

The Brotherhood of Scotch Whisky Tasters



Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Écossais

Contents

A Short History of the Confrérie	
Histoire de la Confrérie	2
Protocol and Procedures	
Protocole et Procédures	6
Confrérie Materials	
Matériel de la Confrérie	14
Confrérie Plaques	16
Members	
Scotland	21
France	24
Switzerland	50
Belgium	52
Statutes	
Scotland	55
France	57
Belgium	63
Switzerland	66
Questions and Answers	
Questions et Réponses	70
Popular Drinks made with Scotch Whisky	
Quelque Recettes de-Boissons à base de Scotch Whisky	87

Confrérie Headquarters
9-21 Salamander Place
Leith
Edinburgh EH6 7JL
Scotland
Tel: 031-554 3664
Telex: 72624

A short history of the Confrérie

Scotch Whisky today is the supreme international drink. A key role in this world renowned industry has been played by the professional blenders or tasters, highly skilled experts on whom the responsibility of maintaining the quality of Scotch Whisky has rested throughout the years.

Some years ago, the idea was proposed of forming an association of amateur or honorary blenders or tasters—people interested in maintaining the quality of Scotch Whisky but not necessarily whisky blenders themselves—similarly there are professionals and amateurs in that great Scottish game, golf. And just as St Andrews is the natural home of golf, what more appropriate place for the headquarters of a whisky organisation than Leith, the original centre of whisky blending. Thus in 1963 came into existence the Brotherhood of Scotch Whisky Tasters with its headquarters at Salamander Place, Leith, the sea port of Edinburgh. For the whisky to be used during its ceremonies, the Brotherhood adopted the brands of a well-known Scotch Whisky house on the grounds of a tradition and quality established by five generations of the same family.

The present World Committee of the Brotherhood was created under the Chairmanship of Sir William McEwan Younger, Bart., D.S.O., and his deputies are Mr Archibald K. Watson, a former Chairman of the Information and Development Committee of the Scotch Whisky Association, and Mr Alastair M. Dunnett, Editor of *The Scotsman* and a director of the Thomson Organisation. There are seven other committee members.

Scotland's turbulent history has always been closely associated with that

Histoire de la Confrérie

Le Scotch Whisky est aujourd'hui la boisson universelle. Les assembleurs ('blenders') de Scotch, qui sont des grands experts chargés de maintenir la qualité du Scotch Whisky au cours des années, ont joué un rôle très important dans cette industrie renommée dans le monde entier.

Il y a quelques années on a eu l'idée de créer une association des assembleurs et dégustateurs amateurs ou honoraires—des gens qui s'intéressent à maintenir la qualité du Scotch Whisky mais sans être nécessairement des assembleurs eux-mêmes. Pareillement au jeu écossais célèbre, le golf, l'on trouve des professionnels ainsi que des amateurs. La ville de St Andrews est la demeure naturelle du golf. De même, Leith est le lieu naturel pour le siège d'une organisation de Whisky, étant à l'origine le centre de l'assemblage ('blending') de ce breuvage. Ainsi a été fondée en 1963 la Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Ecosais avec son siège dans Salamander Place à Leith, le port de la ville d'Edimbourg. Comme le whisky pour ses cérémonies, la Confrérie a adopté les marques d'une maison de Scotch Whisky très bien connue en raison de sa tradition et de sa qualité qui ont été établies au cours de cinq générations de la même famille.

Le Comité Mondial actuel a été créé sous la présidence de Sir William McEwan Younger, Bart., D.S.O., dont les Vice-Présidents sont Mr Archibald K. Watson, ancien Président du Comité des Informations et du Développement du Scotch Whisky Association, et Mr Alastair M. Dunnett, Rédacteur en Chef du *Scotsman* (journal national d'Ecosse) qui est un des directeurs de l'organisation Thomson. En plus il y a 7 autres membres du Comité.



of France, from the days of Mary of Guise who lived in Leith, Mary Queen of Scots, the widow of the Dauphin, and in later years the supporters of Bonnie Prince Charlie. It is natural, therefore, that as French wines were being consumed in Scotland long before they were known in England, so Scotch Whisky has been part of life in France. Since France is now the third largest consumer of Scotch in the world, after the U.S.A. and Britain, it was inevitable that the Brotherhood of Scotch Whisky Tasters should find many adherents throughout France.

As a result of the interest shown, the World Committee felt that they should have an official premanently in the country and so they appointed Monsieur Roger Crosnier to co-ordinate and administer the activities of the Brotherhood. M. Crosnier is a well-known 'Franco-Scot', educated in Edinburgh, who has had a distinguished career in the sport of fencing and is a world authority on the subject. Under his direction, branches of the Brotherhood have been established in the regions of Alpes-Maritimes, Savoie-Mont Blanc, Drome, Ardeche, Bouches-du-Rhone, Lyon, Bordeaux, Paris and Tours. At present there are over 600 adherents in France under the National Committee at Nice, of which Roger Crosnier is President.

Subsequent to the establishment of the Brotherhood throughout France, committees were appointed for Belgium and Switzerland with branches in Brussels and Geneva, and M. Crosnier was appointed European President, with responsibility to the World Committee in Scotland for the activities of all the branches in these countries.

The number of members in Scotland

L'histoire tumultueuse de l'Ecosse a toujours été associée à celle de la France depuis l'époque de Marie de Guise, qui habitait Leith, Marie Stuart veuve du Dauphin, et par la suite les partisans du Prince Charles Stuart (Bonnie Prince Charlie). Il est donc bien naturel que si des vins français étaient très connus en Ecosse bien des années avant qu'on les boive en Angleterre, le Scotch Whisky a pareillement joué un grand rôle dans la vie française. Après les Etats-Unis et la Grande Bretagne, le troisième consommateur de Scotch Whisky est la France, donc la Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Ecossois a rassemblé beaucoup d'adhérents partout dans ce pays.

Il en a résulté un grand intérêt en France. Le Comité Mondial a jugé opportun d'installer un officiel permanent dans ce pays. Ils ont nommé Monsieur Roger Crosnier pour coordonner et administrer les activités de la Confrérie. Monsieur Crosnier est un 'Franco-ecossais' bien connu qui a fait ses études à Edimbourg. Il eut une carrière distinguée dans l'escrime, sport au sujet duquel il est d'autorité mondiale.

Sous sa direction ont été installées des Branches dans les régions des Alpes-Maritimes, de Savoie-Mont Blanc, de la Drôme, de l'Ardèche, des Bouches-du-Rhône, du Lyonnais, du Bordelais, de Paris et de la Touraine. Il y a actuellement plus de 600 adhérents en France sous la direction du Comité National à Nice, dont le Président est Monsieur Crosnier.

Après avoir été établie en France, la Confrérie s'est étendue en Belgique avec des Branches à Bruxelles et Bruges et en Suisse à Genève. En conséquence,



is very restricted, only two or three people being 'intronised' each year. It is an eagerly sought honour to be invited to become a member and new members are selected, firstly, for their wide knowledge of Scotch Whisky, and secondly for their adherence to the natural Scottish traditions. It is inevitable, therefore, that some people who belong to the Scotch Whisky Industry should comprise our members, but they are there in their individual capacities.

The main goal of the Brotherhood is to foster bonds of friendship between the Whisky Tasters of the different countries and to provide a common ground for meeting and sharing the joys of conviviality with our native spirit—Scotch Whisky.

Monsieur Crosnier a été nommé Président Grand-Maître Européen. Il est responsable auprès du Comité Mondial en Ecosse des activités de toutes les branches de ces pays.

Le nombre de membres en Ecosse est très limité, seuls deux ou trois personnalités étant intronisées par an. L'honneur d'être intronisé est très recherché et les nouveaux membres sont choisis en raison d'abord de leur connaissance profonde du whisky écossais et deuxièmement des traditions écossaises. Il est donc inévitable que quelques-uns de nos membres appartiennent à l'industrie de Scotch Whisky mais ceux-ci sont intronisés à titre d'individuel.

Le but principal de la Confrérie est de maintenir les liens d'amitié entre les Taste Whisky et les Confréries Bachiques des différents pays et de fournir une base commune permettant à tous les membres de se réunir et de partager dans une atmosphère confraternelle la franche gaieté engendrée par notre spiriteux natif—le Scotch Whisky.

Slàinte—before being intronised the new member repeats the toast and drinks the whisky from the Quaich.

Slàinte—avant d'être intronisé le nouveau membre répète le toast et boit le whisky dans le Quaich (tasse de dégustation traditionnelle).



There are two kinds of ceremony, the Inauguration and the Intronisation Ceremony. At an Inauguration Ceremony, which is presided over by World, European and National Dignitaries, a new branch is created when the necessary permission has been granted from the World Committee. At an Intronisation Ceremony new members are intronised into a branch which is already established.

THE INAUGURATION OF A NATIONAL BRANCH—EUROPE

Those to be intronised by the World President or his Deputy at such an Inauguration shall be the future committee of nine office-bearers (their wives being intronised Dames d'Honneur) and one or two well-known and influential persons as Membres d'Honneur.

The evening should take the following form:

Reception

Intronisation Ceremony

Inauguration

Dinner

The evening proceeds thus:

1 Cocktail Reception

The World President, or his Deputy, will receive the guests upon their arrival at the reception. Drinks served should be Scotch Whisky or soft drinks and minerals. This reception lasts approximately one hour.

2 Intronisation Ceremony

The guests are requested to take their seats in the hall of the Inauguration, a seating plan being provided for the future committee, their wives and members for intronisation, as per attached diagram.

Il y a deux sortes de cérémonie, celle d'Inauguration et celle d'Intronisation. A la Cérémonie d'Inauguration, présidée par des signitaires mondiaux, européens et nationaux, une nouvelle branche est créée, après avoir reçu l'approbation nécessaire du Comité Mondial. A la Cérémonie d'Intronisation de nouveaux membres sont intronisés dans une branche qui est déjà établie.

CEREMONIE D'INAUGURATION D'UNE BRANCHE NATIONALE—EUROPE

Les personnes intronisées par le Président Mondial, ou son délégué, à une cérémonie d'inauguration seront les 9 Dignitaires membres du Futur Comité (leurs épouses étant intronisées Dames d'Honneur), ainsi qu'une ou deux personnalités nationales ou locales au titre de membre d'Honneur (Chevalier d'Honneur).

La soirée devra se dérouler comme suit:

Réception

Cérémonie d'Intronisation

Inauguration

Dîner

Dans cet ordre les indications ci-dessous sont à suivre:

1 Réception et Cocktail

Le Président Mondial ou son délégué recevra les invités à leur arrivée à la réception. Les boissons servies devront être le Whisky Ecossais, ou des boissons non-alcoolisées et eaux minérales. Cette réception durera approximativement 1 heure.

2 Cérémonie d'Intronisation

Les invités sont priés de prendre place dans la salle où se tiendra la cérémonie

The World Committee and European President, led by the piper, will enter in procession, when everyone shall stand until the European President requests them to be seated again.

The European President introduces the World Committee members present and hands over to the World President, who welcomes the assembled company. In his turn he hands over to the Secretary, who outlines the evening's programme and protocol.

The Secretary then hands over to the Prevot or Keeper of the Protocol, who calls the names one by one of the future members present who are to form the National Committee. First to be intronised will be the future President, followed by the other members of his committee.

3 Installation Ceremony

- a) When the nine members of the future committee have been intronised, the World President will declare the branch officially inaugurated.
- b) He will return the ceremonial sword to the Keeper of the Claymore.
- c) He will return the quaiich to the Keeper of the Quaiich.

When this part of the ceremony is over, the members of honour (Chevaliers d'Honneur) will be intronised, followed by the wives of the newly intronised Dignitaries and the wives of the members of honour.

Finally, the World President will ask the company to stand, raise their glasses and call the toast 'Slainte' to the health of the ladies and gentlemen newly intronised.

The World, National and other dignitaries will then march out in procession, led by the piper.

d'inauguration, un plan étant dressé afin de placer les membres du futur Comité, leurs épouses et les personnalités à introniser.

Le Comité Mondial avec le Grand-Maître Européen, précédé des joueurs de cornemuse feront leur entrée en défilé. L'assistance devra se lever, puis le Grand-Maître d'Europe priera les invités de reprendre leur place. Le Grand-Maître Européen présentera les membres du Comité Mondial présents et passera la parole au Président Mondial qui accueillera toutes les personnes assemblées.

A son tour il passera la parole au Secrétaire qui présentera les détails du programme et du protocole.

Le Secrétaire passera la parole au Prévôt, ou Directeur du protocole, qui appellera une par une les personnes à être intronisées et faisant partie du Comité National. Le premier à être intronisé sera le futur Président National. Il sera suivi par les autres membres de son Comité.

3 Cérémonie d'Installation

- a) Une fois que les 9 membres du futur Comité ont été intronisés, le Président Mondial déclarera la Branche officiellement 'Installée'.
- b) Il remettra au Grand-Héraut d'Armes l'épée de Cérémonie.
- c) Il remettra au Grand-Echanson la coupe d'argent 'Quaiich'.

Cette partie de la Cérémonie terminée, seront intronisés les membres d'Honneur (Chevaliers d'Honneur) suivis des épouses des Dignitaires déjà intronisés, et des épouses des membres d'Honneur.

Finalement le Président Mondial priera l'assistance de se lever et en levant

INTRONISATION PROCEDURE

The Keeper of the Protocol calls the names of the members to be intronised, whereupon the Keeper of the Claymore approaches the future member and leads him to the World President. He stands in front of the President where the Quaich is presented to him. He says 'Slàinte' and drinks the full contents of the quaich, upturns it above his head and returns the empty quaich to the Keeper of the Quaich.

The World President then accolades the new member with the ceremonial claymore on the shoulder. The thistle pendant, the insignia of the Whisky Tasters, is then placed round the new member's neck with the relevant colour of necklet.

World Dignitaries	Mauve
National Branch Dignitaries	Red
Regional Branch Dignitaries	Yellow
Members	Blue

The World Secretary then presents him with a diploma, button-hole thistle and membership card. Next, he is invited to sign the Livre d'Or. This completed, he returns to shake hands with the President prior to returning to his seat.

This procedure is the same for all male members.

For the wives of dignitaries who are intronised Dame d'Honneur, the Keeper of the Protocol calls their name, whereupon the Keeper of the Claymore approaches the lady on her right side, her husband leading her by the left hand to the World President. The lady is presented with the quaich, which contains a small amount of whisky, calls 'Slàinte', and drinks the contents. After being accoladed by the President,

leurs verres de porter le toast (Slàinte) à la santé des Messieurs et Dames nouvellement intronisés.

La cérémonie terminée les Dignitaires écossais et autres défilent cornemuses en tête pour regagner la sortie.

PROTOCOLE DE L'INTRONISATION

Le Prévôt appellera le nom de la Personne à être intronisée. Celle-ci se lèvera et attendra que le Grand-Héraut d'Armes aille la chercher pour l'amener face au Président Mondial.

Le Quaich lui sera présenté. Il portera le toast Slàinte et videra le contenu du Quaich, le retournera au dessus de sa tête pour démontrer qu'il est vide, et redonnera le Quaich au Grand-Echanson.

Le Président Mondial sacrera le nouveau Chevalier au moyen de l'épée de cérémonie en la posant légèrement sur son épaule.

La collerette et le chardon, insignes de la Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Ecossais seront placés autour du cou du nouveau membre, la couleur de la collerette étant d'après les cas suivants:

- Dignitaires de la Branche Mondiale
Mauve
- Dignitaires d'une Branche Nationale
Rouge
- Dignitaires d'une Branche Régionale
Jaune
- Chevaliers d'Honneur et Chevaliers
Bleu

Le Secrétaire Grand-Chambellan remet au nouveau promu son diplôme et le chardon pour sa boutonnière. Il recevra sa carte de membre directement d'Écosse par poste. Ensuite il est invité à signer le livre d'Or, ceci

she remains in front of the President whilst a sash is placed on her by two of the National Dames d'Honneur. The new Dame d'Honneur is then asked to sign the Livre d'Or, shakes hands with the World President and is led back to her seat by her husband.

After the intronisation of the ladies, the Claymore of the new branch is presented to the newly intronised Keeper of the Claymore. When his name has been called by the World Keeper of the Protocol, he will come forward to the table accompanied by the World Keeper of the Claymore and, having called 'Slàinte', will drink the whisky. The World President presents the Claymore to the new Keeper, who salutes him with the sword before returning to his seat.

The same procedure will be followed by the new Keeper of the Quaich when receiving the quaich from the World President.

INAUGURATION OF A REGIONAL BRANCH

The Inauguration of a Regional Branch is carried out in the presence of the National Committee members who follow the same procedure as the World Committee members at a national Inauguration.

INTRONISATION CEREMONY

This is a simple ceremony where new members are to be intronised by an existing National or Sub-Branch. The Committee of the relevant branch carry out the duties as already described for the Inauguration of a National Branch by the World Committee.

terminé, il reviendra vers le Président pour lui serrer la main après quoi le Grand-Héraut d'Armes le raccompagnera à sa place.

Ce protocole est le même pour tous les membres masculins.

Pour l'intronisation des Dames d'Honneur épouses des Dignitaires, le Prévôt fera l'appel de leur nom, le Grand-Héraut d'Armes ira chercher la Dame et se placera à sa droite, son mari la prenant par la main gauche l'amènera vers le Président Mondial. Le Quaich sera présenté à la Dame. Elle portera le toast 'Slàinte', videra le contenu du Quaich et comme pour les Chevaliers renversera le Quaich pour faire voir qu'il est vide.

Après avoir été sacrée Dame d'Honneur par le Président Mondial, elle restera devant celui-ci pendant que l'écharpe de son grade lui sera passée par deux Dames d'Honneur Nationales. La nouvelle Dame d'Honneur signera le livre d'Or, serrera la main du Président Mondial et regagnera sa place accompagnée de son époux.

Après l'Intronisation des Dames, le 'Claymore' de la nouvelle Branche est remis au Grand-Héraut d'Armes récemment intronisé.

A l'appel de son nom par le Grand-Prévôt Mondial il se présentera à la table de Cérémonie accompagné par le Grand-Héraut d'Armes Mondial, et après avoir porté le toast 'Slàinte' il tastera le whisky.

L'épée de Cérémonie sera remise au Grand-Héraut d'Armes par le Président Mondial, il saluera le Président Mondial du Claymore et reprendra sa place.

La même Cérémonie sera suivie par le Grand Echanson quand il recevra le 'Quaich' des mains du Président Mondial.

DELEGATION OF AUTHORITY

1 Inauguration and Installation ceremonies of a National Branch

These ceremonies are presided over by the World President. If he is unable to attend the ceremony he will appoint a deputy, either one of his committee members or the European President.

2 National Intronisation ceremonies

The European President presides at this ceremony, and if he cannot attend will appoint as his deputy the National President of the country concerned.

3 Regional Intronisation ceremonies

These ceremonies are presided over by the National President of the country concerned. If unable to attend, he will appoint one of his Vice-Presidents as deputy.

MATERIALS

National Branch Inauguration—Male

- 1 Quaich
- 1 Claymore
- 9 Red Collarettes
- 9 Gilt thistle pendants
- 9 Balmorals
- 9 Diplomas
- 9 Membership cards
- 9 Button-hole thistles
- Mackinlay tartan modern for dinner jackets.

National Branch Inauguration—Ladies

- McPherson sashes
- McPherson large gilt brooches.

National Branch—Members

- Silver thistle pendants
- Blue necklets
- Diplomas
- Membership cards.

INAUGURATION D'UNE BRANCHE REGIONALE

La Cérémonie d'inauguration d'une Branche Régionale se fait en la présence des Dignitaires du Comité National qui suivront le même protocole que celui indiqué pour l'intronisation des membres du Comité National et l'inauguration de celui-ci.

CEREMONIE D'INTRONISATION

Celle-ci est une simple Cérémonie au cours de laquelle de nouveaux membres sont intronisés par le Comité National ou par le Comité Régional suivant le cas. Le Comité de la Branche en question suivra les mêmes directives du protocole d'intronisation que celui indiqué pour les cérémonies Nationales ou Mondiales.

DELEGATION DE POUVOIRS

1 Les Cérémonies d'inauguration ou d'installation d'une Branche Nationale

Seront présidées par le Président Grand-Maître Mondial. Dans le cas où celui-ci ne pourrait assister à la Cérémonie, il déléguerait ses pouvoirs, soit à un membre de son Comité soit au Président Grand-Maître Européen.

2 Cérémonies d'intronisations Nationales

La Cérémonie sera présidée par le Président Grand-Maître Européen. S'il est dans l'impossibilité d'être présent à cette Cérémonie, il déléguera ses pouvoirs au Président Grand-Maître National du pays en cause.

Regional Branch—Male

As for National Branch, with Glengarries replacing Balmorals and silver thistles and brooches replacing gilt. Also yellow necklets replacing red.

Regional Branch—Ladies

As for National Branch with silver replacing gilt.

Regional Branch—Members

As for National Branch.

Demoiselles d'Honneur

Mackinlay sash
Silver Mackinlay brooch.

Uniform for Wives of Dignitaries at official ceremonies such as Inauguration of a Branch or Intronisations

The uniform for these Ladies of Honour is a long white dress with sash and McPherson brooch, gilt or silver according to the case.

POINTS TO NOTE

- a) The seating plan for the ceremony is very important. Those to be intronised will be seated at the back of the room; after being intronised they will be accompanied by the Keeper of the Claymore to a seat in the front row.
- b) The person to be intronised will remain standing in front of the President. He will be presented with the quaich without moving to fetch it himself.
- c) After intronisation ceremonies the relevant branch should advise the World Secretary in Edinburgh and the European President of the names and details of the newly intronised members, this being necessary for the

3 Cérémonies d'intronisations Régionales

Celles-ci sont présidées par le Président Grand-Maître National du pays en cause. Si celui est dans l'impossibilité d'être présent à cette Cérémonie, il déléguera ses pouvoirs à l'un de ses vice-Présidents.

MATERIEL

Installation de Branche Nationale—Messieurs:

1 Quaich
1 Claymore (épée de Cérémonie)
9 Collerettes rouges
9 Insignes dorés du Chardon (insignes de la Confrérie)
9 Balmorals
9 Broches dorées MacPherson
9 Diplômes
9 Cartes de Membre
9 Insignes pour la boutonnière
Tissu du Tartan moderne
Mackinlay pour les vestes smoking.

Branche Nationale—Chevaliers d'Honneur et Chevaliers

Chardons en argent (insignes de la Confrérie)
Collerettes bleues
Diplômes
Cartes de Membre

Branche Régionale—Messieurs

L'uniforme est celui du Comité National. Cependant les Balmorals sont remplacés par les Glengarries. Insignes et broches en argent. Collerettes jaunes.

Branche Nationale—Dames

Echarpe MacPherson
Broche d'argent (dorée pour les épouses des Dignitaires).

preparation of membership cards as well as this booklet.

- d) It is a mistake to intronise too many people at one time. A total of twelve persons is recommended, this including wives.

Branche Régionale—Dames

Echarpe comme pour les Dames Nationales

Broche d'argent

Chevaliers d'Honneur et Chevaliers

Identique au Comité National

Demoiselles d'Honneur

Echarpe Mackinlay

Broche d'Argent

Uniforme des Dames d'Honneur

Epouses des Dignitaires pour les

Cérémonies Officielles Telles que

Inauguration de Branche et Cérémonie d'Intronisation

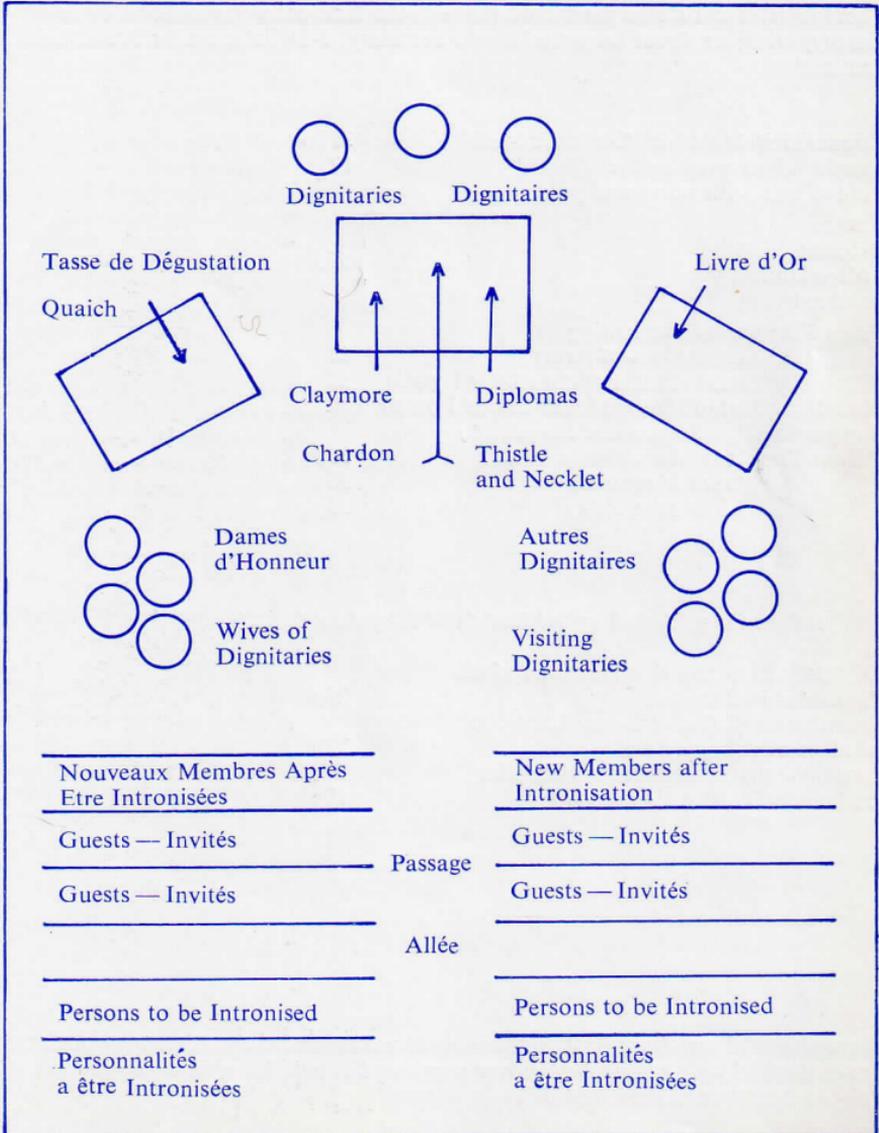
L'uniforme des Dames d'Honneur est la robe blanche longue, et le port de l'écharpe avec la broche dorée ou d'argent de MacPherson suivant les cas.

POINTS DIVERS A NOTER

- a) Le plan du placement pour la cérémonie est très important. Les personnes à être intronisées s'asseoiront au fond de la salle; une fois intronisées elles sont accompagnées par le Grand Héraut d'Armes à une place au premier rang.
- b) La personne à être intronisée restera devant le Président. On lui présente le 'quaich'; elle ne va pas le chercher elle-même.
- c) Après des cérémonies d'intronisation la branche relative doit faire savoir au Secrétaire Mondial à Edimbourg, ainsi qu'au Président Européen, les noms et les détails des personnes intronisées, ceci pour les cartes de membres et ce répertoire.
- d) Il est erroné d'introniser trop de personnes à la fois. Un total de 12 personnes est recommandé, y compris des épouses.

Seating plan for the ceremony.

Plan du placement pour la cérémonie.



Confrerie materials that can be purchased

These articles can all be purchased through the European President at 6 rue Halevy, Nice; or direct from the World Secretary, 9-21 Salamander Place, Leith, Scotland.

Copper Drip Mats with Confrerie Motif	37½p
Plastic Windscreen Badge	17½p
Table Flags with stand and pole	
France	} 55p
Belgium	
Switzerland	
Scotland	
Table Flag complete showing	
Confrerie Scottish Coat-of-Arms	£1
Mackinlay Tartan Ancient (light colour 1 yard)	£2
Mackinlay Tartan Modern (dark colour 1 yard) (for members' jackets, ladies' long skirts)	£2
Tartan Ties Red Macpherson	35p
Dark Mackinlay	35p
Light Mackinlay	35p

Publications (as published by the Scotch Whisky Association)

Distillery Map showing locations of all distilleries in Scotland	25p
Questions and Answers—explanations of often asked questions	20p
Scotch Whisky—detailed explanation on Scotch Whisky distillation	10p

NB

If purchased direct from Scotland, members are reminded that they may be liable for customs duty. Payment wherever purchased should be against the invoice raised by European President, Nice.

Confrérie Plaques

In Scotland, France and Switzerland several establishments of good class, be they bars, restaurants or hotels, have been granted the Confrérie plaque, like the illustration on page 20. The plaque will generally be inscribed **RELAIS**, unless the bar is the **Siège** of a regional branch such as the **George V** bar in Paris, the **Hotel des Bergues** in Geneva or 'Chez les Ecossais', rue Halévy, Nice. Where this plaque is found you can be sure of a warm welcome and in some cases granted special terms.

On a accordé à plusieurs établissements de bonne classe en Ecosse, en France et en Suisse—qu'ils soient des bars, des restaurants ou des hôtels—la plaque de la Confrérie (voir l'illustration page 20 inscrite). La plaque sera généralement inscrite **RELAIS** à moins que le bar ne soit le **Siège** d'une branche régionale tel que celui du **George V** à Paris, l'**Hôtel des Bergues** à Genève ou 'Chez les Ecossais' dans la rue Halévy à Nice. Vous êtes sûr d'être les bienvenus dans tous les établissements où vous verrez cette plaque. Dans certains cas on vous réservera des avantages sur présentation de la carte de la Confrérie.

FRANCE

Alpes Maritimes

Nice *Chez les Ecossais*
Villefranche-s/Mer *Le Versailles*
Les Marinières
Beaulieu-s/Mer *La Réserve*
Cros de Cagnes *Le Nautilus*

Ardèche

Baix *Le Cardinale*

Drôme

Montelimar *Relais de l'Empereur*

Bouches-du-Rhône

Marseille *London Club*
Hôtel Terminus

Bordeaux

Bordeaux *Hôtel Montré*

Lyonnais

Lyon *Royal Hotel*
Eddie et Domino

Savoie-Mont Blanc

Evian-les-Bains *La Verniaz*
Hôtel Lumina
Talloires *Abbaye de Talloires*

Lyonnais

Lyon *Restaurant 'Le Gare'*

Paris

Paris *Hôtel George V*
Scotch Pub (Drugstore Opéra,
Place de l'Opéra)

Various/Divers

Chinon *Hôtel du Point du Jour*

The following hotels in the
Relais de Campagne chain:
Les hôtels suivants dans la
chaîne Relais de Campagne:

- 1 Hostellerie du Bas Breau,
Barbizon
(M et Mme Fava)
- 2 Auberge des Templiers,
Nogent sur Vernisson
(Loiret)
(M et Mme Depée)
- 11 Auberge la Regalido,
Fontvieille
(Bouches-du-Rhône)
(Famille Michel)
- 13 Ricordeau
(Sarthe)
(M et Mme Loue)
- 14 'Bois-Joli',
Bagnoles de l'Orne
(Orne)
(M et Mme Guiral)
- 23 Les 'Meaulnes',
Nancay
(Cher)
(M Blanchard)
- 24 Restaurant Hostellerie du Château,
Chaumonts/Loire
(Loir et Cher)
(M et Mme Bonnigal)
- 25 Le Domaine de la Tortinière,
Montbazou en Touraine
(Indre et Loire)
(M et Mme Olivero-Capron)
- 26 Hotel d'Espagne,
Valencay
(Indre)
(Famille Furrer)
- 33 Château de Ponderach,
St Pons
(Hérault)
(M et Mme Counotte)
- 56 La Ferme St Simeon,
Honfleur
(Calvados)
(M et Mme Goulet)
- 57 Le Relais Brenner,
Paimpol
(Côtes-du-Nord)
(M et Mme Brenner)
- 58 Restaurant Kerliviou,
Loquidonole
(Finistère)
(Mme Patault)
- 61 Chez Melanie (Restaurant),
Riec sur Belon
(Sud Finistère)
(Mlle Marie Rouat)
- 62 Château de Logguenole,
Hennebont
(Marbihan)
(Mme de la Sablière)
- 64 Restaurant du Parc,
Basse Goulaine
(Loire Atlantique)
(M et Mme Duteil)
- 66 La Réserve a l'Alouette,
par N. 650
(Gironde)
(M et Mme Counotte)

SWITZERLAND/SUISSE

- Geneva *Hôtel des Bergues*
Hôtel du Rhône
Club 'La Tour'
- Lausanne *Lausanne Palace Hotel*

**GREAT BRITAIN/
GRANDE BRETAGNE**

All hotels of the Thistle Hotels Ltd. Group have agreed to grant a 10% discount on the total bill. All reservations must be made through the Thistle Hotels Sales Office, 111 Holyrood Road, Edinburgh 8. Telephone: 556 2591.

Tous les hôtels du Groupe Thistle Hotels Limited vous offriront un escompte de 10% sur la note totale. Chambres doivent être retenues par le Thistle Hotels Sales Office, 111 Holyrood Road, Edinburgh 8. Telephone: 556 2591.

Strathspey Hotel ****
Aviemore
Inverness-shire
Coatbridge Hotel AP
Glasgow Road
Coatbridge
Angus Hotel
101 Marketgait
Dundee
Stuart Hotel ***
2 Cornwall Way
East Kilbride
Barnton Hotel ***
Queensferry Road
Edinburgh
Lorne Hotel ***
Sauchiehall Street
Glasgow
Macdonald Hotel ***
Eastwood Toll
Glasgow
Tinto Firs Hotel ***
Kilmarnock Road
Glasgow
Golden Lion Hotel ***
King Street
Stirling
Billingham Arms Hotel ***
Town Square
Billingham
Strathclyde Hotel ***
Corby
Northamptonshire
Chequers Hotel ***
Brighton Road
Horley
Abbey Motor Hotel ***
Abbey Street
Leicester
Midland Hotel ***
Morecambe

County Hotel
Neville Street
Newcastle upon Tyne
Royal Turks Head Hotel ***
Grey Street
Newcastle upon Tyne
Norseman Hotel
Bede Way
Peterlee
Ship Hotel ***
Weybridge
Surrey
Gosforth Park Hotel ****
High Gosforth Park
Newcastle upon Tyne
Strathdon Hotel
Vernon Street
Nottingham
Golden Eagle Hotel
Trenchard Avenue
Thornaby

Confrérie plaque and membership card
(see page 16).

Plaque de la Confrérie et carte de membre
(voir page 16).



Statutes



1 Headquarters

The Head Offices of the Brotherhood will be situated in Scotland at 9/21 Salamander Place, Leith, Edinburgh EH6 7JL.

2 Aims and Objects

- a) To strengthen the ties existing between the people of Scotland and their friends at home and overseas.
- b) To taste and appreciate good, well-matured Scotch Whisky.
- c) To discourage those who might bring disrepute to genuine Scotch Whisky by the falsification of labels or other malpractices.
- d) To enhance the prestige of Scotch Whisky by tasting, appreciating and introducing it to others.
- e) To have a working knowledge as to how Scotch Whisky is distilled and blended.

3 World Committee

The Signatories of these Statutes shall form the first members of the World Committee of the Brotherhood of Scotch Whisky Tasters which shall be the governing Body of the Brotherhood throughout the world. Election to vacancies caused by retirement shall be by majority vote of the remaining members.

4 National Committees

The World Committee shall be responsible for setting up National Committees for individual countries and they shall appoint the first members of all such Committees.

5 Office-Bearers

The World Committee and all National Committees shall consist of nine office-bearers based on the equivalent of a president, two vice-presidents,

treasurer, secretary and a committee of four, responsible for ceremonial procedure, quaich, regalia and claymore.

6 Rules of National Committees

On formation all National Committees shall forthwith prepare and submit to the World Committee for approval Rules for the conduct of the Brotherhood in their own country. These Rules shall *inter alia* contain the following:—

- a) Regional Committees established under the authority of National Committees shall consist of seven office-bearers based on the equivalent of a president, treasurer, secretary and four committee members.
- b) All committees shall meet at least once a year.
- c) At the Intronisation Ceremony new members, having quaffed from the ceremonial silver quaich, will be intronised by the president with the ceremonial claymore, candidates previously having studied Scotch Whisky to gain a working knowledge of the processes involved in its production.

7 All members of the Brotherhood shall, on presentation of their Club Membership Cards at the address of the Head Office in Scotland, be welcomed by a World Committee Member, shown around the premises and be invited to taste well-matured and blended Scotch Whisky.

INTERNAL RULES

I NEW BRANCHES

New branches in whatever country may only be formed with the prior full consent of the World Committee, Edinburgh.

II MEMBERSHIP

1 New Members

New members will be carefully selected and limited. A prospective member must be proposed and seconded by two existing paying members. Names of prospective members must be submitted to the National Committee by the Branch President, these names in turn being submitted to the World Committee, Edinburgh, four times a year, in the months of March, June, September and December prior to the relevant intronisation. In special circumstances the European President can give the necessary consent for intronisation.

2 Honorary Members

Honorary Members must be proposed and seconded as for ordinary members. Regional Branches will be limited to five Honorary Members per year and the National Committee limited at the discretion of the World Committee, Edinburgh.

3 Cross Membership (no existing Branch)

A prospective member from an area where no Regional Branch exists may be intronised having been proposed and seconded in the usual manner in an existing branch of his choice. The relevant president will submit his name to the National Committee in the normal manner and payment in respect of entry and membership shall be paid to the branch where the intronisation takes place.

4 Cross Membership (existing local Branch)

A prospective member from an area where a Regional Branch already exists

wishing to be intronised by another branch for a valid reason such as locality of work must be proposed and seconded in the normal manner. The president of the intronising branch will then obtain the permission of the president of such a prospective member's local branch. With this permission granted the normal procedure for submitting names to the National Committee will be followed. Payments in this case will be the property of the local branch when different from the intronising branch.

5 Cross Membership (different country)

As in 4 above.

6 Ladies

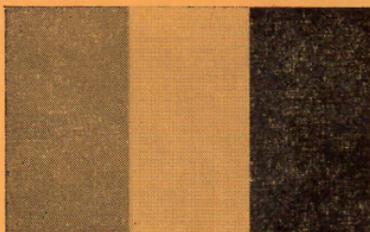
- a) Wives of Honorary members automatically become Ladies of Honour.
- b) Wives of branch dignitaries automatically become Ladies of Honour.
- c) Wives of ordinary members can be intronised Ladies of Honour.

III PAYMENTS

Each branch will be responsible in conjunction with the National Committee for its own finances and will be self-supporting. An entry fee and membership fee will be charged, each based on the equivalent of £10 as fixed by the National Committee. An annual subscription may be charged at the discretion of the National Committee after permission from the World Committee, Edinburgh.

Payments for dames, demoiselles and young gentlemen will be fixed by the National Committee.

Extrait des Statuts



FORMATION DE L'ASSOCIATION et OBJET

Article I

Sous la dénomination de BROTHERHOOD
OF SCOTCH WHISKY TASTERS . . .

Traduction :

'CONFRERIE DE L'ORDRE DES TASTE
WHISKY ECOSSAIS' (Association des
Membres Correspondants Français).

Les soussignés :

1° Monsieur Roger CROSNIER,
demeurant à Nice 6, Rue Halévy.

2° Monsieur Albert DUCHATEAU,
demeurant 'Le Versailles', Route
Nationale, 06-Villefranche s/Mer.

et toutes autres personnes qui auront
adhéré aux présents statuts forment par
les présentes, une association étrangère,
conformément au Décret-Loi du 12
Avril 1939.

Article II

Cette association a pour objet :

Renforcement des liens FRANCO
ECOSSAIS par l'illustration et la
dégustation des Produits, spécialités
gastronomiques Françaises et
Ecossaïses.

Rechercher et provoquer les liens
d'amitié et culturels entre les
Confréries de l'Ordre des Taste
Whisky Ecossaïses et les diverses
Confréries Françaises et Etrangères.

Article III

Le Siège Social de l'Association est
fixé : à Nice 6, Rue Halévy 'THISTLE
CLUB'.

Il ne pourra être transféré en une
autre localité que sur la décision des
membres de l'Association résidant dans
les Alpes-Maritimes.

Article IV

La durée de l'Association est illimitée.

Article V

L'Association se compose :

- 1) de Membres Fondateurs
- 2) de Membres Actifs
- 3) de Membres Honorifiques
- 4) de Membres Honoraires.

Article VI

Pour être Membre de l'Association, il
faut souscrire une adhésion, et verser
une cotisation de 150 francs.

L'adhésion formulée par écrit, doit
être signée de son demandeur et celle-ci
est soumise en vue de son acceptation
au Conseil d'Administration, lequel
procèdera aux vérifications afin de
s'assurer si le candidat répond aux
conditions exigées par les Statuts.

Article VIII

Cessent de faire partie de l'Association,
sans que le départ puisse mettre fin à
l'Association :

- 1) Ceux qui auront donné leur
démission par lettre adressée au
Président du Conseil d'Administra-
tion.
- 2) Ceux qui auront été radiés par le
Conseil d'Administration pour
infraction aux présents statuts ou
pour des motifs graves, quinze jours
après avoir été mis en demeure, par
lettre recommandée, de fournir des
explications, soit par écrit, soit
orales.

La décision sera notifiée au Membre
exclu, par lettre recommandée dans la
huitaine qui suit la décision.

Le Membre exclu peut, dans la
quinzaine de cette notification exiger

par lettre recommandée adressée au Président du Conseil d'Administration la réunion, dans le délai d'un mois, de l'Assemblée Générale, pour qu'il soit statué par elle pour l'exclusion.

Le Membre exclu sera convoqué huit jours à l'avance par lettre recommandée. Tous les délais ont pour point de départ, la date de dépôt, figurant sur le récépissé du Bureau de Poste.

- 3) Les Membres décédés, sans préjudice du paiement de leurs cotisations par leurs héritiers, au jour du décès, même celle de l'année courante.

Ressources de l'Association

Article IX

Les ressources de l'Association se composent :

- a) des cotisations versées par les Membres Actifs.
- b) des subventions accordées par l'Etat, le département, la Commune.
- c) des intérêts et revenus des biens et valeurs appartenant à l'Association.
- d) des capitaux provenant du rachat des cotisations.
- e) des immeubles apportés par les associés.
- f) des capitaux provenant des économies faites sur le budget annuel.

ADMINISTRATION

Article XI

L'Association est administrée par un Conseil d'Administration, composé de neuf membres nommés pour 3 ans et rééligibles.

Article XII

Les membres du Conseil d'Administration se répartissent entre-eux les charges du bureau qui comprend :

- 1 Président
- 2 Vice-Présidents
- 1 Secrétaire
- 1 Trésorier

Le Président et le Secrétaire seront obligatoirement des membres résidant dans la localité où est fixé le Siège Social.

Article XIII

Le Conseil d'Administration se réunit au moins une fois chaque trimestre et chaque fois qu'il est convoqué par l'un des membres du bureau ou sur la demande du quart au moins de ses membres.

Le Conseil d'Administration décide de la création de sections locales ou régionales en dehors du lieu du siège social. Il approuve le règlement intérieur de ces sections avant qu'il ne soit mis en application.

Les bureaux de ces sections devront recevoir agrément du Conseil d'Administration avant d'être aptes à fonctionner.

Les décisions du Conseil d'Administration sont prises à la majorité absolue. En cas de partage, la voix du Président est prépondérante.

Article XIV

Le Président convoque les Assemblées Générales et les réunions du Conseil d'Administration. Il représente l'Association dans tous les actes de la vie civile et est investi de tous pouvoirs à cet effet. Il a notamment qualité en justice pour rester en justice au nom de

l'Association tant en demande qu'en défense, former tous appels et consentir toutes transactions.

Article XVI

Le Conseil d'Administration est investi des pouvoirs les plus étendus pour autoriser tous actes qui ne sont pas réservés à l'Assemblée Générale. Il surveille la gestion des Membres du Bureau et a toujours le droit de se faire rendre compte de leurs actes.

Article XVII

Les Assemblées Générales Ordinaires ou Extraordinaires se composent de tous les Membres de l'Association quel que soit le titre de leur affiliation. Les Membres des sections locales ou régionales, autres que celles du siège social peuvent se faire représenter par un membre de leur choix, en utilisant exclusivement à cet effet, le pouvoir établi par le Conseil d'Administration de l'Association.

Les décisions des Assemblées sont obligatoires pour tous les membres.

Article XXIII

En cas de dissolution involontaire, statutaire et judiciaire, l'Assemblée Extraordinaire statue sur la dévolution du patrimoine de l'Association, sans pouvoir attribuer aux membres de l'Association autre chose que leur apport. Elle désigne les établissements publics, les établissements privés reconnus d'utilité publique et éventuellement les Associations déclarées ayant un objet similaire à celui de l'Association dissoute qui recevront le reliquat de l'actif après paiement de toutes les dettes et charges de l'Association et de tous les frais de justice ou de liquidation.

Elle nomme, pour assurer les opérations de liquidation un ou plusieurs membres de l'Association, qui seront investis à cet effet de tous pouvoirs nécessaires.

Article XXVI

Un règlement intérieur, approuvé par l'Assemblée Générale, termine les détails d'exécution des présents statuts.

Le Président :

Monsieur Roger CROSNIER

Fait à Nice, le 30 Mars 1965

Le Vice-Président :

Monsieur Albert DUCHATEAU

Extrait du règlement intérieur

Le Règlement Intérieur qui suit est un complément des statuts. Son but est de guider l'organisation du Comité National et des Comités Départementaux et Régionaux.

Article I

Nul ne peut se dire 'Chevalier de la Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Ecosais', s'il ne possède un diplôme de nomination à son nom, signé par trois membres du Comité Directeur, et une carte de légitimation.

Article II (Membres d'Honneur et Honorifiques)

Seuls peuvent être nommés Membres d'Honneur ou Honorifiques :

- 1° Les Membres bienfaiteurs ou donateurs;
- 2° De hautes Personnalités Civiles ou Militaires;
- 3° Les Personnalités ayant rendu de grands services à l'Ordre;
- 4° Des Dignitaires d'un Ordre Français ou Etranger.

Article III (Cotisations)

Les Membres actifs sont les personnes qui auront versé un droit d'entrée de 100 Frs et une cotisation de 150 Frs (voir art. 6 des statuts). Les Dames peuvent être Membres actifs au même titre que les Messieurs. Les Epouses des Membres actifs, moyennant une cotisation de 50 Frs, sont admises dans la Confrérie à part entière.

Article IV

Chaque nouveau Chevalier recevra la cravate et l'insigne de l'Ordre, un diplôme portant l'inscription de son nom, ainsi qu'une carte de légitimation.

Article V

Les Dames Membres de l'Ordre auront le titre de 'Dames d'Honneur' et porteront l'écharpe du Tartan du Clan McPherson et la broche au même clan.

Sont automatiquement admises comme 'Dame d'Honneur', les épouses des 'Chevaliers d'Honneur'.

Les Dames, épouses des 'Chevaliers' désirant faire partie de la Confrérie à part entière seront admises moyennant une cotisation de 50 Frs. Toutes autres Dames désirant faire partie de la C.O.T.W.E. devront être proposées, comme pour les Messieurs, par 2 parrains et verseront les mêmes droits et les mêmes cotisations que les Chevaliers, c'est-à-dire: 100 Frs de droits d'admission et 150 Frs de cotisation pour la première année.

Les Jeunes Filles des Dignitaires ou Membres de la Confrérie pourront être intronisées à titre de 'Demoiselle d'Honneur' et sur la recommandation du Comité National ou des Présidents Commandeurs de Branches. Elles porteront l'écharpe et la Broche 'Mackinlay' et leur cotisation est fixée à 50 Frs par personne.

Article VI

Seul le Grand Maître ou l'un des deux commandeurs pourront sacrer les nouveaux Chevaliers et Dames d'Honneur. En cas d'empêchement des Membres précités, le Conseil mandatera un délégué.

Article VIII (Adhésions)

Toutes personnes désirant faire partie de la Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Ecosais—France—devront faire parvenir leur demande d'adhésion au Comité National, à son siège, 6, Rue Halévy, Nice, par l'intermédiaire

X

du Président-Commandeur de la Branche à laquelle elles appartiennent.

Article IX 8

Chaque candidat devra être présenté par deux parrains et devra remplir les conditions de l'article 8 des statuts.

Article X 9

Toutes demandes d'admission seront étudiées par la Commission d'Admission composée de 3 Membres du Bureau dont les décisions seront sans appel.

Article XII (Titres) 10

La répartition des titres attribués aux Dignitaires est comme suit :

Pour le Comité National :

- 1 Président-Grand Maître,
- 2 Vices-Présidents-Grands Commandeurs,
- 1 Secrétaire-Chambellan,
- 1 Trésorier-Grand Argentier,
- 1 Grand Héraut d'Armes,
- 1 Grand Echanson,
- 1 Grand Croix,
- 1 Grand Prévôt.

Article XIII (Uniformes de l'Ordre) 11

L'uniforme pour les Dignitaires se compose de :

- 1° du béret (balmoral) pour les Dignitaires Nationaux.
du calot (glengarry) pour les Dignitaires Régionaux.
- 2° de la chemise blanche avec le noeud papillon noir,
- 3° du pantalon noir ou de smoking,
- 4° de la veste de smoking en tartan Mackinlay.
- 5° l'insigne du chardon avec cravate rouge Nationaux.

l'insigne du chardon avec cravate jaune Régionaux.

Article XIV 12

Les 'Dames d'Honneur', épouses des Dignitaires Nationaux et Régionaux ont adopté la robe longue blanche de soirée pour les cérémonies officielles. Pour certaines soirées, la robe de cocktail sera admise selon les cas.

Article XV (Cérémonies d'Installation et d'Intronisation) 13

Toutes personnes devant être intronisées devront obligatoirement porter le smoking ou une tenue de ville sombre. Eventuellement, les uniformes de Confrérie et de corps constitués pourront faire exception.

Article XVI (Port d'Insignes) 14

A toutes cérémonies, réunions, banquets, repas, etc. . . ., le port de la cravate et de l'insigne du chardon pour les Messieurs, et le port de l'écharpe et de la broche pour les Dames, est obligatoire.

Article XVII 15

Avant d'être promu, le nouveau 'Chevalier' devra taster le whisky qui lui sera présenté dans le 'quaich' par le 'Grand Echanson' et prononcera le toast 'Slàinte'.

Article XIX 16

Pour toutes Cérémonies, les Dignitaires défilent dans l'ordre suivant :

- 1° Grand Héraut d'Armes,
- 2° Grand Prévôt,
- 3° Grand Chambellan,
- 4° Grand Commandeur,
- 5° Grand Chancelier,
- 6° Grand Commandeur,

- 7° Grand Argentier,
8° Grand Echanson,
9° Grand Croix.

Cet ordre pourra être changé dans le cas où les Dignitaires Ecossois ou Régionaux seront inclus dans le défilé.

Article XX 17

L'épée de la cérémonie, le 'Claymore' sera utilisé pour sacrer les nouveaux Chevaliers.

Article XXI 18

Les Bureaux sont chargés de l'Organisation de la vie sociale de l'Ordre: Cérémonies d'Intronisation, Réunions Culturelles, etc . . .

Article XXIV 19

Seuls les Grands Maîtres Ecossois et Français sont habilités pour installer officiellement une nouvelle Branche. En cas d'empêchement des personnes précitées, le Comité mandatera un délégué.

Article XXIX 20

Chaque Membre d'une branche régionale fait partie à part entière de la C.O.T.W.E.—France—Il en accepte les Statuts ainsi que le Règlement Intérieur.

Article XXXIII 21

Les Membres Dignitaires des Comités Départementaux porteront les titres de :

- Président-Commandeur,
Vice-Président-Croix d'Honneur,
Secrétaire-Chambellan,
Trésorier-Argentier,
Echanson,
Prévôt,
Héraut d'Armes.

Article XXXIV 22

Les Dignitaires des Comités Départementaux auront comme uniformes :

- Le veston smoking Mackinlay,
L'insigne du chardon avec cravate jaune,
le pantalon de smoking,
la chemise blanche avec noeud papillon noir,
le gerragarry.

Article XXXVI (Discipline) 23

Aucune discussion politique ou religieuse ne sera admise aux réunions, banquets et repas sous peine de radiation immédiate et sans appel.

Article XXXVII 24

La Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Ecossois a adopté le Whisky Mackinlay & McPherson pour taster le Whisky. Sa devise est 'Slàinte' (Santé).

Article XXXVIII 25

Sur présentation de leur carte de légitimation, les Membres de la Confrérie pourront bénéficier 'Chez les Ecossois' à Nîce, d'une réduction au Dancing, chaque jour, sauf les Samedis, Dimanches et jours fériés.

Article XXXIX 25

Le Comité National et des Branches sont chargés de l'organisation de la vie sociale de l'Ordre: Cérémonies d'Intronisation, Réunions Culturelles, Dîners, Cocktails, etc. . . .).

1968



Article Ier

La dénomination de l'association sans but lucratif est: 'Brotherhood of Scotch Whisky Tasters'— 'Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky écossais'.

Tous les actes, factures, annonces, publications et autres pièces émanés de l'association doivent mentionner la dénomination sociale précédée ou suivie immédiatement de ces mots, écrits lisiblement et en toutes lettres: 'Association sans but lucratif'.

CHAPITRE II—Objet, durée

Article II

Le siège de l'association est fixé à Bruxelles deuxième district, boulevard Emile Bockstael, 9 et 11. Il pourra être transféré en tout autre lieu de Belgique par décision du conseil d'administration à publier aux annexes du *Moniteur belge*.

Article III

Le but de l'association est:

- 1 de renforcer les liens belgo-luxembourgeois-écossais par l'illustration et la dégustation des produits et spécialités gastronomiques françaises, belges et écossais;
- 2 de rechercher et provoquer les liens d'amitié et culturels entre les confrères de l'ordre des Taste Whisky écossais et les diverses confréries similaires belges, françaises et étrangères.

Article IV

La durée de l'association est illimitée.

CHAPITRE III

Associés et membres

Article V

L'association comprend:

- 1° Les membres effectifs sont les personnes physiques ou morales qui adhèrent aux présents statuts et s'engagent à payer une cotisation annuelle, dont le montant sera fixé par le conseil d'administration et qui ne pourra être supérieur à cinq mille francs.
- 2° Les membres honoraires sont toutes personnes, physiques ou morales, qui veulent témoigner leur sympathie à l'association par des dons ou des services signalés. Il est réservé au conseil d'administration de les admettre. Ces membres pourront assister aux assemblées générales, mais n'y auront pas voix délibérative.
- 3° Les membres fondateurs sont les membres effectifs comparants aux présents statuts jusqu'au 31 décembre 1968.

Article VI

Le nombre des associés effectifs est illimité, avec un minimum de neuf.

La majorité des membres devront être Belges de naissance ou par naturalisation.

Article VII

Toute demande d'admission doit être adressée au conseil d'administration, qui l'agréée à la majorité des voix. Il peut être appelé de cette décision à l'assemblée générale prochaine.

Article VIII

Toute démission doit être adressée par écrit au conseil d'administration. Les membres qui, malgré un rappel du trésorier, négligent d'acquitter leur cotisation sont réputés démissionnaires. Ils sont avertis par le trésorier.

Article XIX

L'exclusion d'un associé ne peut être prononcée que par l'assemblée générale des associés, au scrutin secret, à la majorité des deux tiers des voix des membres présents, l'associé en cause entendu ou appelé.

CHAPITRE IV—Administration

Article X

L'administration de l'association est confiée à un conseil nommé pour la première fois par les comparants et dans la suite par l'assemblée générale des associés, à la majorité absolue des membres présents.

Le conseil d'administration est composé de trois membres au moins et neuf membres au plus, suivant détermination par l'assemblée générale.

La durée du mandat des administrateurs est de six années, avec renouvellement par tiers tous les deux ans, suivant un tableau fixant l'ordre de sortie. Le sort désignera l'ordre de sortie. Les membres sortants seront rééligibles.

Article XII

Le conseil d'administration élit parmi ses membres un président, deux vice-présidents, un secrétaire et un trésorier.

Article XIII

Le conseil d'administration se réunit obligatoirement au siège de l'association,

le dernier samedi du mois de mai de chaque année, il se réunit de même sur convocation du président, aussi souvent que l'intérêt de l'association le demande. Toute décision du conseil d'administration est prise à la majorité absolue des votants. En cas de parité des voix, la voix du président est prépondérante.

CHAPITRE V—Assemblées générales

Article XXIII

L'assemblée générale des associés est seule compétente pour délibérer sur les objets suivants :

- a) Modification des statuts.
- b) La nomination et la révocation des administrateurs.
- c) L'approbation du budget et des comptes.
- d) La dissolution de la société.
- e) L'exclusion des membres.

Article XXIV

L'assemblée générale est présidée par le président du conseil d'administration ou, en cas d'absence, par l'un des deux vice-présidents.

CHAPITRE VI—Modifications aux statuts, dissolution, liquidation

Article XXVIII

Les présents statuts ne peuvent être modifiés que par l'assemblée générale des associés délibérant conformément à l'article 8 de la loi du vingt-sept juin mil neuf cent vingt et un.

Article XXIX

L'assemblée générale ne peut prononcer la dissolution de l'association que conformément à l'article 20 de la loi du vingt-sept juin mil neuf cent vingt et un.

Article XXX

En cas de dissolution volontaire de l'association, l'assemblée générale qui l'aura prononcée déterminera la destination des biens de l'association dissoute en donnant à ces biens une affectation se rapprochant autant que possible de l'objet en vue duquel l'association dissoute avait été créée.

Il en sera de même en cas de dissolution judiciaire; celle-ci sera suivie d'une assemblée générale des associés, convoquée à cette fin par le liquidateur.



Article premier: Nom

Sous le nom de 'Confrérie de l'Ordre des Taste Whisky Ecosais' est créée une Association sans but lucratif régie par les présents statuts et, pour le surplus, par les dispositions des articles 60 et ss du Code civil suisse.

Article II: Siège

Le siège de la Confrérie est au domicile de son secrétaire.

Article III: Durée

Sa durée en est indéterminée.

Article IV: But

La Confrérie a pour but:

- 1 de renforcer les liens entre la Suisse et l'Ecosse par l'illustration et la dégustation des produits et spécialités gastronomiques écossais et suisse,
- 2 de rechercher et provoquer des liens d'amitié culturels entre les confréries de l'ordre des taste whisky écossais et les diverses autres confréries similaires, en Suisse et à l'étranger.

Article V: Sociétaires

La Confrérie se compose:

- 1 de membres actifs,
- 2 de membres honoraires.

Article VI: Membres actifs

Peut solliciter son adhésion à la Confrérie toute personne qui s'intéresse à son but.

La demande est soumise au comité, lequel examine si le candidat répond aux conditions exigées par les statuts.

Article VII: Membres honoraires

La Confrérie peut accorder la qualité de membre honoraire aux personnes qui ont rendu des services signalés à la cause qu'elle défend.

Ces membres n'ont que voix consultative aux assemblées.

Article VIII: Démission et exclusion

Cessent de faire partie de la Confrérie:

- 1 les membres ayant donné leur démission, 6 mois à l'avance pour la fin d'une année,
- 2 les membres exclus de la Confrérie par le comité; l'exclusion n'a pas besoin d'être accompagnée d'indication de motifs, et est sans appel.

Article IX: Ressources

Les ressources de la Confrérie se composent:

- 1 des cotisations versées par les membres actifs,
- 2 des cotisations d'entrée,
- 3 des dons et legs.

Article X: Assemblée générale

L'assemblée générale est le pouvoir suprême de la Confrérie.

Elle est ouverte à tous les membres actifs.

Article XI: Convocation de l'assemblée

Le comité convoque chaque année l'assemblée générale, au printemps, par convocation individuelle expédiée 10 jours au moins avant l'assemblée, et portant indication de l'ordre du jour.

Les assemblées, générales extraordinaires sont convoquées par le comité, ou lorsque le 1/5 des membres actifs en fait la demande.

Article XII: Pouvoirs de l'assemblée générale

L'assemblée générale:

- 1 entend les rapports du comité et des contrôleurs,

- 2 vote sur les conclusions de ces rapports.
- 3 décide de l'approbation des comptes,
- 4 élit ou réélit le Président du comité.
- 5 élit ou réélit les autres membres du comité,
- 6 élit ou réélit les contrôleurs,
- 7 fixe le montant des cotisations, ainsi que la cotisation d'entrée,
- 8 décide de toutes modifications des statuts,
- 9 décide de la dissolution de la Confrérie,
- 10 délibère sur toute proposition qui peut lui être soumise.

Article XIII: Vote à l'assemblée

Le vote à lieu à main levée ou, si un membre le demande, au scrutin secret.

Les décisions sont prises à la majorité absolue des membres présents.

Article XIV: Comité

Le comité se compose :

- 1 du Président,
- 2 du Vice-Président,
- 3 du Secrétaire,
- 4 du Trésorier.

Article XV: Election du comité

Les membres du comité sont élus ou réélus chaque année par l'assemblée générale ordinaire.

Article XVI: Convocation du comité

Le comité se réunit sur convocation du Président, chaque fois que celui-ci le juge nécessaire, ou sur requête d'un autre membre du comité.

Article XVII: Pouvoirs du Président

Le Président du comité, notamment :

- 1 préside le comité et l'assemblée,
- 2 veille à l'exécution des décisions prises par l'assemblée et par le comité, ainsi qu'au respect des statuts,
- 3 assure la représentation de la Confrérie dans les relations avec les pouvoirs publics, les organisations publiques ou privées, et avec toutes autres personnes,
- 4 remplit toute autre tâche pouvant lui être confiée par les statuts ou l'assemblée.

Le Président peut déléguer ses pouvoirs à un autre membre du comité.

Article XVIII: Pouvoirs du comité

Le comité est chargé de l'administration de la Confrérie, et de l'action nécessaire à la poursuite de ses buts.

Article XIX: Vote au comité

Le comité prend ses décisions à la majorité absolue.

En cas de d'égalité de voix, la voix du Président est prépondérante.

Article XX: Contrôleurs aux comptes

La Confrérie élit ou réélit chaque année, à son assemblée générale ordinaire, deux contrôleurs aux comptes.

Article XXI: Représentation

La Confrérie est représentée par le comité, et est engagée par la signature collective du Président et d'un autre membre du comité.

Article XXII: Dissolution

La dissolution ne peut être prononcée que par une assemblée convoquée spécialement à cet effet.

L'assemblée décidant de la dissolution

décide du sort de la fortune de la Confrérie.

Article XXIII: Règlement d'exécution

Le comité élabore et modifie le règlement d'exécution des présents statuts.

The traditional copper Pot Stills in which malt whisky is distilled.

Les traditionnels alambics à feu nu dans lesquels le whisky de malt est distillé depuis des siècles.



1) What is the origin of the name 'whisky'?

The term 'whisky' derives originally from the Gaelic 'uisge beatha' or 'usquebaugh', meaning 'water of life'. Gaelic is that branch of Celtic spoken in the Highlands of Scotland.

2) Can Scotch Whisky be manufactured only in Scotland?

Yes. Unlike many other products which were originally manufactured only in a particular locality but which have lost their geographical significance and can now be manufactured anywhere, the word 'Scotch' as applied to whisky has retained its geographical significance. This is generally admitted throughout the world and is recognised by law. Thus whisky may only be described as Scotch Whisky if it has been wholly distilled in Scotland.

3) How is Scotch Whisky made?

There are two kinds of Scotch Whisky: *Malt Whisky* which is made from malted barley only and *Grain Whisky* which is made from malted barley together with unmalted barley and maize. The processes by which these two kinds of whisky are made are also different, Malt Whisky being made by the Pot Still process and Grain Whisky by the Patent Still (or Coffey Still) process.

I The Pot Still process by which Malt Whisky is made may be divided into four main stages: Malting, Mashing, Fermentation and Distillation.

a) Malting

The barley is first screened to remove any foreign matter and then soaked for two or three days in tanks of water known as steeps. After this it

1) Quelle est l'origine du mot: 'Whisky'?

Le terme 'whisky' vient, à l'origine du mot gaélique 'uisge beatha' signifiant: 'eau-de-vie'; le gaélique était la branche du celtique parlée dans les Highlands d'Ecosse.

2) Le Scotch Whisky peut-il être produit seulement en Ecosse?

Oui. Contrairement à beaucoup d'autres produits qui étaient à l'origine fabriqués seulement dans une localité particulière, mais qui ont perdu leur signification géographique et peuvent être maintenant fabriqués n'importe où, le terme 'Scotch' appliqué au whisky a conservé sa pleine signification géographique. Ce point de vue est généralement admis de par le monde et reconnu par la loi britannique. Ainsi, un whisky ne peut être dénommé 'Scotch Whisky' s'il n'a pas été entièrement distillé en Ecosse.

3) Comment fait-on le whisky écossais?

Il y a deux sortes de whiskies écossais: le whisky de malt, obtenu uniquement à partir de l'orge maltée, et le whisky de grain qui provient de la distillation d'orge maltée mélangée à de l'orge non-maltée et du maïs. Les procédés de distillation par lesquels ces deux sortes de whisky sont obtenus sont également différents. Le whisky de malt est issu du procédé avec l'alambic à feu nu ('pot-still process') tandis que le whisky de grain est fourni par la distillation employant l'alambic Coffey ('patent ou Coffey-still process').

I Le procédé par l'alambic à Feu nu ('Pot-still process') qui donne le whisky de malt peut se diviser en quatre opérations principales: Maltage, brassage, fermentation et distillation.

is spread out on a concrete floor known as the malting floor and allowed to germinate. Germination may take from eight to twelve days depending on the season of the year, the quality of barley used and other factors. During germination the barley secretes the enzyme diastase which makes the starch in the barley soluble, thus preparing it for conversion into sugar. Throughout this period the barley must be turned at regular intervals to control the temperature and rate of germination.

At the appropriate moment germination is stopped by drying the malted barley or green malt in the malt kiln.

Malting may also be carried out in Saladin boxes or in drum maltings, in both of which the process is mechanically controlled. A recent development caused by the rapid expansion of the Scotch Whisky industry is for distilleries to obtain their malt from centralised maltings which supply a number of distilleries, thereby enabling the malting process to be carried out more economically.

b) Mashing

The dried malt is next ground in a mill and grist, as it is now called, is mixed with hot water in a large circular vessel called a mash tun. The soluble starch is thus converted into a sugary liquid known as wort. This is drawn off from the mash tun and the solids remaining are removed for use as cattle food.

c) Fermentation

After cooling, the wort is passed into large vessels holding anything from 2,000 to 10,000 gallons of liquid where it is fermented by yeast. The

a) Maltage:

L'orge est d'abord triée pour éliminer les corps étrangers puis trempée, pendant deux ou trois jours dans des réservoirs contenant de l'eau; puis l'orge est étendue sur le sol de l'aire de maltage ou elle commencera à germer. La germination peut prendre de 8 à 12 jours, selon la saison de l'année, la qualité de l'orge utilisée et certains autres facteurs. Pendant la germination l'orge secrète des enzymes ou diastase qui rendront soluble l'amidon contenu dans l'orge, le préparant à sa conversion en sucre. Pendant cette période, l'orge doit être retournée par intervalles réguliers pour contrôler la température et le développement de la germination.

Au moment approprié, la germination est arrêtée en séchant l'orge maltée (ou malt vert) au four de séchage.

b) Brassage:

Le malt sec est ensuite broyé dans un moulin et le résultat de ce broyage est brassé avec de l'eau chaude dans une cuve de fonte dans laquelle l'amidon soluble se convertit en un liquide sucré appelé moût. Ce moût sera soutiré de la cuve. Les résidus solides, ou drêche, seront utilisés pour la nourriture du bétail.

c) Fermentation:

Après refroidissement, le moût est versé dans de vastes cuves pouvant contenir de 9.000 à 50.000 litres; le moût fermentera sous l'action de la levure que l'on a ajoutée. Cette levure vivante attaque le sucre

living yeast attacks the sugar in the wort and converts it into crude alcohol. Fermentation takes about forty-eight hours and produces a liquid known as wash, containing alcohol of low strength, some unfermentable matter and certain by-products of fermentation.

d) Distillation

Malt Whisky is distilled twice in large copper Pot Stills. The liquid wash is heated to a point at which the alcohol becomes vapour. This rises up the still and is passed into the cooling plant where it is condensed into liquid state. The cooling plant may take the form of a coiled copper tube or worm that is kept in continuously running cold water, or it may be another type of condenser.

The first distillation separates the alcohol from the fermented liquid and eliminates the residue of the yeast and unfermentable matter. This distillate, known as low wines, is now passed into another still where it is distilled a second time. The first runnings from this second distillation are not considered potable and it is only when the spirit reaches an acceptable standard that it is collected in the Spirit Receiver. Again, towards the end of the distillation, the spirit begins to fall off in strength and quality. It is then no longer collected as spirit but drawn off and kept, together with the first runnings, for redistillation with the next low wines.

The Pot Still process is intermittent, the still being recharged every time a distillation is completed.

II The Patent Still process by which Grain Whisky is made is continuous in

contenu dans le moût et le convertit en alcool brut. La fermentation prend environ 48 heures et produit un liquide appelé 'wash' contenant de l'alcool de faible degré, quelques matières non-fermentables et certains sous-produits de la fermentation.

d) Distillation:

Le whisky de malt est distillé deux fois en de larges récipients de cuivre, les alambics ('pot-stills'). Le moût liquide est chauffé jusqu'au point où l'alcool devient vapeur. Ces vapeurs s'élèvent dans l'alambic et passent ensuite dans l'installation de refroidissement où la condensation les restitueront à l'état liquide. L'installation de refroidissement peut prendre la forme d'un tube de cuivre enroulé sur lui-même et appelé serpentín qui est gardé froid par un continuél courant d'eau froide. Il peut y avoir d'autres types de condensateurs.

La première distillation sépare l'alcool du liquide fermenté et élimine les résidus de levure et la matière non-fermentable. Le résultat de cette distillation ('low-wines') est alors transféré dans un autre alambic où il est distillé une seconde fois.

Le produit qui s'écoule au début de cette distillation n'est pas considéré comme consommable et c'est seulement lorsque le spiritueux atteint un niveau acceptable qu'il est recueilli dans le réservoir de spiritueux consommable. A nouveau, avant la fin de la distillation, le spiritueux commence à baisser en force et en qualité. On ne le recueille plus comme spiritueux,

operation and also differs from the Pot Still process in four other ways.

- a) The mash consists of a proportion of malted barley together with unmalted cereals.
- b) Any unmalted cereals used are cooked under steam pressure in Converters for about three-and-a-half hours. During this time the mixture of grain and water is agitated by stirrers inside the cooker. The starch cells in the grain burst and when this liquid is transferred to the mash tun, with the malted barley, the diastase in the latter converts the starch into sugar.
- c) The wort is collected at a specific gravity lower than in the case of the Pot Still process.
- d) Distillation is carried out in a Patent or Coffey Still and the spirit collected at a much higher strength.

III Both Malt and Grain Whisky must be matured after distillation has been completed. The new spirit is filled into casks of oak wood, which being permeable, allows air to pass in and evaporation takes place. By this means certain undesirable constituents in the new spirit are removed and it becomes in due course a mellow whisky. Malt Whisky, which contains more of these flavouring constituents, takes longer to mature than Grain Whisky and is often left in the cask for fifteen years or even longer. Grain Whisky, although lighter in flavour than Malt Whisky, is nevertheless a true Scotch Whisky. For this reason it too must be matured. The period of maturation for both Malt and Grain Whisky is also affected by the size of casks used, the strength at which the spirit is stored and the temperature and humidity of the warehouse.

mais on le met à part pour qu'avec la tête de la distillation, il soit redistillé avec la prochaine charge de l'alambic avec les prochains 'low-wines'.

Le procédé 'Pot-still' est intermittent; l'alambic étant rechargé chaque fois qu'une distillation est terminée.

II Le procédé par l'alambic 'Coffey' ('Patent-still'), par lequel le whisky de grain est obtenu, consiste en une distillation continue dans ses diverses opérations et diffère également du procédé 'Pot-still' par quatre autres points.

- a) Le brassage se fait avec une certaine proportion d'orge maltée à d'autres céréales non-maltées.
- b) Les céréales non-maltées sont cuites à la vapeur sous pression dans des convertisseurs pendant environ 3 heures et demie. Durant ce temps le mélange d'eau de grains est agité par des mélangeurs à l'intérieur du cuiseur. Les cellules d'amidon éclatent dans le grain et lorsque le liquide est transféré dans la cuve de brassage, avec l'orge maltée, la diastase du malt convertit l'amidon en sucre.
- c) Le liquide obtenu ('wort') est recueilli à une gravité spécifique plus basse que dans le cas du procédé 'pot-still'.
- d) La distillation s'opère dans un alambic Patent ou Coffey; elle est continue et le spiritueux récolte à un degré beaucoup plus élevé.

III Le whisky de malt et le whisky de grain, après la distillation terminée, doivent subir un vieillissement. Le nouveau whisky est transvasé dans des

IV After maturation the different whiskies are blended together. (See question 7 for a description of the blending process.) The blend is then reduced to the strength required by the addition of soft water. At this stage the whisky will have very little colour and a small quantity of caramel is added to bring it to the colour required. It is then carefully filtered and filled by automatic machines into glass bottles which are sealed by one of several different methods and labelled.

V The final stage in the production of whisky is packaging and despatch. Most Scotch Whiskies are marketed at home and abroad in branded bottles and in recent years there has been an increasing tendency for these to be packed in fibreboard cases; the once traditional timber case is, however, still in use for a number of overseas markets.

There are certain countries to which, in order to obtain benefits of a lower import tax, it has been found preferable to export in bulk. In these instances the blended whisky, either at original strength or suitably reduced, is exported in glass-lined stainless steel tanks or casks of varying size according to the market. The bottling is then carried out by the shippers' distributors or agents.

4) What gives Scotch Whisky its distinctive flavour and bouquet?

This is one of the mysteries of the industry and a secret which the many imitators of Scotch Whisky have tried in vain to discover. Many theories and explanations have been put forward but there is no universally accepted solution.

The distilling process itself is one factor. Scotch Whisky, after it has been

fûts de chêne, qui étant perméables permettront à l'air de passer à l'intérieur et à l'évaporation de se produire. Par ce moyen, certains constituants indésirables dans le jeune spiritueux seront éliminés et il deviendra, au bout du temps nécessaire, un whisky moelleux. Le whisky de malt qui contient plus de ces constituants prend plus de temps pour vieillir que le whisky de grain. Il est souvent laissé en fût pendant quinze ans ou même plus. Le whisky de grain, bien que plus léger en arôme que le whisky de malt, n'en est pas moins un réel Scotch Whisky.

Pour cette raison, il doit également être soumis au vieillissement. La période de vieillissement, pour les whiskies de malt ou de grain, est également affectée par la taille des fûts utilisés, le degré auquel le spiritueux a été stocké et la température et l'humidité de l'entrepôt.

IV Après vieillissement, les différents whiskies sont assemblés. L'assemblage est alors ramené au degré désiré par l'addition d'eau douce. A cette étape, le whisky présente une couleur très pâle et une faible quantité d'une préparation caramélisée lui est ajoutée pour l'ammener à la teinte désirée. Il est alors soigneusement filtré puis mis en bouteilles par des machines automatiques; ces bouteilles sont bouchées par l'un des procédés divers utilisés dans ce domaine. Elles sont ensuite étiquetées.

V L'étape finale dans la production du whisky est l'emballage et l'expédition. La plupart des whiskies écossais sont vendus, dans leur pays d'origine ou à l'étranger, en bouteilles d'origine. Ces dernières années s'est développé la

distilled, contains not only ethyl alcohol and water but certain secondary constituents. The exact nature of these is not fully understood but it is believed they are some of the essential oils from the malt and other cereals and substances that derive from the peat. The amount of these secondary constituents retained in the spirit depends upon the shape of the still and the way it is operated and also on the proof strength at which the spirit is drawn off. Grain Whisky, because of the process by which it is made, contains less secondary constituents than Malt Whisky and is accordingly milder in flavour and aroma.

The natural elements of water, peat and the Scottish climate all certainly have a profound effect on the flavour of Scotch Whisky. Water is probably the most important single factor and a source of good, soft water is essential to a distillery. Peat which is used in the kiln or oven in which the malt is dried also has an influence that can be detected in the 'peaty' or smokey flavour of many Scotch Whiskies. The Scottish climate is important, particularly when the whisky is maturing. At this stage the soft air permeates the casks and works on the whisky, eliminating undesirable constituents at exactly the correct rate to produce a mellow whisky.

5) What is a Pot Still?

A pot still is a large copper vessel used in the distillation of malt whisky.

The fermented liquid, or wash, containing yeast, crude alcohol, some unfermentable matter, and the by-products of fermentation, is put into the pot still, consequently called the 'Wash Still', and heated directly over a coal fire, or by steam-heated coils.

tendance à emballer ces bouteilles en caisses de fibre de bois. Mais, néanmoins la caisse traditionnelle en planches solides reste utilisée pour l'envoi sur de nombreux marchés à l'étranger.

4) D'où proviennent l'arôme et le bouquet particulier du whisky écossais?

C'est un des mystères de l'industrie du whisky écossais et un secret que les imitateurs du Scotch Whisky ont essayé en vain de découvrir. De nombreuses théories et explications ont été avancées, sans qu'une solution satisfaisante soit acceptée.

Le procédé de distillations lui-même est un facteur. Le Scotch Whisky, après qu'il ait été distillé, contient non seulement de l'alcool éthylique et de l'eau, mais aussi certains constituants secondaires. Leur nature exacte n'est pas pleinement comprise, mais l'on croit qu'elle est faite des huiles essentielles provenant du malt et des autres céréales ainsi que de substance qui dériveraient de la tourbe.

La somme de ces constituants secondaires retenus dans le spiritueux dépend de la forme de l'alambic, de la façon dont on emploie celui-ci et également du degré alcoolique auquel le spiritueux est soutiré. Le whisky de grain, qui à la suite du procédé employé pour le produire, contient moins de constituants secondaires que le whisky de malt, est, par 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 profond sur l'arôme du Scotch Whisky. L'eau est probablement le plus important facteur; une eau douce, non-calcaire est essentielle pour le bien d'une distillerie.

In appearance the still is like a copper kettle with the top extended, turned down, and taken out through the wall of the building, where it is attached to the 'Worm'. This is a coiled copper pipe of decreasing diameter enclosed in a water-jacket through which cold water circulates, thus condensing the vapours within the worm.

Inside the Wash Still is an apparatus known as the Rummager, consisting of four rotating arms which control a copper chain mesh which is dragged around the bottom of the still. This prevents the Wash, the contents of which are not in complete solution, from burning on the bottom of the still.

During this process of boiling the Wash, changes take place in the constituents of the Wash which are vital to the flavour and character of the whisky.

Distillation is continued in the Wash Still until all the alcohol is driven off and collected in one distillate, known as the 'Low Wines'. The liquor remaining in the still is termed 'pot ale' or 'burnt ale' and is usually run to waste.

The Low Wines are placed in another pot still, the Spirit Still, similar in appearance and construction to the Wash Still but without the Rummager and smaller, because the bulk of liquid to be dealt with is less. Three fractions are obtained from the distillation in the Spirit Still. The first is termed 'Fore-shots', the second constitutes the Potable Spirit, and the third is called 'Feints'. The Fore-shots and Feints are returned to the process and redistilled in the Spirit Still with the succeeding charge of Low Wines. The residue in the still, called 'Spent Lees', is run to waste like the pot ale.

La tourbe qui est utilisée dans le four où le malt est séché a également une influence sur l'arôme du Scotch Whisky qui peut être détectée par le 'fumet' de tourbe de certaines whiskies écossais. Le climat écossais est important, particulièrement durant le vieillissement du whisky. A ce stade, l'air doux et frais traverse le bois des fûts et agit sur le whisky, éliminant les constituants indésirables au juste niveau pour produire un whisky moelleux.

5) Qu'est-ce que l'alambic à feu nu ('pot-still')?

Un alambic à feu nu ('pot-still') est un grand récipient de cuivre utilisé dans la distillation du whisky de malt.

Le liquide fermenté, ou 'wash', contenant de la levure, de l'alcool brut, quelques matières non-fermentables et les sous-produits de la fermentation, est mis dans l'alambic à feu nu; c'est l'alambic de 'wash'. Le liquide est chauffé directement par un feu nu de charbon ou par un serpent in chauffé à la vapeur.

En apparence, cet alambic est comme une bouilloire de cuivre, au bec allongé, tourné vers le bas, sortant du mur du bâtiment, puis attaché au serpent in, ou 'worm'. C'est un tube de cuivre enroulé sur lui-même, de diamètre décroissant, enrobé dans une chemise au travers de laquelle circule de l'eau froide, permettant la condensation des vapeurs dans le serpent in.

A l'intérieur de l'alambic de 'wash' se trouve un appareillage nommé 'rummager'. Il consiste en quatre bras rotatifs portant une chaîne à maillons de cuivre qui est traînée autour du fond de l'alambic. Ainsi, les particules de la charge, qui ne sont pas en complète

In the case of the Spirit Still, the design of the still, the height of the head (or top) of the still and the angle of the wide-diameter pipe or 'Lyne Arm', connecting the head to the condensing unit are all very important and have an effect on the distillate.

The pot still has changed little in general design over the centuries.

6) What is a Patent Still?

A patent still is a continuously working still used for the distillation of grain whisky. It is sometimes known as the Coffey still, after Aeneas Coffey, who invented it in 1831.

The still consists of two columns, the analyser and the rectifier. Both columns are subdivided horizontally into chambers, each of which is fitted with a perforated copper plate as a base and a drip pipe into the chamber below.

Steam enters the base of the analyser, and when both columns are filled with steam, the Wash is introduced near the top of the rectifier in a pipe whence it passes to the bottom of the column. By then it is nearly at boiling point. It is next carried to the top of the analyser, where it is discharged on to the perforated plate forming the base of the top chamber. The rising steam, being under pressure, prevents the Wash passing through the perforations, and the Wash cannot pass on to the next chamber until it has reached the top of the drip pipe, about an inch above the plate. This process is repeated in each chamber and by the time the Wash reaches the base of the analyser it has been deprived of its volatile elements by the ascending steam and is practically free from alcohol.

The alcohol has, in short, been vaporised by the steam. The alcoholic

solution, ne pourront coller et brûler au fond de l'alambic.

Durant l'ébullition, les constituants du liquide subissent des modifications qui sont de première importance pour l'arôme et le caractère du whisky.

La distillation continue dans l'alambic de 'wash' jusqu'à ce que tout l'alcool distillé soit recueilli. On obtient ainsi ce qui est appelé les 'low wines'. Le résidu de l'opération, appelé 'pot ale', est évacué.

Les 'low wines' sont placés dans un autre alambic, à alcool celui-là, qui est, en apparence, similaire au précédent. Toutefois, il ne possède pas de 'rummager' et il est plus petit, la quantité de liquide étant moindre que dans l'alambic de 'wash'. Trois fractions sont obtenues avec la distillation dans l'alambic à alcool. La première est appelée 'tête', la seconde 'spiritueux' et la troisième 'queue de distillation'. Les têtes et les queues des distillations sont renvoyées pour une nouvelle distillation, dans l'alambic à alcool, où elles seront jointes à la prochaine charge de 'low wines'. Les résidus de l'alambic sont vides.

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

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

6) Qu'est-ce que l'alambic du type Coffey ('Patent-Still')?

L'alambic 'patent-still', connu quelquefois sous le nom d'alambic Coffey (d'après le nom de son inventeur Aeneas Coffey qui le créa en 1831) est

vapours mixed with the steam are led to the base of the rectifier, and as they pass from chamber to chamber up that column are cooled by the descending Wash in its pipe. At a certain point in the rectifier a temperature prevails which is roughly that of the condensation temperature of strong ethyl alcohol. In this region a stout copper sheet, or 'spirit plate', pierced by a fairly wide pipe replaces the perforated plate, and pipes are fitted to drain all the liquid condensing or falling back on the spirit plate. Under normal working conditions, the greater part of the ethyl alcohol condenses on or above the spirit plate and once the pure spirit commences to be collected it runs continuously until the close of distillation.

This still represents a saving of fuel and water; the vapours heat the Wash, and the Wash condenses the vapours.

Because of the rectifying element present in this process, the distillate lacks many of those secondary constituents found in malt whisky. It consequently has a milder character and requires less time to mature.

7) What is Blending? What is its Object?

A number of distilleries sell part of the whisky they distil for consumption as single or unblended whiskies. By far the greater part of their production, however, is used to make up the well-known brands of blended whisky that are sold all over the world.

Blending is the art of combining whiskies from several different distilleries, malt as well as grain. The combining of malt with malt or grain with grain is known as vatting. A blend will consist of anything from fifteen to fifty different single whiskies,

un alambic à travail continu utilisé pour la distillation du whisky de grain.

Cet alambic est constitué par deux colonnes, l'analyseur et le rectifieur. Ces colonnes sont subdivisées horizontalement en chambres, chacune de ces chambres étant munie à la base d'un plateau de cuivre perforé et d'un tuyau d'écoulement vers la chambre inférieure.

La vapeur entre par la base de l'analyseur et, lorsque les deux colonnes sont pleines de vapeur, le 'wash' est introduit près du sommet du rectifieur par un tuyau d'où il passe au fond de la colonne. A ce moment le wash est presque au point d'ébullition. Il est alors transporté au sommet de l'analyseur, où il est déposé sur la plaque perforée formant la base de la chambre supérieure. La vapeur sous pression, empêche le 'wash' de passer à travers les perforations et le liquide ne peut passer dans la prochaine chambre avant qu'il n'ait atteint l'extrémité du tuyau d'écoulement, qui se dresse à environ 3 cm au-dessus de la plaque perforée.

Ce processus se répète dans chaque chambre et lorsque le liquide 'wash' atteint la base de l'analyseur, il a été débarrassé de ses éléments volatils par la vapeur ascendante et il est pratiquement sans aucune trace d'alcool.

En résumé, l'alcool est vaporisé par la vapeur d'eau. Les vapeurs alcooliques, mêlées à la vapeur d'eau, sont dirigées vers la base du rectifieur et, lors de leur passage de chambre à chambre, sont refroidies par le 'wash' descendant dans son tuyau.

A un certain point, dans le rectifieur, règne une température qui est à peu près celle nécessaire à la condensation de l'alcool éthylique très fort. A cet

combined in the proportions of a formula that is the secret of the blending company concerned. Blending whisky is a considerable art acquired only after years of experience. Whiskies from different distilleries have a character of their own and just as people of different temperaments are often incompatible, so some whiskies cannot be blended with certain others if a satisfactory result is to be achieved. The malts and grains in a blend must be chosen to complement and enhance their respective flavours. Thus blending is in no sense a dilution but the combining of like with like, to produce a whisky that brings out the best qualities of each of its constituent parts.

The objective of the blender is first to produce a whisky of a definite and recognisable character. It is of the greatest importance that his blend should never vary from this standard which his customers all over the world have come to expect. His second objective is therefore to achieve consistency.

The blender must also decide when the different single whiskies are ready to be used in his blend. They are brought from the warehouse where they have been maturing to the blending establishment where they are mixed together in a blending vat. They are then returned to cask and left to 'marry' for a period of months, before bottling. Some companies prefer to vat their malts and grains separately and only bring the two together before bottling.

8) What are the main kinds of Scotch Whisky?

There are two kinds of Scotch Whisky—Malt Whisky and Grain Whisky. The Malt Whiskies are divided into four

endroits, la plaque perforée est remplacée par une forte feuille de cuivre à laquelle sont adaptés des tuyaux qui drainent le liquide produit par la condensation et qui retombe sur la feuille de cuivre appelée 'spirit plate'.

Dans les conditions normales de travail, la plus grande partie de l'alcool éthylique se condense sur ou au-dessus de la 'spirit plate' et lorsque le spiritueux pur commence à être collecté, il s'écoule continuellement jusqu'à la fin de la distillation.

Cette sorte d'alambic représente une économie certaine de combustible et d'eau: les vapeurs chauffent le 'wash', et ce même 'wash' condense les vapeurs.

Par suite de la présence d'un élément rectifieur dans ce procédé, le produit de cette distillation manque de plusieurs des constituants secondaires que l'on trouve dans le whisky de malt. Il a donc un caractère moins dur et nécessite moins de temps pour arriver à maturation.

7) Qu'est-ce que l'assemblage ('Blending')? Quel est son objet?

Nombre de distilleries vendent une part du whisky qu'elles produisent pour la consommation en tant que whisky simple, non-assemblé avec d'autres whiskies. Néanmoins, la plus grande part de leur production est utilisée pour entrer dans la composition des 'blends' (whiskies assemblés) de grandes marques vendues dans le monde entier.

L'assemblage est l'art de combiner des whiskies provenant 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 assemblage consistera en la réunion de 15 à 50 différents whiskies simples, combinés dans les

groups according to the geographical location of the distilleries in which they are made, as follows:—

- 1 Highland Malt Whisky, made north of an imaginary line from Dundee on the east to Greenock on the west.
- 2 The Lowland Malt Whiskies, made south of the line.
- 3 Islays, from the island of that name.
- 4 Campbeltowns, from the town of that name in the Mull of Kintyre.

Malt Whiskies, which differ considerably in flavour according to the distillery from which they come, have a more pronounced bouquet and flavour than the Grain Whiskies. The production of Grain Whisky has not been so influenced by geographical factors and it may be distilled equally on the Cromarty Firth or the Firth of Clyde.

9) What is the percentage of Grain Whisky in Scotch Whisky blends?

There is no fixed percentage and the proportion differs from one blender to another. No firm is willing to reveal the proportions of the different whiskies it uses, but they and the blender determine the proportion according to the extent of the malt character they wish to have in the blend.

10) Why does whisky have a brown or golden colour, while gin remains colourless?

When it leaves the still, whisky is colourless and derives some colour from the casks in which it is matured. Whisky which is matured in former fresh oak sherry casks is usually, after maturation, a darker colour than that which is matured in refilled whisky casks. The blender, who aims at

proportions d'une formule qui est le secret de l'assembleur. L'assemblage est un art considérable acquis seulement après des années d'expérience. Les whiskies de différentes distilleries ont chacun leur propre caractère et, comme des êtres de tempéraments divers, sont quelquefois incompatibles. Ainsi, certains whiskies ne peuvent être assemblés avec d'autres si l'on veut que le résultat cherché soit satisfaisant. Les whiskies de malt et ceux de grain assemblés dans un 'blend' doivent être choisis pour qu'ils se complètent et intensifient leurs arômes respectifs. Enfin, l'assemblage n'est en aucun sens une dilution, mais la combinaison de tels ou tels whiskies afin de faire ressortir les meilleures qualités de chacun d'eux en un ensemble harmonieux.

L'objectif de l'assembleur est d'abord de produire un whisky de caractère défini et reconnaissable. Il est de la plus grande importance que l'assemblage ne puisse varier du standard auquel ses clients dans le monde entier sont habitués. Le second objectif est donc d'obtenir la stabilité du produit.

L'assembleur doit également décider quand les divers whiskies simples seront prêts à être utilisés dans son assemblage. Les whiskies sont livrés, depuis l'entrepôt où ils vieillissaient, à l'établissement d'assemblage où ils sont mélangés dans la cuve d'assemblage. Ils sont ensuite remis en fûts ou pendant de longs mois, aura lieu le 'mariage' des divers whiskies, avant la mise en bouteille. Certaines firmes préfèrent mettre en cuve séparément leurs whiskies de grain et ceux de malt. Dans ce cas, c'est seulement avant la mise en bouteille que les divers whiskies seront assemblés.

uniformity in his product year after year, brings his whisky to a definite standard colour by adding, if necessary, a small amount of colouring solution prepared from caramelised sugar. In relation to the volume of whisky involved, the amount of colouring matter, which is regulated by law, is infinitesimal.

Gin, a rectified spirit, usually reaches the consumer in the form in which it issues from the still and without colour.

11) How old should the best Scotch be?

It is not possible to lay down any precise age as being the best for a particular whisky. Generally speaking, malt whiskies require longer to mature fully than grain whiskies. The law insists that whisky shall be at least three years old before sale for consumption in Britain, and many overseas countries have similar provisos varying from three to five years. It is the practice of the trade to mature for much longer than the legal minimum, however. Malt whiskies are matured for seven, ten or twelve years or even longer. When an age is quoted for a blended whisky, it is the age of the youngest single whisky in the blend no matter how small the amount. It is never an average.

12) What is a single whisky?

A single whisky is the product of one particular distillery, either grain or malt.

13) What is the difference between Scotch, Irish, Rye and Bourbon whiskies?

The terms Scotch and Irish when applied to whisky are purely geographical. Scotch Whisky means whisky distilled in Scotland and Irish Whiskey means whiskey distilled in

8) Quelles sont les principales sortes de whisky écossais et leurs caractéristiques?

Les principales sortes de whisky écossais sont : le whisky de malt et le whisky de grain. On admet également quatre sortes de whisky de malt :

- a) Whiskies de malt des Highlands : produits au nord d'une ligne imaginaire allant de Dundee (à l'Est) à Greenock (à l'ouest).
- b) Whiskies de malt des Lowlands : produits au sud de la ligne citée plus haut.
- c) Islays : produits dans l'île de ce nom.
- d) Campbeltowns : nommés d'après la ville de ce nom, dans le Mull de Kintyre.

Les whiskies de malt, tous différents selon les distilleries d'où ils proviennent, ont un bouquet et un arôme plus prononcés que les whiskies de grain.

9) Quel est le pourcentage de whisky de grain dans les assemblages ('blends') de whisky écossais?

Il n'y a pas de pourcentage fixe et la proportion varie d'un assembleur à un autre. Aucune firme ne veut révéler les proportions des différents whiskies qu'elle utilise ; l'assembleur détermine les proportions en fonction de l'importance des caractéristiques du whisky de malt que l'on désire retrouver dans l'assemblage.

10) Pourquoi le whisky a-t-il une couleur brune ou dorée alors que le gin est incolore?

Lorsqu'il quitte l'alambic, le whisky est incolore ; sa coloration dérive tout d'abord des fûts dans lesquels il vient à son vieillissement. Le whisky qui a mûri dans des fûts de chêne ayant contenu

Ireland. Whisky is distilled in Scotland from malted barley in pot stills and from malted and unmalted barley or other cereals in patent stills. The well-known brands of Scotch Whisky are blends of a number of pot still and patent still whiskies. Irish Whiskey distillers tend to favour three distillations rather than two as in Scotland in the case of pot still whiskies and the range of cereals used is rather wider.

As regards Bourbon Whiskey, the United States Regulations provide:

- (i) that Bourbon Whiskey must be produced from a mash of not less than 51 % corn grain.
- (ii) that the word 'Bourbon' shall not be used to describe any whisky or whisky-based distilled spirits not produced in the United States.

Rye Whiskey is produced both in U.S.A. and Canada but the name has no geographical significance. In the U.S.A., Rye whiskey by definition must be produced from a grain mash of which not less than 51 % is rye grain. In Canada, there is no similar restriction. The relevant Canadian Regulation states:

'Canadian Whisky (Canadian Rye Whisky, Rye Whisky) shall be whisky distilled in Canada, and shall possess the aroma, taste and character generally attributed to Canadian whisky.'

Canadian Whisky is in fact often referred to simply as Rye Whisky or Rye.

14) How many distilleries are there?

The number of distilleries working in Scotland varies slightly from year to year, but at present there are 107 malt pot-still distilleries and 14 grain,

primitivement du Xérés présente habituellement, après vieillissement, une couleur plus foncée que celui ayant mûri dans des fûts n'ayant contenu que du whisky. Le 'blender', qui cherche à obtenir l'uniformité de son produit au cours des années, amène son whisky à une coloration standard définitive en y additionnant, si nécessaire, une faible quantité de solution colorante à base de sucre caramélisé. Par rapport au volume du whisky traité, la quantité de matière colorante, qui est réglementée par la loi, est infinitésimale.

Elle n'affecte en rien la saveur ou la force du whisky.

Le gin, en tant que spiritueux rectifié, est livré au consommateur sous la forme où il est sorti de l'alambic, c'est-à-dire incolore.

11) Quel âge devrait avoir le meilleur Scotch?

Aucune période précise de temps ne peut être retenue comme âge standard du meilleur Scotch Whisky; d'une façon générale, les whiskies de malt veulent une période de vieillissement plus longue que celle des whiskies de grain.

La loi britannique demande que le whisky ait au moins trois ans d'âge pour être livré à la consommation en Grande-Bretagne. D'autres pays ont de semblables règlements selon lesquels l'âge légal du whisky varie de trois à cinq ans. En pratique, les producteurs font durer le vieillissement bien au-delà du temps légal minimum. Les whiskies de malt vieillissent pendant sept, dix, douze ans ou même plus. Lorsqu'un âge est indiqué pour un whisky assemblé ('blended whisky'), il s'agit de l'âge du plus jeune des whiskies entrant dans l'assemblage, sans tenir compte de

or patent-still, distilleries producing whisky.

15) How soon after it is distilled is whisky usually sold?

The normal practice is for the blender to buy the whisky as soon as it is distilled. It is then kept under bond in warehouses at the distillery to mature until the blender requires it. By law whisky for the home market must mature for a minimum of three years. After blending, Scotch Whisky is returned to cask and left for a further period of several months to allow the constituent whiskies to 'marry'. It is then bottled for sale.

16) How many brands of whisky are there?

There are about 100 main brands on the home market, and many more exported, but it would be impossible to count every brand of whisky marketed. Many of them are sold only locally or to private clubs and individuals.

17) Is it possible to tell the difference between one brand of Scotch Whisky and another by smell alone?

Yes, it is possible to differentiate between different well-known established brands of Scotch Whisky by smell alone if one is sufficiently expert and experienced. The blenders employed by the bottling and blending firms, who blend the different whiskies which go to make the customary brands, are guided by smell alone in producing a uniform product over the years. At the most they moisten their hands with a little of the spirit. Usually it is enough to smell the whisky in a glass. For the drinker who is not a professional blender, the only thing is to go on experimenting until practice makes perfect.

la quantité de ce whisky. Ce n'est jamais une moyenne.

12) Qu'est-ce qu'un Whisky simple ('single whisky')?

C'est le produit d'une seule distillerie, qu'il soit de grain ou de malt.

13) Quelle est la différence entre le Scotch et d'autres whiskies, tels que le Rye et le Bourbon?

Rye et Bourbon sont des termes génériques utilisés pour décrire des whiskies distillés principalement aux Etats-Unis et au Canada. Ces deux sortes de whisky ont des goûts différents et d'autres caractéristiques résultant de quelques variations de détail dans les procédés de fabrication et dans les constituants de base employés.

Le Rye provient d'une bouillie composée de seigle non-malté et de malt extrait soit de seigle, soit d'orge. Pour le Bourbon, on utilise une bouillie à base de maïs, contenant également du malt de blé ou d'orge. Ces deux types de Whisky sont distillés dans l'alambic du type Coffey ('patent-still').

Aux Etats-Unis, le vieillissement s'opère dans des fûts de chêne neufs, préalablement flambés et stockés dans des conditions de chaleur sèche.

Le terme 'Scotch' appliqué au Whisky est purement géographique. Il existe deux principaux types de Whisky distillé en Ecosse: 1° les Whiskies de malt, produits par la distillation de l'orge maltée selon le procédé de l'alambic à feu nu ('pot-still process') avec recharges successives. 2° les Whiskies de grain, obtenus par la distillation continue d'une bouillie de grains de céréales et d'orge maltée. Les Whiskies de grain qui, en général, sont

18) Does Scotch Whisky improve in a bottle which is kept corked?

No. There is no change in a whisky once it has been bottled and securely sealed. As oxygen in the air cannot get to the whisky there is no further maturing, unlike wines which continue to mature in the bottle.

19) Is the bouquet of Scotch Whisky improved by warming slightly?

The bouquet of Scotch Whisky cannot be improved by warming. The effect of such warming would only be to increase the rate of evaporation of the spirit, thus speeding up the release of the aroma.

20) Why do some people turn a new bottle of Scotch upside down before opening?

This is quite unnecessary and can do nothing to improve the whisky, which does not need to be turned upside down or shaken. It is quite erroneous to think that the essential constituents settle at the bottom. The blended spirit is all one 'weight' and is therefore the same at top or bottom. The habit of cocktail shaking may be the reason why one occasionally sees a bottle turned upside down.

21) How much Scotch Whisky is distilled annually?

<i>Year ending 30th September</i>	<i>Production in hectolitres of pure alcohol</i>	<i>Production in Original proof gallons</i>
1965	3,288,092	126,455,103
1966	3,496,257	134,471,416
1967	3,223,257	123,971,436
1968	2,953,756	113,606,244
1969	3,261,934	125,458,749

distillés dans l'alambic Coffey à un degré alcoolique élevé sont des Whiskies simples (non-assemblés) d'un corps plus léger que les Whiskies simples de malt.

Les Whiskies de malt ou de grain provenant de distilleries différentes peuvent être consommés en tant que Whiskies simples ('singles'); mais, en général, ils sont 'mariés' pour former ces assemblages ('blends') qui conviennent mieux au palais du consommateur sur le plan international.

Tous les Scotch Whiskies des marques bien connues sont des assemblages qui peuvent contenir jusqu'à une trentaine de Whiskies différents de malt et de grain dans des proportions déterminées par chaque assembleur ('blender').

14) Combien y a-t-il de distilleries en Ecosse?

Le nombre de distilleries en activité en Ecosse varie légèrement d'une année à l'autre, mais actuellement on peut compter environ 107 distilleries de whisky de malt (utilisant le procédé par l'alambic à feu nu) et 14 distilleries de whisky de grain (utilisant le procédé par l'alambic Coffey).

15) Combien de temps après sa distillation le whisky est-il mis en vente?

Dans la pratique normale, le 'blender' achète le whisky aussitôt qu'il a été distillé. Le whisky est alors conservé sous contrôle dans l'entrepôt de la distillerie jusqu'à ce que le 'blender' en prenne livraison, après vieillissement. Légalement, le whisky destiné au marché intérieur doit subir un vieillissement minimum de trois ans. (Mais, pratiquement, presque tous les Whiskies écossais sont soumis à une période de vieillissement beaucoup plus

22) Is the annual production of Scotch Whisky equivalent to the annual sales (home and export markets)?

No! Production is much higher than sales. Scotch Whisky is left to mature for several years before being blended and bottled. Therefore every year the producers must be able to forecast the approximate demand in six or seven years' time, so that they can meet the needs of this ever-increasing market.

23) To how many countries is Scotch exported?

In recent years Scotch has been marketed in over 180 different countries all over the world.

24) What is the volume of Scotch Whisky imported to Belgium, France and Switzerland?

In millions of bottles the following are the imports of Scotch Whisky to the three countries:—

<i>Year</i>	<i>Belgium</i>	<i>France</i>	<i>Switzerland</i>
<i>(from 1st</i>			
<i>Jan. to 31st</i>			
<i>December)</i>			
1965	10,0	13,6	2,7
1966	8,7	13,7	2,4
1967	8,5	15,5	2,5
1968	9,8	21,0	4,1
1969	9,5	19,8	3,8

longue.) Après le 'blending', le whisky est remis en fûts ou il subira une nouvelle période d'attente de plusieurs mois pour permettre le 'mariage' des divers whiskies constituant le 'blend'. Il est alors mis en bouteilles pour la vente.

16) Combien existe-t-il de marques de whisky écossais?

Il y a environ 100 principales marques. Mais il serait impossible de dénombrer toutes les marques de Scotch Whisky commercialisées. Beaucoup d'entre elles sont vendues localement ou à des clubs privés, etc.

17) Est-il possible de faire la différence entre une marque de Scotch et une autre uniquement en humant le whisky?

Il est possible de faire la différence entre diverses marques principales de Scotch en sentant, en humant seulement le liquide; mais, pour cela il faut être suffisamment expert et entraîné . . .

Les assembleurs ('blenders') qui assemblent les différents whiskies entrant dans la composition du Scotch Whisky livré au consommateur, sont guidés, dans leur travail, uniquement par l'odorat. Et pourtant ils réussissent à obtenir la continuité des qualités du produit au cours des années. A la rigueur, l'assembleur humecte la paume de ses mains avec quelques gouttes de whisky; mais habituellement, il se contente de humer le whisky versé dans un verre.

18 Le whisky écossais s'améliore-t-il dans une bouteille bouchée?

Non. Il ne se produit aucune altération du whisky si celui-ci est dans une bouteille correctement bouchée. Comme l'oxygène de l'air ne peut atteindre l'alcool, il n'y a plus de

vieillessement, contrairement aux vins qui continuent à vieillir en bouteille.

19) Le bouquet du Scotch s'améliore-t-il si on le rechauffe légèrement?

Le bouquet du whisky écossais ne peut être amélioré par un rechauffement. Mais celui-ci fera augmenter le taux d'évaporation du spiritueux, ce qui hâtera la montée de l'arôme.

20) Pourquoi certaines personnes retournent-elles une bouteille de whisky encore intacte avant de l'ouvrir?

Cela n'est vraiment pas nécessaire et n'ajoute rien au whisky, qui n'exige pas que l'on retourne la bouteille ou qu'on la secoue avant de servir. Il est faux de croire que les constituants essentiels reposent au fond de la bouteille. On ne connaît pas l'origine de cette habitude particulière.

Le whisky est homogène et présente la même composition en haut ou au fond de la bouteille. Il est possible que cette habitude particulière provienne de ce que l'on ait pu voir secouer des cocktails.

21) Quelle quantité de Scotch Whisky distille-t-on annuellement?

Années

(1er Oct.— Production
30 Septembre) Hl.d'A.P.

1964	2.810.371
1965	3.288.092
1966	3.496.257
1967	3.223.257
1968	2.953.756
1969	3.261.934

Non! La production est bien supérieure aux ventes. On laisse vieillir le Scotch pendant plusieurs années avant, de procéder à l'assemblage et la mise en bouteilles. Par conséquent, les producteurs doivent prévoir chaque année quelle sera la demande approximative dans 6 ou 7 ans de là, afin de pouvoir répondre aux besoins d'un marché toujours croissant.

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

Actuellement dans plus de 180 pays.

24) Quel est le volume des importations de Scotch pour la Belgique, la France et la Suisse?

Exprimées en millions de bouteilles, les importations de Scotch Whisky dans ces trois pays figurent dans le tableau ci-après:—

*Année (du 1er
janvier au*

<i>31 décembre)</i>	<i>Belgique</i>	<i>France</i>	<i>Suisse</i>
1965	10,0	13,6	2,7
1966	8,7	13,7	2,4
1967	8,5	15,5	2,5
1968	9,8	21,0	4,1
1969	9,5	19,8	3,8

22) La production annuelle de Scotch Whisky est-elle à peu près équivalente à la vente annuelle sur le plan mondial (marché intérieur et exportation)?

Popular Drinks made with Scotch Whisky

1 Scotch Tom Collins

5-6 dashes of lemon
1 large glass of Scotch
2-3 lumps of ice
Pour into a large glass and fill with soda.

2 Scotch Horse's Neck

Lemon juice
Scotch
Angostura
Ginger Ale

3 'Whisper'

2 glasses of Scotch
2 glasses of French Vermouth
2 glasses of Italian Vermouth
Cracked ice

4 Rob Roy

$\frac{1}{2}$ Italian Vermouth
 $\frac{1}{2}$ Scotch
Dash of Angostura

5 Highland Special

3 glasses of Scotch
2 glasses of French Vermouth
 $\frac{1}{2}$ glass of orange juice
Add a little nutmeg after mixing

6 Mint Cooler

1 glass of Scotch
3 dashes of Crème de menthe
1 lump of ice
Fill up glass with soda

7 Scotch Rickey

1 lump of ice
Juice of half a lime
Juice of a quarter of a lemon
1 glass of Scotch
Soda

8 Derby Fizz

5 dashes of lemon juice
1 teaspoonful of powdered sugar
1 egg

Quelques Recettes de Boissons à base de Scotch Whisky

1 Tom Collins au Scotch

5 à 6 gouttes de citron
1 grand verre de Scotch
2 à 3 cubes de glace
Verser dans un grand verre et remplir
avec du soda

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

Jus de citron
Angostura
Scotch
Ginger Ale

3 'Whisper' (Murmure)

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

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

$\frac{1}{2}$ Vermouth italien
 $\frac{1}{2}$ Scotch
Une goutte d'Angostura

5 Whisky Special

3 verres de Whisky écossais
2 verres de Vermouth français
 $\frac{1}{2}$ verre de jus d'orange
Après mélange, ajouter un peu de noix
muscade

6 Mint Cooler

1 verre de Scotch
3 gouttes de crème de menthe
1 cube de glace
Compléter le verre avec du soda

7 Scotch Rickey

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

3 dashes of Curaçao
1 glass of Scotch
Soda water

9 Highland Cooler

1 teaspoonful of powdered sugar
Juice of half a lemon
2 dashes of Angostura
1 glass of Scotch
1 lump of ice
Ginger Ale

10 Earthquake

One-third gin
One-third Scotch
One-third absinthe

11 Flying Scotsman

2½ glasses Italian Vermouth
3 glasses Scotch
1 tablespoonful bitters
1 tablespoonful sugar syrup

And when you have a cold:

12 Hot Toddy

Place a spoonful of sugar in a warm glass and add enough boiling water to dissolve the sugar. Add a generous measure of whisky and stir with a silver spoon; pour in more boiling water and top up with more whisky. Stir well.

13 Whisky Mac

Whisky and green ginger wine to taste. They may be in equal proportions, or two-thirds whisky and one-third green ginger wine.

14 Highland Coffee

Scotch, coffee, and cream to taste.

8 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
Soda

9 Highland Cooler

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

10 Earthquake (Le tremblement de terre)

Un tiers de Gin
Un tiers de Scotch
Un tiers d'aperitif anisé

11 Flying Scotsman (L'Écossais volant)

2 verres et demi de Vermouth italien
3 verres de Scotch
1 cuillerée de Bitter
1 cuillerée de siròp de sucre
et quand vous êtes enrhumé:

12 Hot Toddy

Mettre une cuillerée de sucre dans un verre chaud et ajouter assez d'eau bouillante pour dissoudre le sucre. Ajouter une généreuse mesure de Whisky écossais et remuer avec une cuillère d'argent. Ajouter de l'eau bouillante et une autre mesure de Whisky. Bien remuer.

13 Whisky Mac

Whisky et Ginger Wine vert selon le goût. Ils peuvent être en égale proportion, ou bien: deux tiers de Whisky et un tiers de Ginger Wine vert.

14 Café Ecosse

Scotch, café, et crème selon le goût.

