

*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° 95 - 31/08/2024*

- Passage de témoin chez The Balvenie
- Pernod Ricard lance une division North American Distillers (NADL) pour bénéficier de l'engouement pour les whiskeys américains
- Suntory Global Spirits, s'associe à la RSPB Scotland pour restaurer 80 hectares de tourbières sur l'île d'Islay
- Beyoncé se lance dans l'univers du whisky en collaboration avec Moët Hennessy, filiale du n°1 mondial du luxe, le groupe LVMH, présidé par Bernard Arnault

## Passage de témoin chez The Balvenie

Après 60 ans au service de la distillerie écossaise, David Stewart passe le flambeau à Kelsey McKechnie. L'intéressée devient l'une des plus jeunes maîtres de chai d'Écosse.

Dans un hommage à la carrière du sortant qui élaborait les premiers single malts de la maison en 1973, avant de s'imposer comme le père de la double maturation, The Balvenie a récemment mis sur le marché un 60 ans d'âge.



Le rôle de maître de chai dans l'industrie du whisky est primordial dans ce qui fait la marque. Après dix années passées aux côtés de *Maître David*, **Kelsey McKechnie** (dont nous dirons par élégance qu'elle avoisine les 30 ans) lui succède, entamant un bail qu'elle n'envisage pas aussi long que le sien.

A *Dufftown*, village du Speyside de 1 500 habitants qui n'abrite pas moins de six distilleries parmi les 140 en activité en Écosse, *The Balvenie* tient bon la barre de l'artisanat depuis 1892.

Kelsey raconte avec enthousiasme l'aventure balvenienne :

« Chez *The Balvenie*, aucun whisky ne sort du chai avant 12 ans d'âge. Longtemps dans l'ombre de *Glenfiddich*, autre marque du Groupe *William Grant & Sons* présent sur le marché du whisky depuis cinq générations, *The Balvenie* a trouvé son identité avec la cuvée *Double Wood*, sur le marché depuis les années 1990 ».

Expédiant sept millions de litres d'alcool pur par an et se plaçant dans le top 10 des distilleries écossaises en volume, la marque est l'une des rares à perpétuer certains métiers artisanaux comme le maltage et la tonnellerie. « *C'est la maîtrise de toutes les étapes d'élaboration qui nous donne la liberté d'innover* », indique la *malt master*.

Sur son parcours, écoutons la : « *J'ai commencé ma carrière en laboratoire en ayant toujours eu une grande passion pour les saveurs. Avoir l'opportunité de travailler sur de simples échantillons pour en faire du whisky m'animait. Je pense avoir commencé sans vraiment réaliser ce qui m'attendait. Les années ont passé et je suis de plus en plus tombée amoureuse du whisky. Sans parler de la région, largement propice pour une carrière dans le secteur* ».

Sur ses préférences parmi les produits de la marque, elle ajoute : « ***The Sweet Toast of American Oak 12 ans*** a la céréale caressante, un côté pâtissier qui lui donne une belle rondeur. ***The Caribbean Cask 14 ans*** célèbre l'amande, la goyave et les fruits exotiques, doucement épicés. Le subtil ***Week of Peat 14 ans*** est l'unique expression tourbée de la gamme. Je recommande de le déguster à l'écossaise, avec quelques gouttes d'eau fraîche pour en exalter les arômes ».

Emblématique, la distillerie est l'une des dernières à malter son orge, dont 12% des stocks proviennent de ses propres parcelles. Tout le processus de production est réalisé sur place, du maltage à l'affinage. Elle possède aussi sa tonnellerie, où les artisans entretiennent et réparent les fûts. Actuellement, 1,2 millions de fûts reposent dans les chais du domaine.

**De nouveaux flacons vont prochainement être présentés sous l'estampille KMK et devraient eux aussi s'imposer comme des références sur le marché haut de gamme du whisky.**

Pernod Ricard lance une division North American Distillers (NADL) pour bénéficier de l'engouement pour les whiskeys américains.



La nouvelle structure sera conçue selon le modèle des branches *whiskey irlandais* et *scotch* de l'entreprise française, respectivement dénommées **Irish Distillers** et **Chivas Brothers**. Elle sera responsable de la stratégie marketing mondiale et de la production de ses marques de whiskey américain haut de gamme.

Le portefeuille de whiskeys américains de Pernod Ricard comprend actuellement les marques *Jefferson's* (kentucky bourbon), *TX* (texas whiskey et bourbon), *Rabbit Hole* (kentucky bourbon et rye) et *Smooth Ambler* (virginie occidentale bourbon et whiskey) encore peu connues et peu distribuées en France.

**Richard BLACK**, vétéran de l'industrie avec 23 ans d'expérience chez Pernod Ricard, dirigera la NADL en tant que PDG.

Black a qualifié le whiskey américain de « *catégorie de spiritueux dynamique* » et déclaré que le portefeuille de la société « *montre un immense potentiel de croissance future* ».

Les chiffres lui donnent raison. Depuis que l'UE a suspendu ses droits de rétorsion de 25 % sur les whiskeys américains en janvier 2022, **les exportations ont augmenté de 61 % par rapport à 2021.**

**Vers l'UE, elles sont passées de 439 millions de dollars américains en 2021, à 705 millions de dollars en 2023, et représentent 50 % des exportations totales de whiskey américain.**

Derrière ces performances spectaculaires, une menace subsiste. En décembre 2023, l'UE a annoncé qu'elle maintiendrait pendant 15 mois (jusqu'au 31 mars 2025), la suspension des droits de douane sur les whiskeys américains dans le différend qui les oppose sur l'acier et l'aluminium. Cependant, si aucune solution permanente n'est trouvée, l'UE réimposera ses droits de douane sur les whiskeys américains à 50 %, contre 25 % auparavant.

**Il est probable que, dans les mois à venir, ces nouvelles références accentueront leur présence chez les cavistes et sites de vente en ligne européens et notamment français. Ce n'est d'ailleurs qu'un des axes de l'internationalisation de la production et de la consommation de notre breuvage préféré.**

**Suntory Global Spirits (SGS), s'associe à la RSPB (Royal Society for the Protection of Birds) Scotland pour restaurer 80 hectares de tourbières sur l'île d'Islay.**



Depuis une vingtaine d'années, le grand public découvre le rôle crucial des tourbières dans l'atténuation du changement climatique. Remarquables puits de carbone, ces milieux saturés d'eau forment en effet l'écosystème terrestre le plus efficace pour stocker du CO<sub>2</sub> puisqu'ils en séquestrent deux fois plus que les forêts. Bien que couvrant 3% seulement de la surface émergée du globe, les tourbières représentent un tiers du carbone stocké dans les sols et la moitié du carbone atmosphérique.

Malheureusement, ces écosystèmes rares, fragiles et très longs à se reconstituer sont menacés par l'extraction, la pollution, le réchauffement climatique ou encore le drainage à des fins agricoles.

De là à nous culpabiliser des *Laphroaig*, *Ardbeg*, et autres ... qui garnissent nos bars, il n'y a qu'un pas ... à ne pas franchir. Car le plus gros consommateur de tourbe, et de très loin, c'est l'horticulture. Vous faites plus de mal à la planète en rempotant vos bégonias qu'en dégustant les précités.

**Moralité : achetez donc du terreau sans tourbe plutôt que de renoncer à votre Big Peat.**

Bref, venons-en au projet annoncé. SGS et la RSPB ont donc entrepris la réhabilitation de 80 ha de tourbières sur **la réserve de l'Oa à Islay**. Pour *Alistair Longwell*, responsable de l'environnement chez SGS, *"la restauration de l'Oa est essentielle pour soutenir sa résilience face au changement climatique, tout en favorisant la préservation de cette réserve naturelle exceptionnelle sur Islay."*

Pour ce projet, SGS a alloué une somme de 300 000 €, illustrant son engagement écologique.

Restaurer les tourbières présente des avantages environnementaux considérables. *Jack Fleming*, directeur régional de RSPB Scotland, se réjouit de cette collaboration : *"Les tourbières en bonne santé jouent un rôle crucial dans la capture du carbone et offrent un habitat à des espèces telles que les courlis et les busards Saint-Martin. La restauration de 80 ha à l'Oa est une réussite éclatante."*

L'initiative de Suntory s'inscrit dans un mouvement plus large au sein de l'industrie. D'autres distilleries prestigieuses, telles que **Johnnie Walker, Lagavulin et Edrington**, ont également noué des partenariats avec la RSPB pour des projets similaires

La SWA (*Scotch Whisky Association*) soutient ces efforts. *Anna Graham*, responsable de l'environnement à la SWA, affirme que *« La restauration des tourbières est un pilier essentiel de l'engagement de l'industrie pour assurer la durabilité de cette ressource précieuse, non seulement pour notre secteur, mais aussi pour son rôle plus large dans le soutien de la résilience au changement climatique »*.

En Grande-Bretagne, selon les derniers chiffres officiels (publiés en 2014), l'industrie du scotch prélevait moins de 1% des extractions annuelles de tourbe, soit environ 7.000 tonnes. Or, entre le boom des nouvelles distilleries et l'extension de bon nombre des anciennes, la capacité de production a considérablement augmenté, et l'industrie du maltage a suivi. Les experts penchent donc plutôt pour des extractions proches de 3% actuellement.

**Certes, de 1% à 3%, cela semble peu. Mais c'est énorme pour déséquilibrer un écosystème fragile. Depuis 1945, la France a ainsi perdu la moitié de ses tourbières. Elles couvrent aujourd'hui 0,2% du territoire, contre 20% en Ecosse où le gouvernement s'est engagé à restaurer 250.000 hectares de tourbières dégradées d'ici à 2030.**

**Beyoncé se lance dans l'univers du whisky en collaboration avec Moët Hennessy, filiale du n°1 mondial du luxe, le groupe LVMH, présidé par Bernard Arnault**



Détentrice de 32 Grammy Awards, la star américaine est créditée de plus de 760 millions de dollars de revenus en 2023 par le magazine américain *Forbes* et décrite comme l'une des trois femmes les plus puissantes des Etats-Unis. Tout ce qu'elle touche se transforme en or.

Pour cette nouvelle diversification parmi ses multiples activités, Beyoncé s'est associée à la filiale vins et spiritueux du groupe de luxe français. *Moët Hennessy* a fait appel à **Bill Lumsden**, maître-distillateur qui œuvre depuis plus de 25 ans sur les marques du groupe, *Glenmorangie* et *Ardbeg*, afin de créer ce whiskey baptisé **SirDavis**, en hommage à l'arrière grand-père de la chanteuse, fermier et contrebandier de whiskey dans le sud des États-Unis,

Ensemble, ils ont créé un rye whiskey composé de 51% de seigle et 49% d'orge maltée, qui fait le pont entre l'Amérique et l'Écosse. **Proposée à 89 €, cette nouveauté sera disponible à partir du mois de septembre en CHR (cafés, hôtels, restaurants) et dans certaines caves à Paris.**

Slainte