

*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° 22 – 29 juin 2018

- *Notre branche écrit le 26^{ème} chapitre de son livre d'or.*
- *Benromach fête ses 20 ans.*
- *L'état-Major de la S.W.A. poursuit sa féminisation.*
- *Petit lexique du whisky : 2^{ème} épisode.*

Notre branche écrit le 26^{ème} chapitre de son livre d'or

C'est fait. Ceux qui ont contribué à la préparation de notre grand événement annuel peuvent avoir le sentiment du devoir accompli. Nos invités ont été satisfaits. Ils nous l'ont dit et nous croyons volontiers en leur sincérité.



Premier signe positif : la participation, avec cette année 68 présents (contre 53 en 2017), dont 30 membres de notre branche sur les 39 inscrits (sympathisants inclus). Un résultat qui montre bien l'attachement porté à notre COTWE de Franche-Comté par ceux qui la font vivre. La représentation extérieure est également à souligner avec 6 membres des instances nationales, et des participants venus de 7 autres branches. N'oublions pas, enfin, les autres convives non Cotwe, dont une belle délégation de nos amis Anyssetiers.

Second signe positif : nos 7 intronisations, un score qui n'avait plus été atteint depuis 1999, année où Besançon avait organisé le gala national. **Annette Storper** (Dame Chevalier), **Catherine Dambre**, **Anne Dormoy** et **Andrée Druot** (Dames d'honneur), **Stéphane Berceau**, **Bernard Messin** et **Gérard Vautheny** (Chevaliers) ont composé le collège 2018 aux côtés d'**Yves Méra** promu Officier.

En dehors de ces aspects numériques, les retrouvailles ont été chaleureuses comme elles le sont chaque année, à table, sur la piste de danse, au son de la cornemuse, et autour d'un buffet de dégustation 100 % scotch (*le descriptif correspondant est en ligne sur notre site web*).

Nous étions encore une trentaine le lendemain à fouler les allées du Musée des Maisons Comtoises à Nancray (en extérieur) sous le pilotage d'un guide aussi amusant qu'érudit. Un dernier repas en commun ponctué par un dernier toast et le moment était venu de se séparer au son d'un bel « Auld Lang Syne » interprété par notre Pipe Major National, Reynart Van Meteren.

D'ores et déjà la réflexion est entamée pour que nos 27^{èmes} chapitre et gala soient tout autant appréciés de ceux qui nous feront l'honneur et le plaisir d'y participer.

Benromach fête ses 20 ans

La distillerie célèbre son 20^{ème} anniversaire de la plus belle manière qui soit avec une fabuleuse nouvelle édition : **Benromach 20th Anniversary Bottling** !



2018 représente une étape importante dans l'histoire de Benromach : 20 ans après la réouverture du site suite à des décennies d'incertitude, l'entreprise peut réellement retracer ses racines à 1898. C'était juste 100 ans avant son rachat par **Gordon et Macphail** en 1993 et les premières (re-)coulées d'alambics en 1998.

Cet élégant nouveau-né, élevé en fûts de sherry et de bourbon de premier remplissage dans l'entrepôt traditionnel de la firme, exprime le caractère classique de la maison : un malt écossais riche, lisse, magnifiquement équilibré, avec un soupçon de fumée.

« *Lorsque nous avons recommencé à distiller en 1998, nous voulions recréer le goût unique du whisky du Speyside avec une pointe de fumée* », explique **Keith Cruickshank**, le responsable de la distillerie depuis sa renaissance. Le 20e anniversaire de la mise en bouteille utilise les meilleurs ingrédients pour créer un magnifique whisky d'une profondeur et d'une douceur exceptionnelles.

"*Cette nouvelle expression donne aux amateurs de Benromach la chance de posséder et de déguster un moment de l'histoire de la distillerie. C'est un whisky rare et exceptionnel, qui rassemble les fans de Benromach à travers le monde pour célébrer notre 20ème anniversaire.*" La bouteille est nichée dans une boîte en bois, à côté d'un livre cartonné relatant l'histoire de la distillerie et les méthodes de production traditionnelles utilisées par l'équipe. Seulement 3 000 bouteilles de cette cuvée spéciale ont été livrées dans le monde entier.

Que nous ayons ou non le privilège d'en déguster, nous pouvons bien lever notre verre aux 20 ans de Benromach !

L'état-major de la Scotch Whisky Association poursuit sa féminisation

Après la nomination de Karen Betts en 2017 à la Direction Générale, c'est la Direction de l'Industrie qui passe désormais aux mains de Dagmar DROOGSMA. Pour ceux qui l'ignorent, Dagmar est un prénom féminin (d'origine scandinave).



Dagmar a plus de 25 ans d'expérience répartis entre le Royaume-Uni, pour le gouvernement britannique, et les Pays-Bas, en tant qu'avocate pour le gouvernement néerlandais. Elle a développé des politiques et une législation de haut niveau et négocié des programmes complexes au niveau national, ainsi qu'au sein de l'UE et de l'ONU. Dans son dernier rôle pour le ministère de l'Environnement, de l'Alimentation et des Affaires rurales, elle était chargée de préparer les négociations de sortie de l'UE.

Elle utilisera sa vaste expérience pour superviser le travail de SWA sur les questions opérationnelles, la politique de l'alcool, la fiscalité et la stratégie industrielle.

Elle a déclaré : « *Je suis absolument ravie d'avoir rejoint la SWA. Je suis enthousiaste à l'idée d'utiliser mon expérience et mes compétences pour conduire la croissance durable du secteur du whisky à travers et au-delà du Brexit.* »

Se félicitant de cette nomination, Karen Betts – qui ne doit pas y être totalement étrangère - a déclaré : « *Je suis ravie que Dagmar rejoigne l'équipe SWA. Elle apportera une grande expérience de ses précédents rôles, à l'intérieur et à l'extérieur du gouvernement* ».

Petit lexique du whisky : 2^{ème} épisode

Lancée le mois dernier, notre rubrique s'était arrêtée à la lettre B. Belle progression cette fois, puisque nous voyageons de C à F ... !

C

Cask : « *Cask strength* », à la force du fût, ou encore « *straight from the cask* », directement tiré du fût, sont deux expressions signifiant que le whisky n'est pas allongé d'eau avant d'être embouteillé, ce qui lui donne un degré d'alcool compris entre 40 et 64° selon l'âge.

Corn : c'est le maïs, la céréale à la base de l'élaboration du bourbon américain qui, rappelons-le, doit contenir au moins 51% de maïs (cf. lettre B n° précédent).

Corn whiskey : appellation indiquant que le whiskey renferme au moins 80% de maïs. Un super Bourbon en quelque sorte.

D

Double wood ou Double Matured : désignent des whiskies dont le vieillissement s'effectue dans deux types de fûts différents. Selon le vin ou l'alcool utilisé au préalable dans ces fûts, la coloration mais aussi l'affinage du whisky varient. Ainsi, par exemple, un malt qui a vieilli successivement en fût de bourbon et de Xérès aura une coloration ambrée.

Dram : ancienne unité de mesure de 3.5 cm³ désignant de nos jours un petit verre ou une dose de whisky. C'est aussi une belle matière à jeu de mots, mais ce n'est pas le sujet.

E

Eau : « *l'eau et le whisky feraient mauvais ménage* » selon certains. Balivernes vous diront les écossais. Sans même parler de celle qui entre dans sa composition, quelques gouttes ajoutées à un whisky titrant 46° et plus font « exploser » ses arômes. Essayez.

F

Filtration : les whiskies ne sont pas naturellement clairs et brillants lorsqu'ils sortent du tonneau. La filtration a pour but d'éliminer les éléments solides en suspension (matières grasses, particules de chêne, etc...), susceptibles de troubler l'apparence du whisky et de former un dépôt au fond de la bouteille. En Ecosse, la filtration s'effectue à travers des filtres en cellulose. La température à laquelle elle s'opère influence directement la texture du whisky. Depuis le milieu des années 70, une méthode de filtration à très basse température a été mise au point, permettant d'obtenir des whiskies d'apparence limpide et de texture fluide. Ainsi, certains d'entre eux sont filtrés jusqu'à -10°C. A de telles températures, les whiskies "dépouillés" de leur consistance et de leur matière sont moins expressifs. La filtration à froid assure également une plus grande uniformisation. A l'inverse, l'absence de filtration à froid combinée à une dilution douce permet d'obtenir des whiskies denses, plus complexes avec de la matière et dotés d'une grande richesse aromatique. Quand les whiskies sont embouteillés à leur état naturel, on parle de whiskies *Unchillfiltered*, ou *Non chill-filtered*. Une expérience gustative à tenter pour les amateurs.

Finale : désigne la longueur et la persistance des arômes en bouche lors de la dégustation, mais elle n'est pas quantifiée comme le sont les caudalies pour le vin ... et terme idéal pour conclure cette rubrique.

A suivre ...

slainthe