

*Il ne faut pas boire pour oublier,
Mais déguster pour se souvenir.*



C.O.T.W.E. FRANCE - Branche de Franche-Comté

Quelques nouvelles du Whisky

N° 10 - 27 avril 2017

- *De l'incidence du contenant sur le contenu.*
- *Iconic whisky : un guide de plus sur le whisky ?*
- *Le tullibardine 500 - 43°, dernier né de la distillerie.*

De l'incidence du contenant sur le contenu

Intarissables sur le whisky, nos amis écossais sont aussi – ne l'oublions pas - des experts de ce produit qui fait leur fierté nationale. C'est donc naturellement auprès d'eux que l'amateur trouvera la plus grande diversité de sources sur le sujet (de quoi, parfois, en être *scotché*). L'analyse qui suit, sur la maturation - un terme bien plus élégant que celui de vieillissement -, nous montre les bienfaits du repos et de l'âge. Ce dont beaucoup d'entre nous sont déjà convaincus.



Commençons par une évidence : le, ou les fûts dans le(s)quel(s) séjourne le whisky a(ont) une plus ou moins grande influence sur sa couleur et sur sa saveur, ou plus exactement sur la palette de ses saveurs. De ce point de vue, quatre paramètres principaux peuvent être mis en évidence :

1. Le nombre d'utilisations : plus le fût aura été préalablement utilisé, moins il donnera de goût.
2. La taille du fût : plus le rapport surface/volume sera élevé, plus les arômes en bénéficieront.
3. La durée de séjour : plus elle sera longue, plus l'extraction de saveur sera importante.
4. Le degré d'alcool : moins il sera élevé, plus l'influence du bois jouera.

Le scotch, à l'inverse du Bourbon, ne supporte pas les tonneaux neufs, ou alors très brièvement et à condition de le surveiller comme le lait sur le feu : le bois, actif, prend très rapidement l'ascendant sur l'eau de vie qui, dès lors, se transforme en « jus de planche ». Il est donc indispensable pour les producteurs écossais de trouver des fûts usagés à recycler. Sachant que le goût de leurs produits sera étroitement lié aux liquides ayant préalablement séjourné dans le même contenant.

Cette indispensable mise au point étant faite, passons maintenant en revue les différents types de barils utilisés pour donner au Scotch ses plus belles caractéristiques.

Le Bourbon : Les Bourbon Barrels (180 litres) sont aujourd'hui les plus utilisés pour le whisky écossais. Comme les textes légaux imposent le vieillissement du bourbon en fûts neufs, ceux-ci sont disponibles à la revente après leur première utilisation. Et comme ils sont bon marché, les producteurs de whiskies écossais en sont de grands demandeurs. Une fois acquis, les fûts sont démontés et expédiés en Ecosse sous forme de douelles. Puis remontés sur place, ils sont soumis à un brûlage plus ou moins important.

S'ils colorent modérément le scotch, les Bourbon Barrels ont en revanche une incidence sensible sur son goût. Elle se traduit le plus souvent par des **arômes de vanille, de miel, et de coco**. Les références, en la matière sont nombreuses. Testez par exemple un **Balblair 1997** ou, plus abordable, un **Bowmore Small Batch**, vous ne serez pas déçus.

Le Sherry (ou Xérès) : Pendant de longues années, les barils de Sherry (les sherry butts : environ 500 litres) ont été les plus utilisés par les écossais. C'était l'époque où, de Glasgow à Edimbourg, le vin d'Andalousie ravissait les papilles de nos ami(e)s d'Outre-Manche. Mais il ne séduit plus aujourd'hui la jeune génération britannique, et même les « old ladies » ne cachent plus les sombres bouteilles derrière leurs piles de draps. Du coup, les ventes de fino et d'oloroso (les 2 principales catégories de sherry) se sont effondrées et les fûts d'occasion, très recherchés (oloroso surtout) par les distillateurs, sont devenus rares et chers.

A l'inverse de ceux de bourbon, **les barils de xérès colorent fortement le whisky et l'imprègnent de leurs notes de noix, de chocolat, de fruits secs, ou encore de torréfaction**. Les scotch ayant vieilli exclusivement dans ce type de tonneaux sont toutefois relativement rares. Citons quand même pour les amateurs d'expériences gustatives le **Glendronach 12 ans Original**, ou le **Glenrothes Sherry Cask Reserve**, deux produits de grande qualité.

Le Porto : Les fûts (de taille variable) de ce vin portugais viennent au 3^{ème} rang pour « l'élevage » des scotch. De ce côté des Pyrénées, nous avons tendance à parler DU porto comme s'il n'en existait qu'une sorte, mais un spécialiste du vin a écrit : « *On dit qu'il y a autant de styles de vin de porto qu'il y a de couleurs de rubans dans une mercerie* ». Propos certes exagéré mais qui rectifie néanmoins certaines perceptions restrictives. Bref, entre les rubis, les tawnies, et les blancs, il y a déjà des différences sensibles.

Les deux premiers apportent un bel équilibre de saveurs entre épices (clous de girofle, noix de muscade) et fruits rouges (fraise, framboise), le troisième une sècheresse rafraîchissante. Quant à la couleur, nous vous laissons deviner.

Il n'existe cependant pas sur le marché de produit standardisé (de marque) proposant un vieillissement intégral en fût de porto. L'amateur ne les trouvera qu'auprès d'embouteilleurs indépendants (Signatori par exemple) ou en série limitée chez un distillateur.

Les fûts avec d'autres contenus : En dehors des trois précitées, les utilisations sont marginales mais peuvent donner lieu à des résultats intéressants. Comme le **Glenfiddich 21 ans**, fini en fût de **rhum**, lui apportant des notes attrayantes de pomme verte, de poire, de mangue et de crème brûlée. Le **madère** (Glenmorangie Bacalta) et le **marsala** (Ledaig 19 ans) sont également utilisés, de même que certains vins français comme des **sauternes**, voire des **chardonnay**. Plus rarissimes encore, des expériences ont été tentées avec des tonneaux de **cognac**, de **calvados**, de **bière**. Pourquoi pas, puisque décidément l'univers du whisky est comme celui où nous vivons, en perpétuelle expansion.

Au terme de cet article, l'essentiel n'a pas encore été dit. Depuis des années, **la maturation multiple (double, triple) s'est généralisée**. 90% de la production de scotch connaît un vieillissement successif en fût de bourbon et de sherry. Les paramètres se croisent avec une multitude de variantes.

Souvent, les étiquettes de nos meilleures bouteilles l'annoncent : « *Sherry Cask Finish* » ou « *Porto Cask Finish* ». Comme quoi, **nos scotch préférés sont plus internationaux que nous ne le pensons. Mais n'est-ce pas finalement cette grande diversité, cette belle complexité, que nous recherchons ?**

Iconic Whisky : un guide de plus sur le whisky ?

Des ouvrages sur le whisky, il en existe beaucoup. Alors pourquoi se démunir de 25 euros pour encombrer encore davantage les rayons de nos bibliothèques ? Parce que, selon la très sérieuse Private Whisky Society, ce guide de dégustation très complet qui regroupe plus de 1000 flacons présentés selon une méthodologie simple et visuelle, offre la meilleure classification jamais faite des whiskies. Vous y trouverez également des indications techniques sur la fabrication du whisky et des cartes très détaillées.



Comment est née l'idée de ce livre ?

Avec plus de 180 millions de bouteilles vendues chaque année, la France est le premier consommateur de scotch au monde. C'est aussi le premier marché export du whisky japonais. Et le whisky représente 40 % de l'ensemble des achats de spiritueux en France. Les auteurs, **Alexandre Vingtier** et **Cyrille Mald**, consultants en spiritueux et ambassadeurs de la **Scotch Malt Whisky Society**, souhaitaient établir un état des lieux de l'offre dans un livre qui deviendrait un ouvrage de référence. Ils présentent une sélection des meilleurs whiskies du monde, soit 1 000 références de whiskies, 350 distilleries et marques, et 25 pays producteurs dont les plus importants : l'Ecosse, le Japon, l'Irlande, les Etats-Unis et le Canada, ce qui n'avait encore jamais été fait.

Quelle est l'originalité du livre ?

Le whisky, comme le thé, est très complexe sur le plan aromatique : il peut contenir jusqu'à 2 000 composés différents. D'où l'idée d'une nouvelle roue des arômes comprenant 450 nuances aromatiques réparties en 12 familles, pour servir de base aux notes de dégustation. Les whiskies sont présentés par des descriptifs visuels qui permettent d'appréhender le profil aromatique de chacun en mentionnant leurs 6 arômes principaux : deux pour le nez, deux pour la bouche et deux pour la finale. Des codes couleur tout au long de l'ouvrage permettent au lecteur de retrouver facilement le type de whisky qu'il apprécie.

Des informations plus encyclopédiques sur le whisky et sa dégustation complètent ce guide : les familles de whiskies, les processus de fabrication, les différentes céréales et leur implication sur le goût, les fûts, la verrerie, le vocabulaire. De nombreux visuels en 3D illustrent les processus de maltage, de fabrication, de maturation, ainsi que les méthodes de dégustation.

Autre originalité : une rubrique *food pairing*, présentant les meilleurs accords entre plats et whiskies (le whisky tourbé, par exemple, s'accommode très bien avec le roquefort). Enfin, une série de palmarès nous renseigne sur les whiskies les plus fruités, les plus floraux, les plus minéraux, les plus tourbés, etc ...

Une vraie mine on vous dit !

Le Tullibardine 500 - 43°, dernier né de la distillerie (prix indicatif : 50 euros)

Après avoir testé les fûts de Sauternes (Tullibardine 225) et ceux de vin de Bourgogne (Tullibardine 228), la plus récente des distilleries (1949), hors la vague moderne, récidive avec son Tullibardine 500 vieilli en fût de sherry, à la belle robe brune intense.



Avec ce beau single malt sans âge non tourbé (des highlands), Tullibardine nous propose un finish qui a duré 12 mois dans des fûts de 500 litres ayant majoritairement contenu du **Pedro Ximenez**. Le terme « majoritairement » invite à penser qu'une part d'Oloroso a dû se glisser dans l'assemblage. Sachant que le liquide avait auparavant séjourné dans des fûts de bourbon de premier remplissage, voilà un mélange des genres qui donne un fruité parfait, équilibré par des épices.

Le nez démarre sur le sucre roux et le caramel, une attaque plutôt douce. Il évolue ensuite vers le chocolat noir et les pommes fraîches. Quelques notes de céréales et enfin des épices, cannelle, gingembre et même noix de muscade.

En bouche, on découvre un autre univers qui démarre sur du cuir avant de plonger dans les fruits. On retrouve les pommes, associées à des raisins secs, des figes et des oranges amères. Pour finir s'installe du chocolat, puis les épices du nez font leur retour avec une pointe de miel et de vanille.

La finale est longue, sur les épices, le caramel et les agrumes.

Avec un tel descriptif, saurons-nous nous en passer ?

Slainthe