

*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°2 - 05 avril 2016

- *Et de dix sur Islay !*
- *Le passage à vide des blends écossais profite aux single malts.*
- *Mettre de l'eau dans son whisky, c'est mal ?*
- *L'Écosse, invitée d'honneur de la 90^{ème} foire comtoise*

Et de dix sur Islay !

Avec ses 620 km² et ses 3 000 habitants, l'île d'Islay va encore améliorer son record d'implantations de distilleries.

S'agira-t-il de la neuvième ou de la dixième distillerie d'Islay ? Les paris sont ouverts, alors que **Jean Donnay**, le patron de la distillerie Glann Ar Mor, a confirmé que son projet – retardé - de distillerie sur l'île à *Gartbreck* (cf QNDW n°1), entrerait dans une phase de construction au printemps 2016, pour une mise en service au printemps ou à l'été 2017.

De son côté, l'embouteilleur indépendant **Hunter Laing** a annoncé, en février 2016, la construction d'une nouvelle distillerie à *Ardnahoe*, à mi-chemin entre celles de *Caol Ila* et de *Bunnahabhain*, sur la côte nord-est de l'île, pour un montant de 8 millions de livres sterling (environ 10,5 millions d'euros). Les travaux pourraient commencer dès le mois de mai, pour une mise en service fin 2017. La distillerie disposera d'une capacité de production de 500.000 litres d'alcool pur par an, mais seulement 200.000 seront distillés la première année de fonctionnement.



Projet de distillerie Hunter Laing à Ardnahoe, face à l'île de Jura.

La création de la société Hunter Laing est récente (2013), mais la famille Laing travaille dans le whisky depuis des décennies. Ces dernières années, les grands embouteilleurs indépendants écossais ont pris l'habitude de se lancer dans la distillation, en rachetant des distilleries en service ou à l'arrêt, et même en en construisant de nouvelles. L'objectif : profiter de l'engouement actuel pour les single malts, bien sûr, mais aussi diversifier leurs activités afin de se mettre à l'abri d'éventuels problèmes d'approvisionnement à moyen terme sur le marché du négoce. Depuis quelques années, les distilleries conservent en effet leur production pour alimenter leurs marques officielles de single malts ou de blends.

Dans ce domaine, c'est **Gordon & MacPhail** qui a ouvert la voie dès 1993, avec le rachat de *Benromach* (Speyside). Avant d'être imité par **Signatory Vintage** avec *Edradour* (Highlands) en 2002, puis par **Berry Bros & Rudd** avec *Glenrothes* (Highlands) en 2010. Plus récemment les embouteilleurs **Adelphi** et **Wemyss Malts** ont emprunté la même voie, avec les constructions d'*Ardnamurchan* (Highlands) et *Kingsbarns* (Lowlands), entrées en production en 2014. Autant d'initiatives réussies, dont les amateurs attendent maintenant les premiers single malts.

Le passage à vide des blends écossais profite aux single malts

Une série d'indicateurs publiés ces dernières semaines confirme la convalescence du scotch, bien parti pour signer sa troisième année de baisse consécutive des ventes.

Certes, les résultats de **Diageo** publiés en janvier sont en demi-teinte. Le groupe se félicite d'une progression de 1% des ventes de scotch en valeur au premier semestre 2015-2016. Mais le chiffre le plus intéressant, sur lequel le leader britannique ne communique guère, concerne la variation **des volumes de scotch écoulés, en baisse de 2%**. Autrement dit, Diageo a vendu sur la période moins de bouteilles de scotch, mais plus cher. Bref, la tendance de fond ne se dément pas : après des baisses annuelles de 4% en volume ces deux dernières années, les marques de whisky écossais du numéro un mondial ne parviennent toujours pas à redresser la barre.

Dans le détail, les blends restent à la traîne. La première marque mondiale, Johnnie Walker, progresse de 1% en valeur mais baisse de 1% en volume, après deux années catastrophiques (-6% en volume en 2013-2014 et 2014-2015). J&B poursuit sa descente aux enfers (-6% en volume après -7% et -2% ces deux dernières années). D'une manière générale, toutes les marques de blend de Diageo voient leurs volumes poursuivre leur baisse : Bell's (-2%), White Horse (-6%), Buchanan's (-5%), Old Parr (-10%). **Un mouvement qui profite aux single malts, qui, eux, progressent encore ce semestre de 8% en volume** et de 10% en valeur (après des hausses annuelles supérieures à 10% ces deux dernières années).

Le constat est à nuancer chez le numéro deux mondial, **Pernod Ricard**, dont les résultats ont été publiés le 11 février. Ballantine's, deuxième marque mondiale de scotch, voit ses ventes progresser de 2% en volume (après +4% en 2014-2015) mais rester stables en valeur. Chivas Regal poursuit quant à lui sa chute : -4% en volume et -2% en valeur (après -7% et -1% en volume ces deux dernières années). Toutefois, **comme chez Diageo, la catégorie des single malts est à la fête** : The Glenlivet, 2ème marque mondiale de single malt derrière Glenfiddich, progresse ce semestre encore de 2% en volume et de 7% en valeur (après +2% et +7% en volume ces deux dernières années).

Les whiskeys américains et irlandais en embuscade

Alors, à qui profite cette désaffection pour le scotch ? Toujours aux mêmes ! Chez Diageo, les ventes de whiskey nord-américain progressent de 7% en volume ce semestre, tirées par le bourbon **Bulleit**. Chez Pernod Ricard, le même engouement se constate pour le whiskey irlandais **Jameson**, numéro un mondial de sa catégorie, qui progresse ce semestre de 8% en volume (après +10% les deux années précédentes).

Rappelons que les U.S.A. sont traditionnellement le premier marché du scotch en valeur (la France étant numéro un en volume). Selon le rapport du syndicat professionnel des spiritueux US, les ventes de blends écossais ont enregistré une baisse de 1,3% en volume en 2015 (et de 0,2% en valeur), quand celles de single malts écossais progressaient de 13% en volume (et de 13,5% en valeur). **Désormais, les ventes de single malt représentent plus de 20% des ventes de scotch aux Etats-Unis en volume (et 35% en valeur)**. C'est dire à quel point le rapport de forces entre blends et single malts écossais est en train de s'inverser. A moins que la généralisation des whiskys sans mention d'âge (NAS) – y compris pour les single malts – ne vienne tout remettre en cause dans un futur proche.

Mettre de l'eau dans le whisky, c'est mal ?

Les puristes prétendent qu'un scotch se boit sec. Les autres ont osé des mélanges qui ne les ont pas (forcément) expédiés direct en enfer.

C'est l'une de ces coutumes barbares que les Ecossais ne s'expliquent toujours pas : pourquoi diable les amateurs français de whisky savourent-ils le plus souvent leur scotch sec ? Eux-mêmes y ajoutent de l'eau pour en révéler tous les arômes et en réduire le degré d'alcool, sauf s'il s'agit d'un vieux whisky, auquel cas le troubler vaudra excommunication.

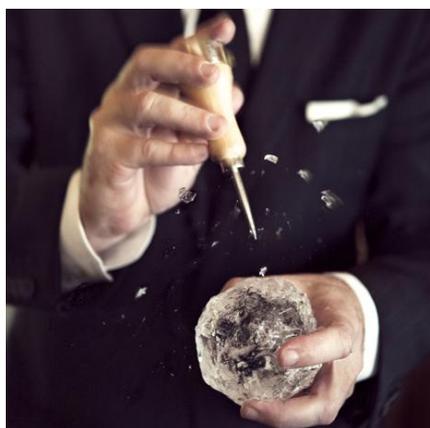
Les Américains y jettent des glaçons. Les Japonais l'allongent d'eau gazeuse et le tassent dans la glace pilée. Les Chinois le mélangent au thé vert. Les Vénézuéliens le diluent dans l'eau de noix de coco. Les Bulgares le dopent aux boissons énergisantes, sans parler des hérétiques qui, partout dans le monde, le noient dans le Coca. Aujourd'hui on peut trouver à peu près tout, voire n'importe quoi, dans un verre à whisky. Faut-il s'en inquiéter?

«*So what ? (et alors ?) provoque **Sam Simmons**, alias Dr Whisky sur son blog, et *brand ambassador* pour **The Balvenie**. L'objectif premier, c'est d'apprécier ce qu'on boit, alors buvez votre whisky comme vous l'aimez : sec, allongé d'eau, avec des glaçons, avec du lait – peu importe, faites-vous plaisir ! Ceci posé, l'intérêt infini des single malts réside dans les différences subtiles qui interviennent entre les distilleries, les âges, les fûts, etc. Y ajouter des arômes gomme forcément ces subtilités, autant jouer à cela avec d'autres alcools.*»

Alors glaçons or not glaçons ? Nooooooon! s'exclame aussitôt le chœur des vierges et les gardiens du temple. «*Quelle que soit la nature du whisky – bourbon, blend, single malt –, la glace aura tendance à anesthésier les arômes*», prévient **Alain Pinto Da Silva**, le directeur du Harry's Bar Paris, un monument où 315 whiskies se bousculent à la carte.

Mais pour d'autres, au contraire, un petit cube exhalera le bourbon ou renouvellera l'intérêt pour un scotch apprécié. **Glenfiddich** propose une voie medium en suggérant de stocker des timbales au frigo pour y servir son 15 ans Distillery Edition.

Chez le japonais Suntory, on vante les rituels du pays du Soleil-Levant : le «petit» cube de glace? Connais pas ! Leurs merveilleux **Hibiki** se frottent à l'iceball, une énorme boule taillée au pic dans la glace et dont la masse fond très lentement pour rafraîchir le blend sans le diluer. Un ravissement pour les yeux autant que pour le palais.



Au Japon, le whisky est indissociable de la gastronomie, et accompagne les repas, le plus souvent allongé. **Iain McCallum**, qui fut pendant dix ans *master blender* chez **Bowmore** avant d'en devenir l'un des ambassadeurs, se souvient avec amusement de ce barman qui refusa tout net de lui servir un **Yamazaki**-soda aux doctes mots d'«*on ne pollue pas un single malt, fût-il japonais, avec de l'eau gazeuse*» ! «*Un de mes amis lui a expliqué que je bossais dans une distillerie, et il a accepté de me servir. Avant d'y toucher, je lui ai fait goûter mon verre, qui a ensuite entamé le tour du pub. Un franc succès. Ce soir-là, sa clientèle a vidé 3 bouteilles de Yamazaki et bien plus de soda !*»

Le «highball», autrement dit le whisky dilué dans la glace et allongé d'eau gazeuse, fait merveille avec les **Hakushu**, ces single malts fumés produits dans les Alpes japonaises, dont ils expriment avec fraîcheur les notes boisées. Dans ces moments-là, le whisky semble inventé pour la glace.

Pas sûr en revanche que le Coca ait été inventé pour chatouiller le malt. «*Je ne comprends pas pourquoi on abîme de délicieux colas avec d'horribles whiskies*», soupire un provocateur. De fait, bon nombre de mauvais blends mériteraient cette torture. «*On prend le problème à l'envers, avance Philippe Jugé, de Whisky Magazine. Un mauvais whisky avec un mauvais cola, ça donne forcément un mauvais whisky-Coca! Mais avec les bons ingrédients, on peut en apprécier le plaisir. En vacances, sous les tropiques, ça peut même être plus agréable qu'un single cask qui titre à 54°!*»

Promis, vous n'irez pas en enfer si vous «kiffez» le whisky-Coke, comme disent les jeunes qui forment aujourd'hui le gros des consommateurs de cette basique association qui fut, se rappelleront avec émotion leurs aînés, un breuvage plutôt huppé au début des années 80 ! Mais, comme le conseille le patron du Harry's, restez sur un whisky de base, inutile de gâcher un excellent single malt. Et tentez plutôt l'expérience avec du bourbon ou du **Jack Daniel's** : aux Etats-Unis, le «Jack and Coke» fait partie du vocabulaire commun des piliers de bar.

Ou encore, oubliez le Coca, car le revival du whisky dans la mixologie invite à toutes les audaces. Pour le bourbon **Woodford Reserve**, **Romain Krot**, le chef barman du Little Red Door, à Paris, a bidouillé de la gelée de myrtilles et du sherry, entre autres, dans son Artist Julep. Au Sherry Butt, vers la Bastille, **Amaury Guyot** balance de la chicha morada, un sirop de maïs noir péruvien, dans son **Jackson's Heights** à base de whisky de seigle. Au Harry's Bar, on associe le lapsong souchong, un thé fumé, à l'**Ardbeig**, un single malt tourbé. «*En Chine, on mixe volontiers le thé vert et le whisky, et on le garde au frais*», remarque **Ludovic Ducroq**, brand ambassador pour Grant's et grand fournisseur d'anecdotes gustatives planétaires.

Du whisky dans la théière? Les vieilles Anglaises n'ont pas attendu les Chinois pour s'adonner à ce coupable plaisir. Après tout, les Irlandais ont bien eu l'idée d'en coller dans le café pour faire passer l'Irish Coffee. **Sam Simmons** se souvient quant à lui d'un hiver monstrueux dans son pays natal, le Canada, du côté de Winnipeg, où lui fut servi en cordial un **Balvenie Doublewood** ... bombardé de Red Bull! «*Une expérience à ne jamais réitérer*», jure-t-il, encore assommé.

Depuis peu, certaines marques débrident le contenu de la bouteille. Tentant de rééditer le succès des vodkas parfumées, les bourbons aromatisés commencent à traverser l'Atlantique : après le Red Stag infusé à la cerise, place au **Jim Beam Honey** et au **Jack Daniel's Tennessee Honey** qui visent sans complexe les jeunes et les femmes. L'Irish Honey de **Bushmills** et le Highlander Honey de **Dewar's** ont rejoint la ruche. Ça ressemble à du whisky, c'est présenté dans une bouteille de whisky, sous un nom de marque de whisky ... mais ça a le goût d'une liqueur, et un taux de sucre à caraméliser un diabétique. Aux Etats-Unis, la recette cartonne, surtout auprès d'un public masculin, n'en déplaît pas aux as du marketing. Mais... est-ce bien raisonnable d'y ajouter du whisky?

L'Ecosse, invitée d'honneur de la 90^{ème} foire comtoise ?

Peut-être l'aviez-vous déjà noté, mais peut-être pas ? L'Ecosse déplacera une délégation d'artisans, de professionnels du commerce, du tourisme, et une troupe d'artistes à Besançon pour se faire mieux connaître, eux, leur pays, leur culture, leurs traditions, avec une place (laquelle ?) pour le whisky.

L'idée est sympathique en elle-même, et peu importe que beaucoup d'entre nous en sachent déjà tant sur le sujet qu'ils n'auront rien à y apprendre. Ce peut être une ouverture vers quelques contacts intéressants - et pas si fréquents - avec nos voisins d'Outre-Manche.

Les dates : du samedi 30 avril au dimanche 8 mai.

Le lieu : Parc Micropolis à Besançon.

La présence :

- Une équipe d'exposants rassemblés dans le Palais des Congrès, autour des thèmes suivants :
 - o Artisanat
 - o Gastronomie
 - o Organismes - Collectivités
 - o Tourisme – Culture
- 31 représentations d'un spectacle baptisé « *Flowers of Scotland* » d'une durée de 35 minutes, en entrée libre.

Nous verrons quelle place nos voisins feront à leur whisky, mais il serait bien étonnant que nous n'ayons pas l'occasion de clamer avec eux ...



slainthe