

*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° 35 - 23/07/2019

- *Humeur : le scotch aussi victime de l'amalgame.*
- *Le scotch whisky se bouge le fût.*
- *4 légendes du scotch récompensées au Speyside Whisky Festival.*
- *Un « musée » de l'Auld Alliance inauguré lors des fêtes franco-écossaises d'Aubigny sur Nère.*

Humeur : le scotch aussi victime de l'amalgame

C'est vrai, certains de nos compatriotes ont parfois tendance à ne pas différencier ce qui mérite de l'être et à raisonner plus en généralités qu'en spécificités. Les médias et ceux qui les rétribuent ont trouvé un mot réprobateur (emprunté aux dentistes ?) pour dénoncer ce travers bien français qui les irrite : l'amalgame. Inutile de citer des exemples tant chacun en a à l'esprit. D'ailleurs, le champ d'application de ce fléau est vaste. Notre élixir préféré n'y échappe pas.



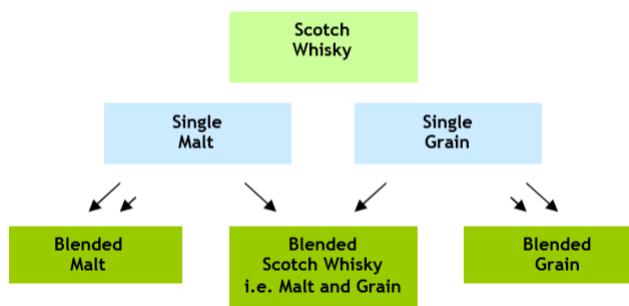
En ce qui concerne le scotch, j'avoue éprouver un certain agacement face à ceux qui dénigrent systématiquement, et publiquement, les **blends**. Tous les blends. Comme si la catégorie était homogène et que ces « *infâmes mélanges* » étaient juste bons à réjouir de grossiers gosiers dans lesquels n'a jamais coulé la moindre goutte du divin **SINGLE MALT**. Quant aux whiskies de grain, oser en parler frôlerait la grossièreté.

Tout le monde peut se tromper, mais il me semble préférable d'avoir l'humilité de ne pas prétendre enseigner à d'autres ce que l'on ne maîtrise pas soi-même.

Par quel bout empoigner la plaidoirie ? Par celui du vocabulaire déjà : au mot de *mélange* (traduction littérale de blend), nous préférons celui d'*assemblage*, plus conforme au sens que lui attribuent les écossais. Et plus respectueux d'une profession qui n'hésite pas à honorer ses « Master blenders ». Tel **Richard PATERSON**, mondialement connu et reconnu.

Pour prolonger, la meilleure source est indiscutablement celle de la S.W.A., la **Scotch Whisky Association**, qui régleme et fédère l'industrie du Scotch. Afin d'écartier toute ambiguïté vis-à-vis des consommateurs, elle a défini (en 2009) une classification officielle des scotchs en 5 catégories (cf. tableau ci-dessous).

CATEGORIES OF SCOTCH WHISKY



Au 2^{ème} étage de la pyramide – qui n'en a que trois – apparaissent les deux catégories de Single, **Single Malt** (à base d'orge maltée) et **Single Grain** (à base d'orge et d'autres céréales : maïs, blé, seigle). L'une et l'autre regroupent des produits issus d'une seule distillerie, leur conférant **un a priori qualitatif**. Pour autant, ne nous y trompons pas, ces « Single » sont eux aussi, dans une très large majorité, des assemblages. Car l'embouteillage se fait à partir de fûts de différentes années selon un dosage savant, et variable d'une opération à l'autre, afin de maintenir les caractéristiques du produit fini que le consommateur apprécie et entend retrouver à chaque achat. Par conséquent, un single malt estampillé 8 ans peut très bien contenir une proportion de 10, 12, 15 ans, sachant que, selon la réglementation, c'est l'âge du composant le plus jeune qui doit être mentionné sur l'étiquette.

D'une production à la suivante, les caractéristiques de l'eau, des céréales, et des différentes phases du traitement jusqu'à la distillation et la maturation évoluent et ont une incidence sur les qualités olfactives et gustatives. C'est donc tout l'ART (je pèse le mot) du Master Blender que de savoir maintenir un produit constant à partir de bases évolutives.

Si les **single malt** ont conquis un vaste public, les **single grain** occupent, eux, une place marginale sur le marché, même si certains produits de cette seconde catégorie s'achètent à des prix atteignant parfois plusieurs centaines d'euros. Ce sont en général des scotchs ayant supporté une très longue maturation, de 25 à 50 ans, voire plus, et titrant souvent de 45 à 60 degrés.

Certains sont des **single casks** (issus de fûts uniques), ce qui, pour le réfractaire aux assemblages, constitue le Graal. Les malts aussi se vendent en single casks, bien davantage que les grains. Mais dans les deux cas, cette « pureté absolue » a un prix qui n'est pas à la portée de tous les amateurs.



A titre d'exemple, ci-contre étiquette d'un single cask de grain issu de la distillerie Invergordon et embouteillé par Hunter Laing. Le liquide a mûri dans un fût unique pendant 45 ans, et titre 49.6 degrés.

Un produit vendu en ligne chez « Master of malt » (amusant non !) pour 273 euros.

A partir de ce fût, 230 bouteilles seulement ont pu être remplies et commercialisées.

En résumé sur ce groupe des « single », il n'y a pas d'un côté des scotchs à base de malt qui vous conduiraient inmanquablement au nirvana, et de l'autre, des scotchs à base d'autres céréales qui nécessiteraient votre hospitalisation après absorption. **Il y a du bon, du moins bon, et du très bon dans les deux catégories.** En se documentant un peu, il est relativement aisé de faire les bons choix. En pensant notamment à la « roue des arômes », qui au-delà de ces classifications, peut être un excellent guide pour satisfaire vos goûts personnels.

Il est temps d'en venir aux blends qui constituaient notre point de départ. Cette fois, la famille comporte 3 catégories : **les blends de malt, les blends de grain, et les blends de malt ET de grain.**

S'agissant des premiers, on peut se demander pourquoi un blended malt résultant d'un assemblage de single malt, parfois prestigieux, serait moins respectable et moins savoureux que ses composants. Sauf à vouloir marier l'inconciliable, ce qui n'est pas vraiment dans les mœurs des Maîtres Assembleurs écossais. A l'inverse, on peut aussi se demander si l'association de single malt aux arômes variés et complémentaires, ne peut contribuer à créer un scotch enrichi ? Des embouteilleurs de renom en ont fait le pari ... et l'ont gagné. Le *Mackinlay Shackleton*, ça vous dit peut-être quelque chose, amis de la COTWE ?



A titre d'exemple, le blend de malt ci-contre assemblant des scotchs tourbés provenant de plusieurs distilleries de l'île d'Islay.

Qui penserait que le résultat de ce mix, qui titre 58.5°, puisse être décevant ?

Certainement pas les acheteurs du produit qui sont prêts à dépenser 79 € pour en acquérir ... 50 cl.

Dans les deux autres catégories, nous atteignons le plus basique, la source des produits bon marché vendus en grande distribution à des consommateurs peu exigeants, ou à la recherche d'une base pour leurs long drinks. Mais il y a des exceptions, notamment dans les blends de malt et de grain, comme par exemple le **Great King Street Glasgow 43°** de Compass Box (33% grain, 67% malt). Vous pouvez le trouver aux alentours de 45 euros, un bon rapport qualité/prix pour ce produit.

Moralité : Gardons-nous des fameux amalgames et autres classifications précipitées sans nuances. Sinon, nous risquons de passer à côté de belles saveurs. Et surtout, laissons aux autres le soin d'écarter ce qui ne leur convient pas à partir de leurs propres expérimentations.

Le scotch whisky se bouge le fût.

Les exigences légales concernant le whisky écossais viennent d'être modifiées afin d'élargir la gamme des fûts autorisés pour leur maturation. En cela, il faut sans doute voir une riposte de nos cousins d'Outre-Manche à la concurrence d'autres pays - y compris le nôtre -.



La Scotch Whisky Association (SWA), plutôt stricte habituellement dans ses exigences pour l'appellation « Scotch Whisky », vient de proposer une règle moins affûtée.

Les producteurs du pays seront désormais autorisés à faire vieillir leurs « esprits » dans de nouveaux types de fûts, en plus de ceux déjà autorisés par le Scotch Whisky Act de 1988. La nouvelle règle rapporte que « *le spiritueux doit être élevé en fûts de chêne neufs et/ou en fûts de chêne qui ont été utilisés pour du vin et/ou de la bière et/ou des spiritueux à l'exception :*

- *de ceux élaborés à partir de ou avec des fruits à noyaux.*
- *de ceux auxquels un fruit, un arôme ou un édulcorant a été ajouté après la fermentation.*
- *de ceux auxquels un fruit, un arôme ou un édulcorant a été ajouté après distillation et où une telle maturation précédente fait partie des processus traditionnels pour les vins, bières ou spiritueux (???).*

Pourquoi faire simple quand on peut faire compliqué ? On comprend le souci de justifier le choix en s'appuyant sur une théorie. Mais sa traduction dans une liste claire et précise des liquides NOMINES aurait plus sûrement évité les incompréhensions. Du coup, la SWA a dû envoyer à ses adhérents une explication de textes pour calmer l'emballement.

Autre indication, plus carrée celle-là : quel que soit le type de fût utilisé, le produit obtenu devra avoir la couleur traditionnelle, le goût et l'arôme caractéristiques du Scotch Whisky.

Voilà qui ouvre de nouvelles perspectives créatives dans l'univers du scotch, face à la concurrence en termes de finish des whiskies d'autres pays comme Taïwan, l'Inde, l'Italie, ... ou encore la France.

Pour rappel, un « Scotch whisky » doit nécessairement être produit en Écosse à partir d'eau et d'orge éventuellement additionnée d'autres céréales en grains entiers. Son maltage doit être réalisé sans apport extérieur. Et la maturation doit se faire en Écosse pendant au moins trois ans en fût de chêne d'une contenance inférieure ou égale à 700 litres. Avant l'embouteillage, il ne peut être enrichi par autre chose que du caramel (colorants E150 a-d) et au final, il doit titrer au moins 40°.

Tout cela a le mérite d'être limpide et concret. Pas comme ce nouveau texte qui sent la technocratie à plein nez. Mais allez, soyons fairplay, quelques certitudes quand même découlent de la réforme : les ex-fûts de calvados (*cocorico !*) et de téquila (*coucouroucoucou pépito !*) sont désormais admis. Par contre, le gin dont les séjours en barrique sont anecdotiques, est exclu (*les anglais doivent apprécier*).

Quatre « Légendes » du scotch whisky récompensées lors du diner d'ouverture du Spirit of Speyside Whisky Festival.

De gauche à droite ci-dessous, Charles MacLean, Michael Urquhart, Dennis MacBain, et Ian Millar.



Qu'ont donc fait ces héros nationaux pour mériter l'hommage qui leur a été rendu ?

Charles s'est vu attribuer le **prix de l'ambassadeur international** pour ses efforts afin de promouvoir le festival auprès des amateurs de whisky. L'homme a publié 10 livres sur le whisky. Il a animé de nombreuses dégustations et conférences au Royaume-Uni et à l'étranger pour des entreprises, des universités et des clubs de whisky. Il est également connu comme l'expert du whisky dans le film, *The Angel's Share*.

Michael a reçu le **prix Spirit of Speyside** en tant qu'ex-directeur général de *Gordon & MacPhail*, spécialiste du whisky basé à Elgin, réputé pour sa sélection, sa maturation et sa mise en bouteille de certains des whiskies single malt les plus rares et les plus raffinés au monde.

Dennis est le **premier lauréat du prix du héros méconnu**. C'est un forgeron qui a plus de 50 ans d'expérience dans les coulisses de la distillerie *Balvenie*. Il a été honoré pour sa contribution discrète, mais précieuse au succès d'une entreprise du Speyside.

Ian a, quant à lui, obtenu le **prix de l'ambassadeur Spirit of Speyside**. Il a commencé sa carrière dans la production de scotch dans le Perthshire, il y a 48 ans. 20 ans après son entrée dans l'industrie, il a déménagé dans le Speyside pour gérer la distillerie *Mortlach*, avant de diriger celles de *Linkwood* et *Glen Elgin*.

Un « musée » de l'Auld Alliance inauguré lors des fêtes franco-écossaises d'Aubigny



Cette année, comme en 2018, nous étions à Aubigny-sur-Nère pour la 30^{ème} édition des F.F.E. : un grand moment festif et une belle célébration de son passé à travers un spectacle nocturne et l'ouverture au public du **Centre d'Interprétation de l'Auld Alliance**, accessible par la cour du Château des Stuart.

«L'histoire de l'Auld Alliance ne figurant pas dans les manuels scolaires, Aubigny avait le devoir de la narrer», a déclaré la maire, **Laurence Renier**. Certes, et d'autant plus que le sujet n'a inspiré aucun auteur français, a contrario de l'écossais **Stephen Wood** qui a publié « *The Auld Alliance* ». En cherchant bien, si le sujet vous passionne, vous trouverez quand même quelques articles de presse à vous mettre sous le système oculaire ... ou alors, faites le saut à Aubigny.

slainthe