

AVANT-PROPOS

Le Scotch Whisky revêt une importance considérable non seulement pour l'économie de l'Ecosse, mais aussi pour celle du Royaume-Uni tout entier.

Devenu une boisson appréciée dans le monde entier, le Scotch constitue l'un des produits d'exportation les plus importants de la Grande-Bretagne.

L'industrie du Scotch Whisky, ses problèmes et ses réalisations, suscitent un intérêt croissant.

L'expérience a montré que plusieurs aspects de la distillation et de l'assemblage du Scotch Whisky n'étaient généralement pas bien compris, et qu'une brochure de référence commode telle que

Le présent ouvrage répondait à un besoin en fournissant des réponses aux questions qui sont souvent posées

La question du vieillissement du Scotch Whisky, par exemple, est à l'origine d'une certaine confusion. En raison de cette période de vieillissement, qui peut varier selon les whiskies, il n'est pas possible d'établir un lien entre les chiffres de production pour une année donnée et les chiffres de consommation pour cette même année.

Le distillateur, lorsqu'il produit du whisky, et l'assembleur qui le prépare, en vue de son vieillissement. Ne visent pas à satisfaire une demande immédiate du consommateur mais cherchent au contraire à prévoir la demande probable dix années ou plus à l'avance.

Le problème du vieillissement comporte en fait certaines conséquences, notamment sur le plan financier, qui sont tout à fait particulières à l'industrie du Scotch Whisky

Dans la préparation de cette brochure, il a été fait appel à la collaboration d'experts dans divers domaines de l'industrie du Scotch Whisky Leur nombre est tel qu'il ne serait pas approprié de les nommer ici.

LA SCOTCH WHISKY ASSOCIATION EOIMBOURG1986

QUESTIONS ET REPONSES

PARTIE 1

LE SPIRITUEUX LE PLUS BU AU MONDE

1 Qu'est-ce que le Scotch Whisky?

Le Scotch Whisky est une eau-de-vie produite en Ecosse à partir de céréales, d'eau et de levure, lesquelles sont toutes des denrées remplaçables par la nature.

2 Le Scotch Whisky est-il le spiritueux le plus bu au monde?

Oui Ses ventes dépassent celles de tous les autres spiritueux sur les marchés mondiaux

3 Lorsque le consommateur demande un Scotch, qu'entend-il exactement?

Il entend par là un 'blended' Scotch Whisky, c'est à dire un assemblage réunissant jusqu'à 50 Scotch Whiskies élaborés à partir de malt et de grain. La gamme importante de whiskies simples produits en Ecosse permet d'assurer la haute qualité et le caractère constant des marques de blended Scotch Whiskies Elle permet aux assembleurs de s'assurer que leurs marques conserveront leurs caractéristiques individuelles Les blended whiskies représentent 98 pour cent de la totalité du Scotch Whisky vendu dans le monde.

4 Qu'est-ce qu'un whisky simple?

Il s'agit du produit d'une seule distillerie La plupart des distilleries produisent du Scotch Whisky destiné avant tout à l'assemblage (blending), mais certaines d'entre elles destinent une partie de leur production à la vente de whiskies simples.

Un whisky de malt simple est le produit d'une distillerie de whisky de malt, et un whisky de grain simple est le produit d'une distillerie de whisky de grain.

5 Quelle est la définition légale du Scotch Whisky?

La définition du Scotch Whisky est fixée par la loi britannique depuis 1909. Elle se trouve dans le Finance Act 1969, Annexe 7, paragraphe 1. Cette loi fut amendée en 1979 et 1980 afin de tenir compte de l'introduction du système de mesure des teneurs alcooliques préconisée par l'Organisation Internationale de Métrologie Légale, ainsi que de l'impératif que le Scotch Whisky parvienne à maturité en Ecosse.

La législation britannique actuelle stipule que:

(a) la désignation 'whisky' ou 'whiskey' s'appliquera à des spiritueux qui auront été distillés à partir d'un mélange de céréales ayant été :

(i) saccharifiées par la diastase du malt qu'elles contiennent avec ou sans l'intervention d'autres diastases approuvées à cette fin par les Commissaires; et

(ii) fermentées par l'action de la levure; et

(iii) distillées de manière à atteindre un degré d'alcool (calculé conformément à la section 2 de la loi sur les spiritueux de 1979) de moins de 94.8% de manière à ce que le distillat

présente un arôme et un bouquet dérivés des matériaux utilisés et qui auront mûri dans des fûts de bois en entrepôt pour une période de trois ans au moins.

(b) la désignation 'Scotch Whisky' se rapportera à un whisky distillé et vieilli en Ecosse. La désignation 'Irish Whiskey' se rapportera à un whiskey distillé et vieilli en République d'Irlande ou en Irlande du Nord, ou en partie dans l'une et en partie dans l'autre.

(c) les désignations 'blended whisky', 'blended whiskey', 'blended Scotch Whisky' et 'blended Irish Whiskey' se rapporteront à des assemblages d'un certain nombre de distillats dont chacun pris séparément mérite la description de whisky, whiskey, Scotch Whisky ou Irish Whiskey selon le cas.

(d) la période pendant laquelle un blended whisky, blended whiskey, blended Scotch Whisky ou blended Irish Whiskey sera considéré comme ayant subi son vieillissement sera celle applicable au spiritueux de l'assemblage dont la distillation aura été la plus récente

6 Pourquoi la définition légale fait-elle état du Scotch Whisky et de l'Irish Whiskey? Laquelle des deux orthographes est correcte?

La plupart des dictionnaires connus donnent les deux orthographes. Selon l'Oxford English Dictionary, l'usage commercial moderne opère une distinction entre le Scotch Whisky et l'Irish Whiskey au moyen de l'orthographe. Le whiskey fabriqué aux Etats-Unis s'écrit d'ordinaire avec un 'e'.

Tout ce qu'on peut dire avec certitude, c'est qu'il s'agit là d'une convention qui s'est développée à mesure que les orthographes, qui furent pendant longtemps très variables, se sont stabilisées.

Dans le rapport de la Commission Royale sur le 'Whiskey et autres Spiritueux Potables' (1909).

L'orthographe 'whiskey' est appliquée uniformément pour les produits écossais et irlandais.

7 Quelle est la différence entre les Scotch, Irish, Rye et Bourbon Whiskies?

Appliqués au whisky, les termes Scotch et Irish ont une signification purement géographique. Le Scotch Whisky signifie un whisky distillé et vieilli en Ecosse, et l'Irish Whiskey signifie un whiskey distillé et vieilli en Irlande. Le whisky est distillé en Ecosse à partir d'orge maltée et d'autres céréales dans des alambics à feu nu. Les marques bien connues de Scotch Whisky sont des assemblages de divers whiskies 'Pot Still' (distillés dans des alambics à feu nu) et 'Patent Still' (distillés dans des alambics Coffey) Les distillateurs irlandais tendent généralement à pratiquer trois distillations plutôt que deux, cas des whiskies Pot Still écossais, et font usage d'un plus grand nombre de céréales.

En ce qui concerne le Bourbon Whiskey, la réglementation américaine stipule que:

(i) le Bourbon Whiskey sera produit à partir d'un mélange de céréales ne comportant pas moins de 51 % de maïs;

(ii) la désignation 'Bourbon' ne sera pas employée pour décrire un whiskey ou un spiritueux à base de whiskey non produit aux Etats-Unis.

Le Rye Whiskey est produit aux Etats-Unis et au Canada mais son nom n'a aucune signification géographique. Aux Etats-Unis, le Rye Whiskey doit, par définition, être produit à partir d'un mélange de céréales ne comportant pas moins de 51 % de seigle Le Canada ne prévoit pas de restrictions similaires.

La réglementation canadienne pose que:

Le Whisky Canadien (Rye Whisky Canadien, Rye Whisky) sera un whisky distillé au Canada possédant l'arôme, le goût et le caractère généralement attribués au Whisky Canadien.'

Le Whisky Canadien est en fait souvent appelé simplement Rye Whisky, ou Rye

8 Que sont les spiritueux?

Le terme spiritueux se rapporte au produit de la distillation, quelles qu'en soient les matières premières, que ce produit soit à l'état pur ou contaminé par les impuretés qui se trouvent d'ordinaire dans tout distillat D'une manière générale, ce terme se rapporte à tout liquide volatil et inflammable obtenu par distillation Les spiritueux propres à la consommation humaine sont les distillats de liquides alcooliques dont l'alcool s'est dégagé de la fermentation du sucre tel qu'on en trouve dans le jus de raisin, la canne à sucre etc., ou

dans des matières saccharifiées telles que céréales spécialement apprêtées, l'orge maltée en étant un exemple.

PARTIE 2

HISTORIQUE DU SCOTCH WHISKY

9 Quelle est l'origine du mot 'whisky'?

Le terme 'whisky' vient du gaélique 'uisge beatha' ou 'usquebaugh' qui signifie 'eau de vie'.

Le gaélique est un dérivé de la langue celtique parlée dans les Highlands d'Ecosse

10 Depuis quand distille-t-on le Scotch Whisky?

Il y a des siècles que l'on produit du whisky en Ecosse et certains indices donnent à penser que le procédé de la distillation fut probablement apporté par des moines missionnaires chrétiens. Il n'est cependant pas prouvé que les paysans des Highlands n'aient pas découvert eux-mêmes la manière de distiller de l'eau-de-vie à partir de leurs excédents d'orge.

La première référence écrite au whisky intervient beaucoup plus tard. Dans son livre 'Scotch Whisky', J. Marshall Robb indique que la référence la plus ancienne au whisky se trouve dans le Rôle de l'Echiquier écossais pour l'année 1494. On y voit inscrits huit bolls d'orge au moine John Corr pour la fabrication d'aquavitæ'.

Le boll est une ancienne mesure écossaise ne dépassant pas six boisseaux (le boisseau pesant 25.4 kilogrammes).

Lors du passage du Roi Jacques IV à Inverness, en septembre 1506, son trésorier note en compte les 15 et 17 du mois 'aqua vite pour le Roi et un flacon d'aqua vite pour le Roi'. Il est probable qu'il s'agissait d'eau-de-vie destinée à être bue.

En 1690, les Actes du Parlement Ecossais mentionnent pour la première fois une distillerie et plus précisément celle, célèbre, que possédait Duncan Forbes de Culloden à Ferintosh.

Plus tôt, en 1614, on trouvait déjà une allusion dans le Registre du Conseil Privé à la distillation chez les particuliers. En effet il y est signalé que dans la paroisse de Gamrie dans le Banffshire, un homme était accusé d'avoir pénétré par effraction dans une maison privée, de s'y être livré à des voies dans la liste des dépenses funéraires d'un seigneur des Highlands, vers 1618.

Dans une lettre inédite écrite en février 1622, Sir Duncan Campbell de Glenorchy rapporte au Comte de Mar que des officiers envoyés à Glenorchy par le Roi y ont eu la meilleure réception que le lieu et la saison pouvaient leur offrir 'car il n'ont manqué ni de vin ni d'aquavitæ. Cette "aquavitæ" était sans aucun doute du whisky distillé sur place Un autre auteur affirme que l'aqua vitae faisait parfois partie du fermage dans les Highlands, au moins dans le Perthshire, sans toutefois indiquer à quelle époque cela se pratiquait

11 Le Scotch Whisky est-il taxé en Grande-Bretagne?

Oui. Le Scotch Whisky est taxé plus lourdement en Grande-Bretagne qu'il ne l'est sur plusieurs marchés d'exportation.

Il fut taxé pour la première fois en 1644 lorsque le Parlement écossais institua une loi sur la taxation des alcools imposant un droit de 2 shillings et 8 pence sur la pinte d'eau de vie ou autre liqueur forte, la pinte écossaise équivalant à 1,5 litres environ.

A la suite de l'union des Parlements anglais et écossais en 1707, les agents du fisc anglais franchirent la frontière pour se livrer à une longue tentative visant à contrôler la production de whisky. Quatre-vingt dix ans plus tard, les lois sur la taxation des alcools étaient dans un tel désordre qu'on ne trouvait pas deux distilleries à être imposées au même taux. La distillation illicite prospérait car on ne voyait aucune raison de payer pour le privilège de produire la boisson nationale du pays.

A l'issue d'une longue enquête par une commission royale, la Loi de 1823 consacrait la distillation légale au taux de 2 shillings et 3 pence le gallon pour des alambics de capacité supérieure à 40 gallons. Une redevance annuelle de 10 £ était également imposée, et aucun alambic de taille inférieure à la limite légale n'était autorisé. L'année suivante, la première distillerie officiellement autorisée vit le jour et par la suite, plusieurs distillateurs capables de voir plus loin décidèrent de se ranger du bon côté de la loi.

En 1986, la bouteille de Scotch Whisky était taxée 4.73 £ sans compter le Taxe à Valeur Ajoutée de 15% qui s'applique au prix de la bouteille déjà acquittée de la taxe sur les alcools.

PARTIE 3

ELABORATION DU SCOTCH WHISKY

12 Comment obtient-on le Scotch Whisky?

Il existe deux types de Scotch Whisky: le whisky de malt produit à l'aide d'alambics à feu nu (procédé Pot Still) et le whisky de grain produit avec l'alambic Coffey (procédé Patent Still).

Le whisky de malt s'élabore à partir d'orge maltée uniquement tandis que le whisky de grain se prépare avec de l'orge maltée accompagnée d'orge non maltée et de maïs.

LE WHISKY DE MALT

Le procédé Pot Still servant à l'élaboration du whisky de malt comporte quatre étapes principales:

(a) Le maltage. L'orge est tout d'abord tamisée afin d'être lavée de toutes matières étrangères, puis elle est immergée pendant deux ou trois jours dans des bacs de trempage. Elle est ensuite répandue sur une superficie de béton, l'aire de maltage, afin de germer. La germination peut prendre de 8 à 12 jours selon la saison, la qualité de l'orge utilisée et d'autres facteurs. Pendant la germination, l'orge secrète une diastase qui rend soluble l'amidon qu'elle contient et prélude ainsi à la transformation de celui-ci en sucre. Pendant cette période, l'orge doit être retournée à intervalles réguliers afin d'assurer le contrôle de la température et du taux de germination.

Au moment opportun, la germination de l'orge maltée ou du malt vert est stoppée par séchage au four. Le maltage est aujourd'hui le plus souvent pratiqué dans des malteries à cases saladin ou à tambour. Dans ce cas, le procédé est contrôlé mécaniquement.

Au lieu de se poursuivre sur le sol de la distillerie, la germination du grain est assurée à l'intérieur de grandes cases rectangulaires (Saladin) ou de grands tambours cylindriques dans lesquels la température est réglée automatiquement par de l'air insufflé. Le retournage y est assuré mécaniquement.

Depuis quelque temps, l'essor rapide de l'industrie du Scotch Whisky a amené de nombreuses distilleries à s'approvisionner en malt auprès de malteries centralisées qui desservent plusieurs distilleries.

Cette pratique permet de réduire les coûts du maltage.

(b) Le brassage

Le malt séché est ensuite broyé et la mouture qui en résulte est mélangée avec de l'eau dans une vaste cuve circulaire, la cuve de brassage. L'amidon solide est converti en un liquide sucré, le moût. Ce liquide est recueilli de la cuve tandis que les résidus solides sont extraits pour servir d'aliment pour bétail.

(c) La fermentation

Après refroidissement le moût est transféré dans de grandes cuves d'une contenance variant de 9.000 à 45.000 litres pour y être fermenté par de la levure, Celle-ci attaque le sucre du moût et le transforme en alcool brut. La fermentation nécessite environ 48 heures et donne lieu à un liquide appelé 'wash' qui contient de l'alcool de faible degré, quelques matières non fermentescibles et certains sous-produits de fermentation

(d) La distillation.

Le whisky de malt est distillé deux fois dans de grands alambics de cuivre à feu nu Le moût y est chauffé jusqu'à évaporation de son alcool. Celui-ci monte dans le coude de l'alambic et traverse un dispositif de condensation pour y être condensé à l'état liquide. Le dispositif de condensation se compose souvent d'un serpentin de cuivre à l'intérieur d'une enceinte où circule de l'eau froide. D'autres types de condenseur sont également utilisés.

Grâce à cette première distillation, l'alcool est séparé des liquides fermentés, des résidus de levure, et des matières non fermentescibles. Appelé 'Low wines', le distillat passe ensuite par un deuxième alambic pour subir une deuxième distillation. La première coulée de cette deuxième distillation n'est pas considérée comme potable, si bien que le distillat n'est recueilli dans le réceptacle de spiritueux qu'après avoir atteint une qualité jugée acceptable.

Vers la fin de la distillation, le distillat commence à nouveau à perdre de sa force et de sa qualité. Il n'est plus recueilli comme spiritueux mais prélevé et réservé avec la première coulée afin d'être re-distillé avec les 'low wines'.

Le procédé Pot Still n'est pas continu car il est nécessaire de recharger l'alambic à la fin de chaque distillation.

WHISKY DE GRAIN

Le procédé Patent Still de distillation du whisky de malt est en revanche continu et se distingue du procédé Pot Still par quatre autres facteurs:

(a) Le mélange initial se compose à la fois d'orge maltée et de céréales non maltées.

(b) Les céréales non maltées utilisées dans ce procédé sont au préalable cuites à la vapeur sous pression pendant environ 3 heures et demie dans des convertisseurs où le mélange grain eau est constamment remué.

Les cellules d'amidon du grain éclatent pendant cette cuisson et quand le liquide est mélangé à l'orge maltée dans la cuve de brassage, la diastase de l'orge transforme l'amidon en sucre.

(c) Le moût est recueilli à un poids spécifique inférieur à celui obtenu dans le procédé Pot Still.

(d) La distillation s'effectue dans un alambic Coffey et le distillat qui en ressort présente un degré d'alcool beaucoup plus élevé.

VIEILLISSEMENT

Le whisky de malt et le whisky de grain doivent tous deux vieillir avant que l'élaboration ne soit achevée. Le distillat est placé dans des fûts en chêne dont la perméabilité permet le passage de l'air et l'évaporation. Cela entraîne une élimination des composants les plus rudes du distillat qui se mue en whisky moelleux. Parce qu'il contient davantage de ces constituants à arôme fort le whisky de malt nécessite un plus long vieillissement que le whisky de grain et est souvent conservé dans des fûts pendant quinze ans ou même davantage.

La durée du vieillissement des deux types de whisky est également influencée par la taille de fûts utilisés, le degré d'alcool auquel on conserve le distillat la température et l'humidité de l'entrepôt

ASSEMBLAGE

Après maturation, les différents whiskies sont assemblés (opération du 'blending' qui est décrite à la question 19).

Le degré d'alcool de l'assemblage est ensuite réduit à la force voulue par adjonction d'eau douce. A ce stade, le whisky présente une couleur pâle qui sera ensuite modifiée à la teinte voulue par le propriétaire de chaque marque par apport d'une quantité minime de préparation caramélisée. Le whisky assemblé est

ensuite filtré soigneusement. Automatiquement mis dans des bouteilles de verre qui sont serties par l'un des divers procédés existants, et dotées d'étiquettes.

EMBALLAGE

L'emballage et l'expédition constituent la dernière étape de la production du Scotch Whisky.

La plupart des Scotch Whiskies sont commercialisés en Grande-Bretagne et à l'étranger dans des bouteilles appartenant à des marques distinctes. Elles sont de plus en plus souvent empaquetées dans des caisses de fibres agglomérées, bien que la caisse de bois traditionnelle soit encore en usage pour un petit nombre de marchés étrangers. Dans certains cas, le Scotch Whisky est expédié à l'étranger en vrac pour des raisons d'ordre commercial.

Le whisky ainsi transporté, à son degré d'alcool original ou à un degré réduit, est contenu dans des citernes ou fûts en acier inox à revêtement de verre de tailles diverses selon les marchés. La mise en bouteilles est alors assurée par le distributeur ou le représentant étranger

13 Quelles sont les principales sortes de Scotch Whisky?

Il y a deux sortes de Scotch Whisky: le whisky de malt et le whisky de grain.

Les whiskies de malt se divisent en quatre groupes selon la situation géographique des distilleries

(1) Les whiskies de malt des Lowlands, fabriqués au sud d'une ligne imaginaire allant de Dundee à l'est à Greenock à l'ouest.

(2) Les whiskies de malt des Highlands, fabriqués au nord de cette ligne et comprenant, à l'intérieur de cette zone, les Speyside Malt Whiskies de la vallée de la rivière Spey.

(3) Les Islay whiskies produits dans l'île du même nom.

(4) Les Campbeltown whiskies provenant de la ville du même nom sur le promontoire de Kintyre

Chaque groupe a des caractéristiques distinctes. Les whiskies de malt des Lowlands sont les plus légers et ceux que l'on distille à l'île d'Islay passent généralement pour être les plus lourds.

De nombreux assembleurs considèrent que les whiskies de la région de Speyside se distinguent nettement des autres Highland whiskies de malt.

Les whiskies de malt, dont les caractéristiques peuvent varier considérablement selon les distilleries dont ils proviennent, ont un bouquet et un arôme plus prononcés que les whiskies de grain. La production de whisky de grain n'est pas liée de la même façon à des facteurs géographiques en sorte que ce type de whisky peut être distillé en tout point de l'Ecosse.

14 D'où proviennent l'arôme et le bouquet particuliers du Scotch Whisky?

C'est un des mystères de l'industrie du Scotch Whisky et un secret que les imitateurs ont essayé en vain de découvrir. De nombreuses théories et explications ont été avancées, mais aucune d'elles n'est universellement acceptée.

Le procédé de distillation lui-même est un facteur. Le Scotch Whisky, après qu'il a été distillé, contient non seulement de l'alcool éthylique et de l'eau, mais aussi certains constituants secondaires. Leur nature exacte n'est pas bien définie, mais l'on croit qu'ils sont constitués par des huiles essentielles provenant du malt et des autres céréales, ainsi que des substances qui dériveraient de la tourbe. De la forme de l'alambic, de la façon dont il est utilisé et du degré d'alcool du distillat dépendent l'ensemble des constituants secondaires dans le whisky. Par suite du procédé employé, le whisky de grain contient moins de constituants secondaires que le whisky de malt et est pour conséquent plus léger en arôme et en bouquet. Les éléments naturels tels que l'eau, la tourbe et le climat écossais ont certainement un effet déterminant sur l'arôme du Scotch Whisky. L'eau constitue probablement le facteur le plus important et la présence d'une source non calcaire d'eau de bonne qualité est essentielle à toute distillerie.

La tourbe utilisée lors du séchage du malt a également une influence qui peut être décelée dans le 'fumet' de tourbe de certains Scotch Whiskies.

Le climat écossais revêt une très grande importance, notamment pendant le vieillissement.

C'est pendant cette étape en effet que l'air pénètre à l'intérieur des fûts, 'travaille' sur le whisky et en élimine les constituants les plus rudes à un rythme précis qui permettra d'aboutir à un whisky moelleux.

15 Pourquoi les Scotch Whiskies produits dans différentes distilleries ont-ils des arômes divers?

Là encore, il est difficile de donner une réponse avec certitude. On admet généralement que l'eau constitue le facteur décisif. Des distilleries voisines puisant leur eau à des sources différentes produisent des whiskies très dissemblables par leur arôme. La taille et la forme des alambics, ainsi que l'expérience et l'habileté des hommes qui les font marcher, sont également des facteurs importants.

L'objectif de tout distillateur est de produire un whisky dont l'arôme et le caractère resteront constants en toutes circonstances. C'est là que réside tout l'art de la distillation qui n'est acquis qu'après de nombreuses années et qui se transmet de génération en génération

16 Combien y a-t-il de distilleries en Ecosse?

Il y a en Ecosse plus de cent distilleries à malt ou à grain. Le nombre des installations en exploitation varie légèrement d'une année à l'autre.

17 Le Scotch Whisky ne peut-il être produit qu'en Ecosse?

Oui. Contrairement à beaucoup d'autres produits qui ont perdu leur signification géographique d'origine et qui peuvent maintenant être fabriqués n'importe où, le terme 'Scotch' appliqué au whisky a conservé sa pleine signification géographique.

Ce point de vue, sanctionné par la loi britannique, est généralement admis de par le monde. Ainsi, un whisky ne peut être dénommée 'Scotch Whisky' s'il n'a pas été entièrement distillé et vieilli en Ecosse.

18 S'il l'on pouvait reconstruire exactement une distillerie de Scotch Whisky, disons, en Brésil ou en Espagne, pourrait-on produire du Scotch?

Non. Pour la raison donnée dans la précédente réponse, on ne peut qualifier un whisky de 'Scotch' que s'il a été distillé et vieilli en Ecosse.

Du whisky produit en Brésil serait du whisky brésilien, en Espagne, du whisky espagnol etc. Partout dans le monde, de nombreuses tentatives ont été faites pour copier l'arôme particulier du Scotch Whisky, mais sans le moindre succès.

PARTIE 4

L'IMPORTANCE DE L'ASSEMBLAGE ('BLENDING')

19 Qu'est-ce que l'assemblage? Quel est son objet?

Certaines distilleries vendent une partie de leur whisky pour la consommation en tant que whisky simple, c'est-à-dire non assemblé avec d'autres whiskies. Néanmoins, la plus grande partie de leur production est utilisée dans la composition des grandes marques de whiskies assemblés (blends) qui se vendent dans le monde entier.

Le 'blending' est l'art d'assembler des whiskies en provenance de différentes distilleries, qu'ils soient de malt ou de grain. La combinaison de malt avec malt ou de grain avec grain est appelée la cuvée.

Un 'blend' peut compter quelque 15 à 40 whiskies simples différents, combinés selon les proportions d'une formule qui est le secret de l'assembleur.

L'assemblage est un art qui nécessite des années d'expérience car les whiskies ont chacun leur caractère propre et, comme des êtres de tempéraments divers, sont quelquefois incompatibles. Il s'ensuit que certains whiskies ne peuvent être combinés à d'autres si l'on veut obtenir un résultat satisfaisant.

Les whiskies de malt et de grain assemblés dans un 'blend' doivent se compléter et mettre en valeur leur arôme respectif.

On ne peut donc en aucun cas assimiler le 'blending' à une dilution, mais plutôt à un mariage d'éléments qui se ressemblent en vue de produire un whisky faisant ressortir les meilleures qualités de ses constituants.

L'assembleur vise en premier lieu à produire un whisky de caractère bien défini et immédiatement reconnaissable.

Il est impératif que son 'blend' ne s'écarte jamais du niveau visé, et que le consommateur dans le monde entier en est venu à reconnaître.

Son deuxième objectif sera donc d'obtenir une qualité stable au fil du temps.

L'assembleur doit également décider du moment où les divers whiskies simples seront prêts à être utilisés dans son assemblage.

De l'entrepôt où ils vieillissent les whiskies sont livrés au 'blender' pour être mélangés dans la cuve d'assemblage. Ils sont ensuite remis en fûts où, pendant de longs mois, aura lieu le 'mariage' des divers whiskies avant la mise en bouteilles.

Certaines firmes préfèrent mettre en cuve leurs whiskies de grain et de malt séparément.

Dans ce cas, c'est seulement avant la mise en bouteilles que les deux types de whisky seront réunis.

20 De quelle époque date le 'blending'?

C'est vers les années 1860 que Andrew Usher, à Edimbourg, a introduit l'usage du blending qui devenait bientôt pratique courante. Le Scotch Whisky lui doit certainement sa popularité, d'abord en Angleterre puis dans le monde entier. Le whisky de malt dont l'arôme est assez prononcé lorsqu'il est consommé pur est généralement moins apprécié, par exemple sous des climats chauds. La demande en whisky d'un arôme plus doux et se prêtant mieux aux conditions de la vie moderne ne peut donc être satisfaite qu'en combinant le whisky de malt au whisky de grain, ce dernier ayant des caractéristiques moins prononcées

21 Quelles sont les proportions de whiskies de grain et de malt dans les 'blends' de Scotch Whisky?

Il n'y a pas de pourcentages fixes et les proportions varient d'un assembleur à l'autre.

Aucun propriétaire de marque de whisky ne sera disposé à révéler la composition de son produit. Cette composition est déterminée par l'assembleur en fonction du caractère du 'blend'. Ce caractère n'est pas seulement déterminé par les proportions de whiskies de malt et de grain choisies, mais aussi par des facteurs tels que l'âge des whiskies individuels et la manière dont ceux-ci se combinent pour faire ressortir leurs qualités individuelles.

22 Qu'est-ce qu'un blended Scotch Whisky de luxe?

Il s'agit d'un 'blend' contenant une plus forte proportion de whiskies plus anciens et soigneusement sélectionnés - donc plus chers.

23 Si l'étiquette d'une bouteille de whisky indique un âge, faut-il y voir l'âge moyen des whiskies du blend?

Non. La loi prescrit que toute mention d'âge sur une étiquette se rapporte au whisky le plus jeune du blend. C'est ainsi que si un blend est présenté comme ayant huit ans d'âge, c'est que le whisky le plus jeune entrant dans sa composition a vieilli pendant au moins huit ans.

PARTIE 5

LE SCOTCH WHISKY DANS LE MONDE

24 Quelle quantité de Scotch Whisky distille-t-on annuellement?

Années *Production en litres (1er janvier au 31 décembre) d'alcool pur

1976	362265,000
1977	393.558.000
1978	459.299.000
1979	459.009.000
1980	415.870.000
1981	267.981.000
1982	247.670.000
1983	239.081.000
1984	253.448.000
1985	260.580.000

** Un litre d'alcool pur équivaut environ à 3,1 bouteilles de Scotch Whisky de 75 cl à 43 pour cent d'alcool par volume, ou 3,33 bouteilles à 40 pour cent d'alcool par volume.*

25 Quelle est la proportion des ventes sur le marché britannique par rapport aux exportations?

Afin d'aider le pays à obtenir de précieuses rentrées en devises après la fin de la guerre, l'industrie du whisky a mis en place un système de contingentement volontaire des ventes sur le marché intérieur. Ce contingentement fut levé en 1954, mais ce n'est qu'en 1960-61 que les quantités expédiées sur le marché intérieur devaient atteindre leur niveau d'avant-guerre. Par la suite, les augmentations régulières et sévères de la taxation des alcools ont contribué à maintenir des restrictions artificielles empêchant que les quantités de whisky envoyées sur le marché intérieur ne suivent la croissance de la prospérité. Le Scotch Whisky constitue l'un des principaux produits d'exportation britanniques et apporte d'importantes rentrées en devises chaque année.

L'exportation n'a rien de nouveau pour l'industrie du whisky. Avant la guerre, les ventes de Scotch Whisky à l'étranger représentaient déjà les 50% de la production totale. Comme l'indique la table suivante, les exportations représentent aujourd'hui plus de 80% de la totalité des ventes.

Année (1er janvier au 31 décembre)	Expéditions vers le marché britannique		Exportations	
	Quantité en litres d'alcool pur	Pourcentage du total	Quantité en litres d'alcool pur	Pourcentage du total
1976	48.438.000	16,9	238.303.000	83,1
1977	40.248.000	14,2	243.633.000	85,8
1978	48.812.000	15,1	274.073.000	84,9
1979	52.536.000	16,7	262.421.000	83,3
1980	50.159.000	16,7	249.917.000	83,8
1981	47.710.400	16,3	244.239.000*	84,7

1982	44.751.100	15,1	251.467.000	84,9
1983	44.479.800	16,4	227.844.000	83,6
1984	43.176.100	15,7	231.287.000	84,3
1985	46.131.100	17,0	225.894.400	83,0
* Evaluation Customs and Excise				

N.B. Ces statistiques ne comprennent pas les expéditions vers les Iles Anglo-Normandes pour lesquelles le régime de taxation est séparé. Le volume de ces expéditions y a atteint 590.341 litres d'alcool pur en 1980.

26 Quelle est l'importance du Scotch Whisky comme source de devises?

Etant le produit d'exportation britannique dont le succès est le plus régulier, le Scotch Whisky apporte une contribution importante à la balance des paiements britannique et aux bénéfices des sociétés.

Les recettes d'exportation du Scotch Whisky sont passées de 366 millions de livres Sterling en 1975 à plus de 994 millions de livres en 1985.

27 Dans combien de pays le Scotch Whisky est-il exporté ?

Ces dernières années, le Scotch Whisky a été exporté dans plus de 190 pays du monde entier.

28 Quels sont les principaux marchés d'exportation pour le Scotch Whisky?

Les Etats-Unis représentent le principal marché d'exportation.

Les chiffres suivants portent sur les exportations en 1985 vers certains marchés importants.

	<i>Volume (litres d'alcool pur)</i>	<i>Valeur (£)</i>
Australie	8.043.000	22.032.000
Canada	4.754.000	23.496.000
Japon	15.349.000	58.911 .000
Nouvelle-Zélande	772.000	2.518.000
Afrique du Sud	8.109.000	36.312.000
Espagne	8.240.000	32.990.000
Suède	3.272.000	12.593.000
Suisse	2.058.000	1 0.204.000
Etats-Unis	65.943.000	270.199.000
Venezuela	3.232.000	22.229.000

29 Quels sont les exportations de Scotch Whisky vers les pays membres de la CEE?

La table suivante indique le volume et la valeur des exportations vers les pays de la CEE en 1985.

	<i>Volume (litres d'alcool pur)</i>	<i>Valeur (£)</i>
France	23.229.000	98.149.000
Italie	13.709.000	74.824.000
Allemagne de l'Ouest	7.803.000	33.952.000
Belgique / Luxembourg	5.583.000	24.7 46.000
Grèce	4.215.000	17.715.000
Pays-Bas	3.907.000	18.638.000
République d' Irlande	1.709.000	6.724.000
Danemark	1.609.000	7.601.000

30 La Communauté Economique Européenne représente-t-elle un marché important pour le Scotch Whisky?

Oui. Les ventes aux pays membres autres que le Royaume-Uni représentent 23 pour cent des exportations. Si l'on tient compte du Royaume-Uni, cette proportion passe au tiers de la totalité des ventes de Scotch Whisky. La valeur des exportations de Scotch Whisky vers la CEE a atteint f282,350,000 livres en 1985.

31 Le Scotch Whisky est-il une source importante de recettes d'exportation pour la C.E.E. ?

Oui. En 1985 les exportations de Scotch Whisky aux pays hors de la Communauté se sont élevées a 771 millions de livres Sterling, montant de loin supérieur aux recettes d'exportation de tout autre alcool fort d'origine communautaire.

32 Quelle est la valeur des exportations de Scotch Whisky?

Année (1 ^{ER} Janv.31 Déc.)	Export vers les Etats Unis	Exportations Globales (£)
1976	146.990.000	436.676.000
1977	148.648.000	512.616.000
1978	194.80.000	661.222.000
1979	192.136.000	707.409.000
1980	181.014.000	746.606.000
1981	200.299.000 *	784.752.000
1982	224.535.000	871.600.000
1983	224.458.000	858.059.000
1984	253.963.000	931.384.000
1985	270.199.000	993.944.000

* Evaluation Custom and Excise

33 Quels sont les stocks de Scotch Whisky?

En 1939, les stocks de Whisky en Ecosse s'élevaient à 374.300.000 litres d'alcool pur, mais en 1945 il étaient tombés à moins de 247 millions de litres.

Depuis, il n'ont cessé de croître régulièrement pour faire face à la demande. Les stocks de whisky parvenu à maturité ou en cours de vieillissement suffisent actuellement à assurer des ventes projetées sur une période de près de neuf ans. Pour ces dernières années, les stocks s'élevaient à:

Année (1 ^{er} Janv. 31 Déc.)	Litres d' alcool pur
1975	2.812.900.000
1976	2.848.380.000
1977	2.843.500.000.
1978	2.932.420.000
1979	3.084.660.000
1980	3.083.510.000
1981	2.933.640.000
1982	2.830.460.000
1983	2.743.620.000
1984	2.622.000.000

34 La constitution de stocks de whisky entraîne t'elle d'importantes immobilisations de capitaux?

Le financement de stocks de whisky en cours de vieillissement constitue le principal poste d'investissement des firmes de Scotch Whisky. La durée de la période de vieillissement nécessaire pose un certain nombre de problèmes commerciaux, dont le moindre n'est pas la difficulté de prévoir la demande plusieurs années à l'avance. C'est pourtant ce que doivent faire les assembleurs lorsqu'ils ont à décider des quantités nécessaires de whisky nouveau à chaque période de distillation.

35 Peut-on acheter du Scotch Whisky en tant qu'investissement?

L'achat de whisky nouveau ou parvenu à maturité se pratique parfois à titre spéculatif dans le dessein d'une revente bénéficiaire. Il faut toutefois souligner que la proportion du whisky distillé en Ecosse qui est ainsi acheté et revendu est minime. Les principales firmes de whisky, qui assurent leur propre assemblage, financent elles-mêmes leurs stocks et n'achètent du whisky parvenu à maturité que si elles se trouvent à court d'un whisky donné.

Il n'existe pas de 'bourse du whisky' comme il en existe pour d'autres denrées, et il n'est pas établi d'indices officiels des prix de vente et d'achat de whiskies d'âge et de type différents.

Ce genre d'activité est hautement spéculatif et la Scotch Whisky Association a adopté la politique de ne pas donner de conseils sur l'achat ou la vente de whisky à titre d'investissement.

36 Comment mesure-t-on le degré d'alcool d'un Scotch Whisky?

Se conformant à la pratique des autres pays de la Communauté, la Grande- Bretagne a adopté le 1^{er} janvier 1980 le système de mesures recommandé par l'Organisation Internationale de Métrologie Légale, une instance qui réunit la plupart des pays importants. Le système OIML consiste à mesurer le degré d'alcool comme pourcentage en volume du contenu alcoolique à la température de 20°C. Il remplace le système Sikes de mesure de la « force proof » de spiritueux utilisé en Grande- Bretagne pendant plus de 160 ans.

37 Qu'entend-on par 'proof spirit'?

La loi sur la Régie de 1952 définit comme suite le degré d'alcool des spiritueux:

'Les spiritueux seront estimés être 'proof si le volume d'alcool éthylique contenu dans un volume composé de spiritueux et d'eau distillée est d'un poids égal à celui des douze treizièmes d'un volume d'eau distillée égal au volume des spiritueux, le volume de chaque liquide étant évalué à la température de 51° Fahrenheit (10,6°C).

En d'autres termes, 'proof spirit' signifie que le spiritueux, à une température de 51 ° Fahrenheit, pèse exactement les douze treizièmes d'un volume d'eau distillée égal au volume du spiritueux.

C'est en fait un mélange de spiritueux et d'eau contenant, en pourcentage, 57,1 % d'alcool et 42,9% d'eau par volume.

38 Comment déterminait-on le degré d'alcool du whisky?

Jusqu'au 1er janvier 1980, une eau-de-vie de force 'proof servait d'étalon pour la mesure du degré d'alcool. Il y a quelques siècles, on mélangeait du whisky et de la poudre à fusil, puis on enflammait le tout. Si la poudre brûlait c'est qu'il y avait assez de whisky dans le mélange. Si l'alcool était de force plus faible, donc non 'proof. la combustion ne se faisait pas.

Vers 1740, la Régie, ainsi que les distillateurs londoniens, commencèrent à utiliser l'hydromètre de Clark, un instrument conçu pour mesurer le degré des spiritueux. Une version plus perfectionnée de cet instrument due à Bartholomew Sikes, fut adoptée universellement à la suite de l'Hydrometer Act 1818, et resta en usage courant jusqu'en 1980.

39 A quel degré le Scotch Whisky est-il vendu

(a) sur le marché britannique, (b) à l'exportation?

Le plus souvent le whisky est vendu à 40% sur le marché intérieur et en Europe, et à 43% sur les autres marchés d'exportation.

40 Comment se comparent les degrés d'alcool exprimés en force 'proof' américaine et en degrés OIML?

<i>Degré américain</i>	<i>% vol</i>
100° proof	50 %
86° proof	43 %
80° proof	40 %

41 Quelles sont les tailles et contenances des fûts utilisés pour le Scotch whisky ?

<i>Fûts</i>	<i>Contenance approx. Litres</i>
<i>Butt</i>	500
<i>Hogshead</i>	250 -305
<i>American Barrel</i>	173 - 191

42 Quelle est la contenance moyenne des bouteilles utilisées pour le Scotch en Grande-Bretagne?

Bouteille	75 cl
Demi-bouteille	37,5 cl
Mignonnette	5 cl

43 Combien de temps après sa distillation le Scotch Whisky est-il mis en vente?

L'assembleur achète normalement le whisky dès qu'il est distillé. Le whisky est ensuite entreposé sous contrôle officiel dans l'enceinte de la distillerie afin de subir son vieillissement jusqu'au jour où il sera requis pour assemblage. La loi stipule que le whisky doit vieillir pendant trois ans au moins, bien qu'en pratique son âge minimum soit de loin supérieur. Après l'opération d'assemblage, le Scotch Whisky est d'habitude remis en fûts et conservé pour une nouvelle période d'attente afin de permettre le 'mariage' de ses divers constituants. Il est alors mis en bouteille pour la vente.

PARTIE 7

LE SCOTCH WHISKY ET LE CONSOMMATEUR

44 Comment doit-on boire le Scotch Whisky?

De la manière qui procure du plaisir à celui qui boit.

Cela dépend entièrement des goûts et il n'existe aucune règle fixe.

Le Scotch Whisky peut être bu à toutes les occasions et de plusieurs façons - sec ou avec de l'eau, ce sont les cas les plus évidents. Du soda ou de l'eau minérale, de la limonade ou de la boisson au gingembre - telles sont certaines des autres boissons que l'on peut mélanger au whisky, avec de la glace si le consommateur le préfère.

De nombreux cocktails contiennent du Scotch Whisky et la Section IX en donne quelques exemples.

NDLR Ce qui précède vaut surtout pour des blends

45 Combien existe-t-il de marques de Scotch Whisky?

Les marques les plus importantes sont au nombre de 100, mais il serait impossible de dénombrer toutes les marques de Scotch Whisky qui sont en vente sur le marché.

Beaucoup d'entre elles sont en effet vendues localement ou à des clubs privés, par exemple.

46 Quels sont les meilleurs 'blends'?

C'est uniquement une affaire de goût personnel.

Toutes les marques réputées mises sur le marché sont des assemblages, réalisés d'ailleurs par des experts possédant des années d'expérience, et le consommateur peut être assuré qu'en dégustant leur produit. Il boit un 'blend' qui lui offre les meilleures caractéristiques des whiskies de malt et de grain qui le composent.

47 Certains Scotch Whiskies ont un goût de 'fumé', Quelle en est la cause?

Le léger goût de 'fumé' de certains Scotch Whiskies provient du feu de tourbe utilisé pour le séchage du malt vert avant le broyage et le brassage.

48 Est-il possible de distinguer un Scotch Whisky d'un autre par l'odorat?

Oui. Il est possible de faire la différence entre les principales marques de Scotch Whisky uniquement par l'odorat pour autant qu'on ait une certaine expérience en la matière.

Travaillant pour les firmes de whisky qui assemblent et mettent en bouteilles, les spécialistes qui sont chargés de l'assemblage des différents whiskies composant la marque ne dépendent que de leur seul odorat pour maintenir une production de qualité uniforme au cours des années.

Tout au plus s'humectent-ils la main avec un peu de whisky, mais il leur suffit d'habitude de humer le whisky versé dans un verre.

Pour le consommateur qui n'est pas un assembleur professionnel, il n'y a qu'à poursuivre l'expérimentation jusqu'à ce qu'une bonne pratique lui permette d'exceller en la matière.

49 Quel âge devrait avoir le meilleur Scotch Whisky?

Il n'est pas possible de fixer un âge optimal précis pour un whisky donné.

D'une manière générale, les whiskies de malt requièrent un plus long vieillissement que les whiskies de grain.

La loi britannique stipule que le whisky n'aura pas moins de trois ans d'âge, et des dispositions similaires, prévoyant des périodes de vieillissement de trois à cinq ans, existent dans d'autres pays.

Il est cependant de coutume dans l'industrie du whisky de procéder à un vieillissement dépassant de loin la durée limite légale. Les whiskies de malt sont d'ordinaire vieillis pendant des périodes allant jusqu'à 15 ans et parfois davantage.

Si un âge figure sur l'étiquette d'une bouteille de whisky, il s'appliquera au whisky de malt ou de grain le plus jeune entrant dans sa composition, quelle qu'en soit la quantité. Il ne s'agit jamais d'une moyenne.

50 Le degré d'alcool du whisky peut-il diminuer après sa mise en bouteilles?

Non. Son degré d'alcool reste stable.

51 Le Scotch Whisky en bouteilles s'améliore-t-il avec le temps?

Non. Le whisky ne change plus une fois qu'il est mis en bouteille de manière étanche.

L'oxygène de l'air ne pouvant plus communiquer avec le whisky, celui-ci ne vieillit pas davantage.

52 Pourquoi le whisky peut-il perdre de sa clarté?

Si on refroidit fortement le whisky ou si on le conserve à une température très froide, il arrive qu'il devienne trouble, mais cet effet disparaîtra du moment où on replace ce whisky dans une ambiance plus normale.

On a constaté que si l'on refroidit le whisky à des températures au point de gel, le nuage trouble se dépose comme sédiment. Si on élimine ce sédiment par filtration, le whisky conservera sa clarté en toutes conditions de températures mais malheureusement, l'élimination de ce dépôt s'accompagnera d'une disparition d'une partie de l'arôme du whisky.

53 A quelle température vaut-il mieux servir le Scotch Whisky?

C'est uniquement une affaire de goût personnel et il n'y a pas de règle comme par exemple pour les vins qui doivent être obligatoirement chambrés.

Dans le Royaume-Uni, le whisky est habituellement servi à la température de la pièce, mais dans certains autres pays on a pris l'habitude d'y ajouter des glaçons.

54 Le bouquet du Scotch Whisky s'améliore-t-il si on le réchauffe

Le bouquet du Scotch whisky, ne peut être amélioré par un réchauffement.

Mais celui-ci fera augmenter le taux d'évaporation, ce qui hâtera le dégagement de l'arôme.

55 Quel est le meilleur modèle de verre à Scotch Whisky?

Un verre à bord droit ou un gobelet présente vraisemblablement la forme qui convient le mieux, mais le whisky n'exige pas un modèle de verre spécial pour relever ses qualités.

Et aucune convention ne s'est établie dans ce domaine.

NDLR . *Un verre de forme INAO (a col légèrement fermé) est tout de même préférable ; Les arômes ne s'échappant que par un orifice rétréci.*

56 Mettre de la glace dans un verre de Scotch Whisky diminue-t-il ou augmente-t-il son arôme?

C'est entièrement une question de goût personnel.

Comme pour le mélange d'eau gazeuse ou de boissons non alcooliques avec du whisky, il ne s'agit que d'une question de choix individuel.

57 Pourquoi certaines gens retournent-elles une nouvelle bouteille de whisky avant de l'ouvrir?

Cela n'est absolument nécessaire et n'ajoute rien au whisky, qui n'a pas besoin d'être retourné ou secoué. Il est tout à fait erroné de croire que les constituants reposent au fond de la bouteille, la composition du whisky étant homogène. Cette pratique peut provenir de ce que l'on ait pu voir secouer des cocktails.

58 Le Scotch Whisky est-il déconseillé pour accompagner des huîtres ou des coquillages?

Non.

C'est une ancienne superstition qui ne repose sur aucun fondement. Une expérience personnelle vous en fournira la preuve.

59 Quelle est la différence entre le Scotch Whisky et le gin?

Ces deux spiritueux diffèrent sensiblement par le procédé de fabrication et les ingrédients utilisés.

Ils diffèrent fortement par leur caractère, leur arôme et leur contenu en constituants secondaires.

Le distillat qui sert de point de départ à la préparation du gin est dépourvu d'arôme. Il provient de la distillation dans un alambic à feu nu d'une bouillie de céréales. Ce distillat est ensuite rectifié puis assorti de genièvre et autres matières destinées à lui donner un arôme. Le distillat rectifié peut être re distillé mélangé aux matières aromatiques, mais on peut aussi distiller celles-ci séparément et les ajouter ensuite. Quant à l'arôme et au bouquet du Scotch Whisky, ils sont inhérents au distillat même et dépendent en premier lieu de la qualité de l'eau et de la méthode de distillation utilisées.

Les constituants secondaires, quoique importants, ne sont que des produits subsidiaires du processus de fabrication. Ils constituent une propriété native du Scotch Whisky et en sont inséparables.

Le Scotch Whisky et le gin sont tous deux incolores quand ils quittent l'alambic, mais le whisky tire une certaine teinte des fûts où il subit son vieillissement. Le whisky qui a mûri dans des fûts de chêne ayant contenu primitivement du Xérès présente habituellement après vieillissement une couleur plus foncée que celui ayant mûri dans des fûts ayant contenu que du whisky.

Le 'blender', qui cherche à obtenir l'uniformité de son produit amène son whisky à une coloration standard définitive en y additionnant, si nécessaire, une faible quantité de solution colorante à base de sucre caramélisé.

Réglémentée par la loi, la quantité de matière colorante est infinitésimale par rapport au volume du whisky traité.

A la différence du whisky, les spiritueux rectifiés tels que le gin et la vodka ne subissent pas de vieillissement. Ils peuvent être consommés immédiatement et parviennent d'habitude au consommateur sous la forme qu'ils avaient en sortant de l'alambic, et dépourvus de couleur.

60 Quel est le degré d'alcool du Scotch Whisky?

Lorsqu'il a été distillé, le whisky, avant d'être mis en fûts, est ramené à 68,5% vol.

A sa mise en bouteilles, le whisky titre normalement 40% lorsqu'il est mis sur le marché britannique et en Europe, et 43% lorsqu'il est destiné à d'autres pays, avec quelques variations selon la demande.

PARTIE 8 **DEFINITIONS**

61 Qu'entend-on par : « saccharifier » ?

Saccharifier, signifie : transformer en sucre.

Dans la distillation du whisky, ce terme s'applique au processus qui a lieu aux stades du maltage et du brassage et par lequel l'enzyme de diastase transforme l'amidon des céréales en sucre prêt à 'subir l'action de fermentation de la levure.

62 Qu'est-ce que la diastase?

Lorsque les conditions de chaleur et d'humidité favorisent la germination, le grain secrète une enzyme, la diastase.

Celle-ci modifie l'amidon du grain et le rend soluble, le préparant ainsi à sa transformation en maltose.

L'activité de cette enzyme est arrêtée par le séchage du malt.

63 Qu'appelle-t-on 'wort' (moût)?

Le 'wort' (moût) est le liquide s'écoulant de la cuve de brassage dans laquelle les céréales maltées non maltées ont été brassées avec de l'eau chaude.

Le moût contient tous les sucres du malt et certains et certains constituants secondaires. Après refroidissement, le moût passe dans les cuves de fermentation.

Dans les distilleries de malt. toutes les céréales, dans les distilleries de grain, seulement une partie.

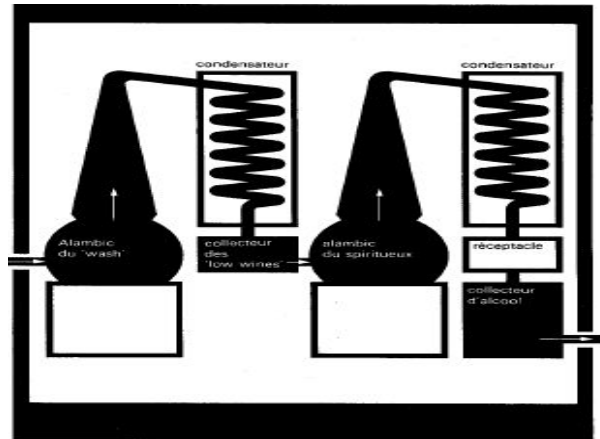
64 Qu'est-ce que le 'wash'?

C'est le nom donné au liquide obtenu par la fermentation du moût avec de la levure.

C'est le liquide qui forme la matière de base de la première distillation dans le procédé avec l'alambic à feu nu et de l'unique distillation avec l'alambic Coffey.

65 Qu'est-ce que la distillation par alambic à feu nu (procédé Pot Still)?

Le whisky de malt est distillé deux fois dans des alambics à feu nu (Pot Still) qui ressemblent à d'énormes bouilloires de cuivre. Le distillat monte au dessus du liquide fermenté à l'état de vapeur pour revenir à la phase liquide par condensation.



Au cours de la première distillation, le liquide fermenté, ou wash, est introduit dans l'alambic du wash qui est chauffé directement au feu ou à la vapeur.

Le wash contient de la levure, de l'alcool brut certaines matières non fermentescibles et des sous-produits de fermentation. Pendant l'ébullition, les constituants du 'wash' subissent des modifications qui seront de première importance pour l'arôme et le caractère du whisky.

Les vapeurs dégagées par le 'wash' remontent le long du bec de l'alambic et traversent le serpentin, un tube de cuivre enroulé sur lui-même et de diamètre décroissant placé dans une enceinte remplie d'eau courante froide. Ce dispositif entraîne une condensation des vapeurs et le distillat qui en résulte, les 'Low wines', est recueilli pour la deuxième distillation. Le résidu de l'opération, appelé 'pot ale', ou 'burnt ale', est d'habitude traité pour servir d'aliments pour le bétail.

Les 'Low wines' sont à leur tour distillés dans l'alambic d'alcool qui ressemble à l'alambic du 'wash' par sa forme et sa construction mais dont les dimensions sont plus petites car il traite un volume de liquide inférieur. La distillation dans cet alambic donne lieu à trois fractions: la tête de distillation, le spiritueux utile, la queue de distillation.

La tête et la queue de distillation sont recyclées et subissent une nouvelle distillation en même temps que la charge suivante de 'Low wines'. Les résidus de la deuxième distillation sont rejetés.

Dans le cas de l'alambic à alcool, la forme de l'appareil la hauteur de la tête et l'angle du tuyau de large diamètre le reliant à l'unité de condensation sont tous très importants, car ils ont un effet sur le produit même de la distillation.

L'alambic à feu nu a peu changé de forme au cours des siècles.

66 Qu'est-ce que la distillation par alambic type Coffey (procédé Patent Still)?

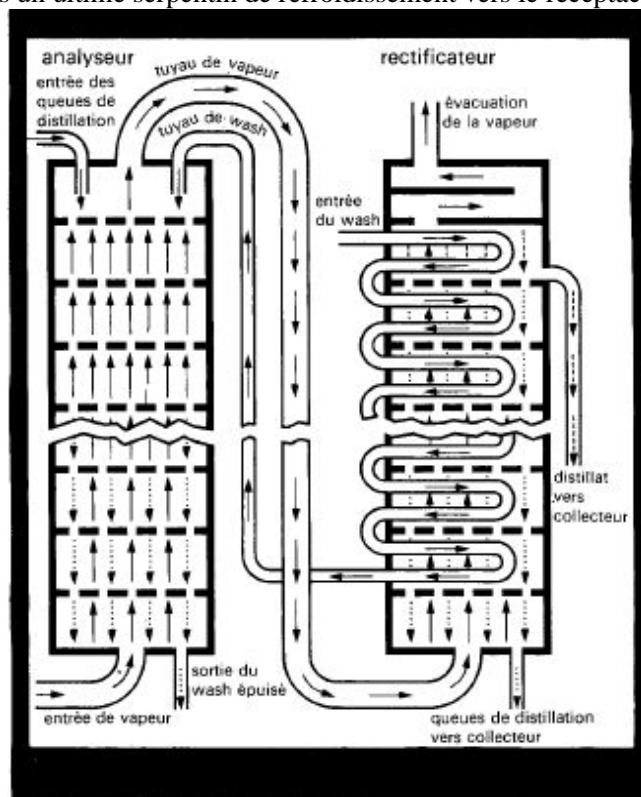
A la différence du whisky de malt, le whisky de grain est distillé de façon continue dans un alambic Coffey, un appareil mis au point en 1831 par Aeneas Coffey.

De la vapeur est injectée à la base de l'analyseur, et le wash chaud est introduit par le haut.

Les deux entrent en contact à la surface de plateaux perforés.

Le wash est porté à ébullition, et un mélange de vapeurs d'alcool et de vapeur non condensée monte vers le haut de la colonne tandis que les résidus du wash s'écoulent vers le bas de la colonne d'où ils sont évacués.

Les vapeurs chaudes pénètrent dans le rectificateur par la base et en montant à travers les différentes chambres de la colonne, elles se condensent partiellement sur les sections d'un long tuyau enroulé acheminant le wash. La vapeur du distillat se condense dans la section la plus élevée du rectificateur d'où elle est conduite à travers un ultime serpentin de refroidissement vers le réceptacle



du spiritueux. Une fois que la collecte du distillat est amorcée, le processus se poursuit de façon continue jusqu'à la fin de la distillation.

Du fait de la présence d'éléments de rectification dans le processus, le distillat est privé de certains des constituants secondaires qu'on trouve dans le whisky de malt. Il est par conséquent de caractère plus doux, et ne doit pas subir une aussi longue période de vieillissement.

67 Qu'est-ce que le serpentín?

Le serpentín, et l'eau courante froide dans laquelle il baigne, forment ensemble l'unité de condensation dans le procédé de l'alambic à feu nu (Pot Still). Le serpentín est un tube de cuivre, de diamètre décroissant enroulé sur lui-même. Il est fixé à la tête de l'alambic et refroidi de façon continue par de l'eau courante. Il assure la condensation des vapeurs dégagées de l'alambic, et alimente à son tour le collecteur en distillat condensé.

Le serpentín est progressivement remplacé aujourd'hui par le condensateur tubulaire moderne.

68 Qu'entend-on par 'Low wines'?

C'est le nom donné au produit de la première distillation dans le procédé de l'alambic à feu nu (procédé Pot Still). C'est le produit obtenu par la distillation du 'wash' et il contient tout l'alcool, les constituants secondaires et une certaine quantité d'eau. Il constitue la matière de base de la seconde distillation qui se déroule dans l'alambic à alcool.

Les têtes et les queues de distillation sont ajoutées aux 'Low wines' lorsque l'on charge l'alambic d'alcool, mais la totalité du contenu introduit dans cet alambic est toujours appelée 'Low wines'.

69 Qu'est-ce que le 'pot ale'?

Le 'pot ale' (ou 'burnt ale') est le liquide restant dans l'alambic du 'wash' après la première distillation par le procédé de l'alambic à feu nu.

C'est-à-dire, le résidu du 'wash' après l'extraction des 'Low wines' par la distillation.

70 Qu'est-ce que la tête de distillation?

C'est le terme appliqué à la première fraction du produit obtenu durant la distillation des 'Low wines' dans l'alambic à alcool avec le procédé Pot Still. La tête de distillation forme la première coulée de cette seconde distillation. Le distillateur cesse de la recueillir dès que le moment lui paraît opportun. La fraction suivante de la distillation est l'alcool consommable.

La tête de distillation est renvoyée à l'alambic avec la queue de distillation.

71 Qu'est-ce que la queue de distillation?

Il s'agit de la troisième fraction du distillat obtenu dans la seconde distillation du procédé Pot Still.

Cette queue de distillation constitue l'indésirable dernière coulée de la distillation. Comme nous l'avons noté ci-dessus, cette queue de distillation est retournée, avec la tête de distillation, à l'alambic à alcool lorsque celui-ci est chargé à nouveau en 'Low wines'

Le terme est également appliqué aux premières et aux dernières coulées de l'alambic Coffey (Patent Still), procédé dans lequel elles sont aussi ajoutées au 'wash' pour être distillées à nouveau.

Les têtes et queues de la dernière distillation d'une saison * sont conservées pour être ajoutées aux premier 'Low wines' de la saison * suivante.

** Saison, lire ici « campagne » type de production particulier ne concernant qu'un type de production, ce qui permet de rentabiliser l'outil de production en l'utilisant pour des productions ayant des caractéristiques différentes.*

72 Qu'est-ce que les 'spent lees'?

C'est ainsi qu'on appelle les résidus restant dans l'alambic à alcool après la distillation des têtes, de l'alcool consommable, et des queues de distillation. Ils sont généralement jetés.

73 Qu'est-ce que la drêche?

La drêche (en anglais: 'draff) est un résidu des grains après le brassage. La drêche représente généralement 25% environ du malt et des céréales non maltées (s'il y a lieu) livrées au brassage. La drêche n'est pas perdue; elle est largement utilisée comme aliment pour le bétail.

74 Quels sont les principaux sous-produits de l'élaboration du Scotch Whisky?

Les liquides et les solides qui restent après la distillation ne sont ni perdus, ni rejetés dans l'environnement pour y polluer les rivières et le littoral. Au cours des dernières années, l'industrie du Scotch Whisky a consenti d'importants investissements dans la mise au point de méthodes de traitement des résidus de distillation. Ceux-ci apportent désormais une importante contribution à l'alimentation du bétail.

La plupart des distilleries disposent aujourd'hui d'installations de traitement des sous-produits. Les petites distilleries implantées dans des régions reculées envoient leurs matières usées vers des installations de traitement régionales pour y être transformées en grain noir, un composé très riche en protéines qui est vendu aux agriculteurs sous forme de pastilles qui serviront à enrichir la nourriture de leur bétail.

Les distilleries de whisky de grain récupèrent d'habitude le gaz carbonique résultant de la fermentation, ce gaz trouvant de nombreuses applications dans l'industrie et la production de boissons gazeuses.

PARTIE 9

QUELQUES RECETTES POPULAIRES A BASE DE SCOTCH WHISKY

1 **Tom Collins au Scotch:**

- 5 à 6 gouttes de citron
- 1 grande verre de Scotch Whisky
- 2 à 3 cubes de glace
- Verser dans un grand verre 3/4 rempli avec du soda

2 **Scotch Horse's Neck (Le cou du cheval écossais)**

- Jus de citron
- Angostura
- Scotch Whisky
- Ginger ale

3 **Whisper (Murmure)**

- 2 verres de Scotch Whisky
- 2 verres de Vermouth français
- 2 verres de Vermouth italien
- Glace pilée

4 **Whisky et soda (selon le goût)**

5 **Whisky et dry ginger (selon le goût)**

6 Whisky et lait chaud

7 Rob Roy (nom d'un héros populaire écossais)

½ Vermouth italien
½ . Scotch
Une goutte d'Angostura

8 Highland Special

3 verres de Scotch Whisky
2 verres de Vermouth français
½ verre de jus d'orange
Après mélange, ajouter un peu de noix de muscade

9 Summer Scotch (Scotch-Eté)

1 verre de Scotch Whisky
3 gouttes de crème de menthe
1 cube de glace
Verser dans un grand verre et remplir de soda

10 Scotch Rickey

1 cube de glace
Le jus de la moitié d'un citron vert
Le jus d'un quart de citron
1 verre de Scotch Whisky
Soda

11 Derby Fizz

5 gouttes de jus de citron
1 cuillerée à café de sucre en poudre
1 oeuf
3 gouttes de Curaçao
1 verre de Scotch Whisky
Soda

12 Highland Cooler

1 cuillerée à café de sucre en poudre
Le jus d'un demi-citron
2 gouttes d'Angostura
1 verre de Scotch Whisky
1 cube de glace
Ginger Ale

13 Earthquake Cocktail (Le tremblement de terre...)

Un tiers de gin
Un tiers de Scotch Whisky
Un tiers d'apéritif anisé

14 Flying Scotsman (L'Écossais volant...)

2 verres et demi de Vermouth italien

3 verres de Scotch Whisky

1 cuillerée de Bitter

1 cuillerée de sirop de sucre

15 Scotch Toddy

Mettre une cuillerée de sucre dans un verre chauffé et ajouter assez d'eau bouillante pour dissoudre le sucre.

Ajouter une bonne mesure de Scotch Whisky et remuer avec une cuillère d'argent.

Ajouter de l'eau bouillante et une autre mesure de Whisky.

Bien remuer.

16 Atholl Brase

Mélanger une quantité de miel (préféablement de bruyère) et farine d'avoine dans un peu d'eau froide.

Ajouter le Scotch Whisky et remuer le tout jusqu'à ce que ce soit mousseux.

Mettre en bouteille et conserver deux jours avant de servir.

Un peu plus d'un litre de Scotch Whisky pour une demi-livre de miel et une demi-livre de farine.

17 Whisky Sour

A un double Scotch Whisky, ajouter le jus d'un demi citron et une demi cuillerée de sucre.

Agiter avec de la glace et servir avec un jet de siphon.

18 Whisky Mac

Scotch Whisky et Ginger Wine vert selon le goût.

Ils peuvent être en égale proportion ou bien dans la proportion deux tiers de Scotch Whisky et un tiers de Ginger Wine vert.

19 Highland Coffee

Mélanger du Scotch, du café, de la cassonade et de la crème selon le goût.

20 Purple Heather

1 large mesure de Scotch

1 cuillère à thé de cassis

Verser dans un long verre et remplir avec du soda

21 Bannockburn

1 verre de Scotch (esprit écossais)

1 pointe de sauce Worcestershire

Du jus de tomate (sang anglais)

1 rond de citron

De la glace.

22 Le Bonheur

Une partie de Scotch Whisky
Une partie de liqueur Mandarine Napoléon
Une partie de liqueur Curaçao bleu Bols
Trois parties de jus d'orange non sucré
Une pointe de blanc d'oeuf
Une pointe de jus de citron frais
Secouer dans un frappe cocktail rempli de glaçons et filtrer dans un verre à vin
Garnir avec une rondelle d'orange et une cerise au marasquin

23 The Auld Alliance

Un tiers de Scotch Whisky
Un tiers de Crème de Cacao blanche Bols
Un tiers de Crème de Cassis Boudier
Crème fraîche
Agiter le Scotch Whisky, la Crème de Cacao et de Cassis dans un verre à mélanger rempli de glaçons et filtrer dans un verre à cocktails
Ecouler lentement la crème fraîche sur la surface
Presser un zeste d'orange sur la crème

ASSOCIATIONS PROFESSIONNELLES

L'industrie du Scotch Whisky est représentée par deux associations professionnelles:

(1) La *Scotch Whisky Association*.

Regroupant quelque 120 membres, cette organisation représente l'ensemble des principales sociétés de distillation et d'assemblage (mais non les détaillants) de l'industrie du Scotch Whisky.

Son but est de protéger et de promouvoir les intérêts du Scotch Whisky et de son industrie.

Son siège se trouve à:

20 Atholl Crescent, Edinburgh EH3 8HF tél: 031-229 4383, télex: 727626.

L'adresse de son bureau londonien est 17 Halt Moon Street, London W1Y 7RB, tél: 01-629 4384, télex: 28162.

(2) La *Malt Distillers' Association of Scot/and*.

Association of Scot/and.

1 North Street.
Elgin. Morayshire.
Ecosse.
tél.~0343 26333.

D'une manière générale. les membres de cette Association adhèrent également à la Scotch Whisky Association.