

*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° 68 - 22/04/2022

- Les grands groupes de spiritueux se désengagent de la Russie
- L'Ecosse, une terre culinaire méconnue ?
- Compass Box lance son Experimental Grain Whisky
- La French Collection de Tomatin

Les grands groupes de spiritueux se désengagent de la Russie

Nombre de grands groupes nord-américains et européens ont fait le choix de stopper toute activité en Russie depuis le début du conflit en Ukraine, le 24 février dernier.



Les annonces se sont succédé chez les industriels des boissons, à commencer par le géant d'Atlanta, **Coca-Cola**.

Diageo, le numéro un mondial des spiritueux a suivi. « *Nous avons suspendu nos exportations vers l'Ukraine et la Russie et nous nous attachons désormais à protéger nos employés présents sur place* », a déclaré un porte-parole du groupe.

De son côté **Brown-Forman**, qui détient notamment **Jack Daniel's**, lui a emboîté le pas en effectuant des dons à l'Unicef, au Haut-Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés (UNHCR) et à l'International Medical Corps.

Pernod Ricard, n° 2 mondial des spiritueux, n'a pas officiellement réagi par la voie d'un communiqué. Mais le groupe a annoncé la suspension de ses exportations vers la Russie (3% de son C.A.). En parallèle, un don a été fait pour soutenir le travail du UNHCR et répondre à la demande de nombreux collaborateurs qui souhaitent y contribuer. Un fonds de solidarité interne a également été mis en place pour venir en aide aux collègues ukrainiens, abondé par Pernod Ricard et ouvert aux contributions de ses salariés dans le monde.

D'autres opérateurs de taille plus modeste ont rapatrié leur production, comme le Britannique **Halewood Artisanal Spirits** pour sa vodka JJ Whitley, deux ans après l'ouverture de sa distillerie en Russie.

En France, les interrogations sont nombreuses dans la région de Cognac alors que certains petits producteurs exportent beaucoup en Russie. **De quoi les pénaliser sévèrement à l'heure où le conflit en Ukraine semble parti pour durer.**

L'Écosse, une terre culinaire méconnue ?

Certes, rares sont ceux qui choisissent cette destination pour des vacances gastronomiques.

Mais tout de même, *haggis, rumbledethumps, cranachan, scotch egg* : la cuisine écossaise résonne délicieusement dans l'oreille, avant de dévoiler ses saveurs réconfortantes, cachées sous une pâte feuilletée fumante ou le moelleux d'un gâteau.



Au pays de l'avoine, du tartan et du whisky, les recettes sont riches des produits du terroir, mais aussi d'histoire. **Aurélie Bellacicco** et **Sarah Lachhab**, deux françaises expatriées, nous guident dans l'exploration du garde-manger écossais.

La première est photographe-illustratrice, la seconde est la créatrice du blog *French Kilt* et guide touristique agréée. Un beau tandem, mot qui d'ailleurs s'emploie en anglais comme en français.

Au menu, ce sont 60 recettes, *des casseroles servies dans les pubs* aux douceurs de *l'afternoon tea*, du *bœuf Angus* avec sa robe noir de jais à *l'églefin des ports* en fish & chips, *des légumes en soupe* ou en *pickles*, sans compter *les savoureux petits pains*, et aussi *de nombreuses alternatives véganes*.

Et pour accompagner tout ça : bière, gin ou whisky ? A chaque plat sa réponse.

Les sublimes photographies d'Aurélie et les textes de Sarah révèlent la diversité des paysages écossais, grâce à de nombreux reportages nourris d'interviews. Tout est réalisé et documenté sur place : recettes et atmosphères 100 % véritables.

Il est temps de découvrir Édimbourg et les terres sauvages des Highlands en dévorant une assiette de *shortbreads*.

Editions de La Martinière - 192 pages en format 18 x 29 cm – disponible chez FNAC, Amazon, E Bay au prix moyen de 25 euros.

Compass Box lance son Experimental Grain Whisky

Deux décennies après sa création, Compass Box prend une nouvelle fois à contrepied la tradition du scotch, et lance un "*Experimental Grain Whisky*", une nouvelle orientation des whiskies de grain habituellement destinés aux blended malts. L'idée est co-pilotée par John Glaser, l'architecte fondateur de Compass Box et James Saxon, le jeune Whiskymaker maison.



Les whiskies de grain, autrement dit les distillats produits à base d'une fermentation de céréales autre que l'orge, principalement maïs ou blé, composent une partition mineure dans la grande chorale du whisky. Relativement rares sur les étals, ils provoquent peu de raz de marée chez les amateurs.

C'est qu'il faut savoir apprivoiser la recette, savoir façonner des whiskies souvent très versatiles à travailler. En dégustation, cela donne des whiskies jeunes (de 3 à 6 ans) mais il faut attendre ensuite des années, voire des décennies avant d'obtenir des expressions intéressantes.

Expérimental Grain est un whisky unique, innovant et fumé, issu d'un assemblage de Loch Lomond tourbé avec du *North British*, du *Cameronbridge* et de l'*Hedonism*. Il titre 46°.

Composition détaillée :

- 31,0% Loch Lomond Grain - Second Fill Bourbon Barrel
- 14.5% Cameronbridge - Recharred American Oak Hogshead
- 36.7% North British - Recharred American Oak Barrel
- 17.8% Hedonism Blended Grain - Second Fill Bourbon Barrel

Pour aller plus loin sur le sujet, voici ce que répond James Saxon à la question : « Peut-on parler de renouveau du whisky de grain ? ».

« Je pense que plus de whisky de grain sortira d'Ecosse au cours des prochaines années. J'entends par là différents types de whisky de grain, étant donné que le single malt doit être fabriqué à partir d'orge malté dans un alambic à pot, et que tout le reste est du whisky de grain. De nombreux distillateurs expérimentent le seigle, l'avoine, d'autres céréales et doivent utiliser cette désignation. Je m'attends aussi à voir plus de whisky de seigle provenant d'alambics à colonnes écossais. De notre côté, nous continuerons à étudier les nouvelles saveurs obtenues dans le cadre du whisky de grain ».

Prix souvent observé : 130 €.

La French Collection de Tomatin

Concevoir une alliance franco-écossaise dans le whisky ... Tomatin l'a fait, et de belle façon !

L'idée de marier l'univers du whisky à celui du vin le temps d'un spiritueux, telle est leur ambition au travers de leur gamme « The French Collection ».

Chez Tomatin, tradition et innovation vont de pair. L'expérimentation en matière d'élevage et d'assemblage est l'apanage de **Graham Euson**, le Maître Distillateur.

Résultat : des éditions limitées qui répondent aux questions que se posent les amateurs de whisky. Ainsi la collection "Cuatro" lancée en 2014, répond à la question : quel impact le bois a-t-il sur le distillat d'origine ?

Inspiré par le succès de cette gamme, Graham Euson a opté cette fois pour une touche française avec la French Collection. Le whisky, distillé en 2008, est d'abord élevé en fût de chêne traditionnel avant d'achever son vieillissement dans des fûts de vins français. Comme une empreinte digitale, les fûts utilisés dans cette série sont uniques. Chaque version porte sa propre marque de bois sur son coffret afin de souligner l'individualité de chaque type de fût et les saveurs qu'il apporte.

The French Collection propose une gamme de quatre whiskies en édition limitée, vieillis en ex-fûts de vin et de spiritueux français : **Sauternes, Monbazillac, Rivesaltes et Cognac** se marient à l'ADN des whiskies Tomatin. sublimer sans altérer, nuancer sans dominer, tel est le défi relevé et réussi par la distillerie des Highlands.



Tomatin 12 ans 2008 - 46° - Monbazillac Finish

Tout premier de la collection, ce Single Malt bénéficie d'une double maturation en fût de chêne puis en ex-fût de vin de Monbazillac. Il révèle toute la gourmandise du Monbazillac avec des notes savoureuses de sirop d'érable et de pomme cuite à la cannelle.

Tomatin 12 ans 2008 - 46° - Sauternes Finish

Ce Single Malt a d'abord été élevé en fût de chêne avant d'achever son vieillissement en ex-fût de vin de Sauternes pendant 3 ans. Un whisky savoureux où les notes de fruits jaunes se mêlent aux épices du chêne.

Tomatin 12 ans 2008 - 46° - Rivesaltes Finish

Avec une double maturation en fût de chêne et en ex-fût de Rivesaltes, ce whisky combine les notes de fruits frais caractéristiques de Tomatin aux saveurs oxydatives de noix reconnues dans le vin de Rivesaltes. Idéal pour découvrir le style Tomatin avec un accent français.

Tomatin 12 ans 2008 - 43° - Cognac Finish

Pour cette dernière révélation de la gamme, Tomatin a choisi d'affiner son Single Malt en ex-fût de Cognac. Résultat : un whisky frais et savoureux. Un profil aromatique complexe qui s'articule autour des agrumes, de la canneberge et des épices.

Prix observé pour chacun des 4 produits de la gamme : 102 €.

Chacun pourra estimer quelle est la part de la valeur ajoutée française dans ce tarif.

slainte