

*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° 64 - 09/12/2021*

- *Glenturret ouvre un restaurant gastronomique au cœur de sa distillerie.*
- *S'autoconfiner pour ne pas perdre le goût et l'odorat.*
- *Highland Park sort un 15 ans original.*
- *A Dinan, un toit d'ardoise démonté pour faire passer deux alambics.*
- *Le whisky inspire les artistes. Béatrice BERRUT nous en parle.*

## Glenturret ouvre un restaurant gastronomique au cœur de sa distillerie. Silvio DENZ, le boss, nous en parle.

Implantée dans les Highlands, au cœur de la campagne du Perthshire, à une heure de Glasgow et d'Édimbourg, The Glenturret est la plus ancienne distillerie d'Écosse encore en activité.

D'abord connue, dès 1763, sous le nom de *distillerie Thurot*, elle est rebaptisée sous celui de *The Hosh* en 1814, avant de prendre sa dénomination actuelle en 1873.



Un joyau à l'état brut racheté en 2019 en joint-venture par *Lalique Group* et l'homme d'affaires suisse *Hansjörg Wyss*. The Glenturret a entrepris en moins de deux ans une véritable mue. Après avoir dévoilé une nouvelle identité de marque en 2020, ainsi qu'une nouvelle gamme de whiskies signée par **Bob DALGARNO**, personnalité phare du secteur et ancien maître-distillateur de *The Macallan*, l'année 2021 marque une nouvelle étape pour l'entreprise.

Celle de l'ouverture d'un restaurant gastronomique au cœur de la distillerie, orchestré par le chef écossais **Mark DONALD**, dont il n'est pas dit s'il a un faible pour le canard. Un temps fort par contre, qui confirme le désir de la Maison de s'ouvrir à une nouvelle clientèle, comme l'explique **Silvio DENZ**, Président exécutif du Conseil d'administration de Lalique Group :

*« The Glenturret se démarque par son accessibilité, ce qui nous a permis de construire notre projet multidimensionnel avec la rénovation de la distillerie, l'ouverture de la boutique Lalique et, depuis cet été, celle du restaurant gastronomique.*

*Avec notre master blender, Bob Dalgarno, nous avons établi un plan sur 15 ans pour assurer la continuité des whiskies de 25 et 30 ans. Notre capacité actuelle permet d'envisager une production de 200 bouteilles de 25 ans, et 750 de 30 ans. Grâce à nos investissements, nous prévoyons d'accroître la capacité de production de **40 000 à environ 100 000 bouteilles par an en trois ans**. Nous n'irons pas au-delà, de façon à rester fidèle aux valeurs de la maison, celle d'une **marque de niche de fabrication artisanale**.*

*Nous avons une cafétéria qui remplit pleinement sa mission d'offrir un temps de pause aux visiteurs (70 000 par an, hors COVID) à l'heure du déjeuner ou du thé, mais nous souhaitons aller plus loin en offrant une autre expérience liée à l'univers du whisky. L'ouverture du restaurant **The Glenturret Lalique** s'inscrit dans le cadre de notre offre de « spiritourisme ». Notre objectif est d'attirer une clientèle encline à découvrir les whiskies mais aussi les vins de nos propriétés, notamment ceux des châteaux Lafaurie-Peyraguey, Péby Faugères et Halter Ranch.*

*Parmi les vins et spiritueux, la cote du single malt flirte avec les 12% de croissance par an depuis plus de dix ans. L'univers du whisky attire de fins connaisseurs. Il est vrai que la demande est très forte, et l'offre plutôt faible, ce qui tire les prix à la hausse. Nous en avons fait l'expérience lorsque nous avons mis en vente notre production en 2020. Le marché asiatique n'était pas encore ouvert, et **beaucoup n'ont pas hésité à payer le double du prix au détail pour faire l'acquisition du whisky The Glenturret**. Je vois dans cet engouement un signe de notre attractivité et du fort potentiel de notre maison. C'est prometteur ! ».*

Intégré au restaurant, le bar Lalique propose une gamme de six « vols de dégustation » de whisky offrant l'occasion d'approfondir les expressions de The Glenturret et permettant de passer de l'esprit « nouvelle marque » à la dégustation d'embouteillages historiques.

Amis amateurs et voyageurs, vous pouvez réserver votre table en ligne sur le site <https://www.theglenturret.com/restaurant>

## S'auto-confiner pour ne pas perdre le goût et l'odorat.

C'est ce à quoi s'est engagé depuis près de deux ans, Blair BOWMAN, un spécialiste écossais du whisky. Pour lui, perdre le goût et l'odorat serait la pire des choses. C'est vrai qu'avec un tel prénom, se ruiner le pif ... Du coup, il a décidé de s'enfermer, de s'auto-confiner, tandis que dans le monde entier certains crient leur soif de liberté. Depuis le début de la crise sanitaire, il vit reclus avec sa compagne dans leur maison d'Edimbourg.



Son métier consiste à trouver de vieux fûts de whisky pour des clients privés et à organiser des dégustations. Mais avec les risques du Covid-19, il ne travaille plus désormais que par visioconférences. Heureusement, cela ne compromet pas son activité. Au contraire, elle se développe encore plus : *"Je peux faire beaucoup de choses, grâce à Zoom."*

D'ordinaire, il sillonne les villes du monde entier. Avant la pandémie de Covid-19, il avait programmé des voyages en Norvège, au Japon, au Ghana et en Chine. Il a tout annulé.

A la BBC, Blair Bowman explique que sans le goût et l'odorat, il ne pourrait pas travailler : *"Je ne veux pas mettre en péril mon odorat, si important pour mon gagne-pain"*. Vignerons, sommeliers, cuisiniers ..., depuis le début de la pandémie, plusieurs professions redoutent particulièrement ce symptôme de la maladie.

Un de ses collègues qui a eu le Covid-19 lui a dit que lorsqu'il buvait un whisky, il ne sentait plus que de l'air frais : *"Ça me perturberait de sentir quelque chose et de ne pas reconnaître l'odeur"*.

Sa compagne, elle aussi indépendante, reste également à la maison. Depuis deux ans, ils vivent dans leur bulle, ne se déplaçant que pour aller récupérer leurs courses en click and collect : *"Ils me connaissent très bien maintenant, même s'ils ne s'approchent pas de moi. Ils laissent le chariot à côté de mon véhicule, et une fois qu'ils sont partis, je mets les sacs dans ma voiture et je repars."*

Ressortir, aller au restaurant, participer à des dégustations ? *"Je n'ai pas l'intention de le faire tant que la science ne sera pas très claire sur les risques."* Avec la cinquième vague, pas sûr que Blair parte en voyage d'ici peu. En attendant, il continue de goûter ses whiskies à domicile.

## Highland Park sort un 15 ans original

Original, la création l'est par son contenant, ses caractéristiques gustatives, et par ce que nous en dit Martin MARKVADSEN, le Sénior Brand Ambassador de la marque.



La bouteille est faite en porcelaine vitrifiée et sans plomb. Elle rappelle les vieux contenants en faïence retrouvés sur place et utilisés jadis pour conserver certains whiskies. C'était aussi dans des contenants en faïence que les portions journalières de whisky étaient distribuées aux employés.

Le liquide est issu d'un vieillissement en fûts de chêne européen ex-Sherry qui délivrent des notes chaudes et épicées, équilibrées par les fûts de chêne américain ex-Sherry qui, eux, apportent des notes de vanille et de crème brûlée à ce 44° à la finale persistante et complexe.

Quant aux propos de Martin, voici ce qu'il répond quand on l'interroge sur les meilleurs accords possibles avec son produit : *« Niveau musical, ce whisky se marie à merveille avec du Springsteen, White Snake et même du Sinatra. Côté plats, il se déguste idéalement avec du poulet rôti, des plats Thaïlandais accompagnés de légumes frais, et un peu d'épices »*.

**Prix observé chez les cavistes : 129 €. Ben oui, l'originalité, ça se paye.**



## A Dinan, un toit d'ardoise démonté pour faire passer deux alambics.

Il y a tout juste quelques jours, une opération aussi délicate qu'insolite a été réalisée par la distillerie **NAGUELANN**, à Languenan, près de Dinan. Elle s'est dotée de deux nouveaux alambics de 1 000 litres en forme de bouilloires, en les faisant passer par le toit de la maison de Lénaïck LEMAITRE, le maître des lieux.



Il est comme ça, le créateur du whisky Naguelann (anagramme de Languenan). Quand il a une idée en tête, il faut que ça passe, par la porte ou par la fenêtre. Problème, ni les portes ni les fenêtres de sa ferme-distillerie n'étaient assez grandes pour accueillir ces deux énormes masses de cuivre.

Fils de restaurateur, il prend vite goût aux arts de la table et de la cave, guidé par un flair instinctif. « *J'aidais mon père dans son restaurant, avec un grand intérêt pour la mixologie, qui fait appel au nez. J'ai toujours été un maniaque du nez. Quand je mettais le couvert à la maison, je sentais les verres qui sortaient du buffet. J'entends encore ma mère : "Il est pénible, il sent tout !"* ».

Il intègre à la fin des années 1990 l'école hôtelière de Dinard, avant d'exercer dans des palaces de luxe parisiens (L'Hôtel de Vendôme et le Ritz). 5ème au *concours du meilleur barman de France*, il gagne une visite de distilleries en Écosse. Il crée son premier club de dégustateurs de whisky à 21 ans, au sein de l'"Hôtel François-Ier", à côté des Champs-Élysées. Rentré en Bretagne en 2006, il achète un restaurant dans lequel il développe un club d'amateurs de whisky, à partir de 2009.

En 2014, il se lance dans la distillation avec un premier alambic de 500 litres. De 3 000 bouteilles produites en 2017, il a déjà passé le cap des 10 000 en 2020. Une belle aventure et des produits à découvrir plus complètement sur son site : <http://www.naguelann.bzh/>

## Le whisky inspire les artistes. Béatrice BERRUT nous en parle.

Les racines de cette grande pianiste classique sont en Suisse, où elle est née en 1985, mais son cœur est promis à l'Écosse, dont les whiskies la subjuguent. Elle le dit clair et net : "*Je suis tombée amoureuse de l'Écosse à travers son whisky*".



Il y a une quinzaine d'années, un ami violoncelliste lui a dit qu'il aimait déguster de temps en temps un "whisky fumé". Cette expression a éveillé sa curiosité et lui a donné envie de goûter un whisky pour la première fois. Elle a commencé avec un **Caol Ila 12 ans**, qui l'a transportée et prise de passion. Puis elle a poursuivi sa découverte en abordant d'autres whiskies non fumés.

Et voici ce qu'elle en dit : « *J'apprécie grandement la délicatesse du whisky non fumé. C'est dans cette famille que je trouve les whiskies les plus fragiles et les plus angéliques. Ce style me fait penser à Mozart, dont la musique est d'une grande pureté, d'une simplicité lumineuse. Quand on joue Mozart, on ne peut pas se cacher, contrairement à une pièce de Rachmaninov par exemple...* ».

**Pensez-y, lors de votre prochaine dégustation dans le confort de votre salon, mettez-vous un petit Wolfgang Amadeus en fond sonore : concerto, sonate, requiem, symphonie ... vous avez le choix. Et qui sait, peut-être qu'en fermant les yeux, l'autrichien vous emmènera en terre écossaise.**

slainte