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° 83–22/07/2023





Les 600 ans d'Aubigny sur Nère

Il y a quelques jours, la commune d'Aubigny sur Nère (dans le Cher), peuplée de 5 500 âmes, organisait ses 32èmes fêtes franco-écossaises, et par la même occasion célébrait les 600 ans de sa donation à la famille écossaise des STEWART (Stuart après francisation).

Un événement majeur pour les adeptes de l'amitié franco-écossaise, dont nous sommes, et qui mérite, pour bien en capter le sens, un bref rappel historique.

Au commencement, il y eut l'Auld Alliance, concrétisée par le traité signé en 1295 entre **Philippe LE BEL**, roi de France, et **John BALLIOL**, roi d'Ecosse. Un traité d'amitié et d'assistance mutuelle entre les deux pays face aux agressions répétées de l'Angleterre.

De cette date jusqu'au début du XVème siècle, de nombreux événements marquèrent l'opposition entre les deux alliés et leur ennemi commun. Franchissons-les allègrement pour dater, en 1419, l'envoi en France du premier contingent écossais, riche de 6 000 hommes, sur demande du dauphin Charles de Ponthieu (fils du roi Charles VI dont la santé mentale était déficiente). John STEWART, comte de BUCHAN, et son cousin homonyme, John STEWART de DARNLEY, en assuraient le commandement.

En suite de ce premier acte et pendant dix ans (1419 - 1429), toute une génération d'écossais (près de 25 000 au total) va venir combattre pour l'indépendance de la France, face aux prétentions du roi **Henri V d'Angleterre**. Beaucoup y laisseront leur vie. D'autres s'y installeront. En reconnaissance de leur bravoure, l'ex-dauphin devenu le roi **Charles VII**, fera don à plusieurs chefs militaires écossais de domaines proches de la ville de Bourges où il résidait.

En 1420, John STEWART de BUCHAN, commandant en chef de l'armée écossaise, reçoit la commune de *Chatillon sur Indre*. Pour peu de temps, car il sera tué à la bataille de Verneuil en 1424. En 1423, John STEWART de DARNLEY, connétable de l'armée écossaise, reçoit quant à lui la *Seigneurie d'Aubigny* pour un bail bien plus long, puisqu'une dizaine de descendants va en hériter.



La donation prévoyait en effet que cette attribution durerait tant que des héritiers mâles pourraient conserver le titre de Seigneur, à défaut de quoi la Seigneurie reviendrait à la France. C'est ce qui se produira finalement 250 ans plus tard avec l'extinction de la lignée des Stuart de France.

Il y a une trentaine d'années, **Yves FROMION**, le maire de l'époque, a souhaité célébrer cette période exceptionnelle de l'histoire de la commune en créant « *les fêtes franco-écossaises* » développées ensuite par l'équipe actuelle sous le pilotage de **Laurence RENIER**.

La 32^{ème} édition (2023) a rassemblé près de 50 000 personnes sur 4 jours autour d'un programme riche, dans une ambiance faisant la part belle à l'amitié franco-écossaise portée à l'unisson par les organisateurs, les nombreux bénévoles et le public.

Les moments forts se sont succédé à un rythme soutenu avec entre autres le tattoo, le mass band (12 pipe bands), la nuit de la cornemuse, le championnat de France de pipe bands, la grande parade. Du grandiose, du beau, de l'émouvant ... et finalement quatre journées très (trop) vite passées.

A Aubigny, pendant les F.F.E., l'Ecosse est partout : pipe bands, kilts, clans, haggis ...

Avec en outre deux personnalités marquantes, attachantes, d'un abord très simple, que nous avons le plaisir d'honorer ici : John Mc Millan et Peter Mc Namee.





Le premier est Prévot au sein de *l'East Lothian Council d'Haddington*. Chaque année, il représente la ville écossaise jumelée à Aubigny lors des F.F.E. On le voit ci-dessus ayant reçu symboliquement la clé de la ville des mains de Laurence RENIER, maire d'Aubigny, à qui il la restituera au terme des F.F.E. John adore la France et ne manque jamais l'occasion de lui déclarer sa flamme dans un excellent français mâtiné d'un accent britannique plein de charme.

Le second peut être considéré comme le grand commandeur des pipe-bands qu'il dirige notamment lors du Tattoo et du Mass Band. Ex-champion du monde des tambour-major (lancer de bâton), il est sollicité dans toutes les fêtes celtiques en France, à Bressuire, à Lorient, et à Aubigny dont il est la mascotte. Personnage jovial, chaleureux, il sait aussi faire preuve de la plus grande rigueur lorsqu'il intervient en tant qu'arbitre dans les championnats de pipe-bands.

Le Championnat de France de Pipe Bands 2023 à Aubigny

Pour la 2^{ème} année consécutive, l'événement a eu lieu à Aubigny, le dimanche 16 juillet. Plusieurs membres et amis de la COTWE y ont participé et nous sommes heureux d'annoncer :

- La 1^{ère} place obtenue en Grade 5 par le « *Piperade South West Pipers Association* » dans lequel figurait **Christophe DACHARRY**, notre pipe-major, sollicité par cette formation de Bayonne à laquelle il est attaché compte-tenu de ses origines basques (photo de gauche).
- La 3^{ème} place en catégorie 4 B de nos amis suisses du « *Pipes and drums of Geneva* » (photo de droite) fondé par notre Past Gardien du Protocole et des Traditions **Charly FORMAN**.





N'omettons toutefois pas de signaler la remarquable performance du « **92nd North Fox Pipe Band** », de Colombes dans les Hauts de Seine, qui a obtenu le 1^{er} prix dans cinq classements différents.

Depuis 2002, Aubigny a SON whisky

« THE Aubigny Auld Alliance » est un whisky qui présente des particularités de production, des particularités gustatives, et qui a aussi une histoire particulière.



D'abord l'histoire : il y a un peu plus de 30 ans, **Yves FROMION**, l'ancien maire d'Aubigny sur Nère crée les fêtes franco-écossaises dans sa ville, en mémoire de la donation en 1423 de la seigneurie d'Aubigny à la famille écossaise des Stuart.

Dix ans plus tard, il souhaite qu'un whisky soit spécialement associé à l'événement, avec une diffusion exclusive sur la commune d'Aubigny.

« On a demandé à nos amis d'Haddington (la ville écossaise jumelée à Aubigny) de nous trouver ça, mais ça n'a pas abouti. Et puis un jour, je suis tombé sur une émission qui mettait en scène **Michel Couvreur**, - aujourd'hui décédé -, qui expliquait comment il faisait son whisky. »

Yves Fromion contacte alors ce producteur d'origine belge installé à Bouze-lès-Beaune en Bourgogne, et se rend à sa cave en compagnie de quelques adjoints.

« C'était un type passionné de whisky, un fabricant mondialement reconnu qui distillait lui-même son malt. Et on a fait affaire avec lui. »

Michel a réalisé un assemblage à partir de malts issus de plusieurs distilleries écossaises. Des malts qu'il avait préalablement achetés, importés, et fait maturer dans ses caves bourguignonnes.

Tous ces malts ont d'abord vieilli pendant 12 ans dans leurs fûts d'origine, puis ils ont été assemblés pour constituer un blended malt qui a bénéficié d'une finition en fûts de sherry.

C'est donc un produit exceptionnel : un 43°, non filtré à froid, embouteillé dans des bouteilles de forme carrée qui font penser aux bouteilles triangulaires de **Glenfiddich** du fait de l'étiquette collée à cheval sur deux faces. Elles sont munies d'un bouchon en liège coiffé d'un cachet de cire, une des marques de fabrique de la maison Couvreur.

Exceptionnel aussi par sa diffusion limitée puisque que les droits (I.N.P.I.) sur ce whisky appartiennent à la commune d'Aubigny qui, comme déjà dit, est le seul endroit où on peut se le procurer. Même chez Michel Couvreur, vous ne le trouverez pas.

C'est la municipalité qui fixe le prix de vente public sur lequel les revendeurs locaux doivent impérativement s'aligner. Pendant 10 ans, il est resté à 50 euros. En 2023, il est passé à 58 euros, un prix qui reste raisonnable eu égard à sa qualité.

Il a une belle couleur ambrée, résultat de sa finition en fût de sherry.

La palette aromatique est riche : on a du boisé, de l'épicé, avec une dominante fruitée agrémentée de saveurs de vanille et de caramel, et une assez longue finale. Les cavistes locaux nous disent qu'il accompagne bien le saumon fumé et qu'il peut également être consommé en digestif.

A Besançon, nous l'avons dégusté ensemble le 20 juillet. Résultat : 100% de satisfaits.

