé, distillé deux fois.

Chez Bushmills et Midleton, le malt vert (orge germée) est séchée en insufflant de l'air chaud dans les fours fermés afin qu'aucune odeur de combustible ne vienne imprégner l'orge maltée.



Pure pot still : la tradition irlandaise.

Elaborée à l'origine à partir d'un mélange de céréales (orge maltée et non maltée), le pure pot still est le plus traditionnel des Irish whiskeys. Le fruité exubérant (fruits rouges, fruits exotiques) et le caractère épicé du pure pot still résultent de la présence de 40 à 50% d'orge non maltée.

Midleton élabore trois types de pure pot still : light, médium ou modified, heavy.

Plus le pourcentage de queues de distillation contenu dans le cœur de chauffe est élevé, plus le whiskey est riche et corsé.

La taille des alambics : source de légèreté.

Au milieu du XIX^{ème} siècle, afin de faire face à l'essor des blends écossais bon marché, les irlandais se tournèrent vers des alambics pot still de grande taille pour produire leur whiskey.

L'ancienne distillerie Midleton possédait le plus grand alambic au monde. D'une capacité de 140.000 litres, il fonctionna jusqu'en 1975.

Les distilleries irlandaises sont toujours équipées d'alambics géants (en moyenne six fois plus grands qu'en Ecosse) où seules les vapeurs d'alcool les plus volatiles parviennent jusqu'en haut du col de cygne avant d'être condensées. Le distillat ainsi obtenu se révèle fin et léger.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Triple distillation : le fruité exacerbé.

Mis à part quelques distilleries écossaises, la pratique de la triple distillation est l'apanage des distilleries Bushmills et Midleton. En réalité, seules les queues de distillation, plus lourdes et plus huileuses, sont distillées trois fois successivement dans le wash still, le low wine (ou feint) still et le spirit still. Les low wines (bas vins) les plus forts en alcool, obtenus à l'issue de la première distillation, sont stockés avant de rejoindre le troisième alambic.

Au cours de la seconde distillation, les queues, weak feints, sont écartées pour être incorporées à la prochaine distillation. L'alcool qui sort du second alambic (strong feints) titre environ 70% vol. il est à son tour stocké avant de subir une ultime distillation qui permet de séparer les têtes et les queues de distillation du cœur de chauffe.

Le new spirit, futur whiskey, titre environ 85% vol. Riche en têtes de distillation, il se montre particulièrement fruité.

Vatting : un art poussé à la perfection.

Les distillateurs irlandais sont passés maîtres dans l'art de l'assemblage (vatting).

Chez Bushmills ou Midleton, on assemble respectivement des singles malts et des pures pot stills d'âge et de nature différents à des alcools de grain à fort pourcentage de maïs.

Le Bushmills Black Bush, à 80% de malt, illustre à merveille la qualité des blends irlandais.

Au début des années 1970, les irlandais se sont penchés sur la question de vieillissement. L'accent a été mis sur l'utilisation de fûts de bourbon ou de Xérès de premier remplissage et sur des affinages spécifiques (porto, madère).

L'une des plus belles réussites est un Bushmills vieilli intégralement en fût de rhum à l'exotisme fruité épicé étonnant.



Le toast à l'irlandaise.

Slainthe! (prononcer "Slawn-che") est le terme gaélique pour "A votre santé!". C'est en fait le toast originel et le plus ancien en Irlande et en Ecosse.

Le mot "toast" remonte probablement au XVIème siècle et fait référence à l'habitude de jeter un morceau de pain grillé dans les boissons alcoolisées pour relever le goût.

En deux cents ans, les gens avaient fait l'heureuse découverte qu'une pensée aimable ajoutait plus de saveur au cordial qu'un morceau de pain grillé!

Toast a Saint Patrick : *Saint-Patrick était un gentleman
Qui se montra fort avisé*

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

*Pour bouter hors d'Irlande tous les serpents
Buvons à sa santé !*

Toast irlandais classique : *Santé et longue vie,
Une terre sans loyer,
La femme (ou l'homme) de votre choix,
Un enfant chaque année,
Et puissiez-vous vous trouver
une demi-heure au paradis
Avant que le diable n'apprenne
votre mort !*



[Sommaire](#)



Whisky Français

S'inspirant largement des Irish et des Scotchs whiskies, la plupart des

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

whiskies français sont élaborés à partir d'orge maltée. Pourtant en octobre 2002, la distillerie des Menhirs, située à Plomelin dans le Finistère, a créé l'événement en lançant le premier whisky français, à base de blé noir.

Baptisé Eddu (Ed comme grain, Du comme noir), il constitue un nouveau style au même titre que le single malt, le pur pot still, le rye ou le bourbon. Une première depuis le XIX^{ème} siècle et l'apparition des blended scotch.

Le blé noir, l'autre céréale.

Originnaire d'Orient, le *Fagopyrum esculentum*, plus connu sous le nom de blé noir ou de sarrasin, est une céréale de la famille des polygonacées, contrairement à l'orge, au blé ou au seigle, qui appartient à la famille des graminacées. Plante annuelle aux feuilles vertes des régions pauvres et froides, à sols granitiques ou siliceux, ses fleurs blanches en grappes serrées contiennent une graine, un akène (fruit sec à une seule graine), que l'on consomme moulue ou concassée.

Les spécificités du "French whisky".

La distillerie des Menhirs élabore deux types de whisky : un pur blé noir à partir d'un mélange à 80% de blé noir non malté et 20% de blé noir malté et un single malt 100% blé noir.

Contrairement aux idées reçues, le malt n'est pas forcément issu de l'orge. Il résulte d'un procédé, le maltage, qui consiste à transformer l'amidon contenu dans une céréale, qu'il s'agisse d'orge ou de blé noir, en sucres fermentescibles.

Le blé noir est tout d'abord mis à tremper afin de germer, donnant ainsi naissance à des enzymes qui transforment l'amidon en sucre. Le blé noir est ensuite séché à l'air chaud. Enfin, le malt de blé noir est broyé en une farine grossière puis mélangé avec de l'eau.



CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

EDDU est issu d'une double distillation dans un petit alambic de type pot still chauffé à feu nu. Il est vieilli en fût de chêne du Limousin (ayant contenu du Cognac) de premier ou de second remplissage, sous la protection millénaire des menhirs de Plomelin.

Un fruité peu commun.

La palette aromatique et gustative de l'EDDU Silver pur blé noir fait preuve de beaucoup d'originalité. Il partage avec son cousin irlandais, le pure pot still, une douceur et un fruité exubérants dominés par la pomme, les raisins et les épices douces (cannelle).

L'utilisation de blé noir non malté et le vieillissement en fût de cognac sont à l'origine d'une telle typicité. Déguster ce whisky est en soi une expérience unique et l'occasion de découvrir de nouvelles sensations pleines de promesses.



CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS



EDDU Silver single cask, pur blé noir.

Nez : marqué par des notes de miel et de cire d'abeilles, il évolue sur les agrumes confits (citron), les fruits mûrs (pomme, poire), la réglisse et la vanille.

Bouche : vive et puissante, elle révèle un fruité onctueux (mirabelle, coing) et des notes végétales. Le vieillissement en fût de cognac lui procure une belle fermeté.

Finale : elle confirme le fruité du nez et dévoile également des notes de poire croquante et de prune soulignées par un boisé crémeux (noix fraîche).

[Sommaire](#)

Whisky Corse

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Pourquoi pas faire du whisky en Corse?

Cette question a germé dans l'esprit de Pierre-François Maestracci un jour de 1998.

Six ans plus tard, la réponse à cette question incongrue est apportée par un flacon au teint ambré (Altore), à l'image de ses grands frères "pure malt" des Highlands d'Ecosse.

Le choix du whisky ne relève pas du hasard, explique Pierre-François. Il s'inscrit dans l'histoire de sa famille, qui s'est toujours montrée dynamique dans le monde du vin et des alcools. Son arrière grand-père était en effet bouilleur de cru à Porto-Rico, île où ont émigré de nombreux Corses, il est devenu vigneron, voie suivie par sa descendance dans le célèbre vignoble AOC de Patrimonio, à une vingtaine de kilomètres de Bastia.

Pour lancer son whisky, il a fait de nombreux séjours en Ecosse, d'où il fait venir un assemblage de "pure malt", distillé spécialement pour Altore. L'alcool est affiné en Corse dans des fûts de chêne ayant contenu du vin muscat, spécialité du nord de l'île, qui lui donne "une saveur particulière, plutôt fruitée". Le whisky est adouci par l'adjonction d'une eau de source qui révèle ses arômes.

Mis à part l'alcool, tout le produit est fabriqué en Corse. Il le sera à 100% lorsque le projet d'ouverture d'une distillerie verra le jour, sur le domaine familial.



Couleur : jolie couleur abricot

Nez : bois et cendre. Fruits compotés. Herbacé (foin coupé) et épicé à l'aération.

Bouche : en phase avec le nez. Fruits mûrs (abricot, poire) sur fond boisé. Onctueuse (miel). Plus riche qu'au nez.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Finale : longue et ferme. Fruits mûrs (mirabelle). Notes chocolatées, exotiques (noix de coco) et florales.



[Sommaire](#)

Whisky Canadien

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Le whisky canadien est fabriqué à partir de maïs et d'orge. L'adjonction de seigle lui prête cependant son arôme caractéristique.

Il est généralement distillé deux à trois fois, dans des distillateurs automatisés en continu. Il est stocké dans des fûts à bourbon usagés.

La durée de vieillissement est de moins de 2 ans, mais généralement entre 4 et 12 ans, dans des fûts de bois nouveau de bourbon, de xérès et de brandy.

Il est appelé Rye (seigle en anglais) et ne doit pas respecter les mêmes contraintes d'élaboration qu'aux États-Unis et la proportion de seigle n'est pas nécessairement prédominante.

Le straight whisky canadien (produit par une seule distillerie) n'est pas exporté. Les whiskies en vente hors du Canada sont généralement des whiskies blended, mélanges de whisky de grain avec diverses sortes de whiskies de seigle.



[Sommaire](#)

Whiskey Américain

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Quand les Irlandais et les Écossais émigrèrent vers les États-Unis et le Canada, ils emportèrent avec eux leurs techniques de distillation qui furent adaptées selon l'environnement et les matières premières disponibles.

Ces immigrants produisirent le whiskey à base de seigle qui devint le premier whiskey "américain" en 1733.

La sorte de whiskey américain la meilleure et la plus connue est le bourbon, qui fut distillé pour la première fois dans le Kentucky, son ancêtre, le Monongahela était distillé en Pennsylvanie exclusivement à base de seigle (rye). Ce style de whiskey subsiste au sein d'une microdistillerie, Anchor Distilling, située en Californie. Elle élabore un whiskey à partir de 100% de seigle malté connu sous le nom de Old Potrero.



Tous les états en produisent aujourd'hui.

La réglementation américaine précise que le bourbon soit produit à partir d'un moût ne contenant pas moins de 51% de maïs, mais les distilleries en emploient généralement davantage. On lui ajoute environ 15% d'orge maltée et parfois un peu de seigle. Le terme "Bourbon" ne peut désigner aucun whiskey ou alcool à base de whiskey non produit aux États-Unis.

Le bourbon est distillé deux fois, dans de grandes installations entièrement automatiques. Il doit vieillir au moins 2 ans en fûts

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

de chêne neufs blancs, de petite taille, brûlés à l'intérieur (charring).

La dénomination "straight" signifie qu'il s'agit d'un whiskey non mélangé, issu d'une seule distillerie. Le blended bourbon doit contenir au moins 51% de straight bourbon, l'American blended bourbon seulement 20% ; le reste étant de l'alcool de maïs à 95%.

Elaboré sur le modèle du bourbon, le Tennessee whiskey s'en différencie par le charcoal mellowing. Ce procédé de filtrage à travers une couche de 3 mètres de charbon de bois intervient avant la mise en fûts et se prolonge sur une dizaine de jours. Le charbon imprègne le whiskey de très légères notes de fumée et de bois brûlé et permet d'éliminer certaines particules huileuses.

Les Tennessee whiskeys, notamment le Jack Daniel's, se révèlent ainsi plus secs que les autres whiskeys.



Aux Etats-Unis où le climat est particulièrement chaud et sec, le whiskey aura tendance à perdre en eau et à gagner en puissance alcoolique. Comme les fûts qui sont utilisés pour la maturation du bourbon, sont neufs et poreux, l'oxydation et la perte en volume sont importantes dans les chais américains.

Les bourbons et autres american whiskey atteignent par conséquent plus vite leur pic de maturité et sont souvent commercialisés à l'âge de quatre ans.

Aux Etats-Unis, les chais ressemblent parfois à des étuves, cela permet l'apport de notes onctueuses de vanille, de caramel, de toffee ainsi qu'une couleur ambrée naturelle.

CONFÉDÉRATION DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Le nom de la distillerie Buffalo Trace (la piste de bison) évoque la glorieuse époque des pionniers de l'ouest, quand le Kentucky marquait la nouvelle frontière. Aujourd'hui, elle continue à ouvrir la voie au whiskey. L'appellation Buffalo Trace n'a que cinq ans, mais la distillerie existe depuis cent trente cinq ans. Dans sa recherche de la perfection faite bourbon, la distillerie s'est penchée sur certains des aspects les moins connus du métier. Elle a par exemple appris que le bois de chêne à croissance lente, dont le tronc ne présente moins de neuf cernes annuels par pouce, donne les meilleurs fûts ou que le séchage à l'air des douelles puis le brûlage du fût avant la carbonisation se traduisait également par un meilleur résultat.

[Sommaire](#)

Whisky Japonais

Le whisky japonais est élaboré sur le modèle du whisky écossais. En fait, 15% de l'élément malté des blends japonais est importé d'Écosse. Ils utilisent une pâte maltée légèrement chauffée au feu de tourbe et distillée deux fois dans des alambics en continu mélangée à du whisky de grain distillé dans des colonnes en continu.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Le whisky japonais le plus prestigieux de la maison Santory est un blend et fait preuve d'une belle harmonie de saveurs fruités et florales. La bouche moelleuse et équilibrée confirme le nez. Elle évolue sur des notes chaleureuses de fruits confits (pêche, poire) et d'épices (cannelles). La finale, plus sèche, possède beaucoup de finesse.

De couleur jaune soutenue, le nez doux et subtil se révèle à la fois floral et fruité.

En moins d'un siècle, le whisky japonais est devenu une référence au même titre que le scotch, l'Irish ou l'American whiskey.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSEAIS



CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Une autre distillerie japonaise, Yoichi (propriété du groupe Nikka), située à 50 km de Sapporo, sur l'île d'Hokkaido, fabrique son whisky.

Nikka possède la distillerie de malt écossaise, Ben Nevis. Le Nikka Pure Malt White, vatted malt très tourbé, est un mélange de single malt Yoichi et de single malt de l'île d'Islay.

Le Nikka from the Barrel est un blend fort degré (51,4% vol), affiné dans des fûts de bourbon de premier remplissage. De couleur vieil or à reflets dorés, son nez est fin et complexe. Il dévoile des notes florales (lilas) et fruités (abricot), évolue avec précision sur les épices (clou de girofle), cuir et orge maltée.

La bouche est puissante et ferme à l'attaque, elle est marquée par les épices (poivre), le chêne et les fruits mûrs (pêche). Se développe sur des notes fruités (pomme caramélisée, poire), herbacées et florales (chèvrefeuille).

La finale est onctueuse et révèle la douceur du malt vert ainsi qu'un caractère marin (salé, iodé). Elle se prolonge sur les fruits mûrs et de fines notes boisées-vanillées.

[Sommaire](#)

CONFÉDÉRATION DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Whisky Indien



L'Inde a toujours été un pays consommateur de whisky. La production de whisky n'est pas nouvelle, mais voici que l'Inde s'attaque au marché écossais, et vend son whisky jusque dans le centre de Glasgow.



Souvent distillé à base de canne à sucre, le résultat d'assemblages est parfois douteux, c'est pour cela que le whisky indien n'avait pas très bonne presse.

CONFREXIE DE L'ORBRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Mais les choses changent avec la venue sur le marché, d'un "vrai" whisky indien de qualité. La distillerie nommée Amrut (boisson des dieux en sanscrit) lance un single malt du même nom. Sans indication d'âge, il est élaboré avec de l'orge cultivée en Inde, plus précisément dans le nord du Penjab et du Rajasthan et il vieillit en fût de chêne à Bangalore. Le climat (hiver froid et été caniculaire) accélère considérablement le vieillissement, comme pour le rhum dans les Antilles. Environ un tiers du volume total s'évapore en part des anges. Selon des dégustateurs qui, à l'aveugle, le comparent à des Speyside de 10 ans, Amrut est un single malt fruité et épicé avec une touche de chocolat.



Le marché visé est cependant surtout celui des restaurants indiens qui sont légions en Grande Bretagne. Cette introduction sur le territoire anglais pourrait avoir des conséquences sur les exportations écossaises en Inde. En effet, cela pourrait donner lieu à des négociations en vue de baisser les barrières douanières en Inde (le whisky est taxé entre 213 et 525% à l'entrée en Inde), ce qui ne pourrait qu'être bénéfique pour l'industrie du whisky écossais.

[Sommaire](#)

CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Whisky Gallois

Après la concurrence japonaise, française et indienne, l'Ecosse vient de se découvrir un nouveau challenger, le Pays de Galle.

Cette région de Grande Bretagne avait cessé de produire du whisky depuis plus d'un siècle, et depuis peu, des bouteilles de Penderyn single malt (4 ans d'âge) sont apparues sur le marché outre-manche.



La raison pour laquelle le Pays de Galle avait cessé de produire est essentiellement de nature religieuse. De grandes campagnes anti-alcool ont été menées là-bas au cours du XIXème siècle, et tout ce qui avait rapport à l'alcool était considéré comme l'œuvre de satan. Cette campagne de publicité a eu raison de la dernière distillerie sur le territoire à la fin du siècle.

CONFREXIE DE L'ORGE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Ce nouveau single malt est produit par la Welsh Whisky Company, avec de l'orge locale, de la région de Cardiff. Cet alcool est mis sur le marché sous la dénomination de whisky comme en Ecosse, et non de whiskey comme en Irlande.

Il semble que ce whisky soit produit par un procédé spécial, ne nécessitant qu'une seule distillation. Ce procédé fait usage d'alambics modernes de type "Faraday", qui auraient l'avantage de produire du bon whisky avec une période de vieillissement nettement moins longue que pour le whisky dans des pots stills comme en Ecosse. Wait and see.....



[Sommaire](#)

Whisky des Îles

Qu'entend-t-on par whiskies des îles?

Cette famille regroupe les singles malts produits sur les îles septentrionales et occidentales de l'Ecosse, à l'exception de l'île d'Islay, considérée comme une région à part entière pour le whisky.

L'île de Skye, la plus grande de l'archipel des Hébrides, berceau du single malt Talisker, est facilement accessible par un pont qui la relie aux Highlands de l'ouest.

Le single malt Isle of Jura, a certainement contribué à la notoriété de l'île du même nom, qui se caractérise par ses montagnes aux formes généreuses, les Paps.

L'île de Mull héberge la distillerie Tobermory, au passé quelque peu mouvementé. Très longtemps fermée, elle rouvrit ses portes dans les années 70 sous le nom de Ledaig.

L'île d'Arran protégée de l'Atlantique par la péninsule de Campbeltown, a vu naître une toute nouvelle distillerie en 1955.

Les îles Orcades, les plus septentrionales d'Ecosse, accueillent deux distilleries distantes d'un kilomètre, Highland Park et Scapa.



Pourquoi les regroupe-t-on sous une même appellation?

Le whisky a joué un rôle prépondérant dans l'économie de ces îles.

Skye, eut longtemps sa propre monnaie dont l'unité équivalait à une journée de travail à la distillerie.

La charte de l'île d'Iona datant de 1609 interdisait aux habitants d'importer mais non de distiller l'uisge beatha, entraînant une prolifération de distilleries clandestines.

On comptabilisait vingt-deux distilleries légales au siècle dernier, dont neuf dans les Orcades et sept sur l'île de Skye. Il n'en subsiste que six de nos jours.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Ces îles ont également une climatologie commune. Battues par les vents, il y fait très doux en hiver à tel point que l'on voit des palmiers prospérer dans certains endroits abrités.

Existe t-il un style propre aux whiskies des îles?

Trop souvent assimilés à des whiskies tourbés, les whiskies des îles multiplient à plaisir les saveurs. Leur dégustation devrait débiter par le plus jeune d'entre eux, le malt d'Arran. Agé de cinq ans, il n'en possède pas moins une texture onctueuse qui le rend irrésistible. Marqué par la poire mûre et les épices on y décèle une pointe iodée qui rappelle son caractère insulaire.

Scapa, commercialisé à 12 ans d'âge, se placerait en second dans la dégustation. Issu, lui aussi, d'orge non tourbée, il se révèle fruité grâce à son élevage en fûts de Bourbon qui préserve sa finesse aromatique.

L'Isle of Jura possède un caractère tendre et malté que certains amateurs qualifient de timide. Cependant il révèle avec l'âge une nuance salée propre aux îles Hébrides. Le Tobermory se révèle discret derrière ses arômes végétaux et maltés et présente une bouche légèrement salée.

Ledaig, tourbe légère qui lui apporte équilibre et caractère.

Le single malt Highland Park, est l'un des plus élégants qui soit. On retrouve dans son bouquet un fumet de bruyère cendré ainsi que des notes mielleuses.

Talisker est sans doute le plus tourbé d'entre tous. D'un style puissant et épicé, il laisse une impression de rusticité pleine de charme. Des arômes presque fruités évoquant le varech mais aussi le poivre, se profilent derrière la fumée froide.

La finesse et l'élégance des malts du nord s'opposent à la robustesse de ceux de l'ouest des Highlands. Ils partagent toutefois avec les malts du nord un caractère marin, évitant mélange d'iode et de sel. Cette région sauvage au relief montagneux et au littoral accidenté balayé par les vents venant de l'Atlantique n'était pas vraiment propice à la distillation.

Seules deux distilleries demeurent en activité, Ben Nevis et Oban.

Située à Fort Williams, Ben Nevis est également le nom de la plus haute montagne de Grande Bretagne. Une autre distillerie au nord fut démantelée en 1983, Glenlochy. Son whisky est encore disponible auprès de négociants indépendants.

[Sommaire](#)

Chronologie de la création des distilleries

1750		Décès de Jean-Sébastien Bach
1754		Naissance de Louis XVI
1756		Naissance de Mozart
1759		Décès de Georg Friedrich Haendel
1763		Traité de Paris mettant fin à la guerre de 7 ans entre la France et l'Angleterre
		La France allait céder nombre de colonies en Amérique et aux Indes à l'Angleterre
		Décès de Louis Racine
1765	St Magdalène	Naissance de Nicéphore Niepce, père de la Photographie
1768		Naissance de Chateaubriand
1769		Naissance de Napoléon Bonaparte
		Naissance du Duc de Wellington
		James Watt, ingénieur écossais dépose le brevet de sa machine à vapeur
1770		Naissance de Ludwig van Beethoven
1772	Littlemill	
1773		Naissance de Robert Surcouf
1774		Décès de Louis XV
1775	Glenturret	
1776		Déclaration d'indépendance des Etas-Unis
1778		Décès de Jean-Jacques Rousseau
		Décès de Voltaire
1779	Bowmore	Décès de James Cook
1782		Naissance de Nicolo Paganini
1783		Traité de Versailles
		L'Angleterre reconnaît l'indépendance des Etats-Unis d'Amérique
		Naissance de Stendhal
1784		Invention du métier à tisser automatique par Edmund Cartwright
		Promulgation du wash act
		Décès de Diderot
1786	Strathisla	
1788		Fondation en France de la "société des amis des Noirs", première association anti-esclavagiste
1789		Révolution Française
		Déclaration des droits de l'homme
		Naissance de James Fenimore Cooper (auteur du

CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

		"Dernier des Mohicans")
1790	Balblair	Naissance de Léopold I, premier roi des Belges
1791		Insurrection d'esclaves à Saint-Domingue
		Décès de Mozart
1792		Naissance de Rossini
1793		Exécution de Louis XVI
1794	Oban	
1795		Début des guerres Napoléoniennes
1797	Glen Garioch	
1798	Blair Athol	
	Highland Park	
1799		Naissance d'Honoré de Balzac
		Décès de George Washington
1800	Auchentoshan	Naissance de Charles Goodyear, inventeur du pneumatique
1802		Naissance d'Alexandre Dumas
		Naissance de Victor Hugo
1803		Naissance d'Hector Berlioz
		Naissance de Prosper Mérimée
1804		Sacre de l'empereur Napoléon
		Naissance de George Sand
		Naissance d'Eugène Sue
1805		Bataille de Trafalgar
		Bataille d'Austerlitz
		Naissance de Ferdinand de Lesseps
		Naissance de Gérard de Nerval
1807	Millburn	Suppression de la traite des esclaves en Angleterre
1808		Naissance de Thomas Cook
		Naissance de Napoléon 3
1809		Naissance de Louis Braille
		Naissance de Charles Darwin
		Naissance d'Abraham Lincoln
		Naissance de Félix Mendelssohn
		Naissance d'Edgar Allan Poe
		Naissance de Joseph Haydn
1810	Isle of Jura	Naissance de Frédéric Chopin
	Glenburgie	Naissance de Robert Schumann
		Création de l'entreprise Krupp
1811		Naissance de Théophile Gauthier
		Décès du comte de Bougainville
		Naissance de Frans Liszt
1812	Royal Brackla	Campagne de Russie
		Naissance de Charles Dickens
1813		Naissance de Giuseppe Verdi
		Naissance de Richard Wagner
1814		Napoléon exilé à l'île d'Elbe

CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

1815	Ardbeg Laphroaig	Bataille de Waterloo et fin des guerres Napoléoniennes Interdiction de la traite des esclaves par le Congrès de Vienne Naissance de Otto Von Bismark Naissance d'Eugène Labiche
1816	Lagavulin	
1817	Bladnoch Teaninich	Naissance de Pierre Larousse
1818		Naissance de Charles Gounod Naissance de Karl Marx
1819	Brora	Naissance de Jacques Offenbach Naissance d'Herman Melville (Moby Dick) Décès de James Watt
1820	North Port	Début de la conquête de l'ouest aux Etats-Unis Naissance de Friedrich Engels
1821	Linkwood	Mort de Napoléon à Sainte Hélène Naissance de Charles Baudelaire
1823	Mortlach Tobermory	Promulgation de l'Excise Act
1824	Balmenach Cardhu Inchgower Macallan Miltoduff Old Fettercairn Glenlivet	Naissance d'Anton Bruckner Naissance d'Alexandre Dumas fils
1825	Ben Nervis Glencadam Port Ellen	
1826	Aberlour Glendronach Old Pulteney Benrines	
1827		Décès de Robert Surcouf
1828	Springbank	Naissance de Léon Tolstoï Naissance de Jules Verne Décès de Franz Schubert
1829		Naissance de Geronimo
1830	Talisker Glenugie	Indépendance de la Belgique Conquête de l'Algérie par la France Indépendance de la Grèce Décès de Simon Bolivar Invention de l'alambic Coffey
1831		Révolte des Canuts
1832		Naissance de Gustave Eiffel

CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

1833	Glenogyne	Naissance de Johannes Brahms Naissance d'Alfred Nobel Décès de Nicéphore Niepce
1835	Glen Scotia	Premier train de voyageurs en Angleterre Naissance de Marc Twain
1836	Glenfarclas	
1837	Edradour Glenkinchie	
1838	Glen Ord	Naissance de Georges Bizet Naissance du comte Ferdinand von Zeppelin
1839	Dalmore	Naissance de Paul Cézanne Naissance de Georges Leclanché (inventeur de la pile électrique)
1840	Glen Grant Rosebank	Première guerre de l'opium, opposant la Chine à l'Angleterre Naissance d'Alphonse Daudet Naissance de John Boyd Dunlop, inventeur du pneumatique (écossais) Naissance de Claude Monet Naissance d'Auguste Rodin Naissance de Tchaïkowski Naissance d'Emile Zola Décès de Noccolo Paganini
1841		Naissance d'Auguste Renoir
1842		Décès de Stendhal
1843	Glenmorangie	
1844	Glen Albyn	Naissance d'Anatole France Naissance de Friedrich Nietzsche Naissance de Rimski-Korsakov Naissance de Paul Verlaine
1845	Royal Lochnagar	
1846	Caol Ila	Naissance de Buffalo Bill
1847		Naissance d'Alexandre Graham Bell naissance de Thomas Edison Décès de Félix Mendelssohn
1848		Abolition de l'esclavage dans les colonies françaises Décès de Chateaubriand Manifeste du Parti Communiste (Marx et Engels)
1849		Décès de Frédéric Chopin
1850		Naissance de Louis Stevenson (l'île aux trésors) Décès d'Honoré de Balzac
1851		Naissance d'Aristide Bruant
1852	Dailuaine	Décès de Louis Braille Décès de Thomas Moore Décès du duc de Wellington

CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

1853		Naissance de Vincent Van Gogh
1854		Naissance de George Eastman (fondateur de Kodak)
		Naissance d'Arthur Rimbaud
1855		Décès de Gérard de Nerval
1856		Traité de Paris, mettant fin à la guerre de Crimée
		Naissance de Sigmund Freud
		Naissance de George Bernard Shaw
		Décès de Robert Schumann
1857		Décès d'Alfred de Musset
		Décès d'Eugène Sue
1858		Naissance de Courteline
		Naissance de Rudolf Diesel
1859		Naissance de Pierre Curie
		Naissance d'Arthur Conan Doyle (Sherlock Holmes)
		Naissance de Jean Jaurès
		Naissance d'Edouard Michelin
1861		Début de la guerre de Sécession
1862		Naissance de Claude Debussy
		Naissance d'Auguste Lumière
1864		Convention de Genève
		Naissance de Louis Lumière
		Première apparition du Phylloxera dans le Gard
1865		Fin de la guerre de Sécession
		Décès de Léopold 1er (premier roi des Belges)
		Décès d'Abraham Lincoln
		Naissance d'Eric Satie
1867		Naissance de Marie Curie
		Décès de Charles Baudelaire
1869	Cragganmore	Invention de la dynamo par Zénobe Gramme
		Naissance du Mahatma Gandhi
		Naissance d'Henri Matisse
		Décès d'Hector Berlioz
		Décès de Charles Goodyear
		Canal de Suez
1870		Décès de Charles Dickens
		Décès d'Alexandre Dumas
		Début de la Guerre Franco-Prussienne
1871		Commune de Paris
		Fin de la guerre Franco-Prussienne
1872		Naissance d'Amundsen
		Naissance de Louis Blériot
1873		Naissance d'Alfred Jarry
1874		Naissance d'Arnold Schönberg
1875	Glenglassaugh	Naissance de Maurice Ravel
		Décès de George Bizet

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

1876	Glenlossie	Bataille de Little Big Horn Décès de George Sand
1877		Naissance de Louis Renault Naissance d'Emiliano Zapata
1878		Indépendance de la Serbie, du Monténégro, de la Bulgarie et de la Roumanie Naissance d'André Citroën
1879	Glenrothes	Naissance d'Albert Einstein
1880	Bunnahabhain	Naissance de Guillaume Apollinaire
1881	Bruichladdich	
1885	Glen Spey Scapa	Naissance de Sacha Guitry
1888	Craigellachie	Abolition de l'esclavage au Brésil
1889		Invention du moteur à Pétrole (Daimler) Construction de la Tour Eiffel
1890		bataille de Wounded Knee Décès de Vincent Van Gogh
1891	Strathmill	Décès d'Arthur Rimbaud
1892	Glen Mhor Balvenie	
1893	Knockdhu	
1894	Longmorn	Affaire Dreyfus
1895	Aultmore	Décès de Louis Pasteur
1896	Aberfeldy	
1897	Caperdonich Dalwhinnie Glendullan Glen Moray Imperial Speyburn Tamdhu Tomatin	Décès d'Alphonse Daudet
1898	Ardmore Benriach Glen Elgin Glentauchers Knockando Benromach	Naissance d'Enzo Ferrari
1899	Coleburn Dallas Dhru	
1906		Fondation du Labour Party
1909		Traversée de la manche en avion
1914		Assassinat de l'archiduc d'Autriche à Sarajevo Début de la première guerre mondiale Assassinat de Jean Jaurès

CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

1917	Révolution d'Octobre en Russie
1918	Fin de la première guerre mondiale
1919	Début de la prohibition aux Etats-Unis (interdiction de fabriquer, d'importer et d'acheter de l'alcool)
1929	Krach boursier de Wall street
1933	Fin de la prohibition aux Etats-Unis
1939	Début de la seconde guerre mondiale
1945	Fin de la seconde guerre mondiale
1949	Tullibardine
1957	Lochside
1958	Glen Keith
1959	Tormore
1962	Macduff
1964	Tomintoul
1965	Deanston
	Loch Lomond
1966	Tamnavulin
1967	Clynelish
	Glenallachie
1971	Mannochmore
1973	Braeval
1974	Auchroisk
1975	All-A-Bhaine
	Pittyvaich
1990	Speyside

[Sommaire](#)

Liste des distilleries

Distilleries d'Ecosse.

A : Aberfeldy – Aberlour – Allt-a-Bhainne – An Cnoc – Ardbeg – Ardmore – Arran – Auchentoshan – Auchroisk - Aultmore.

B : Balblair – Balmenach – Balvenie – Banff – Ben Nevis – Benriach – Benrinnes – Benromach – Bladnoch – Blair Athol – Bowmore – Brackla – Braeval - Brora – Bruichladdich - Bunnahabhain.

C : Caol Ila – Caperdonich – Cardhu – Clynelish – Coleburn – Cragganmore – Craigellachie.

D : Dailuaine – Dallas Dhu – Dalmore – Dalwhinnie – Deanston.

E : Edradour.

F : Fettercairn – Finlaggan.

G : Glen Albyn – Glenallachie – Glenburgie – Glencadam – Glen Deveron – Glendronach – Glendullan – Glen Elgin – Glenfarclas – Glenffidich – Glen Garioch – Glenglassaugh – Glengoyne – Glen Grant – Glen Keith – Glenkinchie – Glenlivet – Glenlossie – Glenmorangie – Glen Mhor – Glen Moray – Glen Ord – Glenrothes – Glen Scotia – Glen Spey – Glentauchers – Glenturret – Glenugie.

H : Highland Park.

I : Imperial – Inchgower.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

J : Jura.

K : Knockando – Knockdhu.

L : Lagavulin – Laphroaig – Linkwood – Linlithgow – Littlemill – Loch Lomond –
Lochside – Lochnagar – Longmorn.

M : Macallan – Macduff – Manochmore – Millburn – Miltonduff – Mortlach –
Mosstowie.

N : North Port.

O : Oban – Old Fettercairn – Old Pulteney.

P : Pittyvaich – Port Ellen.

R : Rosebank – Royal Brackla – Royal Lochnagar.

S : Scapa – Speyburn – Springbank – St Magdalene – Strathisla – Strathmill.

T : Talisker – Tamdhu – Tamnavulin – Teaninich- Tobermory – Tomatin – Tomintoul –
Tormore – Tullibardine.

[Distilleries.doc](#) [Les Distilleries en détail ?](#)

[Sommaire](#)

"Whiskies d'ailleurs"

Turquie

La distillerie Tekel propose depuis 1963 un "malt" qui titre 43% d'alcool. D'après les personnes qui l'ont testé, ce Viski à des saveurs de bois, relents très bourbon, charpenté en bouche, notes très caramel, à la limite du loukoum.



Espagne

Le DYC est un "whisky" espagnol produit par la société Destilerias y Crianzas del whisky SA qui possède néanmoins une taille suffisante pour s'être offert la distillerie écossaise de Lochside.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Ce blend porte en lui les éléments traditionnels d'un whisky de grande facture (orge maltée et fumée à la tourbe, alambics traditionnels écossais, chais de brique et sur terre battue pour limiter l'amplitude thermique, vieilli en fût de chêne américain). Ceci devrait lui conférer une couleur claire, le DYC affiche avec outrecuidance une teinte marronasse qui confirme l'utilisation de grossière mélasse colorante et édulcorante.

Grossier en bouche, nez de pétrole et de porridge, finale rapide et douloureuse, aussi sèche qu'un champ de pierre de vieille Castille.

Cadix, lieu de fabrication du DOBLE-V, élaboré par une succursale du grand groupe Hiram Walker. Il mérite une indulgence en raison d'une dégustation qui s'est déroulée sans déplaisir mais non sans désillusion : doté d'un nez charmeur et subtil, il reste court en bouche et ses saveurs ne parlent le langage du whisky à nos papilles que comme une vache espagnole (note des dégustateurs).



Inde

Malgré un regain de réputation du whisky Indien, il en est d'autres qui ne favoriseront pas sa réputation.

C'est à Pondichéry que la Vinbros & Co embouteille un "whisky" qu'il commercialise dans toute l'Union Indienne. Petite flasque en plastique, ce produit est haut en couleur et en colorants. D'ailleurs, c'est sans vergogne que les auteurs du Gold Crown stipulent sur l'étiquette que ce "whisky" contient des substances "permises" rajoutées pour donner du goût.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Ponda, première distillerie indienne à embouteillé un "Indian pot still single malt". Elle utilise des fûts de bourbon et de sherry pour la maturation.

McDowell's, single malt à 42,8% n'a pas plus de quatre ans.

Nez de bourbon et cuir léger, bouche de bourbon également et peut-être de "marzipan". La finale est vraiment très légère, à peine soupçonnable.

Australie



Great Outback, une seule gorgée avalée et la première question est de savoir s'ils se sont mis à plusieurs pour commettre cela.

La société Cawsey Menck Pty Ltd signale qu'il s'agit d'un whisky "rare" et de "collectionneur", et que ce single malt, acheté à grand frais en France même, est une édition très limitée.

Voici le résultat de la dégustation : nez de prune moisie, montée nasale aussi capiteuse qu'un vestiaire de Rugby, bouche sucrayeuse, écoeurante de fruit rance et finale musquée rappelant le fond d'une poche de kangourou.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Sullivan' Cove est embouteillé à 40%. Nez très déplaisant. Aucune autre explication sur ce "whisky".



Old Hobart, cask strenght embouteillé à 60%. Vague note de vanille et de soufre. Bouche huileuse et finale inexistante.

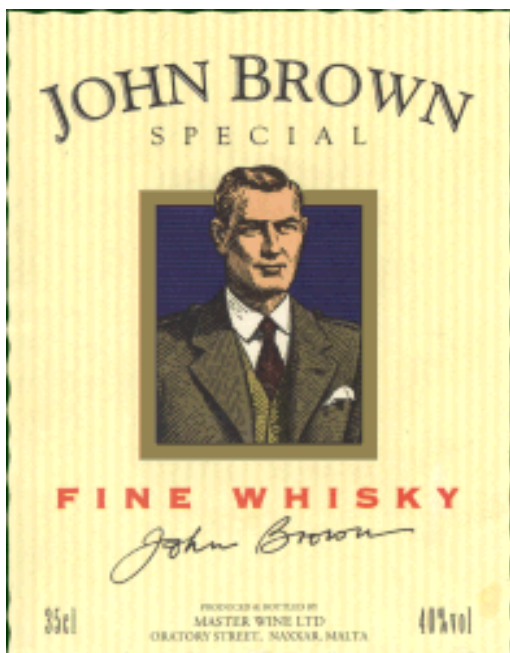


Lark's single malt embouteillé en 2001 est fort léger, nez de bourbon, note de fruit (myrtille), finale très sèche.

Mai 2004, donne une note de fruit et de crème. Bois fumé en bouche. Finale encore légère.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Malte



C'est la société Master Wine Ltd qui a distillé ce whisky. La dégustation ne révèle aucun secret et dans le verre n'émane aucune fragrance distincte, si ce n'est un nez de parfum de Prisunic. La première gorgée rassure : Waterloo morne plaine. La finale, un vieux relent de cale de galère, d'engeance barbaresque, coincé entre la prune pourrie et la rustine chaude.

Nouvelle-Zélande



Lammerlaw, embouteillé chez Cadenhead's à Campbeltown, en Ecosse.

Un Cask Strength (brut de fût) qui titre 50,8° qui est un malt, et de 10 ans d'âge.

Ce whisky à une couleur or pâle, témoin d'un vieillissement en fûts de chêne neufs. La confirmation est immédiate à la première plongée du nez dans le verre, parfum de vanille, il étonne par sa douceur, sa suavité et sa légèreté malgré son titrage, chaleureux, sucré sans être alcoolisé.

Il finit au palais par une pointe de sécheresse.

Île de Man

Kella distillers Ltd sur l'île de Man dans la mer d'Irlande a eu l'idée délicieusement subversive d'offrir

au monde un spiritueux original, "évolutionnaire". Il ont mis au point un procédé de redistillation de whiskies de malt et de grain préalablement vieillis en fûts de chêne, produisant ainsi un spiritueux cristallin de 40° d'alcool, clair comme l'eau du Loch Lomond car n'ayant pas reséjourné après distillation en fût et ainsi s'interdisant de facto l'appellation de whisky.

Le Manx, s'il n'égale en aucune manière les malts écossais, n'en reste pas moins une expérience plus que réussie et offre aux papilles une onction suave et parfumée : pêle-mêle, viennent se bousculer, des notes de

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

fleur d'oranger, de canne à sucre, de vanille, d'aubépine, de foin, d'herbes coupées ; il reste une certaine lourdeur en bouche trop singulière pour être totalement plaisante.



Nepal



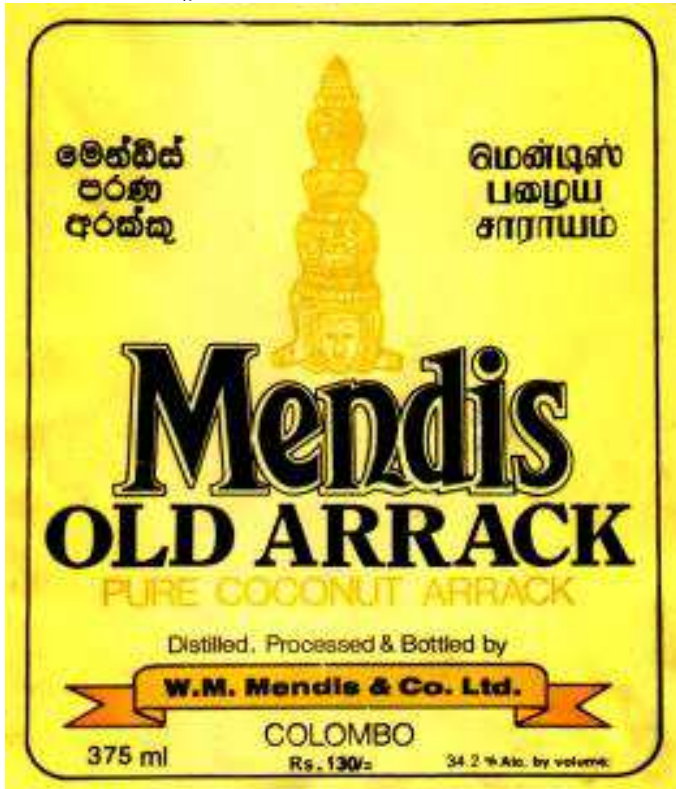
Voici déjà 15 ans que la distillerie Mc Clelland de Glasgow a produit les premières bouteilles du Mount Everest en collaboration avec la distillerie Shree de Katmandou.

Le vieillissement à trop haute altitude est un non-sens et produit ce blend.

La dégustation donne un nez un peu floral mais aussi franchement alcoolisé, fade et sec en bouche, léger autant qu'inconsistant.

Sri-Lanka

CONFREIE DE L'ORARE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS



Mendis & Co Ltd ont voulu faire une tentative d'un ersatz de whisky à partir de sève de fleur de cocotiers, les fleurs exotiques sont macérées et distillées dans des alambics écossais et se retrouve dans des fûts pendant un minimum de trois ans dont personne ne peut garantir l'origine. Dès l'ouverture de la bouteille, les relents de vinaigre, d'huile de ricin rance envahissent violemment notre odorat. Les parfums corrompus et brûlants qui viennent nous décaper la rétro olfaction sont d'une rare vulgarité : musc, pollen, cire, vieille prune moisie.

République Tchèque



Le Printer's distribué par Stock Pro Novacky i Milovniky a été conçu en dépit du bon sens. Soupasse fade et douceâtre dont le malt a été depuis longtemps jeté aux oubliettes, attaque aussi alcoolisé que brutale. La finale sucrée est sans finesse.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



La distillerie Tesetice créa un single malt appelé "King Barleycorn". On nous dit qu'il aurait une note de "brise fraîche de la mer", malgré que ce pays ne soit pas près de la mer.



Gold Cock, blend. Note de pomme et finale de cuir léger.

Allemagne

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Tout d'abord, alors que la majorité des producteurs de whiskies inscrivent la mention "blend", nous voilà pour la première fois devant un "grain & malt"!!!

Bien que distillé et vieilli en Ecosse, nulle part n'apparaît le mot Scotch.

Un nez sans défaut mais sans grand charme, un palais rond mais sans parfum extatique. Il finit tout comme il commence en bouche, la couleur, limite rubis semble attester à coup sûr de la présence d'un puissant caramel fort heureusement insipide.



Schwäbischer, distillé dans des alambics à Schnapps. Le nez dérape vite, en bouche l'appel de la forêt semble avoir fait son œuvre avec des notes confites où se mêlent sous-bois, caramel et fruits en bocaux.

Rond et sirupeux au palais, il termine son œuvre par une pointe de sécheresse. Des reflets ambre et cuivre rayonnent chaleureusement.

CONFREDIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS



Plusieurs distilleries en Allemagne et Autriche produisent des singles malts. Cette distillation fut faite par R. Fleischmann et démarra dans la taverne "Blaue Maus Tavern" en 1980. Quatre labels ayant chacun un nez très différent. Passant du bourbon au "pichles", par le cuir et la vanille.

Tanzanie



Tanzania Distilleries Ltd, nous propose le Regency, whisky de grain écossais. Partisan du moindre goût, ce "whisky" se démarque par une insipidité qui le rendrait presque désaltérant s'il n'y avait ces 40° d'alcool plus chauffant que chaleureux.



Pakistan

Rawalpendi distillery créée en 1899 fut rachetée par les Anglais et pris le nom de Murree Brewery Company. Murree à deux productions, 8 ans et 12 ans d'âge.

Le 8 ans à un nez de beurre rance avec une finale tardive, et une touche de bois sec.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Le 12 ans, complètement différent, fait penser au bois ou parquet ciré.
Difficile de croire que deux malts viennent de la même distillerie.

Syrie



Sa dégustation n'aura pas excédé le temps de le recracher, semble être un dérivé puissant du kérosène, de l'urine de dromadaire.

Le nez est à la hauteur de la bouche.

Il n'y a rien d'autre à dire.



Thaïlande

Blended whisky, produit par la United Products Co. Ltd, nous déclame par un nez arrogant et capiteux l'étendue de sa médiocrité.

Nez de céréale mais aussi de colle et de mauvais caramel, bouche chaude mais alcoolisé, finale courte et aqueuse.

CONFERENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSEAIS



Maekong, ce "whisky" sent l'éther.

A la première gorgée, on comprend tout de suite que cette boisson est destinée à casser la tête, sans faire semblant, le plus rapidement possible.



Afrique du Sud

Le Two Keys est produit par la E. Snell.

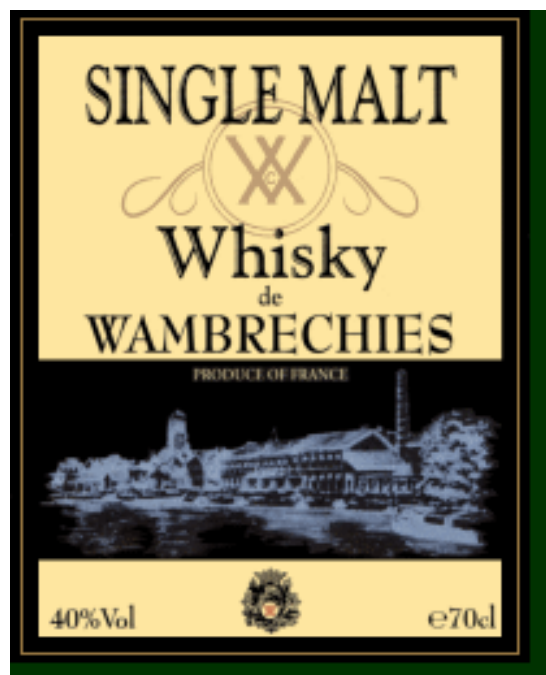
Au nez, c'est d'abord la finesse de l'éléphant, alcoolisé voire piquant, en bouche, la franchise est de rigueur, en bouche, huileux mais court sur pattes avec une finale au goût d'essence.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

France

Single malt produit par les distilleries Claeysens de Wambrechies. C'est un nez surprenant avec des notes de céréales très nettes que relèvent des nuances torréfiées.

Le palais, chaud et épicé, laisse la place à une finale douce et herbacée.



CONFÉDÉRATION DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



La distillerie Guillon située en Champagne à Louvois près de Reims distille un "single malt champenois". Première mise en vente, 2002.

Whisky avec des notes de thé fort "Lapsang Suchang" à 42%. Au nez, forte note de tanin qui donne cette impression de whisky sec.



Deux autres whisky français existent sur le marché, ARMORIK (single malt), apparu en 1999 ; WHISKY BRETON W.B. (blend), 25% de whisky de malt et 75% de whisky de grain.

Tout deux issus de la distillerie Warenghem.

CONFÉDÉRATION DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Ce pur grain réalisé essentiellement à base de seigle, d'orge non maltée et de blé est l'œuvre de la distillerie Malibreiz à Rennes.

Frais d'attaque au palais, il est franc et charnu. Arômes de paille et de fougère.

Finale courte. Laisse un souvenir plaisant.



Gilbert Holl, distillateur à Ribeauvillé en Alsace, a distillé un single malt "Lac'Holl". Celui-ci est composé de 90% de malt de brasserie et de 10% de malt destiné à la distillation.

Notes d'épices et d'agrumes confits. En bouche, Reine-claude et mirabelle avec une touche de miel et la finale sèche, épicée, noyau d'abricot.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Glann ar Mor signifie en Breton "Bord de la mer". Cette distillerie est implantée sur le lieu-dit Crec'h ar Fur qui signifie "la colline du sage".

La première "First make spirit" fut produite en juin 2005.

L'ambition de Glann ar Mor est d'offrir un authentique whisky celtique avec un cœur breton. Pour ce faire rien n'a été laissé au hasard, à commencer par le premier de tous les choix : celui de la localisation. La distillerie bénéficie de l'expérience de Celtic Whisky, en utilisant également des fûts de Sauternes pour le vieillissement.



La Celtic Whisky Company s'est spécialisée dans les affinages de whisky dans des fûts de premier usage sélectionnés pour leur caractère, en particulier la gamme de Whiskies Single Malt Double Maturation dans des fûts de Sauternes en particulier.

La Celtic Whisky Company est installée dans les Côtes d'Armor à l'extrémité de "La Presqu'île Sauvage".



CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Pays de Galle



La distillerie Welsh diffuse un single malt, le Prince of Wales.

Son nez est fin, sa personnalité unique et affirmée, arômes subtils, discrets et plaisants.



Whisky très léger, nez rempli de senteurs fourragères aux notes intenses de graminées et de muesli, de fleur des champs et de foins fraîchement coupés.

Le grain n'est pas parfait, mais l'émotion est pourtant bien prégnante et la réminiscence troublante.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Cornouailles

Pas d'images du nouveau whisky distillé aux Cornouailles, il n'a pas encore de nom, mais quelques explications nous disant que celui-ci est fait à base d'orge de la région, le "matis otter", utilisé comme cask ale (bière refermentée en fût).

L'orge maltée de couleur pâle, ne donnera aucune note tourbée au whisky. A la dégustation de l'alcool brut de fût, on lui a trouvé une plénitude très marquée, un caractère suave et fruité.

Il vieillit particulièrement vite en fûts de bourbon provenant du Speyside et ayant subi un second brûlage, ce vieillissement pourrait s'expliquer par la douceur du climat.

Suisse

Je découvre un "whisky" Suisse, mais pourquoi l'appelle-t-on "Swhisky"???

Aucun renseignement quant à cette dénomination.

Celui-ci est distillé dans le Valais. Son nom, Glen Vignettes, à base d'orge du type Pils venant d'Ecosse. Ils utilisent des Feuillettes de Bourgogne (Beaune) de 114 litres dont certaines sont affinées à la Syrah et petite Arvine pour la maturation.



Il y a quatre Swhisky en assortiment :

Annouim : fruité, légèrement salé.

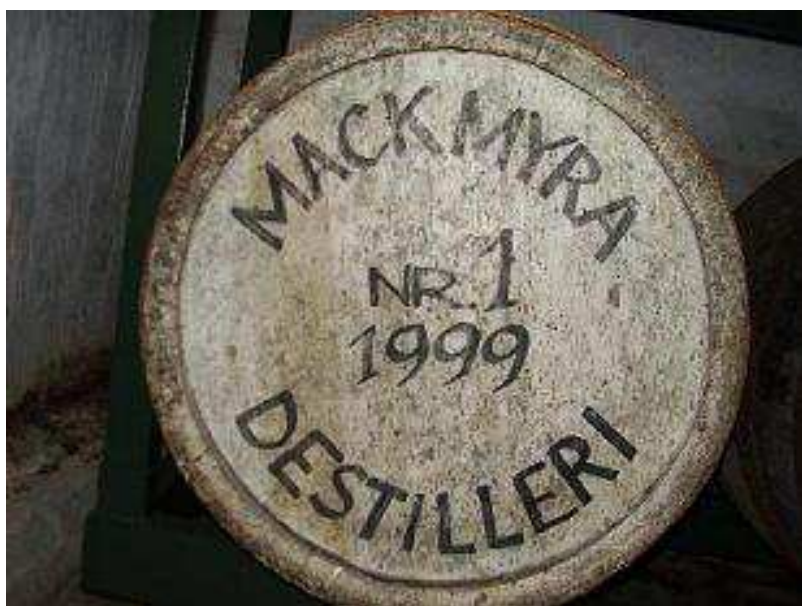
Gwenwed : fruité, viril, notes de confiture de prune et pain grillé.

Abred : fumée, rustique, avec une pointe de cuir frais.

Keugant (cask) : ample, puissant, notes de poivre et gingembre.

Suède

CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS



Mackmyra, fondé en 1999.

Le 18 décembre 2002, fut célébrée la première production de whisky de cette distillerie pilote.

30 bouteilles sortirent des fûts de bourbon et sherry.

Celles-ci furent testées, mais aucune indication sur l'arôme ne fut dévoilée.

Belgique



Ancien et renommé, éleveur de chevaux de trait, Pierre Roberti s'est lancé dans la culture de l'orge brassicole à Fexhe-le-Haut-Clocher (Wallonie) et sa récolte 2004 sert à fabriquer le futur premier whisky belge.

La macération du malt est réalisée par un maître brasseur dans la toute nouvelle brasserie artisanale de la Confrérie Saint-Antoine de Blehen.

Le whisky sera distillé par Pierre Bouillon à Grâce-Hollogne avant de vieillir en fûts de chêne de Bourbon.

Après une période de six mois, le whisky sera transféré dans des fûts à vin, mais le distillateur n'a pas encore déterminé l'origine de ces fûts.

"The Belgian Pure Malt" est actuellement un "new spirit" dégageant des arômes de poire, de cerise, de lys et de lilas, un goût rappelant le genièvre et avec une petite finale de pomme.

Sortant des alambics en titrant plus de 70° d'alcool, celui-ci est remis à 40% vol simplement en y ajoutant de l'eau pure provenant d'une nappe phréatique et subit une légère filtration qui lui confère sa limpidité et une pointe de caramel pour lui donner sa coloration

Vivement 2007, que nous puissions le goûter!!!!!!

[Sommaire](#)

Lexique du Whisky

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Avant de commencer, il est intéressant de définir certains termes :

Odeur : Bonne ou mauvaise, c'est une sensation primaire, générale provoquée par un dégagement de molécules odorantes.

Senteur : C'est une odeur incluant déjà l'idée d'un acte volontaire, d'une démarche dans le but de percevoir cette odeur.

Parfum : Odeur agréable qui est déjà définie, plus complexe et qui concernera, généralement, des matières non alimentaires.

Arôme : Industriellement parlant, c'est une matière que l'on ajoute à un aliment pour lui donner un "goût". Au sens plus large, on utilisera "arôme" pour tout ce qui trouve son origine dans ce qui se mange ou se boit : l'arôme du café, d'un sorbet, d'un vin.....

Bouquet : Notion plus globale, plus complexe, qui pourrait être la somme ou l'association de divers parfums, arômes ou senteurs.

Nez : Terme général qui définit un message olfactif complet où intervient toutes les notions précédentes.

Viens ensuite le lexique proprement dit :

Age : L'âge généralement indiqué sur la bouteille est une référence au plus jeune whisky entrant dans la composition d'un single malt ou d'un blend. Dans le cas d'un single cask, l'âge correspond au temps que le whisky a passé dans le fût.

Aire de maltage : Surface sur laquelle les distilleries étendent leur orge en cours de germination pour produire le malt.

Alambic Lomond : Un alambic de type Lomond se distingue d'un pot still traditionnel par le fait que le col de cygne est remplacé par un système de plaques horizontales et parallèles, comme dans l'alambic de type Coffey. Mais à la différence de celui-ci, la distillation ne se fait pas en continu.

Blended whisky : On appelle "blend" un assemblage de whiskies de diverses distilleries avec du whisky de grain. La proportion de whisky de grain utilisée détermine la qualité du produit final. Plus il y a de whisky de grain, moins bon est le blend.

Brut de fût (cask strength) : On appelle "brut de fût" un whisky non dilué à la sortie du tonneau dans lequel il a été porté à maturité. Un whisky brut de fût titre entre 50 et 62° d'alcool.

Bourbon : Whiskey américain composé d'eau et de maïs (51% minimum).

Embouteilleur indépendant : Un embouteilleur indépendant est une société qui achète le whisky à diverses distilleries, se charge de la maturation et de la mise en bouteille.

CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Embouteilleur officiel : Si la distillerie se charge elle-même de l'embouteillage de son whisky, on parle d'embouteillage officiel.

Grist : Résultat du broyage assez grossier du malt séché, destiné au brassage.

Kiln four : Traditionnellement destiné au séchage de l'orge en cours de germination. Le kiln est surmonté d'un toit caractéristique en forme de pagode. Il est devenu le symbole des distilleries de whisky.

Low wine : Résultat de la première distillation, le low wine titre environ 21°. Il sera distillé à son tour pour produire un alcool qui va titrer entre 65 et 70°.

Mashtun : Cuve de brassage. Ces cuves peuvent être énormes et contenir plus de 30.000 litres. Sous l'effet de la fermentation, ces cuves peuvent se mettre à trembler.

Moût (wort) : Liquide sucré issu du brassage.

Non filtré à froid (non chill filtered) : Lors de l'embouteillage, les producteurs ont pris l'habitude de filtrer le whisky à froid, afin d'empêcher la formation d'un voile donnant un aspect peu attirant lors de la commercialisation. Un des effets secondaires est la perte d'arômes. C'est pourquoi de plus en plus de distilleries commercialisent des whiskies non filtrés à froid, nettement plus riches en goût et arômes.

Part des anges (angels share) : Le chêne dont est fabriqué le fût est poreux. Il laisse donc s'évaporer une partie du whisky, entre 1 et 2% du contenu du tonneau par an.

Peat : Tourbe en anglais.

Hot still : Alambic à feu ouvert utilisé pour la distillation du single malt.

Ppm : Part de phénols par million.

Pure malt : On appelle "Pure malt" le résultat d'un assemblage de malt provenant de diverses distilleries, et la différence avec le "blend" est qu'il n'y a pas de whisky de grain ajouté. On appelle le Pure malt aussi "Vatted Malt".

Rye : Whiskey produit aux États-Unis. Il est élaboré à partir d'un mélange de céréales contenant au minimum 51% de seigle. Il est vieilli au minimum deux ans en fûts de chêne pour avoir l'appellation de Rye.

Saladin box : Charles Saladin, inventeur français a mis au point ce procédé permettant de rationaliser la production de malt en substituant aux "malting floors" un caisson de 50 mètres de long sur 1,50 de haut équipé de mixeurs métalliques qui tournent constamment pour éviter que le grain ne se dégrade à cause de la chaleur émise lors de la germination.

L'aération se fait au travers d'un fond perforer. Un certain nombre de distilleries se sont équipées de ce système, même si à l'heure actuelle le maltage se fait de plus en plus par des sociétés spécialisées. La distillerie Tamdhu utilise encore ce système.

Scotch : Whisky élaboré à partir d'un mélange d'eau, de malt et éventuellement d'autres céréales. Il doit vieillir en fût de chêne et sur le territoire écossais.

CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Single cask : Lorsqu'il est indiqué "Single Cask" sur une bouteille de single malt, cela signifie qu'il n'y a pas eu de mélange de whisky provenant de divers fûts.

Single malt : Signifie que le whisky de malt provient d'une seule et même distillerie. Ceci ne signifie pas qu'il n'y a pas eu d'assemblage entre divers tonneaux.

Vatted whisky : On appelle vatted whisky un assemblage de single malt de diverses distilleries. La différence avec le "blended" est qu'il n'y a pas de whisky de grain qui entre dans la composition.

Wash : Le wash est une sorte de bière titrant environ 8°. C'est ce liquide qui sera distillé une première fois pour produire du "low wine".

Whisky de grain : Contrairement au whisky de malt qui est fabriqué exclusivement à base d'orge maltée, le whisky de grain est fabriqué à partir de blé (froment) ou de maïs. La distillation de ce type d'alcool a été rendue possible grâce à l'invention de l'alambic de type Coffey. La production d'alcool de grain, qui représente le composant essentiel dans les blends est largement supérieure à celle de whisky de malt.

[Sommaire](#)

Annexe

Les distilleries écossaises et leurs whiskies

Central Highlands

Les dégustations ont été faites par de grands connaisseurs, mais tout cela reste subjectif, tout dépend de votre palais. Néanmoins cela vous donne un aperçu de la palette des arômes.

Cela se présente de la façon suivante : la distillerie
la localisation de la distillerie
la région
l'année de naissance de la distillerie
le propriétaire

Aberfeldy (Aberfeldy / Perthshire / 1896)

Propriétaire : John Dewar's & sons (Bacardi Ltd)



Aberfeldy : 12ans
40°

Embouteilleur officiel

Nez : parfumé, zeste d'orange, encens, légèrement fumé, notes de sherry.

Bouche : léger et agréable, huileux, fruité, goût de mandarine.

Finale : longue et fruitée.

Aberfeldy : 10ans

Provenance 43°

Non filtré a froid

Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : miel, fleurs printanières, épices douces.

Bouche : léger et moyen, fruits, épices.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Finale : un peu courte, douce, bien structurée.

Blair Athol (Pitlochry / Perthshire / 1798)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Blair Athol : 25ans
Chieftain's Choice 58,8°
Cask strength
Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : notes de sherry mêlées à l'orge maltée.

Bouche : un peu dominée par l'alcool.

Finale : très longue, douce.

Blair Athol 1987 : 16ans
Signatory Vintage 43°
Embouteilleur : Signatory

Nez : très doux et fruité (poires mûres).

Bouche : la poire mûre reste très présente.

Finale : fraîche et légèrement maltée, en arrière fond un léger retour d'alcool.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Dalwhinnie (Dalwhinnie / Inverness-shire / 1897)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Dalwhinnie : 15ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : épicé, herbacé et légèrement fumé, évoque avec élégance la cire et le miel.

Bouche : sucrée, confirme le nez.

Finale : laiteux, possède une légère âcreté, notes de réglisse, d'orge fumée, citronnelle et anis.

Dalwhinnie 1985 : 15ans

Distiller Edition 43°

Double maturation

Fût de Sherry Oloroso

Embouteilleur officiel

Nez : oscillant entre douceur et sécheresse, marqué par la noix et une pointe de fumée.

Bouche : boisée, très légèrement tourbée, moelleuse.

Finale : longue et végétale.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Deanston (Deaston near Doune / Perthshire / 1837)

Propriétaire : Burn Stewart Group



Deanston : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Goût agréable, manquant de cette complexité mêlant épices, fumée et malt.

Deanston : 17ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : aigre-doux.

Bouche : fine, d'abord sec, goût de chêne, pointe épicée.

Finale : laiteuse, chêne avec un impression sèche de noix de coco.

Edradour (Pitlochry / Perthshire / 1837)

Propriétaire : Signatory



Edradour : 10ans

CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

40°

Embouteilleur officiel

Nez : doux et malté avec des notes acidulées et fruitées.

Bouche : plus sèche, épices (poivre/menthe) et céréale.

Finale : longue, douceur fruitée.

Édradour : 11ans

Straight from the cask 59,2°

Cask strength

Single cask

Non filtré a froid

Fût de sherry

Embouteilleur : Signatory

Nez : notes de noix grillées, réglisse et orge maltée.

Bouche : équilibrée, agrumes (oranges, pamplemousses), fruits frais (pêche), évolue sur les fruits secs (noix, raisin).

Finale : orge maltée grillée.

Édradour : 10ans

Straight from the cask 58,8°

Cask strength

Single cask

Non filtré a froid

Fût de Bourgogne

Embouteilleur : Signatory

Nez : très fruité.

Bouche : taux d'alcool élevé, complexe.

Finale : longue.

Édradour Distilled 1992 : 10ans

Signatory's un-chillfiltered 46°

Collection Non filtré a froid

Single cask

Fût de sherry

Embouteilleur : Signatory

Nez : notes de pralines, de prune et de miel.

Bouche : parfumée, réglisse, fruitée (abricot, pomme), épicée (poivre).

Finale : toffe et orge maltée.

Édradour 1976 : 25ans

Vintage 50,9°

Cask strength

Embouteilleur : Signatory

Nez : céréale, fruits mûrs.

Bouche : ample et fine, orge maltée, fruits mûrs (prune, poire).

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Finale : onctueuse, épicée (cannelle), agrumes.

Edradour : 10ans
Distillery edition 40°
Embouteilleur : Signatory

Nez et bouche : sherry, orge grillée.

Finale : agréable mais un peu surprenante.

Edradour : 14ans
Decanter collection 56,7°
Cask strength
Single cask
Non filtré a froid
Fût de sherry
Embouteilleur : Signatory

Nez : notes d'oranges confites.

Bouche : onctueuse, puissante, notes boisées, fruité (peau de pêche).

Finale : poivré et noix de muscade.

Glenturret (Crieff / Perthshire / 1775)

Propriétaire : The Edrington Group



Glenturret : 11ans
Chieftain's choice 43°
Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : herbe coupée, agrumes.

Bouche : confirme le nez et légèrement malté.

Finale : longue et agréable.

Glenturret : 12ans
40°
Embouteilleur officiel

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Nez : fin et frais, amande, agrumes et orge maltée.

Bouche : légère, confirme le nez avec un soupçon de tourbe.

Finale : courte et discrète.

Tullibardine (Auchterarder / Perthshire / 1949)

Propriétaire : Tullibardine Ltd



Tullibardine : 10ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : neutre.

Bouche : goût agréable mais très sec marqué par le malt.

Finale : fait penser à un sherry bon marché.

Tullibardine 1993 : 10ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : dominé par le malt.

Bouche : manque de complexité.

Finale : malgré tout, assez agréable avec cependant de légers relents d'alcool qui reviennent en arrière plan.

[Sommaire](#)

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Northern Highlands

Balbair (Edderton / Ross-shire / 1790)

Propriétaire : Inver House Distillers Ltd



Balbair Elements : 8ans
43°

Embouteilleur officiel

Nez : brise de mer, légèrement salé avec des douceurs maltées.

Bouche : un peu austère.

Finale : assez sec.

Balbair : 16ans
43°

Embouteilleur officiel

Nez : ample, notes d'agrumes (citron), vanille et fruits mûrs.

Bouche : orge maltée fumée, notes végétales.

Finale : vanillée, bonbon et malt.

Balbair distillé en 1979 : 24ans
46°

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : légèrement épicé, relents de vanille et de caramel.

Bouche : légèrement fruitée, longueur moyenne, notes douces et fumée de chêne.

Finale : longue, souvenir du caramel.

Brora (Brora / Sutherland / 1819 / fermée en 1983)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Brora 1981 : 20ans

Signatory Vintage 43°

Single cask

Embouteilleur : Signatory

Nez : à la Islay.

Bouche : salé, légèrement amer.

Finale : très longue.

Brora 1981 : 20ans

Signatory Un-chillfiltered Collection 46°

Non filtré à froid

Fût de sherry

Embouteilleur : Signatory

Nez : frappe par un assez étrange mélange d'une douce fraîcheur mêlée à un caractère assez médicinal, un peu d'herbe coupée mêlée à un peu de tourbe.

Bouche : la douceur fait place à une légère acidité, relents de fumée mêlée à une discrète présence de sherry.

Finale : assez longue et bien agréable.

CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Brora : 32ans
The platinum Collection 58,4°
1970 – 2002 Non filtré à froid
Single cask
Cask strength
Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : maritime, rond et plein.

Bouche : salé et poivré, relents d'algues de mer.

Finale : fumée et poivrée.

Brora Chieftains Choice (hors collection) : 19ans
Fût de sherry
Cask
Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : Kriek.

Bouche : phénomène assez alcooleux, fruité.

Finale : forte en bouche.

Clynelish (Brora / Sutherland / 1967)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Clynelish : 14ans
46°
Embouteilleur officiel

Nez: fraîcheur marine, évolue sur les fruits, épices, orge maltée sur fond de notes florales.

Bouche : confirme le nez, se développe sur une tourbe légère.

Finale : plus sèche, se prolonge sur l'orge maltée fumée et sur des notes salées.

Clynelish 1989 : 11ans

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Connaisseur Choice 40°

Embouteilleur : Gordon & MacPhail

Nez et bouche : base toujours présente avec des notes épicées.

Finale : courte.

Clynelish : 13ans

Chieftain's choice 46°

Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : assez discret, lointains relents de fumée, légère acidité, arrière fond de malt.

Bouche : douceur marquée par le bois, goût noisette.

Finale : longue, notes de fruits secs, malt et agrumes.

Clynelish : 20ans

Mission 46°

Embouteilleur : Murray McDavid

Nez : air marin, fumée tourbée, amandes grillées et fruits vert, notes de bourbon, menthe, pomme verte, fumée caramélisée.

Bouche : tourbe, chêne mûr, arômes fruités.

Finale : franche, riche, relents de noix, douceur du chêne.

Clynelish : 12ans

Signatory Un-chillfiltered 46°

Collection 1992 Embouteilleur : Signatory

Nez : vif, fin, orge maltée, agrume (citron), épice (poivre), herbacée (fougère), évolue sur fruits mûrs.

Bouche : onctueuse, souple, douceur céréale, notes anisées et fruitées (pomme, coing).

Finale : nette, précise, trame végétale, notes marines et iodées sur fond de réglisse.

Clynelish Dun Bheagan : 17ans

Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : banane, grenade.

Bouche et finale : fruité.

Dalmore (Ainess / Ross-shire / 1839)

Propriétaire : Whyte & Mackay Ltd

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Dalmore : 12ans

43°

Fût de sherry

Embouteilleur officiel

Nez : ample, frais et gourmand, épicés, fruits, sherry et orange confite.

Bouche : sèche, confirme le nez.

Finale : très belle et longue.

Dalmore : 21ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : ample, parfumée, notes de fruits mûrs (abricot, orange).

Bouche : soyeuse et élégante, orange, chocolat, épices douces, légèrement tourbé.

Finale : agrume et fumée.

Dalmore 1990 : 12ans

Mac Kullick's Choice 43°

Single cask

Embouteilleur : Mackillop's

Nez : doux, floral, mandarine.

Bouche : rond, assez sucré.

Finale : assez insignifiante.

Glenmorangie (Tain / Ross-shire / 1843)

Propriétaire : Glenmorangie Plc

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Glenmorangie : 10ans
43°

Embouteilleur officiel

Nez : riche, notes végétales, florales, épicées, léger boisé-vanillé.

Bouche : confirme le nez.

Finale : longue.

Glenmorangie Cellar 13 : 10ans
43°

Fût de Bourbon

Embouteilleur officiel

Nez : doux, notes de bois de Santal frais, vanille, menthe sauvage.

Bouche : doux et malté, caramel au beurre, vanille, miel.

Finale : très longue, juteuse, renoncule des bois.

Glenmorangie : 10ans+
Port wood finish 43°

Fût de Porto

Embouteilleur officiel

Nez : très fruité, se révèle vineux.

Bouche : douce et vineuse, notes épicées.

Finale : onctueuse, épicées.

Glenmorangie : 10ans+
Sherry wood finish 43°

Fût de Sherry

Embouteilleur officiel

Nez : élégant, notes florales, traces de sherry.

Bouche : confirme le nez.

Finale : fruits mûrs et orge maltée.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Glenmorangie : 10ans+
Madeira wood finish 43°
Fût de Madère
Embouteilleur officiel

Nez : sec, boisé, fruité.

Bouche : sèche (influence du Madère).

Finale : boisé, fruité, vanillé.

Glenmorangie : 10ans+
Burgundy wood finish 43°
Fût de vin de Bourgogne
Embouteilleur officiel

Nez : légère pointe de fumée ou tourbée, floral, malté.

Bouche : agréable, doux.

Finale : assez longue, touche de chocolat.

Glenmorangie : 18ans
43°
Fût neuf
Embouteilleur officiel

Nez : notes de cires, malt.

Bouche : céréales, fruit mûr (poire).

Finale : onctueuse, miel, épices douces.

Glenmorangie Traditional : 10ans
57,2°
Cask strength
Embouteilleur officiel

Nez : notes florales et fruits secs.

Bouche : puissante, céréale et épicée, notes herbacées (foin coupé) et fruit (poire).

Finale : orge maltée, soupçon de fumée.

Glenmorangie : 12ans
Côtes de Beaune 46°
Embouteilleur officiel

Nez : floral et fruité, vin rouge.

Bouche : fruits rouges, un peu alcooleux, amertume.

Finale : amertume qui disparaît avec des fromages fruités!!!!

Glen Ord (Muir of Ord / Ross-shire / 1838)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Glen Ord : 12ans

43°

Fûts de sherry

Embouteilleur officiel

Nez : léger et simple, pointe de sherry.

Bouche : confirme le nez.

Finale : longueur moyenne, sèche et épicée.

Glen Ord : 12ans

Sherry cask 40°

Embouteilleur officiel

Nez : bouquet énorme, sherry constant et épicé, salé, soupçon de fruits rouges.

Bouche : confirme le nez, relevé et poivré.

Finale : très complexe, typé sur le fruit, épicé avec moins de finesse.

Glen Ord : 23ans

Rare malts

Comme le Brora et Linkwood, alcooleux.

Décevant au regard de son très jeune frère.

[Dulteney \(Wick / Caithness / 1826\)](#)

Propriétaire : Inver House Distillers Ltd

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Old Pulteney : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : élégant, légèrement fumé, notes grillées et fruitée (prune).

Bouche : salée, onctueuse, orge maltée fumée.

Finale : notes acidulées et florales.

Old Pulteney : 18ans

Sherry wood 59,5°

Fût de Sherry

Cask strength

Embouteilleur officiel

Nez : soupçon de tourbe.

Bouche : huileuse, goût de noisette ou de cacahuètes.

Finale : noix salées, impression de sel sur le bout de la langue.

Old Pulteney : 17ans

46°

Embouteilleur officiel

Nez : doux et fruité, soupçon de boisé.

Bouche : à du corps, relents floraux et vanillés.

Finale : longue.

Pulteney : 12ans

Hart Brothers 55,6°

Brut de fût

Embouteilleur : Hart Brothers

Soupçon d'air marin, léger et moelleux avec des notes salées.

[Teanich \(Alness / Ross-shire / 1817\)](#)

CONFREIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Teaninich : 16ans
Chieftain's Choice 43°
Fût de Porto
Embouteilleur : Ian McLeod
Nez : parfums frais et léger d'agrumes
Bouche : sec et puissant, relents de fruits.
Finale : note de Porto, soupçon de tourbe.

[Sommaire](#)

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Western Highlands

Ben Nevis (Loch Bridge / Fort William / 1825)

Propriétaire : The Nikka Whisky Distilling Company Ltd



Ben Nevis : 10ans

46°

Embouteilleur officiel

Nez : odeurs d'huile d'agrumes et de fumée de cigares.

Bouche : lourde et chaude, relents d'orange, chocolat noir, phénols goudronneux.

Finale : assez longue, malt grillé.

Ben Nevis 1975 : 26ans

54,2°

Embouteilleur officiel

Nez : sherry explosif.

Bouche et finale : confirme le nez.

Glenquoyn (Killearn / Stirlingshire / 1833)

Propriétaire : Ian McLeod



CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Glengoyne : 10ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : ample, fin et élégant, notes végétales, fruits et céréales.

Bouche : très légère et fruitée.

Finale : longueur moyenne.

Glengoyne : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : frais mais très doux, fruité, pomme Cox, sécheresse maltée, notes légères de sherry, touche de jus de chêne.

Bouche : assez léger, doux et rond, fruité, rappelle l'herbe, les pommes.

Finale : particulièrement douce.

Glengoyne : 17ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : chaud, sec et fruité, relents de sherry.

Bouche : doux et fruité.

Finale : longue, forts relents de sherry.

Glengoyne : 21ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : fruits et chêne.

Bouche : confirme le nez.

Finale : très longue.

Glengoyne : 16ans

Scottish Oak 53,5°

Embouteilleur officiel

Nez : fruité, court, arômes chauds de vanille.

Bouche : relents de noix et de chocolat.

Finale : longue, moyennement douce.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Loch Lomond (Alexandria / Dumbartonshire / 1965)

Propriétaire : Loch Lomond Distillery Co Ltd



Loch Lomond : pas d'âge

Pure malt 40°

Embouteilleur officiel

Nez : doux, légèrement tourbé, pointe de beurre sucré et aromatisé au Cognac.

Bouche : doux, fumé avec un soupçon de madère.

Finale : longue, douce, échos de Christmas pudding au raisin.

Oban (Oban / Argyll / 1794)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Oban : 14ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : léger, fin, équilibré, marqué par les épices, agrumes et légères notes de fumée et boisées.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Bouche : onctueuse, se développe sur la tourbe.

Finale : orge maltée, fumée, fruits exotiques

Oban 1984 : 17ans

Distillers Edition 43°

Double maturation

Fût de Sherry Montilla Fino

Embouteilleur officiel

Nez : très beau, pêche, abricot sur fond de sherry, épices, fumée.

Bouche : sèche et équilibrée, marquée par le sherry.

Finale : élégante, fine, notes de pain d'épices.

[Sommaire](#)

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Eastern Highlands

Fettercairn (Laurencekirk / Kincardineshire / 1824)

Propriétaire : Whyte & Mackay Ltd



Old Fettercairn : 10ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : relents de sherry, noisette, tourbe.

Bouche : noisette, caramel.

Finale : très agréable, légèrement parfumée.

Glencadam (Brechin / Angus / 1825)

Propriétaire : Angus Dundee Distillers



Glencadam : 16ans

CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Chieftain's Choice 43°

Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : abricot sec, anis, thé au jasmin, fleurs séchées, raisin vert, massépain.

Bouche : douce, crémeuse, confirme le nez.

Finale : sèche, touche de fumée.

Glencadam : 15ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : malté, agrumes, assez médicinal, relents floraux, touche de fumée.

Bouche : assez grande complexité, miel, touches acides, pointe de réglisse, fumée.

Finale : très agréable, relativement longue.

Glen Garioch (Old Meldrum / Aberdeenshire / 1797)

Propriétaire : Morriison Bowmore Distillers Ltd



Glen Garioch : 15ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : malté, poivré, épicé.

Bouche : confirme le nez, soupçon de fumée.

Finale : longueur moyenne.

Glen Garioch : 21ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : complexe.

Bouche : très agréable, céréale, amande, noisette, fruits noir, cassis, mûre.

Finale : longue.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Glen Garioch : 15ans
43°

Embouteilleur : Whisky Galore

Nez : sherry, menthe.

Bouche : sirop léger de mélasse.

Finale : longue, agréable, notes de chêne et de fruits

Glenesk (Montrose / Angus / 1897 / licence radiée en 1992)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Glenesk : 20ans

Peerless 58,4°

Rare Auld Cask strength

Single cask

Embouteilleur : Duncan Taylor

Pas de commentaires de dégustation.

Lochside (Montrose / Angus / 1957 / détruite en 2005)

Propriétaire : Macnab Distilleries (Allied Domecq)



Lochside : 21ans

Old malt cask 50°

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : pomme verte, herbe fraîchement coupée.

Bouche : confirme le nez.

Finale : excellente.

Lochside 1991 : 12/13ans

G&M Reserve 46°

Embouteilleur : Gordon & MacPhail

Nez : fruits frais, végétal.

Bouche : fruits, fleurs, plantes avec un côté poussiéreux, doux et austère à la fois.

Finale : bonne longueur sur le fruit et le fût de bourbon.

North Port (Brechin / Angus / 1820)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



North Port 1975 : 24ans

Signatory Vintage 61,1°

Cask strength

Single cask

Fût de sherry

Embouteilleur : Signatory

Nez et bouche : odeur et goût assez fort marqués par les agrumes (orange), légèrement acide.

Finale : longueur moyenne.

Royal Lochnagar (Ballater / Aberdennshire / 1845)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Royal Lochnagar : 12ans
40°

Embouteilleur officiel

Nez : aromatique, orge maltée, levures.

Bouche : bonne tenue, onctueuse, notes maltées.

Finale : salée, douce amère.

Royal Lochnagar : 12ans

Sherry single cask 46°

Hors collection Embouteilleur : Jean Boyer

Nez : sherry constant, notes salées/sucrées, agrumes, fruits rouges acidulés (fraise, mûre, pas cassis).

Bouche : confirme le nez, fruits jaunes.

Finale : pas d'amertume.

[Sommaire](#)

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Lowlands

Auchentoshan (Dalmuir / Dumbartonshire / 1800)

Propriétaire : Morrison Bowmore Distillers Ltd



Auchentoshan : 10ans

40°

Triple distillation

Embouteilleur officiel

Nez : simple, très floral, évoque la violette, la lavande, la réglisse, le bourbon.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Bouche : douce, violette.

Finale : longueur moyenne.

Auchetoshan Three Wood : 10ans

43°

Triple distillation

Triple maturation

Fût de Bourbon, Sherry Oloroso

Sherry Pedro Jimenez

Embouteilleur officiel

Nez : zeste d'orange, abricot, guimauve.

Bouche : parfumé, relents de noix, lemon-grass et cuir frais.

Finale : crémeuse, savoureuse note sèche.

Bladnoch (Bladnoch / Wigtownshire / 1817)

Propriétaire : Raymond Armstrong



Bladnoch : 16ans

Sheep label 55°

Cask strength

Embouteilleur officiel

Nez : aromatique, ferme, riche, fruits mûrs (abricot), agrumes, floral (iris), poivré, caramel au beurre, légèrement médicinal(eucalyptus, baume).

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Bouche : onctueuse, grasse, herbacée, citronnée, fruits (pomme, poire), fleurs blanches, herbe fraîchement coupée.

Finale : longue, réglisse, notes de melon, fruits rouges (framboise, fraise des bois), agrumes, coing.

Bladnoch : 10ans

Fauna & Flora 43°

Embouteilleur : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd

Nez : mélange de fruits et d'herbe coupée.

Bouche : rafraîchissante, douce et franche, reste franche avec une légère acidité, sans amertume.

Finale : odeur de bois de Santal, moyennement longue.

Bladnoch 1988 : 12ans

Signatory Vintage 43°

Embouteilleur : Signatory

Nez : végétal, fruité.

Bouche : fruits rouges.

Finale : chocolatée et réglisse.

Bladnoch 1988 : 13ans

Connoisseur Choice 43°

Embouteilleur : Gordon & MacPhail

Caractère doux, légèrement mielleux.

Bladnoch 1991 : 11ans

The Ultimate single 43°

Malt collection Fût de Bourbon

Embouteilleur : The Ultimate single Malt

Nez : herbe coupée, relents de fruits acides (poires).

Bouche : confirme le nez.

Finale : longueur moyenne.

Bladnoch : 10ans

James McArthur Old 58,5°

Masters Cask strength

Cask strength 1992 Embouteilleur : James McArthur

Nez : délicat, soupçon de citron, herbe fraîche.

Bouche : fruité, touches florales.

Finale : longue.

Bladnoch : 10ans

James McArthur 10 43°

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Non filtré à froid

Embouteilleur : James McArthur

Nez : herbe coupée, acide, citron.

Bouche : confirme le nez, alcool blanc de poire.

Finale : légèrement sucrée, chaude.

Bladnoch : 18ans

Signatory Vintage 1980 55,5°

Cask strength

Embouteilleur : Signatory

Nez : fruits mûrs, herbe coupée fraîche.

Bouche : malt, chocolat, notes boisées.

Finale : longue, agréable, évoluée sur le malt.

Bladnoch 1990 : 14ans

Straight from the cask 51,7°

Cask strength

Fût de Bourbon

Embouteilleur : Signatory

Nez : herbe.

Bouche : herbe, un peu sucré.

Finale : longue et douce.

Glenkinchie (Tranent East / Lothian / 1837)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Glenkinchie : 10ans

43°

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Embouteilleur officiel

Nez : doux, ample, équilibré, notes citronnées, herbacées et maltée.

Bouche : sucrée, marquée par l'orge (bouillie de céréales), levures (bière), pointe de tourbe.

Finale : longueur moyenne.

Glenkinchie 1987 : 14ans

Distiller's Edition 43°

Fût de Sherry Amantillado

Double maturation

Embouteilleur officiel

Nez : fruité, marqué par le sherry, évolue vers des notes d'herbe fraîche.

Bouche : confirme le nez.

Finale : douce amère, évoque la céréale.

St Magdalene (St Magdalenes / Linlithgow / 1765 / fermée en 1983)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



St Magdalene : 21ans

56,5°

Brut de fût

Embouteilleur : Hart Brothers

Nez : tourbe, relents de réglisse.

Bouche : confirme le nez.

Finale : assez sèche, dominée par le sherry.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Linlithgow 1975 : 28ans

48,1°

Brut de fût

Embouteilleur : Signatory Vintage

Nez : herbe coupée, fruits mûrs.

Bouche : goût du bois, douceur épicée.

Finale : un peu courte.

Littlemill (Bowling / Dumbartonshire / 1772 / fermée en 2004)

Propriétaire : Loch Lomond Distillery Co Ltd



Littlemill : 8ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : guimauve.

Bouche : douceur maltée.

Finale : douce, noix de coco.

Rosebank (Falkirk / Stirlingshire / 1840)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd

CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS



Rosebank 1991 : 10ans
The Ultimate Malt Selection 43°
Triple distillation
Embouteilleur : The Ultimate Single Malt
Nez : assez doux, relents de foin.
Bouche : très douce, arrière goût de miel.
Finale : assez courte.

Rosebank 1991 : 10ans
Chieftain's Choice 43°
Fût de Sherry Fino
Embouteilleur : Ian McLeod
Nez : léger, parfums de poires vertes, fruits légèrement parfumés.
Bouche : légère, sèche, maltée, tonalités florales.
Finale : douce et rafraîchissante.

Rosebank 1991 : 11ans
Chieftain's Choice 43°
Fût de Sherry
Embouteilleur : Ian McLeod
Nez : floral et fruité, Jacinthe, poires pochées dans un sirop de vanille, bois exotique, pain grillé.
Bouche : floral, caramel au chocolat, noix de coco, crème brûlée, bois de Santal.
Finale : délicate et sèche, notes amères, cerneaux de noix.

Rosebank 1989 : 11ans
Provenance 43°
Non filtre à froid
Embouteilleur : Douglas Laing
Nez : floral, marqué par le miel, léger et huileux.
Bouche : élégant et attirant, assez fruité.
Finale : sèche et douce.

CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Rosebank : 10ans

Hors collection Non filtré à froid

Lords of Scotland

Un peu de Cardhu, passé partout, un apéro sans faute de goût dans le floral.

[Sommaire](#)

Campbeltown

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSAIS

Glen Scotia (Campbeltown / Argyll / 1835)

Propriétaire : Loch Lomond Distillery Co Ltd



Glen Scotia : 14ans
43°

Embouteilleur officiel

Nez : léger, frais, plaisant, notes d'agrumes, céréale, épices et iode.

Bouche : en retrait par rapport au nez, texture légère et douce.

Finale : courte, salée, herbacée.

Glen Scotia 1991 : 9ans

Signatory Vintage 43°

Fût de Sherry

Single cask

Embouteilleur : Signatory

Nez : Ce malt donne du plaisir dès le premier contact olfactif.

Bouche : sucrée, fumée.

Finale : longueur moyenne.

Springbank (Campbeltown / Argyll / 1828)

Propriétaire : J & A Mitchell Co Ltd



Springbank : 10ans

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

46°

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : notes de fraises et de vanille.

Bouche : assez vive, épicée.

Finale : salée, douce amère, légèrement huileuse et boisée (chêne).

Springbank : 10ans

100% Proof 57°

Fût de Bourbon

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : abricots séchés, caramel au beurre, massepain, légère touche de fumée.

Bouche : doux, relents de chêne, texture ferme et riche. Après l'ajout d'une goutte d'eau, devient floral et conserve son boisé mielleux .

Finale : longue et douce, légèrement rehaussée par un soupçon de fumée.

Springbank : 12ans

175 anniversary 46°

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : agrumes (oranges et citrons), miel, noisettes, chocolat noir.

Bouche : touche de fumée, relents de fruits secs, notes de vanille, réglisse, noix de coco.

Finale : longue et douce.

Longrow : 10ans

46°

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : notes de tourbe, résine de pin.

Bouche : restituée avec fraîcheur la tourbe, notes salées et épicées.

Finale : orge maltée tourbée, longue.

Springbank 1989 : 12ans

Signatory's Un-chillfiltered 46°

Collection

Non filtré à froid

Embouteilleur : Signatory

Bouteille à éviter!!!!

Springbank 1989 : 11ans

Hors collection 45°

Signatory Vintage Embouteilleur : Signatory

Stills of Scotland

CONFRETE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Nez : acide, présence dominante d'agrumes.

Bouche : végétale et maltée, vanille, noix de pécan.

Finale : assez longue, un peu amère sur le malt, plantes médicinales.

[Sommaire](#)

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Islay

Ardbeg (Port Ellen / Isle of Islay / 1815)

Propriétaire : Glenmorangie Plc



Ardbeg : 10ans

46°

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : fumé, notes de tabac, tourbé.

Bouche : fraîche, huileuse, très fumée, maltée, iodée.

Finale : longue, salée, revient sur la tourbe.

Ardbeg : 17ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : puissant, évoquant le vernis, assez fin, doux, notes animales, végétales, tourbées, réglissées, levurées, iodée, maltée.

Bouche : confirme le nez.

Finale : salée, vanillée, courte.

Ardbeg : pas d'âge

Committe Reserve 55,3°

Cask strength

Embouteilleur officiel

Nez : fumée, tourbe, médicinal, marin.

Bouche : grande richesse de goûts très subtil.

Finale : longue.

Ardbeg : pas d'âge

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Uigeadail 54,2°

Cask strength

Embouteilleur officiel

Nez : fumée, tourbe, iode, animal, cacao.

Bouche : extrêmement complexe, légères pointes acides sur fond de réglisse.

Finale : très longue et chaude, pointe d'acide, citron, nets relents de fumée.

Ardbeg 2004 : 6ans

Very Young 58,3°

Non filtré à froid

Cask strength

Embouteilleur officiel

Nez : très tourbé.

Bouche : c'est du sérieux.

Finale : agréable, longue, légèrement acide.

Ardbeg 1977 : pas d'âge

46°

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : notes chocolatées et agrumeuses.

Bouche : confirme le nez, iode et tourbe.

Finale : énorme, incroyablement longue.

Ardbeg : 25ans

Lord of the Isles 46°

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : riche et doux, notes de cacao, amandes, tourbe.

Bouche : tourbe, fumée, notes d'agrumes, chocolat amer.

Finale : très très longue.

Ardbeg : 10ans

Old Malt Cask 50°

Distilled 1993, bottled january 2004 Single cask

Non filtré à froid

Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : tourbe, fume, relents plus acides, oranges mêlées à du pudding.

Bouche : confirme le nez.

Finale : merveilleuse.

Ardbeg 1975 : 24ans

Hors collection 43°

Embouteilleur officiel

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Nez : chocolaté, vineux sur le vin chaud Alsacien, relents de barbe à papa, cappucino

Bouche : fruit, fumé.

Finale : amertume.

Bowmore (Bowmore / Isle of Islay / 1779)

Propriétaire : Morriison Bowmore Distillers Ltd



Bowmore legend : 8ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : tourbé, fumé, léger.

Bouche : ferme, confirme le nez.

Finale : douce, salée.

Bowmore Darkest : 14ans

43°

Fût de Sherry Oloroso

Embouteilleur officiel

Nez : très équilibré, arômes de pneu et caoutchouc brûlé.

Bouche : influence du sherry, notes d'écorces d'oranges enrobées de chocolat noir.

Finale : sèche, léger fruité, tourbe et sherry.

Bowmore : 15ans

56°

Cask strength

Embouteilleur officiel

Nez : riche, ample, notes tourbées, animales, iodées.

Bouche : sucrée-salée, acidulée, réglisse.

Finale : amère, longueur moyenne.

Bowmore Mariner : 15ans

43°

CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Embouteilleur officiel

Nez : cuir frais, fougère, air marin, tourbe, fumée.

Bouche : suave, goût salé, notes de cerises douces, violette.

Finale : longue, très agréable.

Bowmore : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : citron, poires, miel.

Bouche : fumé, tourbé.

Finale : longue, agréable.

Bowmore Surf : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : tourbé, fumé, léger.

Bouche : ferme, confirme le nez.

Finale : douce, vire vers le salé.

Bowmore Dusk : 14ans

50°

Fût de Claret (vin de Bordeaux)

Embouteilleur officiel

Nez : animal, fumé, marin, violette, framboise, orge maltée.

Bouche : onctueuse, confirme le nez.

Finale : douce, framboise, cerise, cassis, lavande, rose, violette.

Bowmore Downs : pas d'âge

51,5°

Fût de Porto

Embouteilleur officiel

Nez : fruits rouges (framboise, groseille), orge maltée fumée, épices (girofle, benjoin).

Bouche : concentrée, vineuse, notes de violette, poivre, tourbe, animale, florale.

Finale : réglisse (cachou).

Bowmore : 17ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : moelleux, médicinal, orge maltée fumée, boisé très fin.

Bouche : ronde, notes maltées, végétales, tourbées.

Finale : délicate, végétale, fumée.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Bowmore : 10ans
Chieftain's Choice 43°
Embouteilleur : Ian McLeod
Nez : fumé, fruits mûrs, poire, pêche.
Bouche : fumée, tourbe, fruits des bois, iode.
Finale : intéressante, relativement longue, fruits.

Bruichladdich (Port Charlotte / Isle of Islay / 1881)

Propriétaire : Bruichladdich Distillery Co Ltd



Bruichladdich Ten : 10ans
46°
Non filtré à froid
Fût de Bourbon (40%)
Fût de Sherry (60%)
Embouteilleur officiel
Nez : ample, fruité (pomme verte, poire), finement iodé.
Bouche : douce, huileuse, notes de caramel au beurre salé, orge maltée grillée.
Finale : agrumes, notes salées, un peu courte.

Bruichladdich fifteen : 15ans
46°
Non filtré à froid
Fût de Bourbon (80%)
Fût de Sherry Aloroso (20%)
Embouteilleur officiel
Nez : ample, fraîcheur florale (bruyère), toffee, crème brûlée, banane sèche sur fond de sherry.
Bouche : soyeuse, douceur du malt, saveurs de fruits exotiques.
Finale : longue, iodée, notes finement boisés.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Bruichladdich Twenty : 20ans

46°

Non filtré à froid

Fût de Bourbon

Embouteilleur officiel

Nez : complexe, marqué par le miel, explosion de fruits (abricot, citron, kiwi, melon), notes de chêne.

Bouche : riche et huileuse, confirme le nez, douceur maltée.

Finale : longue, soyeuse, notes iodées.

Bruichladdich : 19ans

8.26 Valinch 58,8°

Non filtré à froid

Cask strength

Fût de Sherry Oloroso

Embouteilleur : Jean-Marie Putz

Pas de commentaire.

Particularité : mise en bouteille par le visiteur de la distillerie lui-même.

826 bouteilles de 50cl ont été mises en vente.

Bruichladdich 1984 : 18ans

46°

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : riche, malté, fruité (pêche, poire), notes iodées, finement boisé, légèrement tourbé, résine de pin, agrumes (zeste de citron).

Bouche : toffee, fruits frais, miel, citron.

Finale : délicate, embruns.

Bruichladdich Links : 14ans

The 16th hole Augusta 46°

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : onctueuse, notes de café et de cire, orge fume, réglisse.

Bouche : fruits mûrs (prune, poire), tourbe, épice.

Finale : cendrée, agrumes confits (citron), notes boisées/épicees (girofle, poivre).

Bruichladdich Links : 14ans

The 18th green, Royal Troon 46°

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : floral, frais, relents légèrement acides, arrière fond de malt, mile.

Bouche : pointe d'amertume, agrumes, notes de malt.

Finale : longue, agréable, relents de sherry.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Bruichladdich 1979/1997 : 18ans

55,8°

Cask strength

Embouteilleur : Cadinhead's

Nez : caramel au beurre salé, vanille, cire d'abeilles, arômes de fruit mûr (pomme), fraîcheur marine.

Bouche : confirme le nez, crémeuse, pleine, chaude.

Finale : très salée, pointe d'amertume.

Bunnahabhain (Port Askaig / Isle of Islay / 1880)

Propriétaire : Burn Stewart Distillers



Bunnahabhain : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : ample, fin, assez riche, notes de tourbe grasse, bonbon, réglisse, fleurs.

Bouche : onctueuse, gourmande.

Finale : grasse, longue, notes de fruits.

Bunnahabhain : 14ans

Chieftain's Choice 46°

Fût de Sherry

Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : robuste, complexe, pointe acidulée, pomme verte.

Bouche : acidité domine légèrement, sherry, relents de malt.

Finale : passant de l'amer à l'acide.

Bunnahabhain 1978 : 26ans

Signatory cask strength 54,6°

Collection Fût de Sherry

Embouteilleur : Signatory

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Nez : médicamenteux, marin, floral, boisé, poivré.

Bouche : amandes salées, noisette, tourbe, terre humide, fruité/sucré, sherry.

Finale : longue.

Caol Ila (Port Askaig / Isle of Islay / 1846)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Caol Ila : 12ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : tourbe grasse, notes d'iode, fumée, amande douce, cendre, bonbon acidulé, réglisse.

Bouche : huileuse, légèrement médicinale, fumée, notes de fruits secs.

Finale : florale, herbacée, orge maltée fumée, notes de praline et moka.

Caol Ila : 18ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : fumée de tourbe, iode (œuf de saumon), épices, agrumes(citron, clémentine).

Bouche : élégante, gourmande, notes de sucre d'orge, amande douce, tourbe sèche.

Finale : très longue, orge maltée fumée.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Caol Ila : pas d'âge
Cask strength 55°

Embouteilleur officiel

Nez : puissant et tourbé, orge maltée fumée, bâton de réglisse, amande douce.

Bouche : onctueuse, huileuse, salée, notes herbacées (malt vert, tabac frais), fruités (prune, poire), fumée, légèrement chocolatée.

Finale : orge maltée fumée, fines notes de fruits secs (noisette, amande).

Caol Ila : 11 ans
Rum finish 43°
Chieftain's Choice Fût de Rhum
Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : aromatique, puissant, tourbe, algues de mer.

Bouche : douceur, parfums maritime, fumée.

Finale : douceur du miel, épices, fumée.

Caol Ila : 12 ans
Claret finish 46°
Chieftain's Choice Non filtré à froid
Fût de Claret
Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : tourbe mêlée d'autres odeurs plus douces.

Bouche : relents de violette.

Finale : assez longue.

Caol Ila 1989 : 12 ans
Signatory's Un-Chillfiltered 46°
Collection Non filtré à froid
Single cask
Embouteilleur : Signatory

Nez : terreux, tourbé, notes iodées, maltée, réglisse, menthe.

Bouche : de la matière, grasse, douceur du malt, légère âcreté lié à la tourbe.

Finale : longue, onctueuse, notes marine, fumée, fruits exotiques.

Caol Ila 1991 : 11 ans
Portwood finish 46°
Signatory's Un-Chillfiltered Fût de Porto
Collection Non filtré à froid
Embouteilleur : Signatory

Nez : médicinal, relents de fruits mûrs.

Bouche : voile de tourbe, fumée, légèrement acide, épices, poivre.

Finale : relents d'épices, manque légèrement de corps.

CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Caol Ila 1991 : 11ans
The Flagon Collection 43°
Signatory Vintage Embouteilleur : Signatory
Nez : fume, juste ce qu'il faut de tourbe.
Bouche : un peu fade.
Finale : assez courte.

Caol Ila 1981 : 21ans
Signatory Vintage 58,3°
Cask strength
Embouteilleur : Signatory
Nez : agressif.
Bouche : grande douceur, tourbé, légèrement fume, relents de réglisse.
Finale : longue et agréable.

Caol Ila : 12ans
Gordon & MacPhail 40°
Private collection Fût de Porto
Embouteilleur : Gordon & MacPhail
Nez : tourbé, épicé, fruités (melon, fruits confits), dominante de fumée.
Bouche : orge fumée, fruitée.
Finale : élégante, nuancée (fumée, épicée, fruitée).

Caol Ila : 20ans
Natural Color 40°
Hors collection Embouteilleur : Natural Color
Même sensation que le 12ans, plus sucré, sans fumée.

Caol Ila : 12ans
McKullick
Hors collection
Fumé, fumé, rien que du fumé.

Caol Ila : 23ans
Rare Malts
Hors collection
Très fin, juste fumé, fruité, sans faute aucune.
Finale encore en bouche 1 heure plus tard.

Caol Ila 1994 : 10ans
Straigth from the cask 61,3°
Embouteilleur : Signatory
Nez : terreux/tourbé, notes de citron et pomme.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Bouche : hyper-puissante, chaude, notes de tourbe, compote de pomme, pain chaud.

Finale : longue, boisé-fumée.

Finlaggan (Distillerie tenue secrète, distillation pourrait être faite chez Lagavulin)



Finlaggan : pas d'âge

Old Reserve 40°

Embouteilleur : The Vintage Malt Whisky Company

Nez : iodé, algues marine, phénols, légères pointes de sherry et de fumée.

Bouche : exceptionnellement douce, sèche, salée, tourbée et fumée.

Finale : épicée et poivrée.

Lagavulin (Port Ellen / Isle of Islay / 1816)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Lagavulin : 16ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : ample, notes animales, orge fumée, trace de tourbe onctueuse.

Bouche : tourbée, notes marines (poisson fumé, iode), réglisse.

Finale : fumée, notes finement boisée.

Lagavulin 1981 : 20ans

Distillers Edition 43°

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Fût de Sherry Pedro-Jimenez
Double maturation
Embouteilleur officiel

Nez : équilibré, notes d'orge fumée, agrumes.

Bouche : puissante, confirme le nez.

Finale : très fumée et tourbée.

Lagavulin : 12ans

Special release 57,8°

Cask strength

Embouteilleur officiel

Nez : frais, mentholé, toffee, fruits secs, tourbe grasse, réglisse, épice (clou de girofle).

Bouche : douceur du malt, très fumée, notes iodées, boisée (cèdre).

Finale : très longue, épicées.

Laphroaig (Port Ellen / Isle of Islay / 1815)

Propriétaire : Fortune Brands



Laphroaig : 10ans

The Malt Heritage 43°

Collection Embouteilleur officiel

Nez : ample, tourbé, fruits rouges, réglisse, notes mentholées et animales.

Bouche : confirme le nez.

Finale : un peu courte.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Laphroaig : 10ans

57,3°

Cask strength

Embouteilleur officiel

Nez : puissant, riches arômes tourbés, marins et médicinaux.

Bouche : sèche, corpulente, douceur fruitée (fruits rouges, exotiques), vague de fumée et d'iode.

Finale : exceptionnellement longue.

Laphroaig : 15ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : fumé, tourbé, fines notes végétales (foin coupé), notes de cendres, feu de cheminée.

Bouche : légèrement huileuse, notes de vanille, caramel, sucre.

Finale : orge fumée, fruit confit (poire), fruits exotiques (mangue, goyave), foin coupé, fumée, notes mentholées.

Laphroaig 1988 : 15ans

Signatory Un-chillfiltered 46°

Collection Fût de Sherry

Embouteilleur : Signatory

Nez : iodé, tourbé, relents de fruits légèrement acides, fumée.

Bouche : fumée, relents de tourbe, notes de cuir, fruits des bois.

Finale : tourbée, notes légèrement acidulées.

Laphroaig 1988 : 15ans

Sherry straight from the cask 55,6°

Embouteilleur : Signatory

Nez : tourbé, notes herbacées et chocolatées.

Bouche : caractère médicinal, fumée/tourbée, bois brûlé, tabac froid.

Finale : un peu sucrée, chocolatée, longue.

Laphroaig 1988 : 15ans

Signatory Un-chillfiltered 46°

Collection Fût : hogshead

Embouteilleur : Signatory

Tourbé, fume, iodé, sale, un côté tabac froid.

Finale longue, goudronnée.

Laphroaig : pas d'âge

Quarter cask 48°

Non filtré à froid

Double maturation

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Embouteilleur officiel

Tourbé, boisé classique, petite amertume, poivre, caramel.

Bonne longueur.

Port Ellen (Port Ellen / Isle of Islay / 1825 / fermée en 1984)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Port Ellen : 22ans

Rare Malts 60,9°

Cask strength

Embouteilleur officiel

Nez : huileux, iodé, fumée de tourbe, poisson fumé.

Bouche : riche, onctueuse, tourbe grasse, salée, poivrée.

Finale : longue, notes de chocolat amer, orge maltée tourbée.

Port Ellen : 18ans

Provenance 43°

Winter distillation Non filtré à froid

Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : fin, médicinal, légèrement tourbé.

Bouche : plus tourbée, orge maltée fumée, réglisse, sherry très subtil.

Finale : orge maltée grillée, notes de torréfaction, chocolat noir.

Port Ellen : 19ans

Provenance 43°

Spring distillation Non filtré à froid

Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : tourbé, iodé, relents plus âcres.

Bouche : bois, agrumes, tourbe fumée.

Finale : longue, agréable, saveurs de miel et citron, la mer.

Port Ellen 1978 : 24ans

Edition 1 58,4°

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

The Decanter Collection Fût de Porto
Cask strength
Embouteilleur : Signatory

Bouteille exceptionnelle.

Port Ellen 1978 : 24ans
Edition 2 59,3°
The Decanter Collection Fût de Porto
Cask strength
Embouteilleur : Signatory

D'une extrême distinction.

Port Ellen 1983 : 11ans
Best cask of Scotland 46°
Embouteilleur : Jean Boyer

Pas de commentaire.

Port Ellen 1979 : pas d'âge
Signatory Vintage 46°
Embouteilleur : Signatory
Fruité, sucré, suave et fin, sans trop de fumé.

[Sommaire](#)

Orkney

Highland Park (Kirkwall / Orkney / 1798)

Propriétaire : The Edrington Group



CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Highland Park : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : ample, riche, sous-bois, bruyère, sherry léger, vanille, orge grillée, léger fumé.

Bouche : corpulente, fraîche, confirme le nez.

Finale : élégante, longueur moyenne, malt onctueux, bruyère, cendre, texture gourmande (vanille, boisé).

Highland Park : 18ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : ample, fleuri (violette, lilas), notes de miel, chocolat noir, abricot, orge maltée fumée.

Bouche : onctueuse, confirme le nez, épices (noix, muscade), fruits secs.

Finale : sèche, cendrée, notes de sherry, fleur (chevrefeuille).

Highland Park : 25ans

53,5°

Embouteilleur officiel

Nez : fin, bruyère, cendré et fumé, vanillé, finement boisé.

Bouche : ample, liquoreux, violette, miel (acacia), bruyère, sherry.

Finale : impressionnante de longueur.

Highland Park 1989 : 12ans

58,4°

Cask strenght

Embouteilleur : Gordon & McPhail

Nez : notes légèrement acides, assez doux et floral.

Bouche : douceur du miel, acidité des agrumes.

Finale : longue, légèrement amère.

Highland Park 1987 : 16ans

Old malt Cask 50°

Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : fume très odorante, relents de chêne raffiné.

Bouche : riche, touche de sherry, sirupeuse.

Finale : épicée, apaisante, chaude.

Highland Park 1988 : 13ans

Signatory Un-chillfiltered 46°

Collection Non filtré à froid

Fût de Sherry

Embouteilleur : Signatory

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Nez : aromatique et doux, notes maltées, végétal (bruyère), vanillé.

Bouche : riche, ample, huileux, confirme le nez.

Finale : élégante, douceur du malt, bruyère, chocolat, caramel, pêche.

Highland Park 1992 : 11ans

59,3°

Single cask

Cask strenght

Embouteilleur : Signatory

Pas de commentaire.

Highland Park 1985 : 19ans

Hogshead straight 53,9°

from the cask Embouteilleur : Signatory

Trois dégustations avec des sensations totalement différentes à chacune d'elles.

Highland Park : 10ans

Fût num. 21 64,8°

Embouteilleur : SMWS

The Scotch Malt Whisky Society à acquis ce fût uniquement pour ses membres.

Scapa (Kirkwall / Orkney / 1885)

Propriétaire : Allied Distillers Ltd



CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Scapa : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : fruits, douceur de la céréale.

Bouche : onctueuse, équilibrée, notes florales, fruitées, malt.

Finale : chocolatées.

Scapa : 16ans

Chieftain's Choice 43°

Fût de Sherry

Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : relents de sherry, cannelle, noix, cire d'abeilles.

Bouche : maltée, laisse passer les épices, bois de chêne.

Finale : forte, épicée, liquoreuse, réglisse, poivre noir.

Scapa : 14ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : rond, suave, légèrement fumé, lavande, foin coupé, notes de cuir et fruits exotiques, vanille.

Bouche : puissante, ronde, notes de tabac de cigare, fruitée (pêche, mirabelle), chocolatée, pralinée, fruits secs (amande, noisette).

Finale : longue et ferme, feuille de tabac, réglisse, onctueuses notes de miel de lavande, chocolat, beurre, melon.

[Sommaire](#)

Arran

Arran (Lochranza / Arran / 1995)

Propriétaire : Isle of Arran Distillers Ltd

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Isle of Arran : 6ans
43°

Embouteilleur officiel

Nez : orge maltée, légères notes chocolatées.

Bouche : ample, moelleuse, confirme le nez.

Finale : longue, douce amère, noix, vanille, orge.

Arran First : 8ans
1995 Distillation 46°

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : chaud, odeurs douces, relents salés.

Bouche : élégante et crémeuse, caramel, touche de bananes

Finale : longue, légèrement boisé (cèdre), apaisante.

Arran : pas d'âge
Finished in a 57,5°

Port cask Non filtré à froid

Cask strenght

Embouteilleur officiel

Nez : assez frais, légèrement agressif.

Bouche : manque de rondeur, présence assez marquée d'alcool.

Finale : longue, très agréable, le porto se fait sentir, notes finales assez douce malgré le taux d'alcool relativement élevé.

Arran : âge non spécifié

Non chillfiltered 46°

Hors collection Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : fruité, bûche brûlée, fin de feu de cheminée, un fumé très spécial, sherry épice, piquant, framboisé.

Bouche : assez rond, sucré, sherry et épice bien présent.

Finale : a bien capté la force du rivage.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

[Sommaire](#)

[Isle of Jura](#)

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Isle of Jura (Isle of Jura / Argyll / 1810)

Propriétaire : Whyte & MacKay Ltd



Isle of Jura : 10ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : ample, élégant, notes végétales, foin coupé, oignon, caoutchouc, très belle notes de fleurs et de bonbons.

Bouche : riche, onctueuse, confirme le nez.

Finale : vanillée, végétale fruitée et sucrée, douce amère.

Isle of Jura : pas d'âge

Superstition 45°

Mariage entre malt tourbé et vieux malt

Embouteilleur officiel

Nez : odeur douce due au séjour prolongé dans des fûts de chêne américain, relents de phénols, de miel, massépain.

Bouche : très complexe, révèle les épices, pin, arôme de tourbe.

Finale : très longue, inoubliable.

Isle of Jura 1988 : 14ans

Signatory's Un-chillfiltered 46°

collection

Embouteilleur : Signatory

Nez : malt vert, florales, présence de tourbe et iode.

Bouche : dense, riche, huileuse, sucrée/salée.

Finale : laiteuse, orge maltée.

Isle of Jura Legacy : 10ans

Embouteilleur officiel

Nez : un poil boisé, sherry constant et onctueux, framboise sucrée, presque pas de fumé, note de sel.

Bouche et finale : confirme le nez.

[Sommaire](#)

Isle of Skye

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Talisker (Isle of Skye / Inverness-shire / 1830)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Talisker : 10ans

45,8°

Embouteilleur officiel

Nez : superbe, ample, marin, tourbé, épicé, belle fraîcheur.

Bouche : confirme le nez, notes salées.

Finale : déçoit un peu et s'assèche sur des notes fumées.

Talisker 1987 : 14ans

Distillers Edition 45,8°

Double maturation

Fût de Sherry

Embouteilleur officiel

Nez : sherry, notes salées, fraîches, herbacées.

Bouche : corpulente, fumée.

Finale : longue et belle.

Talisker : 18ans

45,8°

Embouteilleur officiel

Nez : dense, fruité, fruits mûrs (prune Victoria, reine-claude), notes de caramel, rhum, notes fumées, algues, iodée, belle fraîcheur mentholée.

Bouche : ample, souple, attaque douce, vague de fumée, goudron, coaltar, caramel.

Finale : longue, ferme, épicée (poivre, piment), iodée, salée, orange, bois précieux, camphre et cuir.

Talisker : 20ans

62°

Fûts de Sherry Oloroso

Embouteilleur officiel

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Nez : tourbe, fumée, iode, mer, algue.

Bouche : agrumes, fumée, tourbe, boisée.

Finale : très longue, boisée, fumée.

Talisker : 25ans

57,8°

Fûts de chêne américain et européen, deuxième remplissage

Embouteilleur officiel

Nez : agréable, relents marins, orange.

Bouche : agrumes, algues, sel, poivre.

Finale : très belle, malt, relents discret de tourbe et fumée, légère pointe acide, cerneaux de noix.

[Sommaire](#)

Isle of Mull

Tobermory (Isle of Mull / Argyll / 1823)

Propriétaire : Burn Stewart Distillers



Tobermory : 10ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : notes végétales, céréales, boisé, vanille, soupçon de fumée.

Bouche : fumée.

Finale : courte et maltée.

Ledaig : pas d'âge

42°

Embouteilleur officiel

Nez : soufré, boisé vert, baies roses.

Bouche : confirme le nez, sucrée, fumé/iodé.

Finale : maltée.

[Sommaire](#)

CONFÉDÉRATION DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Speyside

Aberlour (Aberlour / Banffshire / 1826)

Propriétaire : Pernod Ricard



Aberlour : 10ans

40°

Fûts de Bourbon & Sherry

Embouteilleur officiel

Nez : bois humide, sherry, notes mentholées, bonbon.

Bouche : sèche, miel chaud, épices.

Finale : longue, épices, légère amertume.

Aberlour A'Bunadh : 12ans

59,6°

Fûts de Sherry Oloroso

Cask strenght

Single cask

Non filtré à froid

Embouteilleur officiel

Nez : puissant, arômes pleins, légèrement fumé, pommes rouges.

Bouche : crémeuse, riche, notes mentholées, fruits intenses, doux au palais, chocolat, orange.

Finale : nougat, praline, gingembre, légèrement fumée, arrière goût de miel.

Aberlour : 15ans

Cuvée Marie d'Ecosse 43°

Fûts de Bourbon

Embouteilleur officiel

Nez : malté, toffee, bourgeon de cassis.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Bouche : souple, confirme le nez, réglisse.

Finale : longue, gingembre.

Aberlour : 12ans

Double cask 43°

Fûts de Bourbon & Sherry

Embouteilleur officiel

Nez : noix, sherry.

Bouche : fraîche, maltée, douce, réglisse, anis, mûres.

Finale : douce, soyeuse

Aberlour : 16ans

Double cask 43°

Fûts de Bourbon & Sherry

Embouteilleur officiel

Nez : malt, fruités, pruneau.

Bouche : décevant, malt.

Finale : courte.

Aberlour 1989 : 14ans

40°

Embouteilleur : Whisky Galore

Nez : malt, épicé.

Bouche : chêne, raisins, noix.

Finale : longue, douce.

Allt-A-Bhainne (Dufftown / Banffshire / 1975)

Propriétaire : Pernod Ricard



Allt-A-Bhainne : 17ans

Dun Bheagan 43°

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Fûts de Bourbon

Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : assez fort.

Bouche : agréable, sous-bois humides.

Finale : très longue.

Àlt-A-Bhainne 1989 : 10ans

Dun Bheagan 43°

Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : malté, biscuité, beurre.

Bouche : oubli des arômes.

Finale : agréable.

An Cnoc (Knockdhu) (Knock by Huntly / Aberdeenshire / 1893)

Propriétaire : Inver House Distillers Ltd



An Cnoc : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : léger, réglisse, vanille, céréales.

Bouche : levures, bière.

Finale : amertume.

Ardmore (Huntley / Aberdeenshire / 1898)

Propriétaire : Allied Distillers Ltd

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Ardmore 1990 : 11 ans
Signatory's Un-chillfiltered collection 46°
Non filtré à froid
Embouteilleur : Signatory

Nez : équilibré, doux, parfumé, notes fruitées, maltées, végétales.

Bouche : riche, grasse, confirme le nez, notes florales, orange.

Finale : longue, élégante, fruitée, mentholée.

Auchroisk (Mulben / Banffshire / 1974)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Auchroisk : 10 ans
The Singleton 40°
Embouteilleur officiel

Nez : sherry, réglisse, orge maltée.

Bouche : confirme le nez, pointe de tourbe.

Finale : pointe de tourbe.

Auchroisk : 11 ans
Chieftain's Choice 43°
Fûts de Porto
Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : cerises, légèrement fumé.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Bouche : légèrement sirupeuse, très fruité et vineuse.

Finale : assez longue, parfumée, fruitée.

Aultmore (Keith / Banffshire / 1895)

Propriétaire : Bacardi Ltd



Aultmore 1989 : 14 ans

56,4°

Embouteilleur : Gordon & MacPhail

Nez : discret, céréales

Bouche : agréable, notes légèrement acide (agrumes ou pomme verte), céréales, épices

Finale : belle finale, légèrement amère

Balmenach (Grantown on Spey / Morayshire / 1824)

Propriétaire : Inver House Distillers Ltd

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Balmenach : 18ans
43°
Embouteilleur : Hart Brothers
Nez : noix, fleurs sauvages.
Bouche : tourbée.
Finale : sèche.

Balmenach : 20ans
Old mast cask 50°
Non filtré à froid
Embouteilleur : Douglas Laing
Nez : tourbé, boisé, fruités.
Bouche : tourbée et agrumes, fumée.
Finale : belle, fruits, fumée.

The Balvenie (Keith / Banffshire / 1892)

Propriétaire : William Grant & Sons Ltd



The Balvenie : 10ans
Founder's reserve 43°
Embouteilleur officiel

CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Nez : riche, miel, oranges, soupçon de tourbe.

Bouche : douceur du miel, épices, soupçon fruité de sherry.

Finale : longue et agréable.

The Balvenie : 12ans

Double wood 40°

Fûts de Bourbon et Sherry

Embouteilleur officiel

Nez : sherry, agrumes, miel, vanille.

Bouche : douceur du sherry, agrumes, épices.

Finale : longue, chaleureuse.

The Balvenie : 21ans

Portwood 40°

Fût de Porto

Embouteilleur officiel

Nez : très doux, bois précieux (bois de rose), soupçon de poivre, raisins mûrs, fruité, noix sèche.

Bouche : vive, notes vineuses, fruitées (orange, pêche).

Finale : subtile, légère amertume, fruitées, miel, épices, crémeuse, noisette.

The Balvenie : 17ans

Islay cask 43°

Fûts d'Islay whisky

Particularité : seuls 94 fûts ont été mis en maturation.

Nez : fin, fumé, légèrement médicinal, réglisse, orange confite, pêche mûre, vanille.

Bouche : tourbée, orge maltée fumée, réglisse.

Finale : longue, notes grasses de fleurs capiteuses (genêt, mimosa).

The Balvenie : 15ans

47,8°

Single cask

Nez : sec, bruyère, fruits exotiques.

Bouche : finement boisé, confirme le nez.

Finale : sèche, épicée.

Balvenie – Glenlivet 1974 : 29ans

Hors collection 48°

Embouteilleur : Cadenhead

Nez : piquant distinct, vanille, essence de bois.

Bouche : généreuse, pointe de tourbe, harmonieuse, équilibrée, évanescence.

Finale : confirme la bouche.

The Balvenie 1989 : 12ans

CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Portwood

40°

Embouteilleur officiel

Fruité et sucré, le porto ressort mais sans plus, excellent accompagnement pour le fromage amer que le fruit enjolive.

The Balvenie : 12ans

Cask selection 40°

In cask 1992 Embouteilleur officiel

Out cask 2004

Nez : chêne, pas trop vanillé, gingembre, bien malté.

Bouche : sucrée, du corps et de la puissance.

Finale : amertume, excellente.

Banff (Inverboydie / Banffshire / 1824 / démantelée depuis plus de 10ans)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Banff : 23ans

Chieftain's Choice 46°

Embouteilleur : Ian McLeod

Surprenante douceur, une excellente bouteille.

Benriach (Longmorn by Elgin / Morayshire / 1898)

Propriétaire : Intra Trading

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Benriach : 10ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : léger, pointe d'alcool, agrumes.

Bouche : supérieure au nez, assez fine.

Finale : assez courte, vanillée.

Benriach : 10ans

Curiositas 40°

Embouteilleur officiel

Nez : très tourbé.

Bouche & finale : confirme le nez.

Benriach : 18ans

Old malt cask 50°

10/1985 – 11/2004 Fûts Refil barrel

Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : très floral, très parfumé, miel, petite pointe acidulée, très grande douceur.

Bouche : confirme le nez.

Finale : confirme le nez, eucalyptus.

Benrines (Aberlour / Banffshire / 1826)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS



Benrinnes : 15ans

Fauna & flora 43°

Triple distillation

Embouteilleur officiel

Nez : ferme, puissant, notes sucrées d'agrumes confits (mandarine, citron), fleurs capiteuses (chèvrefeuille, pivoine).

Bouche : onctueuse, juteuse, marmelade, fruits rouges cuits (cerises, fraises).

Finale : longue, tendre, fruitée (prune, mirabelle), chocolat noir, cèdre.

Benrinnes 1989 : Embouteilleur : Gordon & MacPhail

Hors collection

Nez : sherry Pedro Rimenez, soyeux.

Bouche : bien fruitée, confirme le nez.

Finale : pas d'amertume, fruits rouges sucrés.

Benromach (Forres / Morayshire / 1898)

Propriétaire : Gordon & MacPhail

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS



Benromach : pas d'âge

Traditional 40°

Embouteilleur officiel

Nez : frais, élégant, vanillé, herbacés (foin coupé), légèrement tourbé, citron, orange.

Bouche : onctueuse, céréale, gousse de vanille, réglisse, tourbée/fumée, orge maltée.

Finale : longue, gourmande, fruits mûrs (orange confite, coing), violette.

Royal Brackla (Nairn / Inverness-shire / 1812)

Propriétaire : Bacardi Ltd



Royal Brackla : 6ans

Provenance 43°

Winter distillation Non filtré à froid

Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : vieille garde-robe, fruits.

Bouche : sèche, maltée, raisins brûlé, pudding aux fruits.

Finale : sèche, épicée.

Royal Brackla : 16ans

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Scott's selection 56°
Cask strength
Embouteilleur : Scott's Choice

Nez : douceur & acidité.

Bouche : confirme le nez, citron, malt.

Finale : extrêmement longue.

Braeval (Chapelton / Banffshire / 1973)

Propriétaire : Pernod Ricard



Braeval 1996 : 8 ans
Best casks of Scotland : 43°
Bottle 2004 Fût de sherry
Embouteilleur : Jean Boyer

Nez : fruit de la passion, miel, noisette, fortement épicé (poivre),

Bouche : se gâte un peu, assez frustrant

Finale : claire, note de chocolat au lait, relents de noix ou de bois

Caperdonich (Rothes / Morayshire / 1897)

Propriétaire : Pernod Ricard



CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Caperdonich : 28ans

Chieftain's Choice 46°

Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : relativement discret.

Bouche : légèrement acide.

Finale : assez longue.

Cardhu (Cardow) (Aberlour / Banffshire / 1824)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Cardhu : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : léger, agrumes.

Bouche : maltée.

Finale : assez amère.

Coleburn (Longmorn by Elgin / Morayshire / 1899)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Coleburn 1981

: 19ans

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Signatory Un-chillfiltered 46°
collection Non filtré à froid
Single cask
Embouteilleur : Signatory

Nez : notes végétales, fruitées, pointe de tourbe.

Bouche : ample, onctueuse, orge maltée.

Finale : douceur du malt.

Cragganmore (Ballinalloch / Banffshire / 1869)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Cragganmore : 12ans
40°

Embouteilleur officiel

Nez : fruits, pamplemousse, tabac, iode.

Bouche : légèrement salée, confirme le nez.

Finale : malt, longueur moyenne.

Cragganmore 1987 : 14ans

Distillers Edition 40°

Double maturation

Fûts de Porto

Embouteilleur officiel

Nez : doux, cerises.

Bouche : moelleuse, noix fraîche, épicées.

Finale : longueur moyenne.

Cragganmore : 10ans

Brut de fût 60,1°

Limited Edition Fût de premier remplissage, xérès

Embouteilleur officiel

Nez : assez frais, relents de noisette, herbe, pointe d'acidité, touche de tourbe, fumée, notes boisées.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Bouche : grande complexité, grande douceur, pointe d'amertume, goût de noix.

Finale : maltée.

Cragganmore 1989 : 14ans
Signatory's Un-chillfiltered 46°
Collection Double maturation
Embouteilleur : Signatory

Nez : déroutant.

Bouche : timide, malt léger, agrumes, légèrement délavé.

Finale : sans grande consistance, décevante.

Craigellachie (Aberlour / Banffshire / 1888)

Propriétaire : Bacardi Ltd



Craigellachie 1988 : 13ans
Connoisseur's Choice 43°
Embouteilleur : Gordon & McPhail

Nez : malt, guimauve.

Bouche : grande douceur, chocolat.

Finale : un peu courte.

Dailuaine (Aberlour / Banffshire / 1852)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Dailuaine : 16ans

Fauna & Flora 43°

Embouteilleur officiel

Nez : sherry, sucre d'orge, noix, orange.

Bouche : malt chaleureux, chêne, cèdre.

Finale : sherry, exceptionnellement longue.

Dallas Dhu (Forres / Morayshire / 1899 / devenu un musée)

Propriétaire : Historic Scotland



Dallas Dhu : 22ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : grande complexité, chèvrefeuille, fruits confits, légèrement tourbés.

Bouche : soyeuse, céréale, poivre, noix, muscade, pommes, chocolatées.

Finale: moelleuse, céréale, fleurs.

Glen Albyn (Inverness / Inverness-shire / démolie en 1983)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Glen Albyn 1978 : 25ans

Vintage 43°

Embouteilleur : Signatory

Nez : tourbé, fruits mûrs, malt, poivré.

Bouche : épicée.

Finale : relativement courte, très agréable.

Glenallachie (Aberlour / Banffshire / 1967)

Propriétaire : Pernod Ricard



Glenallachie 1989 : 12ans

40°

Embouteilleur : Delhaize Le Lion

Nez : assez frais, poire, relents de malt.

Bouche : agréable.

Finale : longueur très moyenne.

Glenburgie (Forres / Morayshire / 1810)

Propriétaire : Allied Distillers Ltd

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Glenburgie : 13ans
57,9°
Single cask
Cask strength
Embouteilleur : Gordon & McPhail

Nez : relents de sherry.

Bouche : agréablement ronde, notes maltées, sherry.

Finale : exceptionnellement longue.

Macduff (Banff / Banffshire / 1962)

Propriétaire : Bacardi Ltd



Glen Deveron : 10ans
40°
Embouteilleur officiel

Nez : malté.

Bouche : confirme le nez.

Finale : assez courte.

Glendronach (Fergie by Huntly / Aberdeenshire / 1826)

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Propriétaire : Allied Distillers



Glendronach : 15ans

43°

Fûts de Sherry

Embouteilleur : The malt Heritage collection

Nez : amande grille, praline.

Bouche : confirme le nez

Finale : très agréable et chaude.

Glendronach : 12ans

40°

Fûts de Sherry puis Bourbon

Nez : sherry dilué, légèrement marin.

Bouche : grande discrétion, vanillé, légèrement amère, bois.

Finale : relativement courte, miel, poivrée, légèrement boisée.

Glendronach 1990 : 13ans

46°

Fûts de Sherry Refill

Embouteilleur : Murray McDavid

Nez : végétal, fruité.

Bouche : confirme le nez, eucalyptus, chocolat.

Finale : bonne longueur.

Glendullan (Dufftown / Banffshire / 1897)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Glen Dullian : 15ans
Provenance 43°
Summer distillation Non filtré à froid
Fûts de Sherry

Nez : robuste et entier.

Bouche : fruitées, noix.

Finale : exceptionnellement longue.

Glen Elgin (Longmorn by Elgin / Morayshire / 1898)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Glen Elgin : 12ans
Fauna & Flora 43°
Embouteilleur officiel

Nez : très léger relents de fumée, malt.

Bouche : malt acidulé, touches de fumées, agrumes.

Finale : assez longue, très agréable, fort sèche.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Glen Elgin : 12ans

46°

Embouteilleur : Whisky Galore

Nez : malté, notes fruitées.

Bouche : légèrement fumée, chocolat, crème de miel.

Finale : longue, herbacée, légère douceur.

Glenfarclas (Ballindaloch / Banffshire / 1836)

Propriétaire : J & G Grant



Glenfarclas : 12ans

43°

Fûts de Sherry

Embouteilleur officiel

Nez : ample, frais, épicé, relativement onctueux.

Bouche : sèche, notes de réglisse, sherry, épicées, soupçon de tourbe.

Finale : longue, notes de réglisse, céréales grillées.

Glenfarclas 105 : 10ans

60°

Cask strenght

Fûts de Sherry

Embouteilleur officiel

Nez : robuste, fruits secs, toffee.

Bouche : douce, puissante, notes de miel.

Finale : sèche, longue, chaleureuse.

Glenfarclas : 21ans

43°

Fûts de Sherry

Embouteilleur officiel

Nez : fumé, boisé, sherry.

Bouche : puissante, confirme le nez.

Finale : douce, longue.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Glenfarclas 1991 : pas d'âge
Dark Oloroso 46°
Fûts de Sherry
Embouteilleur officiel

Nez : sherry fruité acidulé, sec.

Bouche : sherry allant vers la framboise sucrée et un peu piquant.

Finale : moyenne.

Glenfarclas : pas d'âge
Heritage 60°
Hors collection Embouteilleur officiel

Nez : café chocolat, assez fruité, petite odeur de colle, pruneau confit.

Bouche : ressemble à de l'armagnac ou cognac, piquante, fruits sucrés, onctueuse,
un peu salé.

Finale : bien plantée, laisse une chaleur envahissante.

Glenfiddich (Dufftown / Banffshire / 1887)

Propriétaire : William Grant & Sons Ltd



Glenfiddich : 12ans
Reserve 40°
Embouteilleur officiel

Nez : frais, léger, pomme, poire, foin coupé.

CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Bouche : sèche, confirme le nez, trace de tourbe.

Finale : longueur moyenne, orge maltée.

Glenfiddich : 12ans

Old reserve 43°

Embouteilleur officiel

Pas de commentaire.

Glenfiddich : 15ans

Solera reserve 40°

Méthode Solera

Embouteilleur officiel

Nez : chocolaté, finement tourbé.

Bouche : onctueuse, poire, épicée, légèrement chocolatée.

Finale : chaleureuse, épicées.

Glenfiddich : 12ans

Caoran reserve 40°

Le Caoran (Kourane) résulte de l'assemblage de fûts de Bourbon, sherry et de quelques fûts ayant préalablement contenu des malts d'Islay.

Nez : pêche, réglisse, pivoine, lys, notes fumées.

Bouche : réglisse, abricot, pêche, fraîcheur mentholée, vanillée.

Finale : onctueuse, poire, mûre, orge maltée fumée.

Glenfiddich : 15ans

Cask strenght 51°

Hors collection Malt non filtré

Embouteilleur officiel

Nez : léger, piquant, malt, chocolat blanc, noisette, notes tourbée.

Bouche : crémeuse.

Finale : poire, rafraîchissante.

Glenfiddich : 18ans

Hors collection 40°

Embouteilleur officiel

Nez : sucré, un brin salé, suave, très vanille.

Bouche : bien huileuse, fruitée, banane, boisée.

Finale : ?

[Glenlassaugh \(Portsoy / Banffshire / 1785\)](#)

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Propriétaire : The Edrington Group



Glenlissaugh 1973 : 30ans

The family Silver 40°

Embouteilleur officiel

Nez : rare complexité, allant du malt au pruneau, relents marin.

Bouche : touche d'agrumes, fruitée, salée, légèrement fumée.

Finale : très longue, spéciale, épicée sur fond d'agrumes, miel, vanille.

Glen Grant (Rothes / Morayshire / 1840)

Propriétaire : Pernod Ricard



CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Glen Grant 1973 : 26ans

58,2°

Cask strenght

Embouteilleur : Scott's Selection

Nez : riche, soupçon de fumée.

Bouche : très équilibrée, exprime la plénitude, arrière goût de sucre caramélisé.

Finale : longue, relents de cannelle.

Glen Grant : 10ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : pomme, légèrement acide.

Bouche : arrière goût malté.

Finale : longueur moyenne.

Glen Grant : 14ans

Chivas Brothers 55,3°

Cask strength edition Embouteilleur officiel

Nez : très discret, soupçon de fume, orge grille.

Bouche : maltée, manque de complexité.

Finale : assez courte.

Glen Grant 1972 : 29ans

53,6°

Embouteilleur : Hart Brothers

Nez : sherry, notes florales.

Bouche : franche, relents de banane, chocolat, sherry, vanille.

Finale : longue et chaude.

Glen Grant : pas d'âge

Hors collection 40°

Embouteilleur officiel

Nez : fruits secs, amande, noisette, cacahuette.

Bouche : assez sèche, un peu amère, sans trop de fruits et de sucré.

Finale : salé des fruits secs.

Glen Keith (Keith / Banffshire / 1958)

Propriétaire : Pernod Ricard

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Glen Keith : 10ans

43°

Fait partie de la collection "Heritage selection"

Embouteilleur officiel

Nez : fraîcheur mentholée, notes herbacées, trace de levures.

Bouche : assez équilibrée, amère, maltée.

Finale : onctueuse, notes florales.

The Glenlivet (Ballinalloch / Banffshire / 1824)

Propriétaire : Pernod Ricard



The Glenlivet : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : frais, floral, citron.

Bouche : sèche, légère, moelleuse, notes florales, fruitées, (agrumes, pêche), vanillée.

Finale : longueur moyenne, maltée.

Glenlivet : 12ans

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

40°

Chêne américain

Embouteilleur officiel

Nez : floral, relents d'agrumes, fond de malt.

Bouche : très doux, complexe, florale.

Finale : longue, sèche, légèrement amère.

Glenlivet : 12ans

43°

Chêne français

Embouteilleur officiel

Nez : riche, relents floraux, douceur parfumée.

Bouche : épicée, sèche, relents de noisette.

Finale : agréable, doucement épicée.

Glenlivet : 15ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : fruité, parfums délicats de fleurs printanières.

Bouche : douceur exquise.

Finale : longue, douce.

Glenlivet : 18ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : floral, doux, épicé.

Bouche : florale, fruitée, notes acidulée.

Finale : longue.

Glenlivet : 15ans

Archive 43°

Embouteilleur officiel

Nez : assez discret, effluves légèrement acides de malt.

Bouche : acide, relents de tourbe, abricot.

Finale : assez longue, agréable.

Glenlossie (Elgin / Morayshire / 1876)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Glenlossie : 10ans
Provenance 43°
Autumn distillation Non filtré à froid
Embouteilleur : Douglas Laing
Nez : très agréable, herbe coupée, notes épicées, poire, pêche.
Bouche : grande complexité, fruits mûrs.
Finale : longue, épicée, miel, fleurs.

Glen Mohr (Inverness / Inverness-shire / 1892 / démolie en 1986)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Glen Mohr : 22ans
61°
Cask strength
Rare malts
Nez : frais, herbe coupée.
Bouche : arômes complexes.
Finale : très longue, très agréable.

Glen Moray (Elgin / Morayshire / 1897)

Propriétaire : Glenmorangie Plc

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Glen Moray : pas d'âge
40°
Fûts de Chardonnay
Embouteilleur officiel

Nez : frais, fruits exotiques.

Bouche : légère, onctueuse, confirme le nez.

Finale : orge maltée, notes herbacées.

Glen Moray : 12ans

Hors collection Fûts de Chenin

Nez : assez vineux sur le blanc, un peu floral.

Bouche : ronde, sucrée juste un peu, fleurs des champs, maltée.

Finale : forêt, fougère.

Glenrothes (Rothes / Morayshire / 1835)

Propriétaire : The Edrington Group



Glenrothes 1989 : 12ans

CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

43°

Embouteilleur officiel

Nez : doux, légèrement fruité.

Bouche : douce, notes de chêne, fruits mûrs.

Finale : très agréable, exceptionnellement douce.

Glenrothes 1978 : 21ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : grande palette d'arômes.

Bouche : impression de brûlure.

Finale : très longue.

Glenrothes 1990 : 11ans

Signatory's Un-chillfiltered 46°

collection

Non filtré à froid

Embouteilleur : Signatory

Nez : léger, notes florales, malt, miel.

Bouche : douce, miel, malt, pointe d'agrumes douces, sans acidité.

Finale : agréable, maltée.

Glenrothes 1983 : 18ans

Old malt cask 50°

Non filtré à froid

Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : légèrement acide, pomme verte.

Bouche : confirme le nez.

Finale : assez longue.

Glenrothes : 10ans

Rhum finish 52°

Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : alcooleux.

Bouche : confirme le nez.

Finale : ne laisse pas trop de sensation.

Glenrothes 1992 : 12ans

Embouteillé 2004 Embouteilleur officiel

Nez : alcooleux, fruité.

Bouche : huileuse, céréales.

Finale : moyenne.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSEAIS

Glen Spey (Rothes / Morayshire / 1885)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Glen Spey : 12ans
Fauna & Flora 43°
Embouteilleur officiel
Nez : agréable, épicé.
Bouche : confirme le nez.
Finale : moyenne.

Glentauchers (Mulben / Banffshire / 1898)

Propriétaire : Allied Distillers Ltd



Glentauchers 1990 : 11ans
40°
Embouteilleur : Gordon & McPhail
Nez : notes de cire, pomme caramélisée, orge maltée.
Bouche : souple, céréale, fines notes boisées.
Finale : fruits mûrs, notes de miel.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Glenugie (Peterhead / 1830 / détruite en 1983)

Propriétaire : Whitebread (Long John International)



Glenugie : 20ans
Old malt cask 50°

Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : très frais, relents de foin, pointe d'agrumes, finement acide.

Bouche : complexe, notes maltées, boisées, touches fruitées.

Finale : relativement courte, boisée.

Imperial (Carron / Morayshire / 1897)

Propriétaire : Allied Distillers Ltd



Imperial 1990 : 10ans
40°

Embouteilleur : Gordon & McPhail

Nez : notes d'orge maltée, poire, pêche.

CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Bouche : onctueuse, pleine, notes fruitées, poivrée.

Finale : douce amertume de l'orge maltée, citron.

Imperial 1991 : 12ans

Reserve 60,4°

Cask strenght

Embouteilleur : Gordon & Mcphail

Nez : poivré, complexe.

Bouche : puissante et subtile.

Finale : plus marquée que le palais.

Imperial 1993 : 11ans

45°

Single cask

Embouteilleur : Gordon & McPhail

Nez : fumée douce, tourbé.

Bouche : sucré/vanillé.

Finale : ?

Inchgower (Buckie / Banffshire / 1824)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Inchgower 1986 : 15ans

Signatory Vintage 43°

Embouteilleur : Signatory

Nez : malté, légèrement poivré, notes de zeste d'orange, notes camphrées et végétales (chlorophylle).

Bouche : droite & plaine, confirme le nez, maltée, poivrée.

Finale : amertume de l'orge.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Knockando (Knockando / Morayshire / 1898)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Knockando 1982 : 18ans

Signatory Vintage 43°

Embouteilleur officiel

Nez : céréales, notes herbacées, assez simple.

Bouche : confirme le nez.

Finale : courte, légèrement fumée.

Knockando 1990 : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : malté, pointe légèrement acide rappelant la levure de boulanger, fruité.

Bouche : agréable, sans complexité.

Finale : longueur moyenne.

Knockando 1990 : 12ans

Hors collection Embouteilleur officiel

Nez : orangé, bois vert léger, vanillé, raisin rouge, un peu de grenade, banane, citron.

Bouche : sucrée, fumé léger virant à l'acide amer.

Finale : fruitée/sucrée.

Knockando 1986 : 21ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : amande, herbe fraîche coupée.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Bouche : grande douceur, sucrée, moelleuse, corpulente, revient sur le malt avec des notes fruitées de Xérès, noix, amande, la vanille du chêne.

Finale : arômes boisés discret, tourbe légère, trace de fumée de feux de broussailles.

[Knockdhu \(voir An Cnoc\)](#)

[Linckwood \(Elgin / Morayshire / 1821\)](#)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Linckwood : 12ans

Fauna & Flora 43°

Embouteilleur officiel

Nez : assez discret, relents de fruits mûrs, poire très légèrement malté.

Bouche : relativement discrète, fruits trop mûrs.

Finale : agréable.

Linckwood 1987 : 15ans

Decanter collection 43°

Embouteilleur : Signatory

Nez : notes de noix, orge maltée, fruits mûrs.

Bouche : notes de pomme mûre, bois ciselé.

Finale : longue, toffee, citron, orge maltée.

Linckwood 1989 : 13ans

Old malt cask 50°

Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : un peu discret, agrumes, poivre.

Bouche : agréablement flattée, légèrement acide, notes poivrées, légèrement épicée.

Finale : très longue.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Linckwood 1992 : 11ans

Best cask of Scotland 43°

Embouteilleur : Jean Boyer

Nez : humus de sous-bois humides, notes florales, légère acidité, fruits mûrs.

Bouche : légèrement amer, noix, reine-claude.

Finale : assez longue, maltée, léger boisé.

Longmorn (Elgin / Morayshire / 1894)

Propriétaire : Pernod Ricard



Longmorn : 12ans

The Heritage Collection 45,8°

Embouteilleur officiel

Nez : assez doux, ample, fruité (pêche, fruits exotiques), fond légèrement boisé et vanillé.

Bouche : pointe de tourbe, notes fruitées.

Finale : orge, levures de bière, douce amertume.

Longmorn : 10ans

43°

Embouteilleur : Ian McLeod

Nez : discret, relents d'herbe coupée, menthe, poivre.

Bouche : grande fraîcheur, peu de caractère.

Finale : agréable.

Longmorn 1990 : 13ans

46°

Embouteilleur : Murray McDavid

Nez : très surprenant, chocolat blanc, éclats d'orange amère, fruité sur la poire, relents médicamenteux.

Bouche : influence du fût de Bourbon, chocolat blanc, poire, vanille, orge maltée.

Finale : confirme le nez, légère amertume.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

The Macallan (Craigellachie / Banffshire / 1824)

Propriétaire : The Edrington Group



The Macallan : 12ans

43°

Fûts de Sherry Oloroso

Embouteilleur officiel

Nez : ample, assez sec, plaisant, sherry, vanille, caoutchouc.

Bouche : douce, sèche, confirme le nez.

Finale : longueur moyenne.

The Macallan : 15ans

43°

Fûts de Sherry Oloroso

Embouteilleur officiel

Nez : sherry, fruits secs, clou de girofle, soupçon d'orange, caramel mou.

Bouche : caramel, fruits secs, oranges, pommes, clou de girofle.

Finale : longue, riche, huileuse, noix, oranges épicées.

The Macallan : 10ans

58,8°

Fûts de Sherry Oloroso

Cask strength

CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Embouteilleur officiel

Nez : toffee, chocolat, poivre, boisé prononcé (chêne, cyprès).

Bouche : onctueuse, pralinée, orange amère, noix, vanille, notes de sous-bois.

Finale : fine touche salée et balsamique.

The Macallan : 12ans

Elegancia 40°

Fûts de Sherry Oloroso & Fino

Embouteilleur officiel

Nez : relents de caramel à la vanille, noix, agrumes, légèrement épicé, bois, fleurs.

Bouche : confirme le nez, bois épicé, agrumes.

Finale : parfaitement équilibrée, malt.

The Macallan : 18ans

43°

Fûts de Sherry Oloroso

Embouteilleur officiel

Nez : sherry, épicé, pointe de fume.

Bouche : ample, fraîche, fleurie, notes gourmandes de sherry et épices.

Finale : longue, chaleureuse.

The Macallan : âge non spécifié

Twenties 40°

Embouteilleur officiel

Nez : riche, résineux, fruits secs, sherry, agrumes, bois léger.

Bouche : sherry, clou de girofle, texture riche & onctueuse.

Finale : sherry, clou de girofle.

The Macallan : âge non spécifié

Thirties 40°

Embouteilleur officiel

Nez : pommes, agrumes, malté, floral, relents résineux d'épices enveloppés d'accents tourbés.

Bouche : fumée, tourbée, pommes, agrumes, épices.

Finale : fumée, tourbée, fruitées.

The Macallan : âge non spécifié

Forties 40°

Embouteilleur officiel

Nez : pommes, relents de tourbe fumée, notes florales et parfumées, fruits secs, résine épicée.

Bouche : fumée de tourbe, pommes fraîches, bois, léger relent de noix.

Finale : tourbée, noix, bois.

The Macallan : âge non spécifié

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Fifties 40°

Embouteilleur officiel

Nez : résineux de fruits secs, gingembre, clou de girofle, bois, caramel, arômes de sherry, épices, soupçon de fumée de tourbe.

Bouche : sherry, épices, résine, noix, caramel, bois.

Finale : riche, épicée, touche de fumée.

The Macallan : 12ans

Fine Oak 40°

Fûts de Sherry & Bourbon

Embouteilleur officiel

Nez : complexe, relents de fruits, vanille, herbe coupée.

Bouche : équilibrée, relents de fruits, chêne, épices.

Finale : longue, fruits secs, chêne, épices.

The Macallan : 15ans

Old malt cask 50°

1988 – 2003 Embouteilleur : Douglas Laing

Pas de commentaires.

The Macallan 1991 : 13ans

Best casks of Scotland 57,5°

Embouteilleur : Jean Boyer

Nez : grande douceur, vanille, belle complexité, relents fruités, légère acidité.

Bouche : bois, vanille.

Finale : assez longue, agréable.

[Masduff \(voir Glen Deveron\)](#)

[Mannochmore \(Elgin / Morayshire / 1971\)](#)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Mannochmore 1991 : 12ans

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

South African Sherry butt 43°
Signatory Vintage Embouteilleur : Signatory
Nez : malté, fumé.
Bouche : forte influence de fume.
Finale : longue, intéressante, fumée.

Flannochmore : 21ans
Vintage 1978 57,1°
Signatory Vintage Embouteilleur : Signatory
Nez : très complexe, herbe coupée, agrumes, nuances de bois.
Bouche : fort taux d'alcool, acidité discrète (orange), relents de malt.
Finale : très agréable, longue, relents chocolats-boisés.

Millburn (Inverness / Inverness-shire / 1807)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Millburn 1983 : 17ans
Signatory's Un-chillfiltered 46°
Collection Non filtré à froid
Embouteilleur : Signatory
Nez : goudron, phénol, naphtaline.
Bouche : riche, douce, soupçons d'amandes et noisettes.
Finale : sèche, apaisante.

Miltoduff (Elgin / Morayshire / 1824)

Propriétaire : Allied Distillers Ltd

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Allosstowie : 21ans
Vintage 1976 55,7°
Cask strength
Embouteilleur : Signatory
Nez : agrumes, touche assez acide, orge.
Bouche : relativement douce, très agréable.
Finale : manque un peu de rondeur.

Alortlach (Dufftown / Banffshire / 1823)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Alortlach : 13ans
Dun Bheagan 43°
Embouteilleur : Ian McLeod
Nez : malt légèrement fumé, relents d'épices, poivre.
Bouche : assez agréable, confirme le nez.
Finale : pourrait être plus longue.

Alortlach 1989 : 14ans
Signatory's Un-chillfiltered 46°

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Collection Embouteilleur : Signatory
Nez : malt vert, fleurs capiteuses, trace de fumée.
Bouche : noix de Pécan, pralinée, vanille, orge maltée.
Finale : notes d'amandes, noisettes, légèrement chocolatées.

Mortlach 1991 : 13ans
Signatory's Un-chillfiltered 46°
Collection Fûts de Sherry
Hors collection Embouteilleur : Signatory
Nez : pomme verte.
Bouche : calvados, pointe de fume.
Finale : noisette, longue et puissante.

[Fosstowie \(voir Miltonduff\)](#)

[Pittyvaich \(Dufftown / Banffshire / 1975 / fermée en 1993\)](#)
Propriétaire : United Distillers & Vintners (Giageo) Ltd



Pittyvaich : 12ans
Fauna & Flora 43°
Embouteilleur : United Distillers & Vintners (Giageo)
Nez : très parfumé, relents de sherry, peau de poire.
Bouche : vanille, malt, poire, sécheresse épicée.
Finale : assez longue, parfumée, intense, épicée.

CONFÉDÉRATION DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSAIS

Speyburn (Rothes / Morayshire / 1897)

Propriétaire : Inver House Distillers Ltd



Speyburn : 10ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : élégant, léger, abricots bouillis, amandes rôties.

Bouche : réglisse, très agréable, douce, pointe de vanille.

Finale : agréable, assez douce, épicée.

Strathisla (Keith / Banffshire / 1786)

Propriétaire : Pernod Ricard



Strathisla : 12ans

43°

Embouteilleur officiel

Nez : léger, boisé, sherry.

Bouche : sèche, corpulente, gourmande.

Finale : fruitée, longueur moyenne.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Strathisla 1987 : pas d'âge

Hors collection 40°

Embouteilleur : Gordon & MacPhail

Nez : beaucoup de forêt, un peu de fruits, herbe, plantes médicinales, très frais et complexe.

Bouche : confirme le nez, vanille, amertume.

Finale : assez longue, vanille, noix de Cajou, végétales.

Strathmill (Keith / Banffshire / 1891)

Propriétaire : United Distillers & Vintners (Diageo) Ltd



Strathmill 1986 : 14ans

Signatory Vintage 43°

Embouteilleur : Signatory

Nez : fruits cuits (pommes, poires), cannelle, orge maltée grillée.

Bouche : pleine, sherry, notes torréfiées et fruitées (fruits mûrs).

Finale : noix grillée, abricot.

Tamdhu (Aberlour / Banffshire / 1897)

Propriétaire : The Edrington Group



CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Ƨamdhu : 10ans
40°

Embouteilleur officiel

Nez : ample, fin, légèrement fumé.

Bouche : céréale, fruitée.

Finale : orge maltée, agrumes.

Ƨamdhu : 18ans
43°

Embouteilleur officiel

Nez : fruits jaunes et très sucrés.

Bouche : superbe, confirme le nez, un peu de floral, un peu de boisé, prune, pêche, un rien de barbe à papa à la fraise.

Finale : pruneaux, figues.

Ƨamdhu : 8ans
40°

Embouteilleur : Gordon & MacPhail

Nez : agrumes, épices, céréales.

Bouche : douce, légèrement grillée.

Finale : plaisante, douceur du malt.

Ƨamdhu : 33ans
40,5°

Brut de fût

Embouteilleur : Hart Brothers

Nez : relativement doux, influence florale et citronnée, banane ou melon.

Bouche : très pure, assez légère, sans influence du bois.

Finale : ?

Ƨamnavulin (Ballinalloch / Banffshire / 1966)

Propriétaire : Whyte & MacKay Ltd



CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Tomnavulin : 10ans

Provenance 46°

Autumn distillation Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : relativement léger, herbe coupée, linge frais, légères notes fumées.

Bouche : légère, grasse, maltée, relents de fruits secs et d'épices.

Finale : longue.

Tomnavulin : 12ans

Hors collection

Scotch léger, idéal en apéro salé et autres charcuteries.

Tomatin (Tomatin / Inverness-shire / 1897)

Propriétaire : Takara Shuzo and Okura & Co Ltd



Tomatin : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : malt, raisins, anis.

Bouche : confirme le nez, assez douce, relents de caramel.

Finale : chaude, épicée, relents de gingembre.

Tomatin 1989 : 12ans

Signatory's Un-chillfiltered 46°

Collection

Non filtré à froid

Embouteilleur : Signatory

Nez : exceptionnel.

Bouche : épicée, très riche.

Finale : très longue.

Tomintoul (Ballinalloch / Baffshire / 1964)

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Propriétaire : Angus Dundee Distillers



Tomintoul : 10ans
40°

Embouteilleur officiel

Nez : sans relief, assez indéfinissable, herbe coupée.

Bouche : alcool délavé, sans parfum particulier.

Finale : courte, sans grand intérêt.

Tormore (Grantown on Spey / Morayshire / 1959)

Propriétaire : Allied Distillers Ltd



CONFRÈRE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Tormore : 12ans
40°

Embouteilleur officiel

Nez : légèrement fumé, de chauds arômes de sherry, vanille, pointe de caramel.

Bouche : riche, complexe, maltée, légèrement tourbée.

Finale : longue, chêne, fumée.

Tormore : 10ans

Provenance 43°

Spring distillation Embouteilleur : Douglas Laing

Nez : clair, sec, noix.

Bouche : pleine, huileuse, vanille, massepain.

Finale : assez longue.

Tormore : 14ans

Sherry cask Embouteilleur : Signatory

New barrel

Nez : sherry rond, malté, onctueux, sucré.

Bouche : gouteux.

Finale : très belle.

[Sommaire](#)

Distilleries Irlandaise et leurs whisheys

[Bushmills](#) (Portrush / Irlande du Nord / 1276)

CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS



Bushmills 1988 : 53,8° & 54,1°

Single cask
Cask strength
Fûts de Rhum
Embouteilleur officiel

Nez : notes fraîches de cassis, pêche, menthe, fruits secs et vanille, évolue sur les épices et la canne à sucre.

Bouche : veloutée.

Finale : douce amère, grande longueur, notes poivrées, cassis, légèrement boisée.

Bushmills : 21ans

Madeira 40°
Fûts de Madère
Embouteilleur officiel

Nez : très aromatique marqué par le miel, les épices et fruits rouges.

Bouche : évoque le toffee, menthe poivrée, fruits secs (raisin, amande), notes vanillées et chocolatées.

Finale : douce amère, finement boisée (chêne), notes de cuir et d'orange confite, fraise, café, peau des raisins.

Bushmills 1985 : 57°

Single cask
Cask strength
Fûts de Sherry
Embouteilleur officiel

Nez : fleurs (rose, violette), prune, chocolat, miel, épices, fruits rouges, vanille.

Bouche : élégante, franche, concentrée et onctueuse.

Finale : superbe, notes veloutées sur fruits rouges (cassis), épices, vanille, café.

Bushmills 1990 : 57,5°

Single cask
Cask strength
Fûts de Bourbon
Embouteilleur officiel

Pas de commentaires de dégustation.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS

Bushmills : 16ans

Three woods 40°

Fûts de Porto

Embouteilleur officiel

Nez : fin, équilibré, onctueux, notes acidulées, vanillées, florales (pivoine), poivrée mêlée de chêne.

Bouche : notes de cerises, élégante, fraîche.

Finale : longue, fruits confits, fruits secs (amande), chocolat.

Bushmills : 12ans

Distiller's selection 40°

Small batch (assemblage de quelques fûts, moins de 20)

Fûts de Sherry

Embouteilleur officiel

Nez : suave, fruité et finement boisé, marmelade d'orange, nougat, praline, chêne fraîchement coupé, mousse humide.

Bouche : moelleuse, douce, orange, caramel au beurre, poivrée.

Finale : présente, nuancée, notes d'épices (cannelle, gingembre), noisette, fruité.

Bushmills : 10ans

Malt 40°

Embouteilleur officiel

Nez : élégant, équilibré, céréales, citron, réglisse.

Bouche : peu puissante, fruitée.

Finale : moyenne, douce amère.

Bushmills : 40°

Black Bush Fûts de Sherry

Embouteilleur officiel

Nez : notes de torrifications, café, beurre, épices, citron.

Bouche : ample, fruitée.

Finale : longue, épicée, sherry.

Bushmills : 40°

Original Blend

Embouteilleur officiel

Nez : léger, frais, un peu éthéré, céréales, cannelle, fruits mûrs (pêche), fruits rouges.

Bouche : douce, sucrée, légère.

Finale : vanillée, courte.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Coleraine : 40°

Blend

Embouteilleur officiel

Nez : expression légère, céréales, fruits rouges.

Bouche : plaisante, fruitées, pêche.

Finale : moyenne, douce.



CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Cooley (Peninsule de Cooley / 1987)



Connemara : 58,9

Cask strength

Embouteilleur officiel

Nez : ample, gourmand, onctueux, bonbons, poivre, vanille.

Bouche : orge maltée, fruits rouges, notes précises de tourbe.

Finale : longue.

Connemara : 40°

Embouteilleur officiel

Nez : élégant, parfumé, malté, réglisse, léger fumé de tourbe.

Bouche : onctueuse, équilibrée, confirme le nez.

Finale : assez longue.

CONFREXIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ECOSSAIS



Cooley 1992 : 46°

Peated Embouteilleur : Murray McDavid

Nez : subtil, orge malté fumé, pamplemousse, fruits confits (poires), notes boisées.

Bouche : ferme, puissante, réglisse, salée, douce amère, orge maltée, fumée, poivre, girofle.

Finale : longue, poire, prune, agrumes confits (citron, mandarine), notes de racines (gentiane, gingembre).



Irish single malt : 10ans

Signatory Vintage 43°

Small batch (assemblage de quelques fûts, moins de 20)

Embouteilleur : Signatory

Nez : puissant, versatile, fruits exotiques (passion, mangue), cassis, poivre noir.

Bouche : ronde, onctueuse, maltée, fumée (Lapsang Suchong), boisée, chocolat, toffee, poivre, passion.

Finale : longue, gourmande, suave, foin coupé, herbe, fruits mûrs.

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Tyrconnel : 40°

Embouteilleur officiel

Nez : simple, mentholé, onctueux, élégant, agrumes, vanille, fleurs.

Bouche : fruitée, confirme le nez.

Finale : longueur moyenne.

Middleton (Cork / 1825)



Dunphys : 40°

Nez : marqué par l'alcool, muscade, abricot, prune.

Bouche : plaisante, notes vanillées et fruitées.

Finale : courte et douce.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Green Spot : 40°

Nez : fin, équilibré, orge maltée, noix fraîche, fruits mûrs à chair blanche (pêche).

Bouche : vive, onctueuse, cassis, pêche, vanille.

Finale : mentholée, crémeuse, notes d'amandes et de fruits mûrs.



Jameson : 40°

Crested Ten Embouteilleur officiel

Nez : onctueux, équilibré, vanillé, fruits, épices, réglisse.

Bouche : ample et fine, confirme le nez.

Finale : notes chocolatées et fruitées.

Jameson : 12ans

40°

Embouteilleur officiel

Nez : ample, finement boisé, épices, réglisse, fruits rouges.

Bouche : légère, plaisante, subtile, notes fruitées du nez.

Finale : gagne en élégance.

Jameson : 40°

Blend

Nez : fruits rouges, épices, douces notes de céréales.

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Knappogue Castel 1951 : 40°

1954 : 40°

Pas de commentaires de dégustation



Middleton : 40°

Very rare

Nez : ample, complexe, orange, citron, poivre, orge, cire, notes boisées.

Bouche : élégante, ronde, confirme le nez, mangue, passion, cassis, groseille, pivoine, rose.

Finale : longue, vive, orge maltée, boisé d'une grande finesse (bois précieux, cèdre), pralines, épices douces (cannelle, gingembre).

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS



Murphy's : 40°

Nez : plaisant, frais, doux, épicé, malté.

Bouche : vanille, fruitée, épicée.

Finale : douce, céréale.



Paddy : 40°

Nez : plaisant, léger, frais, doux, citron, épices, bonbon.

Bouche : céréale, épicées, légères notes de vanille.

Finale : longueur moyenne, douce amère.



Jower's : 40°

CONFÉRIE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

Nez : doux, équilibré, fruité, épicé, floral.

Bouche : ample, bourgeon de cassis, notes fruitées/florales, céréales.

Finale : longueur moyenne, élégante.



Red Breast : 12ans
40°

Nez : ample, très expressif, bourgeon de cassis, pêche, bois brûlé, baies roses.

Bouche : riche, gourmande, cassis, noix de coco, abricot, pêche, toffee, praline.

Finale : longue et ferme, poivre doux, pêche, notes de poire très mûre.



Tullamore Dew : 40°

Nez : léger, assez vif, céréales, citron, fruits rouges.

Bouche : élégante, confirme le nez, banane.

Finale : courte, un peu agressive.

[Sommaire](#)

Conclusion

Je voudrais rappeler que cet ouvrage est un regroupement d'articles de provenances diverses, et qu'il a été créé uniquement à titre de documentation.

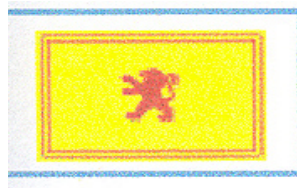
La présentation des différents whiskies avec des notes concernant la dégustation provient d'articles écrits par des spécialistes en whisky. Je rappelle que les arômes décrits par eux sont subjectifs car tout dépend de VOTRE nez, VOTRE palais, néanmoins, vous retrouverez sûrement la plupart de ces senteurs qui caractérisent tout ses whiskies.

Cet ouvrage n'est pas destiné à la vente, mais à un usage interne à la confrérie.

Georges Sterpin



Le chardon



Le pavillon royal d'Ecosse



Le drapeau à croix de St André



Le Quaich



Le Claymore

CONFÉRENCE DE L'ORDRE DES TASTE WHISKY ÉCOSSAIS

[Sommaire](#)