

*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° 27 – 13 novembre 2018

- *Signatory Vintage célèbre son 30^{ème} anniversaire avec 18 éditions spéciales.*
- *En bref.*
- *Une française, manager des ventes pour l'Europe, Chez Gordon & MacPhail.*
- *Couleurs et larmes : de l'observation de notre whisky.*

Signatory Vintage célèbre son 30^{ème} anniversaire avec 18 éditions spéciales

Trente ans, ce n'est rien dans une corporation où figurent des Berry Bros & Rudd (1698), ou encore Gordon & MacPhail (1895). Malgré cela, Signatory Vintage a réussi à se faire une excellente réputation auprès des grands connaisseurs de malt. Créateur de la célèbre gamme *Cask Strength*, et de bien d'autres encore, il est surtout connu pour ses embouteillages en brut de fût et sans filtrage à froid, permettant à l'amateur de goûter son whisky dans l'état le plus naturel possible.



Pour ses trente ans, Signatory Vintage a décidé de mettre en bouteille certains de ses plus grands fûts. Des vieux millésimes, issus des plus prestigieuses distilleries, dont certains, à peine mis sur le marché, ont été épuisés.

Et pourtant, les prix ont de quoi faire hésiter puisqu'ils s'échelonnent **de 309 à ... 5 570 euros**.

Il est vrai qu'en matière de single casks, il ne faut pas s'attendre à du discount. Ici, nous sommes au top avec des whiskies, tous millésimés, dont l'âge varie entre **27 et 45 ans** (cf. ci-dessus le Bowmore).

Ce sont aussi des whiskies puissants. Treize d'entre eux dépassent 50 degrés, avec le record : **59.4 degrés** pour un Ben Nevis de 27 ans. Un breuvage qui supporterait aisément quelques gouttes d'eau.

Qui ne serait prêt à les fournir pour pouvoir en déguster ?

En bref

343 000 dollars ... c'est le prix record d'un Yamazaki 50 ans première édition (2005), lors d'une vente aux enchères à Hong Kong.

Quelques éléments d'une enquête Ipsos (08/2018) sur la consommation de whisky des français :

- **81%** des amateurs le consomment en dégustation et en faible quantité.
- **87%** le consomment pur, **13%** en cocktail, **10%** en aromatisé.
- **58%** des consommateurs avouent mal connaître le whisky, contre **32%** qui estiment en avoir une connaissance correcte et **10%** qui s'affirment connaisseurs.

Pour déguster les futures versions de Port Ellen, il faudra patienter. La distillerie d'Islay, dont la production va redémarrer en 2020, annonce que les premières mises en bouteille auront lieu en **2032**, Diageo voulant ouvrir sa commercialisation avec un 12 ans.

La nouvelle distillerie Macallan en chiffres : budget de 140 millions de livres sterling, capacité de production : 15 millions de litres d'alcool par an, 21 cuves de fermentation inox de chacune 69 000 litres, 12 alambics de 1^{ère} distillation de 13 000 litres de capacité, 24 alambics de seconde distillation de 3 900 litres de capacité.

Une française, manager des ventes pour l'Europe chez Gordon & MacPhail

Fondée en 1895, la maison Gordon & MacPhail est l'un des embouteilleurs indépendants les plus réputés d'Ecosse. Seul éleveur-embouteilleur à faire remplir, au sein même des distilleries, ses propres fûts soigneusement sélectionnés, Gordon & MacPhail poursuit depuis plus de 120 ans sa recherche de l'excellence dans l'art de vieillir le whisky. C'est là qu'officie la française Juliette Buchan, à un haut niveau de responsabilité. Interview ...



Pourriez-vous nous dire comment vous êtes arrivée à travailler dans l'univers du whisky ?

Mon parcours professionnel est un peu chaotique. Je suis partie en Ecosse à l'âge de 22 ans, pour devenir professeur de Français et d'Espagnol. Cela n'a duré qu'un temps car ce n'était pas ma vocation. De retour en France, je suis tombée dans le domaine de la parfumerie à Grasse puis dans l'exportation de vins. Au bout de 6 ans, mon mari Ecossais a eu le mal du pays et nous sommes repartis en Ecosse. Un email à Gordon and Macphail plus tard, j'étais embauchée dans le service Export

Pouvez-vous nous décrire votre job au sein de G&M ?

Je suis aujourd'hui sales manager pour l'Europe. Je m'occupe donc de la liaison avec les distributeurs européens (produits, stratégies de ventes, marketing, formations, visites etc...).

Les whiskies que G&M embouteille proviennent de nombre de distilleries différentes, avez-vous vos habitudes dans un certain nombre d'entre elles ou travaillez-vous avec toutes ?

Nous travaillons avec un grand nombre de distilleries Ecossaises. Certaines depuis un grand nombre d'années d'autres plus récemment. Les choses évoluent, les contrats changent...

Lorsque vous achetez le whisky aux autres distilleries, est-il du New Make ou bien du déjà âgé ?

Nous achetons toujours du new make, ce qui nous distingue de certains autres embouteilleurs indépendants. C'est la raison pour laquelle nous pouvons faire nos choix quant aux types de futs utilisés.

Pourriez-vous un jour embouteiller un whisky français ?

Gordon & Macphail est le spécialiste du single malt Ecossais. Nous nous arrêtons donc à cela.

Savez-vous combien de fûts dorment actuellement dans les chais de G&M ?

Nous avons environ 7 000 futs à Elgin et le même nombre dans des chais autres.

Sur un plan plus personnel vous rappelez vous de votre premier single malt et quel était-il ?

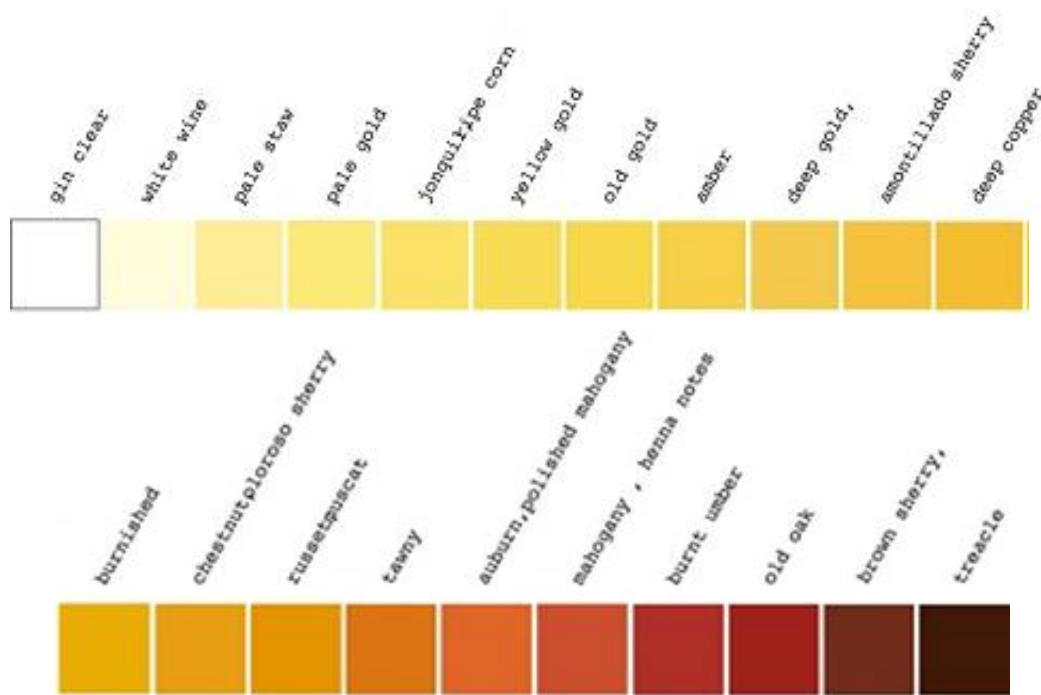
A 18 ans, Je m'étais jurée de ne plus jamais boire une goutte de whisky. J'ai réussi à tenir 12 ans jusqu'à ce que je pose mon nez sur un verre de Glenlivet. Une nouvelle porte olfactive et gustative s'est alors ouverte à moi, bien différente des whiskies de mes 18 ans.

Quel est votre whisky préféré ? celui que vous pourriez emmener partout avec vous ?

C'est une question difficile. Quel que soit le whisky, Je ne pense pas que je pourrais me limiter à un seul choix. Cela dépend de mon humeur, de l'heure de la journée, de la compagnie et du temps extérieur ! J'ai cependant un faible pour des distilleries telles que Caperdonich, Clynelish et Benromach.

Couleurs et larmes : de l'observation de notre whisky.

La vue est le sens auquel nous nous fions le plus. Pour déguster un whisky aussi, nos yeux peuvent nous être utiles. Quoi de plus plaisant que d'observer le liquide qui danse dans notre verre avant de le boire ? Avec un peu de concentration, nous collecterons de précieuses informations sur la nature du produit que nous nous apprêtons à déguster.



En effet, deux éléments sont à identifier à ce stade, avant l'ajout d'eau pour ceux qui le prévoient. En premier lieu, **la couleur** (cf. palette ci-dessus). Elle nous renseigne sur le(s) type(s) de fut(s) utilisé(s) pour la maturation. Un beau doré pale nous orientera vers un fut traditionnel ou un ancien fut de bourbon. Alors qu'un rouge intense (voir même bordeaux ou noir) nous permet de penser à un ancien fut de Sherry, de Porto ou autre (vin, rhum, cognac ...). La palette de couleur du whisky s'étend du jaune pâle au (presque) noir. C'est une excellente source d'information pour déterminer la maturation car à la sortie de l'alambic, tous les whiskies sont transparents comme de l'eau. Toutes leurs couleurs sont dues aux éléments qu'ils récupèrent suite à leur passage plus ou moins prolongé dans tel ou tel type de fut. Evidemment, dans le cas de double ou triple maturation, les influences se combinent.

En second lieu, nos yeux vont nous donner une idée de l'âge et de la complexité du whisky avant même de l'avoir goûté. Après avoir fait tourner l'alcool dans notre verre, nous constaterons que des traces se forment sur ses parois. On les appelle **larmes** en français, jambes en anglais (legs). Ce qui nous intéresse, c'est le temps que ces larmes mettent à retomber, ainsi que leur forme et leur disposition pour déterminer la texture du whisky. Plus elles sont épaisses ou grasses, plus le whisky est complexe et savoureux. La complexité d'un whisky dépend de plusieurs paramètres : l'âge, car plus le whisky reste dans le fut, plus il acquiert d'arômes. La façon dont il a été brassé, puis distillé, et la forme de l'alambic comptent également. Plus le distillat est gras, plus le whisky est onctueux et riche. Enfin, le type de fut est aussi un paramètre. Certains futs sont plus riches en arômes que d'autres.

Vous me direz que la lecture des étiquettes répond le plus souvent aux questions que nous nous posons sur l'âge, la maturation, voire la texture de ce que nous absorbons. Peut-être, mais n'est-ce pas plus exaltant d'exercer notre propre expertise pour la développer, ou tout simplement par jeu dans le cadre d'une dégustation à l'aveugle ?

slainthe