

*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° 56 - 06/04/2021

- *Le Yeun Elez de chez Armorik élu Meilleur Single Malt français aux WWA 2021.*
- *Glenfiddich développe une édition « Special France » : le 12 ans Triple Oak.*
- *Aujourd'hui, 6 avril, c'est le Tartan day.*
- *Amateurs de cocktails, Glenfiddich vous propose ses recettes fraîcheur (suite et fin).*

Le Yeun Elez Jobic de chez Armorik – Warenghem élu Meilleur Single Malt français aux World Whiskies Awards 2021

Ils sont une quarantaine de juges internationaux parmi lesquels la française Anne-Sophie BIGOT (plus connue sous le nom de The Whisky Lady) à élire chaque année « leurs » meilleurs whiskies et assimilés (rye, bourbon, ...) dans 16 catégories, elles mêmes subdivisées par âge ou par pays. Ce qui réduit parfois la catégorie à quelques unités.



Autrement dit, un W.W.A. n'est pas forcément une distinction du plus haut niveau acquise sur un large panel de prétendants. Mais ne faisons pas la fine bouche, et réjouissons-nous de cette récompense obtenue par la doyenne des distilleries françaises.

Jusqu'à présent, **Armorik** n'avait pas produit de whisky tourbé. Avec le **Yeun Elez**, elle franchit le pas en distillant un malt écossais, tourbé à 50 ppm, soit l'équivalent d'un *Lagavulin 16 ans* ou un *Laphroaig 10 ans*.

Le nom nous situe d'emblée chez les *joueurs de binious*. Le Yeun Elez, c'est une ancienne tourbière située dans les *Monts d'Arrée*, au cœur du *Parc Naturel d'Armorique*, considéré dans les légendes bretonnes comme la Porte de l'Enfer. C'est là qu'on venait propulser chez *Lucifer* les mauvaises âmes qui hantaient les vivants.

Le produit, un 46° non filtré à froid, est présenté comme suit par son créateur :

Couleur: *Jaune pâle avec de légers reflets dorés.*

Nez: *Belle intensité aromatique, la tourbe se révèle médicinale (camphre, clou de girofle) mais soutenue par des notes fruitées, bananes, pêches cuites, et pâtisseries (pâtisserie à la crème).*

Bouche : *La fumée enveloppe le palais, des notes d'agrumes apportent de la fraîcheur. Belle rondeur avec une pointe de salinité*

Finale : *Une finale persistante, iodée et épicée, se terminant par un chaleureux feu de bois.*

Tout cela nous entraine vers un a priori favorable, à confirmer lors d'une prochaine dégustation. Son prix public observé chez plusieurs cavistes en ligne : 59 €.

Glenfiddich développe une édition Special France : un 12 ans Triple Oak



Les Français sont amateurs de single malt. Et Glenfiddich le leur rend bien en dévoilant une édition destinée en exclusivité au marché hexagonal.

Ce nouveau Single Malt, titrant 40°, est issu d'un vieillissement dans trois types de fûts de chêne : ex-fûts de bourbon, ex-fûts de sherry et, pour la première fois, fûts de chêne français neufs, pour "*coller au style français*". Un style que, **Brian Kinsman**, le Master Distiller de la marque, a étudié lors de ses nombreuses venues en France sur les salons dédiés aux spiritueux.

Jérôme Kaftandjian, ambassadeur Glenfiddich pour la France, complète l'analyse : « *La France est un pays d'épicuriens, avec un respect du terroir important. L'idée de ce Glenfiddich 12 ans Triple Oak est de s'adapter au goût français, plus affirmé que dans d'autres pays* ».

Basé sur le profil aromatique du 12 ans classique, cette version est plus complexe, grâce à sa triple maturation, en particulier son finish de quatre mois en fûts de chêne français neufs qui permet de développer des arômes spécifiques, plus épicés et intenses.

Pour démontrer que ce whisky est fait pour la France, Glenfiddich a demandé à **Julien Boscus** d'imaginer un menu avec une touche d'Écosse dans le choix des plats : *croque-monsieur au haddock et mimolette vieille, langoustines d'Écosse grillées et bisque d'oursin, pain d'épices crémeux citron et tuiles de céréales au whisky*. Voilà ce que ce jeune chef qui a fait ses armes auprès de **Pierre Gagnaire** propose de livrer à domicile, à condition d'habiter Paris ou sa petite couronne. Au prix de 120 € pour 2 menus + 1 bouteille de G 12 ans T.O.

Les provinciaux devront se contenter du produit de la distillerie de Dufftown, au prix indicatif de 39 €.

Aujourd'hui, 6 avril, c'est le tartan day !

Où qu'ils soient dans le monde, les écossais sont de fervents défenseurs de leurs traditions.

Pas étonnant que celle du Tartan day, née au Canada où vivent 4,7 millions d'écossais et descendants d'écossais, ait été ensuite reprise par d'autres foyers d'une immigration similaire.



Le Tartan Day et son évolution, la Tartan Week, sont des événements festifs (parades, danses, concours de cornemuse, ...) qui marquent, dans de nombreux pays de langue anglaise, une double référence à l'histoire écossaise :

- au Canada et dans la plupart des autres pays adeptes, on célèbre **l'anniversaire de la déclaration d'Arbroath**, signée le 6 avril 1320 sous le règne de Robert The Bruce.
- en Australie et en Nouvelle-Zélande, on fête **l'abrogation le 1^{er} juillet 1782 de l'« Act of Proscription »** qui interdisait le port du tartan et donc du kilt en Ecosse.

Voilà qui mérite un peu plus d'explications, en guise de rappel pour certains, de découverte pour d'autres.

La déclaration d'Arbroath est le **texte majeur de l'histoire de l'Ecosse**, véritable fondement philosophique de son nationalisme. Déclaration solennelle d'indépendance, elle porte les sceaux de 39 grands seigneurs aux côtés de celui du roi Robert The Bruce. Adressée au **Pape Jean XXII**, celui-ci attendra quelques années avant de lever l'excommunication prononcée par son prédécesseur en 1306 contre Robert, et de le reconnaître comme **souverain d'une Ecosse indépendante**.

L'Act of Proscription est un texte enregistré le 1^{er} août 1746 par la couronne d'Angleterre visant à contrôler le peuple écossais. Rédigée juste après la désastreuse défaite jacobite à *Culloden*, cette série de lois visait à éliminer toute trace de spécificité culturelle écossaise et à réduire le système clanique écossais. Une de ces lois, *le Dress Act*, punissait le port du tartan par 6 mois de prison. L'abrogation de 1782 a entraîné, par réaction, une recrudescence des anciennes pratiques.

Aujourd'hui, il existe environ **3 500 modèles de tartan différents enregistrés**.

C'est dans la province canadienne de *Nouvelle Ecosse* qu'ont eu lieu, en 1987, les premières célébrations du Tartan Day qui se fête désormais dans l'ensemble du pays. En 1996, **l'Australie**, forte d'une représentation écossaise de **3 millions** d'unités, a rejoint le mouvement. De même que **les U.S.A.**, un an plus tard, avec leurs **6 millions** de membres. Ne pouvant rester à l'écart, l'Ecosse s'y est mise à son tour depuis 2004.

L'Argentine est le pays qui rassemble la plus grande communauté écossaise en dehors du monde anglophone, avec **100 000** représentants.

Et **la France**, me direz-vous ? Non seulement, elle compte **45 000** écossais ou descendants d'écossais sur son sol, mais selon certains spécialistes, nous aurions encore tous la double nationalité franco-écossaise en vertu de *l'Auld Alliance*. Peut-être, mais par notre sang, nous ne sommes que des sympathisants hors diaspora, ce qui n'est déjà pas si mal. **In My Defens God Me Defend !**

Amateurs de cocktails, Glenfiddich vous propose ses recettes fraîcheur (suite et fin)

Et cette vénérable distillerie du Speyside a des références en la matière ! Depuis 1887, elle propose des dégustations inédites et accompagne les mixologues dans leur recherche d'inventivité. Des recettes que vous pouvez faire chez vous. Celles qui suivent s'élaborent à partir de deux références emblématiques : le 15 ans et le 18 ans. A vos shakers !

GOLDEN HOUR



- 5cl de Glenfiddich 15 ans
- 2cl de jus de citron vert
- 2cl de sirop de vanille
- 4cl de purée de fruits de la passion
- 5 feuilles de menthe
- 2cl de blanc d'œuf

Recette

Dans votre shaker, verser tous les ingrédients y compris le blanc d'œuf.

Ajouter des glaçons puis shaker vigoureusement pendant 8 secondes.

Filtrer le liquide dans un verre rempli de glace à l'aide d'une passoire à cocktail.

En décoration, ajouter ½ fruit de la passion avec une tête de menthe à l'intérieur et saupoudrer de sucre glace.

SCOTCH FLOWER



- 5cl de Glenfiddich 15 ans
- 3cl de jus de citron jaune frais
- 1,5 cl de liqueur de sureau
- 1cl de sirop de vanille
- 2cl de blanc d'œuf

Recette

Dans un shaker, verser tous les ingrédients y compris le blanc d'œuf.

Ajouter des glaçons puis shaker vigoureusement pendant 8 secondes.

Filtrer le liquide dans un verre à cocktail à l'aide d'une passoire à cocktail.

BLOOD AND SAND



- 3cl de Glenfiddich 18 ans
- 2cl de jus d'orange
- 2cl de vermouth rouge
- 2cl de liqueur de cerise
- Zeste d'orange

Recette

Dans un shaker, verser tous les ingrédients.

Ajouter des glaçons puis shaker vigoureusement pendant 10 secondes.

Filtrer le liquide dans un verre à cocktail à l'aide d'une passoire à cocktail.

En décoration, ajouter un zeste d'orange.

slainte