

*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° 46 - 08/06/2020*

- *Indéfiniment déconfinés.*
- *L'empreinte des whiskies... américains*
- *Information boursière du Groupe Rémy Cointreau.*
- *Encore une belle initiative française !*

## Indéfiniment déconfinés.

Faire suivre ce titre d'un point d'exclamation était tentant, mais aurait objectivement relevé de la fanfaronnade ! Car nul ne sait ce que demain nous réserve. Fallait-il, alors, recourir au point d'interrogation ? C'eût sans doute été plus logique, mais davantage porteur de crainte aussi, tandis que c'est une volonté, un espoir que nous voulons exprimer. Finalement, face à ces contradictions, le point classique, seul et sans superposition, nous a semblé l'élément de ponctuation le plus synthétique. Disons qu'il exclame nos interrogations ... à moins qu'il n'interroge nos exclamations (.)



Pardon à ceux qui trouveraient ce charabia sémantique un peu déroutant. L'écriture est aussi parfois un défoulement. Et nous en avons tous besoin, même si nos expériences « claustratives » ont été diverses, sans forcément être comparables à la vie en univers carcéral ou en milieu sous-marin.

A défaut de pouvoir nous saluer, nous « accolader », tout simplement nous rencontrer, il a fallu faire preuve d'imagination pour préserver un peu d'une convivialité bien mise à mal. Convenons toutefois que ce ne sont pas aujourd'hui les moyens qui manquent pour entretenir le lien.

A cet égard, deux de nos membres reclus dans leur appartement en zone urbaine, ont vécu une expérience originale. *Effectuant avec zèle leur 35 heures hebdo sur un balcon spacieux exposé aux généreux rayons du soleil de mars, avril et mai, qu'ont-ils donc fait ? Figurez-vous que nos amis ont organisé un apéritif vespéral quotidien avec leurs voisins dont les appartements étaient situés aux quatre points cardinaux du leur. Des voisins qu'ils connaissaient somme toute assez peu, et avec qui une belle amitié est née depuis. Outre cette heureuse initiative, pas si classique qu'elle peut en avoir l'air, l'originalité est aussi venue du mode de transmission utilisé pour le breuvage à partager. Quelques bouteilles de champagne et de whisky ont ainsi voyagé sur une palette, ou bien, selon l'orientation, le goulot entouré d'une ficelle, pour régaler les mitoyens.*

Gageons que ces échanges culturels et gustatifs seront renouvelés hors contrainte, même si dans des temps plus « normaux » la coordination des agendas sera plus compliquée.

La transition est toute trouvée pour évoquer la reprise de nos rendez-vous mensuels (1), attendue avec impatience par certains et pas encore d'actualité pour d'autres. C'est un choix personnel, forcément judicieux, chacun faisant la balance entre risque et envie.

Comme vous le savez, cette reprise ne peut se faire qu'en respectant pendant quelques temps des contraintes bien légitimes. Ici encore, certains sont prêts à les accepter, d'autres non.

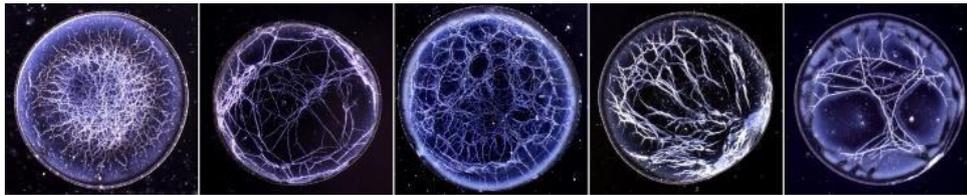
Notre Comité Régional (= bureau) s'est réuni lundi 8 juin, pour définir les conditions de ce redémarrage et pour programmer nos rendez-vous du 2<sup>ème</sup> semestre que vous pouvez consulter sur notre site internet en rubrique « membres ».

**Avant cela, une première rencontre d'ici la fin du mois vous sera proposée incessamment par Jean Chapuis. Ce sera un grand plaisir de retrouver ceux qui voudront bien en être ... et qui ne manqueront pas de lever leur verre à ceux qui auront préféré décliner.**

(1) Cette lettre étant désormais lue dans toutes nos branches, précisons, même si c'est évident, que les lignes qui suivent, ne concernent que celle de Franche-Comté.

## L'empreinte des whiskies ... américains

En s'évaporant, les whiskys américains laissent une empreinte complexe qui leur est propre. Celle-ci pourrait être utilisée afin de lutter contre la contrebande.



En séchant, certains liquides déposent sur les surfaces des empreintes singulières. C'est le cas du café, de certains vins et spiritueux contenant des particules en suspension dans de l'eau, qui laissent des marques en forme d'anneaux.

A partir des références acquises avec le café, une équipe de chercheurs américains a formulé l'hypothèse suivante : l'empreinte des whiskies dilués est, elle aussi, liée à des particules non volatiles en suspension, particules qui ne se forment qu'après ajout d'eau à la boisson. L'ajout d'une certaine quantité d'eau au whisky provoque en effet l'agrégation de molécules en petits agglomérats dont les chercheurs ont démontré la formation en exposant les whiskies dilués à la lumière d'un laser.

Des échantillons de whisky ont ainsi été dilués à 20-25 % d'alcool, puis traités, afin que se forment des nanoparticules chimiques séchées observables au microscope. Les chercheurs ont découvert qu'à chaque marque de whisky correspond une « signature » spécifique, en forme de toile.

Mieux vaut en rester là pour éviter au lecteur un recours non désiré à l'aspirine. Mais les masochistes et les immunisés pourront compléter leurs recherches personnelles en explorant les liens suivants :

[https://www.sciencesetavenir.fr/fondamental/lire-l-empreinte-du-whisky-americain\\_142905](https://www.sciencesetavenir.fr/fondamental/lire-l-empreinte-du-whisky-americain_142905)

<https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acsnano.9b08984?goto=supporting-info&>

Finalement, ce que nous voulions dire est assez bien résumé dans la 2<sup>ème</sup> phrase en titre.

## Information boursière du Groupe Rémy Cointreau

**Le groupe Rémy Cointreau annonce que sa filiale Bruichladdich a été certifiée « B. Corporation ». Cette certification récompense son niveau de performance sociale et environnementale. La distillerie rejoint un cercle de 3 000 entreprises qui ont mis en place une approche rigoureuse dans leurs prises de décision, intégrant une dimension humaine et responsable vis-à-vis de la planète.**

Développer des opportunités de carrière pour les 80 salariés permanents de l'île d'Islay, optimiser les avantages sociaux et les programmes de formation, privilégier les fournisseurs locaux, sont quelques éléments caractéristiques de l'entreprise. Pour les années qui viennent, Bruichladdich a un programme ambitieux de développement durable. Dans ce cadre, la distillerie a fait l'acquisition de 15 hectares de terrains réservés à la recherche et développement sur l'agriculture responsable.

**Douglas Taylor**, le Directeur Général, déclare : « *Après 15 mois de procédure rigoureuse, nous sommes ravis de devenir la 1ère distillerie de whisky écossais à être certifiée B-Corp, mais aussi la 1ère distillerie de whisky et de gin en Europe à obtenir ce statut. Cette certification nous conforte avant tout dans la pertinence de la mission d'entreprise que nous nous sommes fixée depuis 2001 : transparence, développement durable, et intérêt communautaire.* »

Après une période de fermeture, la distillerie Bruichladdich a été réouverte en 2001 par un groupe d'investisseurs privés, avant d'être acquise par Rémy Cointreau en 2012. Elle a révolutionné la catégorie des spiritueux écossais en développant la cueillette pour le gin et en réinventant sa distillerie de whisky pour réunir la majorité du processus d'élaboration sur l'île d'Islay. Fait inhabituel, la distillerie produit quatre spiritueux différents sous le même toit, dont le tout premier gin sec d'Islay, **The Botanist**, et trois single malts **Bruichladdich**, **Port Charlotte** et **Octomore**. Elle est la troisième plus petite distillerie de l'île d'Islay qui en compte neuf, mais le principal employeur privé, conséquence directe de son engagement communautaire.

## Encore une belle initiative française !

Quel agriculteur, amateur de whisky, n'a un jour rêvé de produire le sien ? Beaucoup y ont pensé. **Étienne d'Hautefeuille l'a fait.** À la tête d'une exploitation céréalière de 200 hectares dans la Somme, à Beaucourt-en-Santerre, il a lancé sa diversification en décembre 2015. L'idée de produire des single malt a vu le jour en la partageant avec un caviste d'Amiens, associé au projet : **« Notre but était de faire du whisky à la bouteille avec l'orge que je produis ».**



Pour mener à bien son projet, l'agriculteur a monté deux cellules de stockage et aménagé un ancien local de l'exploitation dans lequel il a installé le matériel, dont un alambic qui fait référence dans le petit cercle des distillateurs. **« En investissant dès le départ dans du très bon matériel pour environ 500 000 euros, notre souci était de viser d'emblée l'excellence. Nous nous positionnons sur un segment premium. »**

La 1ère distillation a démarré en mars 2017, avec la récolte 2015. **« Depuis, on produit tous les jours mais aucune bouteille n'est encore sortie de l'atelier ».** Car le secret d'un single malt d'excellence réside en partie dans son âge. A la distillerie d'Hautefeuille des fûts de 2015 à 2019 se côtoient, attendant d'être embouteillés. Des centaines de barriques, de formes et de couleurs différentes.

Au départ de ce long cycle de fabrication, il y a la culture de l'orge et un soigneux travail d'allotement à raison de 5 tonnes par an. **« Notre tâche consiste à valoriser le terroir en jouant sur plusieurs paramètres, de la parcelle au fût. Sur la ferme, la moitié des sols est composée de limons, l'autre est plus hétérogène, avec des sables et des craies. Selon la rotation, nous mettons cela à profit dans nos millésimes. Les caractéristiques aromatiques de notre whisky varient aussi selon le mode de maltage et le type de fûts utilisés. »** C'est la raison pour laquelle l'orge récoltée est traitée par un spécialiste du maltage.

Le malt obtenu est brassé à la ferme, avec un process similaire à celui de la bière. Puis il est distillé en alambic, séparant l'alcool et l'eau. L'eau-de-vie de malt est alors mise en tonneau de vieillissement, durant trois ans. **« Au début, j'avais imaginé cela comme une activité d'hiver mais vu le niveau des investissements, augmenter les volumes permet de mieux amortir notre outil. Aujourd'hui, nous produisons toute l'année. »** Le vieillissement se fait successivement dans plusieurs barriques différentes. À l'issue de cette période, la teneur en alcool (65 %) est progressivement abaissée à 46 % par ajout d'eau osmosée, avant la mise en bouteille.

À partir du 2ème semestre 2020, les bouteilles seront vendues chez les cavistes de la région, les épicerie fines et dans les restaurants. **« Quand on est une jeune marque, il faut s'appuyer sur les réseaux de professionnels, qui savent vous présenter et expliquer le produit. »** La proximité de la région parisienne offre des perspectives de développement prometteuses pour atteindre un objectif de 10 000 bouteilles par an.

En attendant, les premiers whiskies, issus de la récolte 2015, seront bientôt proposés à la vente dans les Hauts-de-France, au prix de 59 euros la bouteille. Toutes seront numérotées, de 1 à 2000.

**« Je travaille sur ce projet depuis 2014 et je n'ai pas vendu ma première bouteille. Nous nous inscrivons dans le long terme mais le projet pèse lourd sur la trésorerie. Nous sommes ici sur un domaine familial qui existe depuis dix générations. Je valorise un terroir avec un patrimoine bâti. »** En attendant que le premier millésime soit mis en bouteille, Etienne produit deux gins « de terroir ». Le positionnement « haut de gamme » est là aussi assumé : la bouteille de 50 cl est vendue 37 euros.

slainte