

*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° 43 - 10/03/2020

- *Trois séjours « Golf et whisky » en Ecosse. A découvrir.*
- *Le nouveau « Peated » de la distillerie de Glasgow.*
- *« Classic », le 1^{er} single malt israélien.*
- *Whisky, modes et sciences modernes.*

Le voyageur « Golf Plus Voyages » propose trois séjours « Golf et Whisky » en Ecosse. A découvrir pour les amateurs de l'un et l'autre.

Destination phare des amateurs de golf, l'Écosse est un pays qui offre non seulement certains des plus beaux parcours du monde, mais plonge aussi le visiteur dans son atmosphère et son ambiance si caractéristiques.



Le 1^{er} séjour proposé vous emmènera au *Gleneagles Hotels & Spa and Golf Resort*. Là-bas, 3 parcours 18 trous vous attendent, avec pour particularité d'avoir reçu des championnats professionnels, ainsi que la *Ryder Cup 2014*. Vous visiterez également la distillerie **Tullibardine**, avec un instant dégustation de whisky et de chocolat. Durée : 5 jours. À partir de 2 690 € par personne.

Le 2^{ème} se déroulera à *St Andrews*, berceau du golf. Vous aurez rendez-vous avec 3 parcours mythiques de championnat, pour ponctuer votre séjour au *Best Western Score hôtel*, proche du 1er tee du célèbre *Old Course et Royal and Ancient Clubhouse*. La distillerie **Kingsbarns** vous attendra pour une dégustation de whisky et de chocolat. Durée : 5 jours. À partir de 2 190 € par personne.

Si vous optez pour **le 3^{ème}**, l'accent sera mis sur le confort et le soin apporté à votre séjour golfique. Vous serez reçu au meilleur hôtel de la région, *l'hôtel Gables* et ses chambres 100% luxueuses, avant de rejoindre 3 parcours mythiques de championnat, de type links. Visite et dégustation auront lieu à la distillerie **Clayside**, à *Glasgow*. Durée : 5 jours. À partir de 1 550 € par personne.

Pour plus d'informations, cliquez sur le lien : <https://www.golfplusvoyages.com/voyage-golf-ecosse/sejour/golf-whisky-gleneagles>

La « jeune » distillerie de Glasgow, fondée en 1770, et réouverte en 2014 après avoir fermé ses portes au début du XX^{ème} siècle, vient de sortir une version « peated »



1770 Glasgow Peated a été produit en fumant l'orge la plus fine avec une tourbe aromatique riche en bruyère des Highlands écossaises. Ce single malt a tout d'abord mûri dans des fûts de xérès oloroso de premier remplissage puis a été affiné en fût de chêne vierge. *1770 Glasgow Peated* est un single malt fumé (à 52 ppm), sublime avec des notes de zeste d'orange flambé, un riche caramel et des fruits noirs. La finale est longue et lisse avec des notes persistantes de macadamia et d'épices. Embouteillé à 46 %.

Amateurs de tourbés, vous pouvez le trouver chez Dugas à **53 €**.

<https://www.dugasclubexpert.fr/glasgow-distillery-1770-peated>

« Classic », le 1^{er} single malt israélien

De retour d'un récent voyage en Israël où les distilleries ne rivalisent pas vraiment en nombre avec les lieux de culte, nous avons quand même découvert un whisky qui - coïncidence - fait pas mal parler de lui dans la presse (française incluse) depuis quelques temps.



Fondée en 2013 au cœur de Tel Aviv, **Milk & Honey** est la première distillerie de whisky Israélien qui produit une gamme à l'image de sa ville d'implantation : fraîche, urbaine, et vibrante. **Classic** de Milk & Honey est un single malt vieilli 3 ans, ajoutant un joli boisé à ses notes gourmandes et épicées.

Milk & Honey est né du rêve de **Gal et Lital Kalkshtein**, ex-entrepreneurs en hautes technologies, de créer le tout premier Single Malt Israélien de renommée internationale. Milk & Honey relève le défi de créer les premiers whiskies du pays au sein d'une distillerie urbaine, jeune et exploratoire. **Elle tire profit des conditions climatiques variées et extrêmes d'Israël où l'humidité varie de 50 à 90%, les températures de 16 à 40 degrés, et où 300 jours d'ensoleillement par an rythment la vie d'une ville qui ne s'arrête jamais.**

De plus, Israël possède cinq zones climatiques différentes et la région dispose de nombreuses possibilités pour le vieillissement du whisky, de la montagneuse *Safed* à l'humide *Beit Shean*, des collines de *Jérusalem* (à 800 m d'altitude) au désert du *Néguev* en passant par la *mer Morte* (à 430 m au-dessous du niveau de la mer). Les 1500 fûts de la distillerie sont ainsi répartis dans ces lieux uniques à différents moments de leur processus de vieillissement. Soumis à des conditions climatiques extrêmes, les whiskies de Milk & Honey bénéficient d'une maturation rapide. **Cette maturation accélérée s'exprime à travers un phénomène de part des Anges conséquent qui s'élève de 9 à 11% à Tel Aviv jusqu'à 25% vers la mer Morte.**

Tomer Goren est le maître distillateur de la marque. Il reprend toutes les traditions écossaises en matière de distillation. Outre une sélection rigoureuse des matières premières, les traditions locales impliquent un choix de fûts particulièrement drastique. Tout est fait pour que ce single malt corresponde aux meilleurs standards actuels. Classic est composé de malts ayant vieilli à **80% en fûts de bourbon et à 20% en fûts de vin rouge** brûlés à différentes intensités.

La première distillation a eu lieu en 2015. Après s'être fait les dents avec la production de deux gins et d'une liqueur, **Milk & Honey vient de lancer son Classic whisky en février 2020 sur le marché français.**

A **62 euros** la bouteille à la Maison du Whisky, son prix semble un peu excessif. Mais nous ne regrettons pas, pour notre part, les **44 euros** dépensés pour l'acquérir en boutique Duty Free à l'aéroport de Tel Aviv. Quand Israël aura décidé de rouvrir ses frontières aux français, peut-être le découvrirez-vous à votre tour.

Whisky, modes et sciences modernes

De plus en plus les orientations « tendance » et les techniques les plus sophistiquées investissent le monde du whisky. Est-ce un progrès, profitable aux consommateurs ? A vous de juger.



Soucieux de notre santé, quelques Z'élites et associations de prévention considèrent que l'alcool est un produit dangereux dont nous devons apprendre à nous passer. Dernière illustration en date : **le fameux « Dry January »** qui consiste à s'interdire la moindre goutte du poison décrit pendant tout le mois de janvier. En somme, après les excès supposés (et souvent réels) des fêtes, il faut compenser par un excès inverse.

Chez nos voisins anglais à l'origine du mouvement, les ventes de bière sans alcool ont bondi de 40% dans les supermarchés pendant le mois de janvier. Le n°1 mondial, **AB Inbev**, réalise déjà 8% de ses ventes avec ses produits sans alcool et estime qu'en 2025, les bières sans alcool représenteront 20% de ses ventes.

En France, le groupe **Pernod Ricard** suit la tendance en commercialisant des gammes de produits sans alcool. Après *Pacifique*, le Ricard sans alcool et allégé en sucres, **le groupe lance un gin et un whisky sans alcool !** Phénomène durable ou mode ponctuelle ? A suivre ...

Pour obtenir un bon whisky, il faut souvent attendre que celui-ci mure pendant de nombreuses années dans un tonneau. C'est sans compter avec le travail de plusieurs équipes de chercheurs qui ont mis au point un procédé révolutionnaire. Le concept ? **Accélérer par ultrasons la maturation d'un alcool** afin de le rendre, en quelques jours, identique en goût à un autre qui aurait mûri dans un fût pendant de nombreuses années.

Les ultrasons se substituent aux levures qui permettent la fermentation des bières de malt. Pas d'additif, c'est le gage d'un alcool plus sain. Mais une autre conséquence suscite la controverse. Il devient alors impossible de faire la différence entre un whisky ayant vieilli au fond d'une cave pendant plusieurs années et un alcool ayant subi ce traitement. Quant à savoir si cette nouvelle application est inquiétante ou révolutionnaire ? A vous de juger... avec modération bien entendu !

Autre scoop de ce début d'année : La célèbre distillerie suédoise **Mackmyra** a décidé de collaborer avec **Microsoft** et une société finlandaise nommée **Fourkins**, afin de **créer le tout premier whisky grâce à l'intelligence artificielle**.

Un algorithme capable de créer 70 millions de combinaisons différentes est à l'origine de cette cuvée. Il s'est basé sur des recettes existantes et sur les préférences des consommateurs.

C'est une petite révolution dans la création du whisky qui provient d'un savoir-faire spécifique. Toutefois, l'intelligence artificielle ne fait pas tout, et c'est l'homme qui valide la composition finale de ce breuvage. L'expertise et les connaissances de l'être humain seraient donc tout de même indispensables, ce qui est rassurant comme l'a expliqué le maître distillateur chez Mackmyra : *« Si la recette du whisky est générée par l'intelligence artificielle, l'expertise et les connaissances de l'Homme restent indispensables, tout particulièrement en matière de sensorialité, celle-là même qui ne pourra jamais être appréhendée par aucun programme. Notre whisky est créé par l'IA mais assemblé par l'humain. La décision finale revient à l'Homme. »*

Une porte ouverte vers de nouvelles gammes adaptées aux goûts de chacun ?

slainte