

*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° 53 - 08/01/2021*

- *Le « Lyon Whisky Festival » décalé en mai.*
- *L'édition 2020-2021 du Talisker Whisky Atlantic Challenge est en cours.*
- *Accords mets et scotch whisky, quelques exemples lus ici et là.*
- *Le 25 janvier, faites-vous donc un Cranachan !*
- *Benjamin Kuentz, un personnage singulier dans l'univers du whisky français.*

## Le « Lyon Whisky Festival » décalé en mai

La 3<sup>ème</sup> édition du Lyon Whisky Festival, qui devait se tenir en novembre 2020, puis avait été décalée aux 27 et 28 février 2021, devrait finalement avoir lieu les 8 et 9 mai 2021.



“L'évolution de la situation sanitaire ne nous permet pas d'envisager aujourd'hui d'organiser le salon sereinement et d'accueillir le public dans de bonnes conditions”, a expliqué l'organisation dans un communiqué fin décembre 2020. S'il a finalement lieu (?), le festival se déroulera, comme précédemment, dans le magnifique cadre du *Palais de la Bourse*.

En 2019, la 2<sup>ème</sup> édition avait séduit plus de 2 500 visiteurs passionnés ou curieux, venus parfois de loin, pour échanger avec les exposants qui, outre les dégustations, avaient proposé des master classes, des conférences et des ateliers. Au total 95 marques issues de 13 pays différents étaient présentes sur cet événement comptant parmi ses partenaires *Whisky Magazine*, *The Whisky Lodge* et le brasseur-distillateur local *Ninkasi*.

Si certains de nos amis lyonnais sont présents à cette 3<sup>ème</sup>, nous les écouterons volontiers nous en parler lors d'un prochain gala, à Lyon le 29 mai, ou ailleurs.

## L'édition 2020-2021 du Talisker Whisky Atlantic Challenge est en cours

Le 12 décembre 2020, 21 équipes de 1 à 4 concurrents se sont lancées à l'assaut du *Talisker Whisky Atlantic Challenge*, un défi épique de 3 000 milles (4 800 kms) d'aviron à travers l'océan Atlantique.



Pour rallier l'île d'*Antigua et Barbuda*, dans les Caraïbes, depuis l'île de *la Gomera (Canaries)*, les 55 rameurs et rameuses devront donner 1,5 million de coups d'aviron, la traversée durant de 30 à 90 jours selon les équipages. Chacun des participants a une motivation unique et personnelle pour la course : de la collecte de fonds de bienfaisance à la sensibilisation sur la santé des océans.

Parmi eux, **Frank Rothwell**, 70 ans, doyen de l'épreuve, relève le défi en solitaire avec l'espoir de collecter 1 million de livres sterling pour une Fondation de recherche sur la maladie d'*Alzheimer*. A l'autre extrémité de l'échelle des âges, **Jasmine Harisson**, 21 ans, professeur de natation, est partie, elle aussi, pour une traversée en solo, avec l'idée de glaner des dons pour une association de protection des fonds marins. Des exemples qui forcent l'admiration.

Avec ce sponsoring, Talisker fait référence à ses origines. Les fondateurs de l'entreprise, les frères **MacAskill**, avaient en effet ramé d'*Eigg à Skye*, en 1830, pour lancer leur marque. Leurs successeurs actuels veulent inspirer le sentiment exaltant d'affronter la nature tout en veillant à la préserver pour les générations futures. Ils sont aussi partenaires d'une organisation environnementale, *Parley for the Oceans*, dans le cadre d'une initiative mondiale pour restaurer et protéger la santé des forêts sous-marines sur les côtes, baptisée « *Rewild Our Seas* ». Ensemble, ils soutiendront la préservation et la protection de 100 millions de m<sup>2</sup> d'écosystèmes marins dans le monde d'ici 2023.

Lorsque l'iode d'un Talisker envahira votre palais, fermez les yeux ... et partez à l'aventure.

## Accords Mets et Scotch Whiskies, quelques exemples lus ici et là

**Pour un plateau de coquillages**, en particulier les huîtres, on choisira un whisky au caractère affirmé, aux notes de tourbe, d'iode et d'algues, qui soulignera de sa rondeur le moelleux des coquillages. Pas d'hésitation, tous les whiskies des îles de l'ouest de l'Écosse (*Skye, Mull, Jura, Islay, Arran*) et même ceux de la presqu'île de *Campbeltown* seront parfaits.

**Les crustacés**, consommés en principe cuits, comme le crabe, les gambas, ou les langoustines, conviennent aux whiskies fruités et frais, légèrement épicés, comme un *AnCnoc 12 ans* (Highland) ou un *Glenkinchie 12 ans* (Lowland). Par contre, les gambas flambées au whisky s'accommoderont davantage d'un whisky épicé et légèrement fumé comme le *Glenfarclas 10 ans* ou le *Jura Destiny*.

**Les poissons fumés**, tels le saumon ou la truite, appellent aussi le caractère marin des whiskies des îles écossaises que l'on choisira parmi les plus tourbés et fumés. On trouvera de bonnes références dans la gamme des *Port Askaig, Caol Ila* ou *Talisker*.

**Avec les charcuteries sèches** comme les jambons de dégustation, il est possible d'accorder un whisky aux notes boisées un peu épicées, et au goût de céréales légèrement toastées. On pensera notamment aux whiskies du Speyside, région d'Écosse réputée pour produire les whiskys de malt les plus racés, aux notes fruitées, ronds et moelleux. Citons *Glenrothes* ou *Knockando*.

Sur **les fromages à pâte pressée crue** comme une tomme de brebis des Pyrénées ou un salers, un single malt pas trop puissant, fruité et floral sera parfait (suggestion : *Tullibardine 225*). **Un saint-nectaire ou un roquefort** demanderont plus de force, du genre whisky tourbé titrant à minima 43°.

**Un dessert à base de chocolat**, de moka, ou de fruits secs comme les noisettes et les amandes grillées s'associera au fruité – que soulignera le goût du cacao –, et à la note épicée d'un single malt au boisé un peu marqué, *Glendronach 8 ans*, ou *Tamnavulin no age*.

*N.B. : Tous les whiskies mentionnés ne sont que des exemples. Le mieux est de faire votre choix en vous basant sur les caractéristiques suggérées et vos propres références correspondantes.*

## Le 25 janvier, faites-vous donc un cranachan !

Si vous vous intéressez à l'Écosse, cette date du 25 janvier doit vous parler : élémentaire, c'est celle de la *Burns' Night* et du *Burns' Supper*, qu'il est de tradition de terminer par un « Cranachan ». Comme il est impossible cette année d'organiser l'événement en format normal, il vous reste la solution de préparer ce délicieux dessert, rien que pour vous et les vôtres.



Le Cranachan est un dessert traditionnel écossais peu connu des français, mais davantage des membres de la COTWE. Il est réalisé à partir de crème chantilly, de flocons d'avoine, de miel, de framboises, voire d'autres ingrédients encore selon la recette utilisée ... et de quelques centilitres de whisky dont il n'est pas utile de préciser l'origine, et dont chacun évaluera le bon dosage.

Constitué de couches successives, il est aussi agréable à regarder qu'à déguster. Quant à sa préparation, elle est assez simple et peu chronophage. Il existe aussi en version cake et panna cotta.

Si vous ne disposez pas de la recette, vous la trouverez sur le net en nombreuses versions. A toutes fins utiles, voici un lien <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/1015519-cranachan-dessert-ecossais-a-base-de-ramboises-creme-et-granola>

## Benjamin Kuentz, un personnage singulier dans l'univers du whisky français



Un maître assembleur de whiskies crée des *blends* pour trouver le bon équilibre. **Benjamin Kuentz**, lui, fait les choses à l'envers. Il écrit d'abord sa recherche : le nez, la bouche, la note finale. Il la soumet ensuite à des distillateurs de l'hexagone (bretons, lorrains...), car il tient à ce que ses whiskies soient issus de la richesse de nos terroirs.

Benjamin se présente lui-même sur son site <https://www.maisonbenjaminkuentz.com/> comme un **éditeur de Whisky Français**. Après avoir travaillé plus de 10 ans dans l'univers des vins et spiritueux, il a créé sa maison éponyme en 2016, avec l'envie de répondre à la question : "Et si les français avaient inventé le whisky ? Quelle direction auraient-ils prise ?"

*« J'ai choisi le terme d'éditeur de whisky français, car mon point de départ n'est pas le travail de distillation ou de la céréale mais ... l'écriture. L'écriture d'une recette. Pour celle-ci, je m'inspire d'humeurs ou de rencontres pour détailler les aromatiques que je cherche à créer et retrouver dans mes whiskies. Ensuite, à partir de cela, viennent la sélection, l'assemblage ou l'affinage de distillats. C'est ainsi grâce à un travail main dans la main avec plusieurs distilleries partenaires en France que je peux obtenir les goûts que je recherche ».*

A partir de fûts venant soit d'une même distillerie, soit de distilleries différentes ou bien d'un seul distillat, il crée en toute liberté. Tel son « **D'un verre printanier** » au nom de parfum, qu'il avait imaginé *frais, de couleur claire, comme un fruit juteux sous un soleil de printemps, avec une note d'herbe fraîchement coupée.*

À la dégustation, son descriptif se matérialise et on comprend mieux sa vision créative, avec une gamme de whiskies aux noms poétiques : « **Aux particules vines** », « **Aveux gourmands** », « **Fin de partie** », que l'on trouve de plus en plus souvent chez les cavistes et dans les bars-restaurants. Benjamin « écrit » (ou décrit) très bien ses whiskies et sait nous faire partager ses explorations, avec un style bien à lui. Ses bouteilles sont de vrais livres de chevet.

Pour ce créateur, ses séries limitées sont un laboratoire de recherche, comme avec « **Le Guip** », du nom d'un chantier naval brestois qui résonne avec son histoire personnelle, lui qui navigue sur un Dragon. « *J'étais assis devant une pièce de chêne de 150 ans, et le patron du chantier me parlait des tonneliers qui cherchent eux aussi des bois nobles. Ça a fait tilt. Je lui ai proposé d'écrire un whisky bien charpenté, qui tienne la route, comme une ligne droite sur la mer d'Iroise* ».

Avec sa dernière aventure, on reste dans le maritime : « **Uisce de profundis** », l'eau des profondeurs. Plusieurs fûts issus de la distillerie bretonne **Warenghem** ont été immergés à 20 mètres de fonds en mer d'Iroise. Que s'est-il passé après 2 ans ? « *C'est une vraie expérience. Certains whiskies réagissent très bien à la salinité, d'autres pas du tout. Mais j'ai découvert une texture et une aromatique nouvelles qui m'emmènent sur des pistes gustatives complètement à part ...* ». Benjamin entend bien créer un véritable « **chai sous-marin** » car, une fois les bouteilles et fûts sortis de l'eau, il retravaille un assemblage afin de s'assurer d'un goût unique et constant d'une bouteille à l'autre.

**Le second millésime d'Uisce de profundis sera disponible fin 2021 au prix de ... 330 €. Pas de doute, l'originalité se paie. Les autres produits de la gamme vont de 50 à 60 € la bouteille de 50 cl.**

slainte