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° 60-15/08/2021

- *La sortie du premier whisky single malt à compensation de carbone fait sensation dans le milieu des spiritueux écossais.*
- *Glenfiddich alimente ses camions avec des déchets de whisky.*
- *Glenmorangie crée un single malt dédié aux cocktails.*
- *Festival Interceltique de Lorient : il fallait le faire, mais …*

La sortie du premier whisky single malt à compensation de carbone fait sensation dans le milieu des spiritueux écossais.

Produit par l'équipe à l'origine du Gin Daffy's multi-primé, Creag Dhu est salué par les experts écossais comme le single malt présentant le meilleur rapport qualité-prix sur le marché (34 £, soit environ 40 euros). Creag Dhu est également la première distillerie à émettre un certificat officiel de compensation carbone avec chaque bouteille dans le cadre d'un vaste projet de sauvegarde des tourbières.

Blair Bowman, expert en whisky du magazine « *Scottish Field* », et l'un des principaux courtiers écossais en whisky, a déclaré : *« Un rapport qualité-prix excellent pour un whisky délicieux et fruité. Très accessible, il a beaucoup de profondeur de saveur liée à l'influence des fûts de sherry. Il fournit de belles couches d'épices chaudes et de fruits sucrés. Comme des abricots secs trempés dans du miel, avec de l'anis étoilé et de la gousse de vanille* ».

Plus laconique, **Dave Broom**, considéré aujourd'hui comme l'expert mondial n°1 du whisky, a simplement indiqué : « *Du style et une grande confiance dans ce whisky. A 34 £ pour un whisky de cette qualité, vous pouvez constituer une file d'attente* ».

Sur le plan environnemental, l'équipe de Creag Dhu (cf. photo ci-dessus) travaille dur sur la restauration des tourbières de la région, élément essentiel dans la lutte contre le changement climatique. L'action engagée permet de réduire les équivalents d'émissions de dioxyde de carbone de 10 kg pour chaque bouteille libérée au cours des 30 prochaines années, soit l'équivalent de 1 295 recharges de smartphone, 2 610 heures d'ampoule, ou 1 140 km parcourus dans le train EuroStar.

La mise sur le marché de Creag Dhu a dépassé les attentes. **Chris Molyneaux**, le fondateur commente : « *La demande a explosé. Nous avons distribué auprès de Co-op en Écosse et Harrods et Harvey Nicholls dans le sud. Ensuite, nous distribuerons auprès de clients étrangers. Nous n'avons que 20 000 bouteilles à vendre pour la première année, puis, espérons-le, 40 000 bouteilles la deuxième, puis nous verrons. Nous le sortirons également à 15 ans et 21 ans. C'est une période très forte pour le whisky écossais et le nôtre coche toutes les cases ».*

Encore introuvable en France, Creag Dhu n'est plus disponible sur le site de la distillerie www.creagdhuwhisky.com . Quelques distributeurs britanniques le proposent, mais gare aux frais de port ! Le plus raisonnable est de patienter un peu pour découvrir cette « merveille ». Nous resterons vigilants.

Mais quel est donc le secret de cette réussite ? Selon Chris, longtemps distillateur chez Diagéo, **le profil savoureux de son whisky tient non seulement au liquide lui-même, mais au traitement des fûts pour lequel l'équipe utilise des techniques de carbonisation et de grillage. Avec la carbonisation, la douceur s'exprime. Avec la torréfaction, toutes les notes épicées et fruitées ressortent.** Un thème à creuser pour les passionnés !

Glenfiddich alimente ses camions avec des déchets de whisky

La filiale du Groupe *William Grant & Sons* a entrepris de convertir ses camions de livraison au biogaz. Fabriqué à partir de déchets issus de son propre processus de distillation, le combustible lui permet de conjuguer économie et écologie.

La célèbre firme du Speyside vient d'annoncer l'installation d'une station de ravitaillement dans sa distillerie de Dufftown. Le projet résulte d'une technologie développée par sa société mère, permettant de convertir les déchets et résidus de production en un carburant à faibles émissions nocives (dioxyde de carbone et autres).

Jusqu'alors l'entreprise vendait traditionnellement ses drêches - riches en protéines -, résidus du processus de maltage, à l'industrie d'alimentation pour le bétail.

Le distillateur, qui vend 14 millions de bouteilles de single malt par an, déclare que son biogaz alimente déjà trois camions transportant « l'esprit » de la production à l'embouteillage et à l'emballage, couvrant quatre sites dans le centre et l'ouest de l'Écosse.

Le biogaz réduit les émissions de CO_2 de plus de 95% par rapport au diesel et aux autres combustibles fossiles, et réduit les autres particules nocives et les émissions de gaz à effet de serre jusqu'à 99%.

Les camions utilisés par Glenfiddich sont des véhicules de marque ***Iveco*** fonctionnant normalement au gaz naturel liquéfié, convertis et adaptés au biogaz.

Stuart Watts, Directeur de la distillerie, a annoncé que la technologie allait être progressivement appliquée à l'ensemble des flottes de livraison des marques de William Grant & Sons, dont les vingt camions de Glenfiddich.

Plus largement, l'industrie écossaise du whisky multiplie les initiatives sur le plan écologique et espère atteindre l'objectif de zéro carbone net d'ici 2040.

Glenmorangie crée un single malt dédié au cocktail

La renommée distillerie de Tain, dans les Highlands, a créé un whisky spécialement conçu pour les cocktails mais qui s'apprécie également seul : *le Glenmorangie X*.

Cette nouveauté délicate et fruitée a été élaborée dans les alambics les plus hauts d'Écosse à partir d'une combinaison de whiskies vieillis en fûts de chêne américain et en fûts de chêne neufs carbonisés. Pour la réaliser, les équipes ont travaillé en étroite collaboration avec plusieurs barmans.
Le résultat : un produit plus doux, mais aussi plus riche, conçu pour s'accorder avec les boissons sans alcool : *tonic, thé glacé à la pêche, jus d'ananas, de citron, etc …* En résumé, un produit passe-partout pour le grand public qui souhaite faire des cocktails.

Deux premières suggestions toutes simples que la firme propose sur son site

Glenmorangie X Cassis

Ingrédients :	Quantités :
Sirop d'Agave	*50 ml X by Glenmorangie ; 25 ml de jus de citron*
Jus de Citron - Cassis	*12,5 ml de sirop de cassis*
X par Glenmorangie	*10 ml de sirop d'agave*

Difficulté : Facile

Méthode : Remplir le verre highball de glace pilée. Ajouter X by Glenmorangie, le jus de citron et le sirop d'agave. Remuer, puis garnir de sirop de cassis. Garnir d'une rondelle de citron et d'une mûre.

Glenmorangie X Pomme

Ingrédients :	Quantités :
Jus de citron vert	*50 ml X by Glenmorangie ; 25 ml de jus de citron*
Jus de pomme pétillant	*20 ml de jus de citron vert*
X par Glenmorangie	*50 ml de jus de pomme pétillant*

Difficulté : Facile

Méthode : Remplir le verre highball de glace pilée. Ajouter X by Glenmorangie, le jus de citron vert et le jus de pomme pétillant. Mélanger et décorer d'une tranche de pomme.

Festival Interceltique de Lorient : il fallait le faire, mais …

Pour cette 50ème édition, les organisateurs n'ont pas voulu annuler une seconde fois l'événement, mais ils ont dû se résoudre à accepter une série de contraintes pénalisantes. Le public était quand même là, enthousiaste quoi qu'en nombre limité. Ferveur celtique, quand tu nous tiens !

Après deux inoubliables expériences aux Fêtes Franco-écossaise d'Aubigny sur Nère en 2018 et 2019, nous avions opté pour le F.I.L. en 2020. Las, l'événement avait été annulé et notre séjour, planifié de longue date, s'était réduit à une dimension purement touristique. Ce qui n'était déjà pas si mal, en ces belles et sauvages contrées.

Têtus comme ceux de là-bas, nous avions remis ça pour 2021 avec l'anticipation que cela supposait. Mais les circonstances ont fait de ce qui devait être une apothéose internationale**, un festival quasi exclusivement breton** (!). Car les contrats avec les formations étrangères se négocient longtemps à l'avance, et le manque de visibilité sur l'évolution du contexte sanitaire avait incité les autres nations celtes à rester chez elles. Une jauge de spectateurs limitée, une parade diurne … sans jeux de lumières, sans grands écrans, sans les danses habituelles écossaises, irlandaises, galiciennes …

L'Ecosse n'a été représentée que par **Calum Stewart**, un *uilleann piper* d'une virtuosité éblouissante, dont la musique est aussi pure qu'un ruisseau des Highlands. Accompagné pour cette unique circonstance par un big band de musiciens bretons, ils ont ensemble enchanté le public.

Finalement, grâce à un seul des leurs, l'âme de ceux auxquels nous sommes tant attachés à la COTWE était bien là, à travers sa musique, leur musique. Les spectateurs ne s'y sont pas trompés qui les ont ovationnés à distance.

Slainte