

*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° 44 - 09/04/2020

- *De l'influence des levures sur le whisky.*
- *Entretien avec Martine NOUET, une experte française du whisky.*
- *Un nouveau « Jura » en exclusivité (de prix) chez Carrefour.*
- *Trois couronnes internationales pour le whisky ARMORIK.*

De l'influence des levures sur le whisky.

Connues aussi sous le nom écossais de « yeasts », les levures sont des micro-organismes unicellulaires de la famille des champignons. Elles se nourrissent de sucre en vue de produire de l'alcool et du dioxyde de carbone. Elles sont indispensables à la fermentation et participent grandement au développement aromatique des whiskies. Toutefois, les distillateurs gardent farouchement le secret des souches utilisées, de leurs proportions et de leurs mélanges, car il s'agit pour eux de "secrets de fabrication".



Les levures utilisées pour le whisky sont essentiellement répertoriées sous les dénominations de **levures dites naturelles et levures de culture**.

Les **levures naturelles** sont présentes dans l'atmosphère. Elles sont quelquefois utilisées pour la fabrication de bières artisanales. Cependant, ce type est difficile à manipuler du fait de son extrême fragilité. Comme son évolution dépend des changements climatiques, il s'avère parfois compliqué de l'utiliser pour la production d'alcool.

Les **levures de culture** sont les préférées des distillateurs même si leur puissance aromatique est inférieure à celle des levures naturelles. Car elles permettent de **maîtriser la concentration en alcool et en arôme spécifique** au profil requis pour chaque type de whisky.

A l'issue de la fermentation des levures, on obtient non seulement **un malt de qualité** mais également de **nombreux arômes bien particuliers**. C'est après le processus de fermentation que l'on constate l'apparition des **esters** qui donnent l'odeur fruitée et acidulée de nombreux whiskies. Ces esters véhiculent des notes caractéristiques d'abricot, de pomme, de poire mais aussi de fruits exotiques (banane, ananas).

D'autres arômes, sont également issus de la fermentation. Qu'ils soient associés à des senteurs florales (violette, buis) ou à des odeurs proches de la céréale (malt, porridge), leur présence, après de nombreuses années de vieillissement, témoigne de la qualité de l'alcool produit par une distillerie.

A noter quand même que certains industriels proposent des levures aux distillateurs. C'est le cas par exemple du **Groupe international (français) LESAFFRE** avec son produit **Fermentis**, dont - ne le répétez pas - la clientèle est partiellement écossaise.

Martine NOUET, une experte française du whisky

Originaire d'un village de la Manche, Martine Nouet a grandi dans une famille d'agriculteurs, où le calvados était la boisson rituelle des déjeuners dominicaux. Journaliste culinaire et auteure de plusieurs ouvrages à succès, Martine s'est spécialisée dans les eaux-de-vie.

Aujourd'hui, elle vit en Écosse, sur l'île d'Islay. *Master of the Quaich* depuis 2012, elle parcourt le monde pour faire découvrir les saveurs du *single malt* aux épicuriens. Son livre, « *À table. Le whisky, du verre à l'assiette* » propose 60 recettes pour un repas intégralement au whisky. Entretien.



Née dans la Manche, vous étiez prédestinée à consacrer votre vie aux liqueurs et eaux-de-vie ?
Effectivement, j'ai grandi dans une famille d'agriculteurs et à la maison, les hommes buvaient, le dimanche, du calvados, tandis que les femmes dégustaient la liqueur de cassis faite par ma grand-mère. Petite, j'aimais les odeurs de pommes et j'aimais pouvoir finir la dernière petite goutte dans la tasse à café. Ce passé a dû déclencher quelque chose chez moi car, journaliste culinaire, je me suis penchée sur les eaux-de-vie.

La passion pour le whisky est venue plus tard ?

J'ai découvert le whisky, lors d'un voyage effectué en Écosse. Aujourd'hui, je vis à Islay, l'île des whiskies tourbés et fumés, à deux heures du continent. On dénombre neuf distilleries sur cette île. C'est un lieu incroyable pour les paysages, les gens et pour les whiskies.

Parleriez-vous d'un coup de foudre pour le whisky ?

Les whiskies sont aussi variés dans les profils que les vins. Il y a tellement de richesses à découvrir dans les whiskies de dégustation. Ce sont de grands alcools comme le cognac, l'armagnac.

Quand vous viviez à Paris, vous proposiez des cours de cuisine au whisky. Une proposition audacieuse ?

Tout un repas peut être fait au whisky. Il faut savoir bien marier le whisky avec le plat, comme quand on fait un mariage avec le vin. Au départ, les marques de whisky étaient hostiles à cette approche car elles limitaient cet alcool à l'apéritif et au digestif. Puis, petit à petit, ça a fait son chemin. On peut tout faire avec le whisky, sauf le marier avec l'ail. C'est exclu. J'ai coutume de dire que *l'ail tue les vampires et assassine le whisky*.

Toutes les combinaisons en termes de saveurs sont-elles envisageables ?

On peut travailler le whisky avec des vinaigres, le marier avec des viandes, ou encore l'associer à des desserts. C'est une question de dosage. Par exemple, les whiskies robustes accompagneront des viandes, tandis que les whiskies vieillissés en fût de bourbon s'accorderont avec les crustacés ou encore des tartes au citron, en raison de leurs notes de vanille, d'anis ou de menthe.

Vous êtes parmi les 8 femmes intronisées Master of the Quaich ? À quoi correspond cette distinction ?

Le Quaich est une coupe celtique à deux anses, dans laquelle les Highlanders buvaient du whisky pour sceller les accords. Aujourd'hui, les professionnels de l'industrie du whisky, qui œuvrent pour sa promotion, officient au sein des *Keepers of the Quaich*. Après 10 ans de *keeper*, on peut devenir *Master of the Quaich*. Nous sommes 150 *Masters of the Quaich* et seules 8 femmes ont ce titre. Je crois que je suis la seule étrangère.

Votre ouvrage « À table. Le whisky, du verre à l'assiette », vise-t-il à populariser la cuisine au whisky ?

Je livre 60 recettes que j'ai créées pour mes cours de cuisine. 200 whiskies sont référencés. Le livre plaît.

Les whiskies du Japon et de France sont-ils comparables aux whiskies écossais ?

Presque tous les pays produisent aujourd'hui du whisky. La vente s'est développée. Les Français sont parmi les plus grands amateurs de malt, donc ... Les whiskies japonais et irlandais sont aussi d'excellents whiskies.

Un nouveau « Jura » en exclusivité (de prix) chez Carrefour



Depuis le début du mois d'avril, **Carrefour** propose une édition limitée, distribuée en France par **La Maison du Whisky** (LMDW). Intitulée Red Wine Cask Finish, cette cuvée titre 40° et bénéficie d'une fin de vieillissement en fûts de vins rouges, principalement dans des barriques françaises. Ce whisky possède une robe très ambrée, tirant sur le rouge. Aperçue dans un hypermarché d'Angers (49), la bouteille de 70 cl est proposée au prix de **29,90 €**.

Malheureusement, la direction Grand Est du distributeur ne s'est pas encore alignée sur sa sœur de l'ouest. Si vraiment vous ne pouvez pas patienter, vous trouverez le produit à la Maison du Whisky ... à **33 €**, auxquels il faut ajouter les frais de port.

L'Avis de L.M.D.W. : Un Single Malt fruité et corsé, parfaitement équilibré aux riches notes de fruits rouges.

Trois couronnes internationales pour le whisky Armorik

Les World Whiskies Awards 2020, plus importantes récompenses mondiales pour le whisky, ont confirmé la distillerie Warenghem, à Lannion, au premier rang des distilleries en France.



Trois des whiskies **Armorik** avaient été nommés « winners » dans leur catégorie respective, lors du premier tour de ce concours international. Au second, le 26 mars, les experts ont placé les trois références à la première place. Le titre le plus prestigieux revient à **l'Armorik 10 ans d'âge 2019** élu « *Meilleur whisky single malt français* ». Confirmation pour ce produit qui avait déjà été médaillé 2 fois en 2019 dans des concours internationaux (cf. images ci-dessus).

L'Armorik Single Cask LMDW Pineau des Charentes a été désigné « *Best French Single Cask* » et le **Breizh Whisky**, premier whisky distillé en France, « *Best French Blended Whisky* ».

Le japonais **Hakushu Single Malt 25 ans** a, quant à lui, obtenu le titre de « *Meilleur single malt au monde* ».

slainte