

*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° 11 – 14 juin 2017*

- *Après Lidl, c'est au tour d'Aldi de faire parler de lui.*
- *Findhorn, l'étonnant « whisky village ».*
- *Comment les whiskies anciens se comparent-ils aux plus jeunes ?*
- *Quand le whisky valorise le rhum.*

## Après Lidl, c'est au tour d'Aldi de faire parler de lui

Il y a un moment que les enseignes hard discount se sont lancées dans l'aventure maltée. Au début, c'était à tâtons. Et puis LIDL a commencé à s'armer et à remporter des médailles avec son Abrachan 42° Triple Maturation qui, pour 15-16 €, présente un excellent rapport qualité prix d'entrée de gamme. Il avait d'ailleurs été suivi par un Glen Alba, blended whisky de 22 ans, avec sherry finish, autour de 30 euros. Cette fois, un autre acteur entre dans la danse : ALDI.



Tout s'est déroulé lors de la dernière **International Spirits Competition (I.S.C.)** dans laquelle étaient engagées six références Aldi. Surprise : les 6 ont remporté une médaille d'argent. Certes, vous me direz, ce ne sont « que » des médailles d'argent, mais il faut mettre en perspective que ce sont tous des whiskies à moins de 25 euros la bouteille.

Une référence, entre autres, a surpris dans les résultats. C'est le blend **Highland Black 8 ans**, que les juges ont mieux classé qu'un habitué des étagères de caves spécialisées, **l'Ardmore Traditional Peated**, un single malt ... comme chacun sait. Bluffant, quand on compare les prix des deux produits. Car le petit Highland Black tourne autour des 15 euros quand le grand Ardmore affiche plus de 50 euros sur l'étiquette. Comme quoi les prix, c'est aussi relatif que la théorie d'Einstein.

Voilà donc qui est tentant ... sauf que vous ne trouverez pas forcément le **HB8** dans le magasin Aldi le plus proche de chez vous. Qui sait, avec un peu de réussite, vos migrations vous permettront peut-être de dénicher ledit flacon ailleurs et d'ajouter votre avis à celui des juges de l'I.S.C.

## Findhorn, l'étonnant « whisky village »

Au fil des années, les écovillages fleurissent un peu partout dans le monde. La communauté de Findhorn est la plus ancienne d'Europe. Cet écovillage regroupe aujourd'hui plus de 500 habitants. Au-delà de son autonomie alimentaire et énergétique, Findhorn dispose d'une spécificité unique : les maisons y sont construites avec des fûts de whisky recyclés. Cheers !

Chaque jour, l'être humain se creuse les méninges pour trouver de nouveaux moyens visant à réduire son empreinte écologique. Certains d'entre eux sont allés puiser loin dans leur imagination.

Le 17 novembre 1962, un petit groupe de personnes s'installe dans des caravanes près du parc de **Findhorn, au nord de l'Ecosse**. Meurtri par des vents violents et entouré de dunes, le lieu est réputé inhospitalier et incultivable. Mais il en faut plus pour démotiver nos aventuriers qui s'essayent à l'agriculture, sans grande réussite. Dépités, ils s'en remettent alors à la nature et ses esprits. Et le miracle se produit : de gigantesques choux (20 kg) sortent inexplicablement de terre, sidérant tout le monde, des agriculteurs voisins aux journalistes.

La légende de Findhorn est née. Dans les années 70, la communauté de Findhorn est composée d'environ 150 membres. Structurée par la création d'une ONG, la Fondation Findhorn, débute sa mutation en 1986 quand **Roger Doua**, un activiste américain de l'environnement décide d'y créer un écovillage unique, le plus ancien d'Europe à ce jour.



Des petites maisons de 26 m<sup>2</sup> sont alors érigées un peu partout dans le village avec une composition aussi précise qu'insolite : de la pierre locale et des mottes de paille pour l'isolation, des toits végétalisés, mais aussi et surtout **des fûts de whisky recyclés provenant d'une distillerie voisine, la maison HAIG, pour les murs**. Vous avez bien lu, des murs en bois de tonneaux ayant servi à faire vieillir un délicieux single malt. Eh oui, quelque part en Ecosse, whisky et habitants sont logés à la même enseigne. Forte de cette belle idée, la communauté dispose d'une des plus faibles empreintes écologiques d'Europe : 2,6 ha par habitant, d'après des mesures réalisées en collaboration avec le Stockholm Environment Institute de York et l'écoquartier londonien de Bed Zed.

Nous n'en finissons pas de découvrir les bienfaits de **l'uisge beatha** !

**L'âge des whiskies est devenu depuis quelques années un sujet brûlant. D'où la question : comment les whiskies anciens se comparent-ils aux plus jeunes ?**

George Grant, directeur des ventes chez Glenfarclas, a récemment organisé une dégustation de six embouteillages de la série « *The Family Casks* », des années 1950 à 2000. Il en a tiré d'intéressantes conclusions. Pour lui, trois facteurs principaux ont influencé la saveur évolutive du whisky : le maltage, la source de chaleur, et les fûts.



### Le maltage

Il y a cinquante ans, de nombreuses distilleries avaient leur propre maltage. Ce qui leur donnait un contrôle total sur le processus de fabrication et leur permettait de développer leur caractère spécifique en déterminant la durée de la période de germination, le niveau de perçage, et le rendement. Toutefois, face aux coûts élevés de main-d'œuvre liés à cette pratique, beaucoup de distilleries ont cessé de le faire et sont devenues acheteuses de malt sur le marché. Avec l'incidence que cela suppose sur la saveur des produits. Par exception, quelques rares distilleries utilisent toujours leur propre maltage aujourd'hui : **Springbank, Highland Park, Kilchoman et Laphroaig**, ce qui a le mérite de leur assurer une constance gustative.

Les deux premiers whiskies proposés lors de la dégustation (1959-1966) étaient d'avant 1972, date à laquelle Glenfarclas a fermé son maltage. Nettement différents du reste de la gamme, ils présentent des notes de fumée, du fait que de petites quantités de tourbe étaient utilisées à l'époque pour sécher l'orge.

### La source de chaleur

Avant les années 1980, la plupart des distilleries utilisaient un combustible de type charbon, tourbe ou bois, pour chauffer leurs alambics. Cette méthode est appelée « chauffe directe ». Aujourd'hui, la plupart se sont orientées vers la « chauffe indirecte » (vapeur interne à l'alambic) moins coûteuse, mais qui change le caractère du whisky. Glenfarclas a testé le chauffage interne pendant trois semaines en 1981. Ayant observé un changement radical du caractère de son whisky, elle a cessé l'expérience. Elle reste aujourd'hui, avec **Glenfiddich et Springbank**, une des dernières distilleries à pratiquer la chauffe directe.

Aucun échantillon de son « expérience 1981 » n'étant toutefois disponible, nous en sommes réduits à croire Glenfarclas sur parole. Et franchement, nous sommes tentés de le faire.

### Les fûts

Les fûts utilisés ont un effet important sur le goût du whisky. Le liquide primaire, la taille, l'âge et le nombre de fois où ils ont été utilisés sont tous des facteurs clés. Un tonneau de premier remplissage donne beaucoup de saveur au cours de la première décennie.

Il est donc bien adapté aux whiskies plus jeunes, alors que l'alcool vieilli dans un fût « fatigué » de quatrième remplissage entraînera moins de réaction entre le bois et l'alcool.

Les méthodes de production et la connaissance du processus de vieillissement se sont considérablement améliorées au cours des 20 dernières années. **Glenmorangie** a été le premier à utiliser différents types de tonneaux et à envoyer son chef de distillation en Amérique pour sélectionner des arbres pour ses fûts. Les autres lui ont emboîté le pas.

D'autres changements (plus techniques) comme l'utilisation de nouvelles souches de levure, ou le changement des temps de fermentation ont également eu un impact, quoique plus difficile à apprécier.

« Alors, en définitive Mister Grant : Avec tout cela, peut-on dire que les vieux whiskies sont meilleurs ? » - Réponse : « Pas forcément, ils sont juste différents ».

### Quand le whisky valorise le rhum.

Du rhum vieilli en fût de single malt. Certains diront que c'est le monde à l'envers. Ne faut-il pas plutôt y voir une expression supplémentaire de la richesse de notre liquide préféré ?



Le Maître de Chais de la maison **Trois Rivières**, grand producteur de rhum autant que producteur de grand rhum, vient encore de démontrer son sens créatif avec la mise sur le marché de sa version ambrée « Finish Whisky Fûts Single Malt ». Caractérisée par son originalité, la modernité de ses saveurs et sa grande tonicité en bouche, elle devrait rallier nombre d'amateurs de cet autre spiritueux.

Maturé de 12 à 18 mois dans le respect des règles de l'AOC Martinique, ce rhum a bénéficié par la suite d'un finish de 6 mois en fûts de Whisky Single Malt originaires de la distillerie **Rozelieures** (France), avant d'être mis en bouteille.

S'y retrouve la typicité des notes chaudes de miel, de pain grillé et de caramel singulières du rhum agricole ambré, alliées à la rondeur et à de subtiles saveurs tourbées caractéristiques des grands **Single Malt**. Il s'agit d'une belle alternative au Rhum Agricole classique, à déguster pur ou en base des plus grands cocktails classiques, comme le Manhattan ou le Mint Julep.

slainthe