

*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

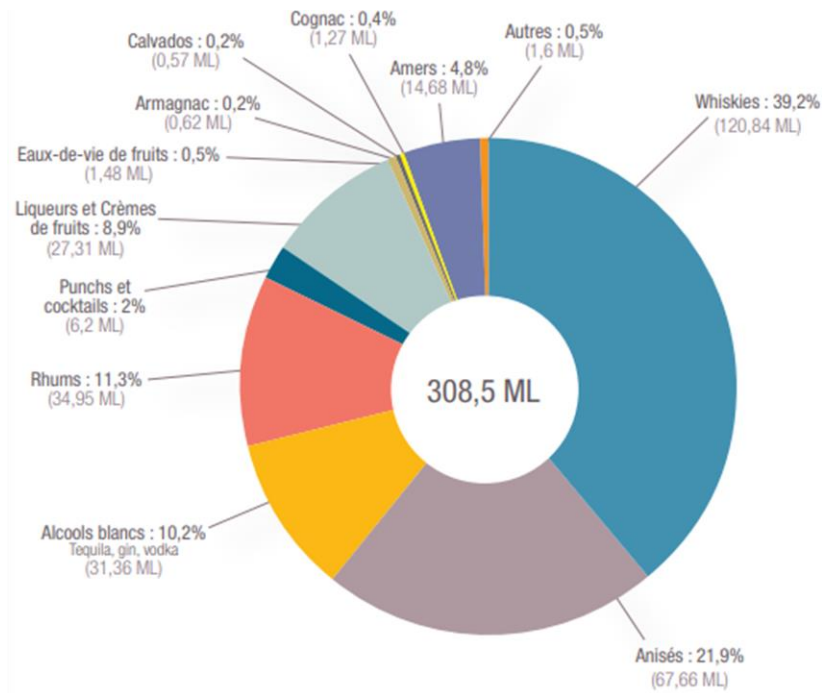
N° 26 – 18 octobre 2018

- *La consommation de whisky en France en 2017.*
- *Connaissez-vous Rachel Barrie ?*
- *Petit lexique du whisky : 6^{ème} et dernier épisode.*

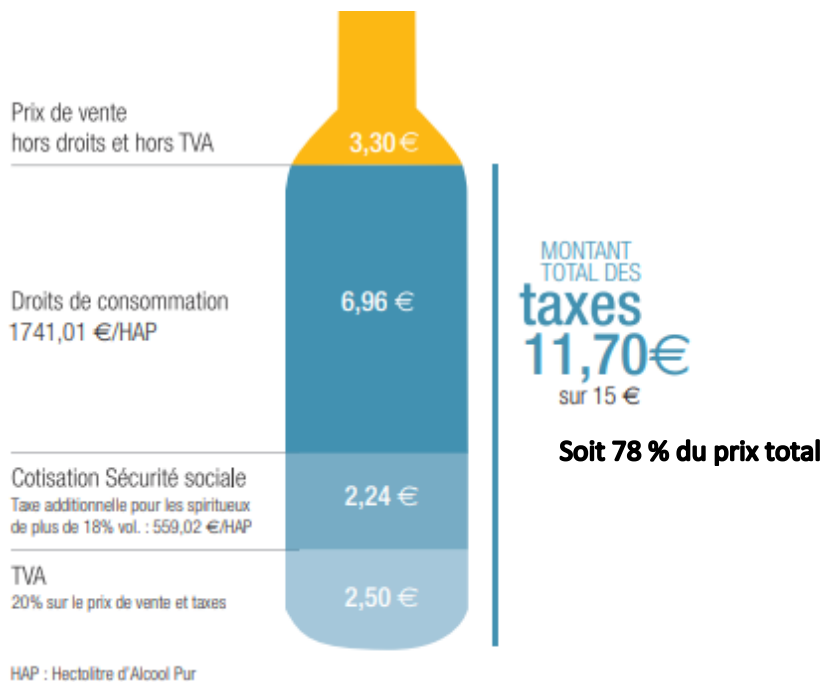
La consommation de whisky en France en 2017.

Ce sont les derniers chiffres connus, communiqués par la Fédération Française des Spiritueux. A l'intérieur d'une consommation globale de spiritueux en très légère hausse (+ 0.4%), celle du whisky est en baisse dans les mêmes proportions (- 0.4%, à 120.8 millions de litres).

Consommation de spiritueux en France en 2017



Les whiskies et les apéritifs anisés recueillent ensemble près des 2/3 des achats en volume, les rhums suivant d'assez loin pour la 3^{ème} place. Parmi les whiskies, le single malt, et notamment les scotchs qui profitent d'un effet prix favorable lié au Brexit, continuent de séduire une frange plus large de consommateurs sans que des chiffres précis soient actuellement disponibles pour le confirmer. **La consommation de spiritueux, et donc de whisky, reste toutefois handicapée par une fiscalité qui n'a rien à envier à celle des produits pétroliers.** De là à penser que les Pouvoirs Publics assimilent notre liquide favori à un carburant ...



A plus de 3 milliards d'euros, les recettes fiscales sur les spiritueux représentent 73.3 % des droits encaissés sur les alcools pour 21.7 % des volumes. Mais non, n'allez tout de même pas vous imaginer que le vin français serait protégé ! Pas de fake news, my dears. E.M. l'a dit.



Connaissez-vous Rachel Barrie ?

Bien sûr, puisque vous êtes d'attentifs lecteurs de ces Q.N.D.W. et que son nom était cité dans le précédent numéro. Mais comme une légitime distraction nous emporte un peu tous parfois, vous ne serez pas blâmés si, d'aventure, vous aviez oublié.



Rachel est l'une des rares femmes à s'être fait un nom dans le monde du Scotch. A l'âge de 7 ans, elle le découvre aux côtés de sa grand-mère qui, alors que la petite est enrhumée, lui fait boire une mixture à base d'eau chaude, de miel, de citron et d'une petite dose de whisky de malt. « *J'ai été guérie dès le lendemain* » se souvient-elle, « *Et après cela, il m'arrivait souvent d'avoir une oreille douloureuse ou un mal de gorge !* ».

Après des études de chimie à l'université d'Edinburgh, notre Lady of Scotch entame sa carrière au **Scotch Whisky Research Institute**. A la fin des années 1990, elle franchit le pas de la production. D'abord chez **Glenmorangie**, puis chez **Bowmore**, et depuis 2017 chez **Benriach** dont elle est le Master Distiller.

« *En tant que maître-mélangeur, je dois considérer tous les composants, de l'orge à la bouteille, tous les aspects de la qualité* », dit-elle. « *Il doit y avoir une compréhension approfondie des malts, de la distillation et de la technologie, et cela signifie échantillonner des lots et des quantités - jamais assez - de fûts de whisky en phase de maturation pour décider de la meilleure façon de composer ce scotch* ».

Comme un whisky peut contenir de 150 à 200 arômes, elle fait très attention à ce qu'elle mange et à ce qu'elle boit avant le processus d'échantillonnage. « *J'ai des sens ... disons très sensibles. C'est pour cela qu'on m'a confié ce job, alors j'ai tendance à les priver d'odeurs ou de goûts intenses. Je ne porte jamais de parfum - c'est assez accablant ! - et j'évite toujours les épices fortes. Des oignons crus, c'est la pire chose que vous puissiez faire pour déguster du whisky* ».

Notre Maître Distillateur de Benriach souligne également que l'expérience est la clé de son rôle. « *Je pense que plus vous renifler, plus vous vous construisez une banque de données sensorielles et plus vous êtes en mesure d'être cohérent* », dit-elle. « *J'ai beaucoup d'expérience dans le calibrage de mon nez et de mes papilles gustatives, et je sais à quoi je suis sensible et à quoi les autres sont sensibles.* »

Si l'échantillonnage du whisky est son travail, Rachel boit aussi des single malts pour le plaisir. « *Que je sois chez moi ou dans un hôtel, dans un bar ou à l'autre bout du monde, j'aime toujours déguster un single malt écossais* ». Elle affirme par ailleurs que le secteur du whisky écossais a subi de grands changements au cours des 25 dernières années, notamment en ce qui concerne la participation des femmes. « *Les barrières ont été renversées* », explique-t-elle. « *Il y a plus de femmes que jamais dans l'industrie - que ce soit dans le marketing, les ambassadeurs de marque, le travail dans une distillerie, ou sur la ligne d'embouteillage. Il était également très rare de trouver des femmes du côté des mélanges. Mais au cours des 10 dernières années, j'ai vu quelques femmes développer ce rôle et elles ont maintenant une influence sur le goût du whisky écossais* ».

Enfin, elle nous fait un aveu : « *J'ai réussi à faire d'un passe-temps mon métier, et de mon métier un passe-temps. Ils sont imbriqués et indissociables. On pourrait dire que c'est dans mon sang* ».

Congratulations Mrs Barrie !

Petit lexique du whisky : 6^{ème} et dernier épisode

S (suite)

Single grain

Terme employé pour désigner les whiskies de grains (maïs, seigle ou orge non maltée) produits dans une seule et même distillerie.

Single malt

Whisky distillé exclusivement à partir d'orge maltée et provenant d'une seule distillerie.

Small batch

Appellation synonyme d'un certain niveau de qualité. Les small batch (littéralement petits lots) résultent de l'assemblage d'un nombre limité de fûts.

Scotch whisky

L'appellation Scotch Whisky est l'abrégié de Scottish Whisky, le whisky Ecossois. Equivalent d'une AOC, le spiritueux doit vieillir au moins trois ans en Ecosse avant de pouvoir porter cette dénomination.

T

Tourbe

La tourbe est issue de la décomposition partielle des bruyères dans les tourbières, au cours d'un processus très lent (plusieurs centaines voire milliers d'années). La tourbe apporte au malt un goût de fumée spécifique très prisé des connaisseurs, les fameux whiskies tourbés. Utilisé dans les kiln au moment du séchage, sa concentration donnera des whiskies plus ou moins marqués. L'eau utilisée pour fermenter ou distiller peut également, si elle est issue d'une tourbière, influencer sur ce caractère des whiskies. Son degré est mesuré en PPM de phénol (composé aromatique). Plus l'indice est élevé, plus les saveurs de tourbe seront présentes.

Tumbler

C'était l'ancien verre à whisky traditionnel. A fond épais, sans pied, son large diamètre ne convient guère aux exercices de dégustation. Il est aujourd'hui détrôné par le Glencairn Glass en forme de tulipe sur pied.

U

Uisge beatha

Ou Uisque beatha ou encore Usquebaugh selon l'origine irlandaise ou écossaise du terme, ce mot gaélique signifiant eau-de-vie est calqué sur le latin Aqua Vitae. Par déformations successives, ce mot deviendra par la suite " uisqui " et enfin notre " whisky " moderne, qui est donc tout simplement une eau-de-vie.

V

Vatted malt

Assemblage de single malts provenant de différentes distilleries. Son nouvel équivalent est " blended malt ".

W

Wash

Il s'agit du liquide obtenu après fermentation dans les washback, grandes cuves de bois, de cuivre ou d'inox, qui sera ensuite distillé dans l'alambic de type wash still.

Whiskey

Ici le " e " distingue le spiritueux élaboré en Irlande et en Amérique. En Irlande, les distillateurs utilisent de l'orge non maltée, sauf chez Bushmills. En général, le whiskey d'Irlande bénéficie d'une triple distillation.

Whisky

Terme générique désignant tous les alcools de malt et de grain. Généralement distillé deux fois, le whisky est tout autant écossais, irlandais (cf. ci-dessus), américain, canadien, australien et même ... français ! Scotch signifie que ce whisky est de provenance exclusivement écossaise.

FIN

Sláinte