

*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° 40 - 11/12/2019*

- *Le charme d'Islay en novembre.*
- *Quand Calvados rime avec Ecosse.*
- *Non, OctoMORE n'en fait pas toujours plus.*

## Le charme d'Islay en novembre

Le texte qui suit est un récit de voyage écrit récemment - avec quel talent ! - par Marie-Pierre GENECAND, chroniqueuse pour le journal suisse « Le Temps ». Une occasion de saluer nos amis de Genève qui ont dû, eux aussi, apprécier ce vibrant hommage à une terre d'Ecosse que, pour la plupart d'entre nous, nous connaissons moins que les whiskies qui y sont produits.



Je suis en vacances. Sur **Islay**, l'île écossaise du whisky. Autant dire que je me régale en sirotant mon *Laphroaig* ou mon *Octomore*, le soir, dans l'odeur des feux de tourbe qui réchauffent les maisons basses et blanches offertes aux vents. Mais ce n'est pas le but de ma venue ici, avec mon compagnon. En partant en novembre, on savoure l'île dans sa nudité la plus radicale. Sereine sans son flot de touristes – elle accueille 10 000 visiteurs durant la Fête du whisky ! –, éclairée par un soleil pâle dans un ciel immense et, chaque matin, visitée par les oies en brigades ou, hier, par quatre cerfs si fiers sous leurs bois dressés.

On se balade, seuls au monde, sur les plages de *Machir* et de *Saligo*. On descend les dunes d'herbe drue d'*Ardnave* pour rejoindre les roches roses et le sable sur lesquels viennent mourir en minces filets les flots à marée basse. On vit à *Port Charlotte* chez nos amis **Tim** et **Margaret** et l'on se restaure à *Bowmore*.

A *Portnahaven*, on sourit devant l'église coupée en deux, avec deux portes distinctes et deux travées séparées, de sorte à ce que, au XIXe siècle, les villageois du cru n'aient pas à se mêler aux habitants de *Port Wemyss*, le village d'à côté. En longeant les maisons alignées de ce hameau, on atteint des falaises où l'on assiste au bal des phoques qui glapissent comme des chiens en chaleur, se dandinent tels des dindons, avant de glisser et nager, soudains divins, dans l'eau glacée.

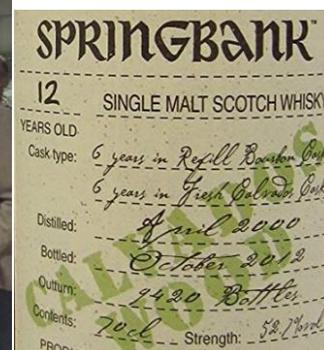
L'île d'Islay est douce, quand l'île de *Skye* est spectaculaire, l'île de *Mull* accidentée, ou les îles de *Harris* et *Lewis* sont mélancoliques avec leurs plages aux eaux transparentes, larmes de terre-mer.

En Ecosse, on apprend à ne rien faire. Le paysage s'offre à nous dans une telle ampleur et avec une telle autorité que le contempler nous occupe tout entiers. Parfois, la journée est calme, et le ciel nous domine comme un toit dense, aux cinquante nuances de gris. Le plus souvent, la météo se déchaîne et, en une journée, les quatre saisons défilent sous nos yeux ébahis. Crachin, vents furieux, soleil blanc, brouillard épais, trouées de ciel bleu.

**Le ballet, prodigieux, est suivi d'un silence royal. Ici, on est loin des turbulences du Brexit, comme on est loin des trams, des travaux, des voitures par paquets, des trains bondés et en retard, des foules anxieuses et pressées. On respire presque hébétés devant tant de beauté et de sérénité. On savoure, oui, et l'on revient chaque année.**

## Quand Calvados rime avec Ecosse

Ici, c'est à notre ami Didier Grèze que j'adresse un coup de balmoral. Non qu'il soit l'auteur des lignes qui suivent, mais il en est l'inspirateur. C'est lui qui, attentif à tout frétillement spiritueux sur son territoire, m'a alerté sur le sujet, m'invitant à le creuser car il y avait sans doute là, matière à informer toute la C.O.T.W.E. Bien lui en a pris !



De quoi s'agit-il ? D'un rapprochement de plus en plus fréquent entre producteurs de calvados et distillateurs écossais.

On a beau savoir que ça existe, tant qu'on n'y a pas goûté, ... C'est précisément ce que Didier, invité V.I.P. de **M. Dupont** (parent sans doute avec M. Dupond) vient de faire, non sans un certain plaisir. Plaisir qu'il a tenu à partager avec ses Confrères Cotweiens Croisicais (les C.C.C.) en savourant le « *Cask Finish n°2* » d'abord en apéritif, puis sur une tarte Tatin, ce qui a révélé tous les arômes du produit.

Il y a longtemps déjà que des distilleries écossaises avaient tenté l'expérience d'achever la maturation de distillats sélectionnés dans des fûts de calvados (l'Irlande s'y est mise aussi récemment). **Arran, Springbank** et **Dalmore** avaient osé braver l'interdit. Oui, je dis bien l'interdit. Car si vous vous souvenez de l'article « *le scotch whisky se bouge le fût* » paru dans le n° 35, il n'y a pas si longtemps que nos fûts de calva sont agréés par la *Scotch Whisky Association*. La distillerie **Kilchoman**, moins téméraire que ses consœurs précitées, vient d'ailleurs de profiter de l'ouverture pour commander 12 fûts de 225 litres ayant contenu le précieux liquide à la **Maison Drouin**, véritable dynastie au pays de la pomme distillée.

Bref, ce qu'il y a de nouveau dans cette affaire, c'est que le mouvement se fait désormais dans les deux sens. Au pays d'Auge, on ose aussi maintenant faire venir des fûts d'Ecosse, ayant contenu du scotch - mais pas que, puisqu'il est rarissime que les écossais utilisent des fûts neufs -, pour donner un finish particulier à leur calva.

Parmi ces pionniers, la palme de l'audace revient indéniablement au Domaine Dupont. L'entreprise a en effet voulu associer la tourbe et l'iode au caractère fruité d'un de ses jeunes calvados. Après avoir élevé celui-ci pendant **quatre ans en barriques de chêne toastées de 400 litres** dont 25% de barriques neuves, le calvados a séjourné **6 mois en fûts de 220 litres** ayant contenu du Scotch d'Islay (lequel ?). Quatre ans d'un côté, six mois de l'autre, vous l'avez compris, il ne fallait pas permettre à l'hôte de dominer son invité. Aux dernières nouvelles du Pays de Guérande, c'est une réussite. Nous ne demandons qu'à croire nos correspondants sur place.

## Non, OctoMORE n'en fait pas toujours plus

Si vous appréciez les whiskies tourbés, il serait surprenant que vous ne connaissiez pas cette marque, propriété de la distillerie Bruichladdich, détentrice d'une série de records en matière de p.p.m. (cf. QNDW n°31 pour ceux qui auraient oublié).



C'est à **Jim Mac Ewan**, son vénéré Maître Assembleur, que l'entreprise doit cette belle aventure commencée en 2002 avec une 1<sup>ère</sup> distillation aboutissant en 2007 à une édition limitée 1.1 dont les **131 ppm** débordaient déjà largement les expressions concurrentes les plus phénoliques.

Encouragé par un succès commercial au-delà de ses espérances malgré un prix supérieur à 100 euros, celui qui aime tutoyer les limites, allait reculer celles de son joujou d'édition en édition pour atteindre un Himalaya de la tourbe en 2018, avec les **309 ppm** de son batch 8.3 à 61.2°. Entretemps, 6 autres séries avaient séduit des inconditionnels curieux de découvrir chaque fois où leur expérimentateur préféré allait les entraîner.

Octomore possède une indéniable capacité à stimuler les conversations dans les cercles d'amateurs de single malt. Le précité Maître Assembleur y contribue largement non seulement avec ses prototypes, mais aussi avec ses formules plus philosophiques ... qu'alambiquées (facile, je sais). Jugez un peu : « *L'impossible équation : Octomore défie la logique, récompense le déraisonnable. Il faut du courage et de la conviction. Mais pour le chercheur de vérité, il y a de la lumière* ».

Parfois audacieux à l'âge de 5 ans, toujours très fortement tourbé et mis en bouteille à la force du fût, chaque bouteille d'Octomore est une incarnation liquide de « *The Impossible Equation* ».

Chaque série comporte de 6.000 à 15.000 bouteilles, soit quelques centaines pour la France. « *Entre la difficulté à produire de l'orge très tourbée et la distillation lente, Octomore ne peut se fabriquer qu'en petite quantité, s'excuse Jim McEwan. C'est un whisky rare, extrême, excessif, qui ne ressemble à nul autre. Et très versatile : ajoutez-y de l'eau, il explose en plusieurs fois.* »

Si vous n'avez jamais osé tenter l'expérience, lisez ce qu'en dit **Christine Lambert** avec l'humour qu'on lui connaît : « *La 1<sup>ère</sup> gorgée vous ankylose les lèvres, vous fige les gencives, vous engourdit la langue : l'anesthésie chez le dentiste sans le bruit de la roulette. La fumée vous encolle le palais. A la 2<sup>ème</sup> gorgée, vos tempes commencent à pulser gentiment. Au-delà, un fluide chaud vous imbibe les neurones, vous beurre les récepteurs. Félicitations, vous venez de survivre à un verre d'Octomore, le scotch jusqu'au-boutiste* ».

Comme il fallait s'y attendre, même le plus téméraire des Mac Ewan ne peut grimper plus haut que l'Everest. Au prix d'une belle acrobatie stratégique, il vient de nous ramener sur le plancher des vaches avec une peu mature édition 10.4 de 3 ans affichant un modeste **88 ppm**. De quoi déstabiliser les aficionados les plus fervents. Oui, mais écoutons le Master. Il parle d'or.

« *Octomore a toujours contesté la convention. De nombreuses idées préconçues sur le whisky ont été renversées, mais peut-être que le stigmate le plus provocateur à briser est celui qui entoure l'âge. Obtenu à partir d'orge écossaise en 2016, cet Octomore 10.4, âgé de trois ans, est le plus jeune jamais sorti, mais le plus impressionnant, seul, dans une gamme de poids lourds. La profondeur, l'équilibre et le calme de cette version de Virgin Oak sont stupéfiants. 28 fûts taillés dans du chêne de Limousin ont été soumis à un fort toast avant de se rendre à l'entrepôt pour le remplissage. Leur fort impact tannique est atténué par un niveau élevé de pain grillé qui cède la place à un caractère de fruit sec impeccablement équilibré.* »

Amène, aurait-on envie de dire.

slainthe