

*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° 54- 06/02/2021

- *Et si nous parlions un peu du whisky suisse.*
- *Le Royaume-Uni va demander son adhésion à l'accord de libre-échange transpacifique.*
- *La S.W.A. lance une nouvelle stratégie de développement durable.*
- *La conservation du whisky objet de nombreuses questions sur les moteurs de recherche internet.*

Et si nous parlions un peu du whisky suisse

Voilà qui devrait plaire à nos amis de Genève, Berne et Zurich. Si la France a gagné peu à peu ses lettres de noblesse dans le whisky, aux côtés des références écossaises, la Suisse commence, elle aussi, à prendre position dans le panorama. Il était temps que Q.N.D.W. lui ouvre ses colonnes.



L'histoire du whisky suisse remonte au début des années 2000. Jusqu'au tournant du millénaire, il était impossible de le produire et de le commercialiser. Si quelques pionniers clandestins s'étaient déjà forgé une expérience, seuls quelques « privilégiés » en avaient profité. Il a fallu attendre la levée officielle de l'interdiction de distiller des eaux-de-vie de céréales, décidée en 1999, puis entrée en vigueur en 2001, pour que le « *swiss made whisky* » prenne place dans l'économie du pays.

La législation suisse a repris à son compte une définition proche de celle du *Scotch Whisky Act*, avec deux différences notables : *toutes les céréales sont admises à la distillation, et le vieillissement (3 ans mini) doit être fait en fût de bois*, un point c'est tout. La nature de celui-ci, et la primo-contenance des fûts, les helvètes s'en tapent. Du coup, il existe des whiskies très particuliers, affinés en fûts de châtaigner, distillés à partir d'épeautre, etc...

60 distilleries sont opérationnelles sur le whisky en Suisse pour une production annuelle de l'ordre de 60 000 litres d'alcool pur (alors que les importations atteignent 45 000 hectolitres). Quelques produits s'exportent, mais c'est encore marginal. La plupart ont une diffusion nationale, voire régionale. Il est vrai que les prix, liés à un coût de main d'œuvre élevé et une faible production, ne favorisent pas l'accès aux autres marchés.

Quelques références sélectionnées (pardon aux oubliés) :

- **Johnett 2011** - 7 ans - single malt whisky 44% - non filtré à froid - maturation fût pinot noir distillerie Etter fondée en 1870 - orge et eau suisses - *disponible sur le net à 80 € environ.*
- **Santis Malt** - issu de la plus grande brasserie suisse (fondée en 1810), 1^{ère} distillation en 1999 - orge et céréales cultivées dans les montagnes. En 2010, **Jim Murray**, expert international en whisky, l'a consacré Malt Whisky européen de l'année. Edition himmelberg 43° à 39,90 € (les 50 cl) chez Drinks & Co.
- **Rugenbräu** (Swiss highland Interlaken) : single malt produit par une brasserie, mais vieilli en fûts de sherry de chêne blanc. **Jim McEwan**, maître distillateur chez *Bruichladdich* (Islay), est mécène et conseiller de la distillerie. Il rédige les notes de dégustation des whiskies de Rugenbräu.
Single Lakeland Malt Whisky : Près de Bienne, la famille Zürcher produit son propre whisky single malt vieilli en fûts de Sherry pendant au moins 3 ans. **Jim Murray** (encore lui) évalue chaque remplissage.
- **Hollen** - 1^{er} premier whisky de Suisse produit par la famille Bader, dans le Baselland, distillé depuis 1999. Elevé en fûts de Bourgogne blancs et rouges - 42° - *trouvé à 85 CHF sur le net*
- **Macardo** - le bourbon suisse, 42°, également appelé swiss premium whisky - > à 51% de maïs de Thurgovie et vieillissement mini 5 ans en nouveaux fûts de chêne blanc américain - *82 CHF sur le net.*

La Suisse a aussi son magazine spécialisé sur le whisky (**Whiskey Time**) et son concours national avec différentes catégories : **Meilleur whisky suisse, Meilleur whisky international, Meilleur bar à whisky Suisse, Meilleur magasin de whisky Suisse.** Et puisque le pays est trilingue, **les mots de la fin seront : Santé !, Prost !, Salute ! ... sans oublier Slainte !**

Le Royaume-Uni va demander son adhésion à l'accord de libre-échange transpacifique (CPTPP : *Comprehensive and Progressive Agreement for Trans-Pacific Partnership*).

Le projet n'en est encore qu'à son début, puisque la demande britannique a été officiellement exprimée le 1^{er} février. Mais s'il aboutit, les producteurs de whisky écossais devraient s'en réjouir. Le CPTPP (1) a été lancé en 2019 pour supprimer les barrières commerciales entre les 11 pays qui le composent (2), représentant près de 500 millions de consommateurs dans la région Asie-Pacifique. Autre objectif : contrer l'influence économique croissante de la Chine dans cette zone.



Parmi les pays membres, trois figurent parmi les 10 plus gros importateurs mondiaux de scotch whisky : **Singapour, le Japon et le Mexique**. Ils représentaient ensemble en 2019, un marché de 570 millions de livres sterling, soit 12% des exportations totales de l'industrie du scotch.

Un an après le départ de Londres de l'Union européenne (UE), Boris Johnson a déclaré : *« nous forgeons de nouveaux partenariats qui apporteront d'énormes avantages économiques au peuple du Royaume-Uni. Postuler pour devenir le premier nouveau pays à rejoindre le CPTPP prouve notre ambition de faire des affaires dans les meilleures conditions avec nos amis et partenaires partout dans le monde et d'être un fervent champion du libre-échange mondial ».*

Il n'est pas exclu que les USA cherchent à réintégrer cet accord après le changement de présidence. Ce qui ferait les affaires de l'Ecosse, puisque les USA importent en valeur plus de 1 milliard de livres sterling de scotch chaque année.

En attendant, le Royaume-Uni espère bien obtenir la réduction des taxes de 25% qui frappent le single malt écossais pénétrant sur le sol américain. Depuis l'entrée en vigueur de ce tarif en octobre 2019, les exportations ont chuté de 30%.

- (1) Le CPTPP est la nouvelle version du pacte de libre-échange transpacifique (TPP) signé en 2016 et incluant initialement les USA. Donald Trump l'avait dénoncé en 2017, peu après son élection.
- (2) Australie, Brunei, Canada, Chili, Japon, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pérou, Singapour et Vietnam .

La S.W.A. lance une nouvelle stratégie de développement durable

L'industrie du whisky écossais prend une série d'engagements afin de réduire considérablement son impact environnemental dans plusieurs domaines.

A l'horizon 2025 :

- Tous les producteurs devront adopter une utilisation responsable de l'eau.
- Tous les nouveaux emballages de produits seront réutilisables, recyclables ou compostables.

A l'horizon 2035 : Le secteur jouera un rôle encore plus actif dans la conservation et la restauration des tourbières afin d'offrir des avantages environnementaux pour le bien commun.

A l'horizon 2040 : Il amènera à 0 les émissions de gaz à effet de serre dans ses opérations, soit 5 ans avant l'objectif du gouvernement écossais, et 10 ans avant celui du gouvernement britannique.

Depuis son 1^{er} plan stratégique en 2009, l'industrie du scotch whisky a réduit de 34% ses émissions de gaz à effet de serre, elle a ramené de 97 à 72% sa consommation d'énergie primaire fossile, et à peine 1% de ses déchets sont envoyés en décharge.

La conservation du whisky, objet de nombreuses questions sur les moteurs de recherche internet

Le whisky, comme le vin devient-il meilleur avec le temps ? L'alcool a-t-il une date d'expiration ? Ne riez pas. Depuis la pandémie, beaucoup d'internautes se sont tournés vers Google pour tenter de répondre à ces questions. Lesquelles constituent une bonne base pour élargir un peu le sujet.

Sachant que le bon vin s'améliore avec l'âge et que les meilleures bouteilles sont celles qui reposent des années avant d'être ouvertes, penser qu'il en va de même pour les alcools, et donc pour le whisky, n'est pas aberrant ... sauf pour vous, bien sûr, qui savez.

C'est dans le fût que se déroule le processus de maturation qui permet au whisky de développer ses saveurs. Une fois en bouteille, le vieillissement est terminé et seuls trois facteurs peuvent affecter son goût : **la lumière, la température et l'oxygène.**

D'abord, sachez que si votre cave ou votre bar n'est pas OK sur les deux premiers éléments, votre whisky peut en pâtir. Abritez-le de la lumière (dans son tube s'il en a un), et conservez-le dans un endroit tempéré. Ensuite, **une fois la bouteille ouverte, dites-vous bien que l'oxygène entre en contact avec le liquide. Cela peut, avec le temps, dégrader sa saveur.** Vous pouvez continuer à la vider, mais elle ne sera plus comme quand vous l'avez ouverte la première fois. Moralité : ne laissez pas traîner des flacons à moitié vides. Une fois entamés, l'air qui y remplace petit à petit le malt, en oxyde progressivement le contenu. Pour limiter cette oxydation, **n'hésitez pas à transférer vos très bons whiskies dans des plus petits flacons au fur et à mesure de la baisse de niveau.**

Certains experts prétendent que le contenu d'une bouteille tend à se gâter après un ou deux ans d'un mauvais stockage. C'est vrai. Même si une fiole non ouverte peut durer toute une vie, elle peut aussi mal tourner. Outre un excès de lumière, de chaud ou de froid, **la vilaine molécule TCA (trichloroanisole) peut donner au whisky le goût de bouchon**, comme pour le vin. Mais c'est bien plus rare. Si toutefois cela vous arrive, laissez votre verre prendre l'air et son contenu se reposer une dizaine de minutes. Il est fort probable que cela s'arrangera tout seul. L'utilisation du liège pour les bouchons est plus que millénaire, et elle a fait ses preuves. C'est pourquoi les bouchons à vis, bien qu'inafaillibles face à ce risque, mais moins « classe », n'ont pas la cote.



Contrairement au vin, **le whisky ne se couche pas. Il se conserve à la verticale**, pour éviter que l'alcool ne s'attaque à la longue au bouchon. Ceux en liège sont prévus pour une utilisation répétée, mais ils restent fragiles. Humectez-les bien avec le whisky en basculant la bouteille avant de l'ouvrir, particulièrement si cette dernière est restée longtemps en cave. Avec le temps, il n'est pas rare qu'un bouchon se casse. S'il part en miettes (cela peut arriver avec des bouteilles de plusieurs décennies), transvaser simplement le whisky en le filtrant.

Gardez donc aussi quelques « tapons » d'anciennes bouteilles en dépannage pour le cas où. Ou utilisez des bouchons en verre type vino-lock, appréciés pour leur parfaite étanchéité et leur neutralité au niveau du goût.

Ça y est, vous vous décidez enfin à ouvrir cette bouteille stockée (debout) depuis des années ? Ultime recommandation : allongez-la (exceptionnellement) quelques heures afin d'humidifier le bouchon avant de le retirer. Cela évitera que le liège, sec comme un coup de trique, casse net quand vous amorcerez ce jouissif mouvement rotatif du poignet. N'altérez pas votre plaisir.

slainte