

*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° 77 – 23/01/2023

- La Burns Night, vous connaissez ?
- The Luminary series de The Dalmore
- Le Dry January, quoi, pourquoi, pour qui ?
- Le whisky en sachet, sujet médiatique au Cameroun

La Burns Night, vous connaissez ?

Derrière ce titre volontairement provocateur, il y a l'étonnement du rédacteur de ne voir cette célébration internationale du « *Scotland's favorite son* » (fils préféré de l'Ecosse) ni promue, ni pratiquée (ou si peu), au sein de notre Confrérie.



A Besançon, nous venons de boucler la 2^{ème} édition, avec un record de participation pour un rendez-vous mensuel sur la décennie écoulée, et une animation très partagée. Disant cela, nous ne cherchons pas à fanfaronner, mais plutôt à susciter l'envie en proposant notre aide à ceux qui voudraient tenter l'expérience. A ce titre, **Bernard Schuller**, P.C. de la branche voisine de Bourgogne, était notre invité d'honneur.

La Burns Night, c'est la célébration de la naissance, le 25 janvier 1759, de **Robert BURNS**, grand poète écossais qui, dans son pays, fait figure de « **héros national** ». Une célébration qui a commencé 5 ans après sa mort, à l'initiative de plusieurs de ses proches amis. D'abord confidentielle, elle s'est au fil du temps répandue dans tout le pays, au point d'être désormais considérée comme **la fête nationale officielle**. Le rayonnement de la Burns Night s'est ensuite prolongé hors de l'Ecosse, essentiellement en Europe, en Amérique du Nord, et en Australie. La diaspora écossaise aux USA, au Canada, et en Australie représente plus de 3 fois la population de l'Ecosse (qui, comme chacun sait, est de 5.5 millions d'habitants).

Il y a donc quelque chose de prenant à se savoir des millions dans le monde à célébrer en même temps la mémoire du poète. Au décalage horaire près, puisque les australiens ont 10 h d'avance sur nous, et les québécois 6 de retard.

Partout où elle est célébrée, la Burns Night se déroule selon le même rituel, avec des interventions successives faisant référence à la vie de Burns, à son œuvre, à sa passion pour le whisky... et quelques toasts. Il y a aussi de la cornemuse (*), des chants et de la musique folklorique écossaise. Et bien sûr le repas, avec son menu typique et le service du haggis – *moment fort de la soirée* – amené en procession devant les convives. Le haggis, c'est précisément Robert Burns qui l'a popularisé et l'a porté au rang de plat national.

Avant de se séparer, tous les partisans se lèvent pour entonner ensemble, bras croisés et mains dans les mains, le « *Auld Lang Syne* » (ce n'est qu'un au revoir, en version française) écrit par Robert Burns.

La Burns Night n'est certes pas la seule fête écossaise. Il y a aussi la Saint Andrews, fête nationale officielle le 30 novembre, Hogmanay le 31 décembre, et le Tartan Day le 6 avril, mais elle la plus importable de toutes, y compris pour des particuliers, et la plus célébrée dans le monde. Alors, ...

(*) Bruno Martin, du « Jura Highland pipes and drums », fondé par Reinart Van Meteren, était notre cornemuseur pour cette soirée.

The « Luminary Series » de The Dalmore

La célèbre distillerie des Highlands qui possède les plus vieux alambics de la région vient d'ajouter une nouvelle série limitée à sa gamme de versions spécifiques. Classe !

« Dans le cadre d'un partenariat inédit de quatre ans, **The Dalmore**, le single malt de luxe qui connaît la croissance la plus rapide sur la planète et **V&A Dundee** (pour Victoria & Albert), le plus grand musée d'art et de design au monde, cherchent à promouvoir et à encourager les talents créatifs exceptionnels en créant une plateforme mondiale pour les artisans et les designers contemporains et en incitant la prochaine génération de penseurs créatifs à exploiter leur pleine capacité ». Voilà qui est dit !

Cette collaboration de quatre ans permet au V&A Dundee et à The Dalmore de réaliser un design exceptionnel à l'échelle mondiale et d'apporter un soutien crucial au musée. En 2021, The Dalmore avait déjà fait don de 100 000 £ provenant de la vente record de sa collection *Decades No.6* chez Sotheby's de Hong Kong en l'honneur de ce partenariat signé en 2020.

Pour faire simple après tant de grandiloquence initiale il s'agit, au stade actuel, de la conception conjointe d'un whisky exceptionnel et d'une sculpture le valorisant.

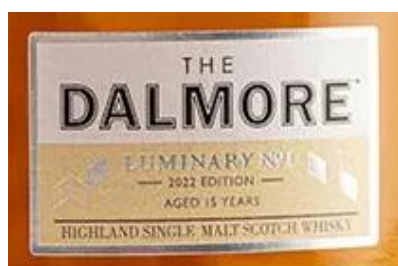


Assemblé par **Richard Paterson**, « The Rare » qui est en quelque sorte le prototype d'avant-garde (ou d'avant gamme) de la Luminary Series est un single malt de 48 ans, non filtré à froid, titrant 40,8° à partir duquel **seulement trois bouteilles seront créées**. Ayant commencé son voyage dans des fûts de chêne blanc américain ex-bourbon, le nectar l'a continué en fûts de *Xérès Matusalem* et *Apostoles Oloroso*, puis en fûts de *Porto vintage*. L'assemblage de spiritueux issus de ces différents fûts a ensuite connu une finition en fûts de chêne Tay écossais et de chêne japonais, amenant le whisky au sommet de son potentiel.

La première des trois bouteilles sera vendue, dans sa sculpture, aux enchères chez Sotheby's à Londres avec une partie des recettes reversée à V&A Dundee. Le deuxième couple sculpture/bouteille sera conservé dans la salle d'exposition de la distillerie, tandis que l'épreuve des concepteurs de la sculpture et une réplique de la bouteille seront exposés au V&A Dundee.



La sculpture réalisée par l'architecte japonais de renommée mondiale **Kengo Kuma**, est composée de 48 représentations de diamants fabriqués à la main en chêne écossais, chêne japonais et métal poli pour représenter les 48 ans du whisky de Luminary No.1 – The Rare. La sculpture s'inspire de « *la façon dont les forces naturelles invisibles inspirent le visible* » (dixit the Dalmore) et l'utilisation délicate du bois et de la lumière encadrent la carafe Rare en son centre. Le bois de chêne écossais est issu d'un recyclage, l'arbre utilisé étant tombé sur les bords de la rivière Tay.



Dans une diffusion plus large mais limitée à 15 000 bouteilles, The Dalmore propose son Luminary n°1, un single malt de 15 ans, non filtré à froid, titrant 46.8°. La maturation débute en chêne blanc américain et se termine dans *des fûts de vin rouge italien Amarone* sélectionnés et des fûts « *Kintsugi* » sur mesure. Cette version commercialisée fait écho à son partenaire Rare en matière de design.

500 bouteilles seront destinées au marché français, en vente à la Grande Epicerie de Paris et chez les meilleurs cavistes. Prix annoncé : 285 €.

Le Dry January, quoi, pourquoi, pour qui ?

Né en Grande-Bretagne en 2013, le Dry January a fait son apparition en France en janvier 2020. La règle est simple : ne pas boire la moindre goutte d'alcool pendant un mois, du 1er au 31 janvier. Il est urgent de se mettre au sec, sans toutefois négliger nos besoins hydriques, en relevant ce noble défi dans une espèce de contrat avec nous-mêmes. Comme c'est beau !



Dans le monde occidental, le mois de décembre a la vilaine réputation d'être celui des excès de table (solides et liquides). Plus qu'en toute autre période de l'année, « l'homo ripaillus » est censé se lâcher en joyeuses agapes, franchissant allégrement la ligne jaune tant sur les mets que sur les alcools (vins et spiritueux).

Dès lors, certains conseillers recommandent de faire exactement l'inverse en janvier, histoire de ramener la moyenne à l'équilibre. Pour notre bien, pour notre santé.

Oui, mais janvier c'est aussi le mois de l'épiphanie, et j'en connais plus d'un qui ne se voit pas savourer leur galette en l'accompagnant d'eau gazeuse. C'est aussi le mois de la *Burns Night*, et je n'ose imaginer le nombre de rotations que **Rabbie** ferait dans sa tombe s'il nous voyait depuis l'au-delà arroser notre haggis de coca-cola. C'est aussi enfin, pour certains, le mois de leur anniversaire où ils aiment être entourés de leurs proches en clamant à l'unisson ce mot que l'on s'arrache aujourd'hui : « SANTE ».

Sur ce thème, observant qu'outre les spécialistes du marketing, les addictologues sont en première ligne, c'est la catégorie des consommateurs abusifs qui semble d'abord visée. S'ils savent s'imposer ces restrictions, bravo, mais est-il judicieux de se limiter à un intermède de quatre semaines quand on en est là ?

Pour les autres, raisonnables dans leur consommation, sauf exception maîtrisée, le Dry January ne leur est d'aucune utilité. A la COTWE, nous sommes des dégustateurs, des taste whisky, des épicuriens. Le DJ ne nous concerne pas. Basta !

Le whisky en sachet, sujet médiatique au Cameroun (mais pas le Dry January)

Inconnu chez nous, le whisky en sachet est un phénomène de masse dans certains pays d'Afrique, en particulier au Cameroun. Les autorités du pays en dénoncent les dangers et s'y déclarent hostiles. Mais leurs menaces et leurs ultimatums sans cesse repoussés leur ont fait perdre toute crédibilité sur le sujet. Du coup, la presse locale réagit.



Au Cameroun, une frange de la population, souvent défavorisée, consomme des liqueurs alcoolisées et bon marché, communément appelées « whisky en sachet » ou « sachets », malgré l'origine douteuse de certains breuvages et leur dangerosité.

En 2014, les Ministres de la Santé, du Commerce et de l'Industrie, avaient signé un arrêté conjoint interdisant la vente de ces liqueurs nocives pour la santé dès le 12 septembre de cette année-là.

Les producteurs locaux avaient 24 mois pour se conformer à la réglementation et épuiser leurs stocks. En 2016, ils ont obtenu un délai supplémentaire jusqu'en 2018, puis un autre jusqu'en 2022. Fin décembre, ils ont à nouveau obtenu du gouvernement qui bénéficie d'énormes recettes fiscales issues de la vente du whisky en sachet un délai supplémentaire ... de 4 ans.

Koaci, comme de nombreux autres journaux locaux, dénonce : « *En attendant, le pays va continuer de compter ses morts liés à la consommation de cette boisson dangereuse* ».

slainte