



Origine et histoire

- Le whisky est d'origine celte mais le débat fait rage pour savoir qui de l'Irlande ou de l'Ecosse en a la paternité.
- Les historiens s'accordent pour établir que tout est parti d'Irlande, pour ensuite fructifier en Ecosse.
- Les moines irlandais, Saint-Patrick en tête, pratiquaient l'art de la distillation à des fins médicinales dès le 5^e siècle. Ils l'auraient appris, au fil de leurs voyages, des Arabes, qui le tenaient eux-mêmes des chinois et peut-être même des égyptiens.
- 1494 : Première trace écrite attestant de la production d'*Uisge Beatha*

Origine et histoire

- Etymologie : *Uisge Beatha*, ou *usquebaugh*, signifie tout simplement « eau de vie » en gaélique. Un mot imprononçable pour les anglais, qui eurent vite fait de le déformer, abandonnant le second terme pour se concentrer sur *usky*, lequel donna peu à peu « *whisky* ». Il est à noter que whisky et vodka ont la même racine.
- Au 15^e siècle, le whisky était réservé à la basse classe de la population, tandis que les aristocrates préféraient le vin, surtout le Bordeaux – le Claret – mais aussi le Porto et le Madère.

Origine et histoire

- Actuellement, les blended whiskies occupent 95% de la production mondiale.
- Depuis quelques années, les single malt reviennent sur le devant de la scène. Une audace qui ne date que de 50 ans. Plus d'une centaine de single malts écossais s'offrent aujourd'hui à la curiosité gourmande de l'amateur, avec un phénomène récent – l'apparition de micro-distilleries, un peu à la manière des micro-brasseries.

La production de whisky dans le monde

- Si l'origine du whisky est l'Irlande et l'Ecosse, les diverses émigrations de leur peuple respectif ont fait apparaître le produit aux quatre coins du monde.
- 1776 : Première apparition du whiskey aux Etats-Unis, distillé à base de seigle (rye). Cette même céréale sera utilisée dans la production des whiskies canadiens.
- L'autre céréale utilisée est le maïs qui entre principalement dans la production des Bourbons.
- 1923 : Première production de whisky japonais.

La production de whisky dans le monde

- Et ailleurs ?
- On trouve des distilleries partout dans le monde. En France, en Angleterre, en Suède, en Afrique du Sud, en Inde, à Taïwan, en Australie et même en Belgique.
- On l'aura compris, les routes du malt cheminent aujourd'hui bien au-delà de l'Ecosse. Le whisky est résolument planétaire !

Procédé de fabrication

- Trois ingrédients communs : Des céréales, de l'eau et de la levure.
- Le principe est d'obtenir un jus sucré qui, sous l'action des levures, sera transformé en alcool.
- Plusieurs étapes et notions :
 - Le maltage, le brassage, la distillation, la maturation, la filtration, l'embouteillage
 - La notion de terroir, la tourbe et les phénols, la part des anges.

Le maltage

- Le maltage consiste en une germination partielle de l'orge, de manière à libérer l'amidon contenu dans la graine. On humidifie l'orge, on l'étale sur des planchers dits « aires de maltage » et on la brasse régulièrement en la retournant à la pelle pour l'aérer.
- Vient ensuite le séchage à l'air chaud ou à la tourbe. C'est de cette dernière que provient le fameux parfum tourbé, un goût d'herbes fumées si particulier.
- Le maltage consiste donc à transformer l'orge en malt par le biais d'une germination interrompue, ce qui permet de convertir l'amidon de l'orge en sucre (maltose).



La notion de tourbe

- La tourbe est un tissu végétal quasiment fossilisé, qui a été formé à la suite de la décomposition partielle dans l'eau de différents végétaux. Elle comporte des éléments marins (galets, coquillages, algues) et libère, en brûlant, des composés phénoliques qui donnent des parfums de fumée, suie, goudron ou teinture d'iode, en s'immisçant dans les grains de malt encore humides.

Le brassage

- Une fois maltée, l'orge est moulue en farine grossière et est mélangée à de l'eau chaude, puis bouillante, pour dissoudre les sucres présents dans cette farine.
- Au bout de 8 heures, on obtient un moût à la saveur sucrée.
- Selon qu'il est clair ou trouble, ce moût livre davantage de notes fruitées dans le premier cas et de notes maltées dans le second.
- La source de l'eau utilisée est primordiale, elle doit toujours être d'une limpidité et d'une pureté irréprochable.



Le brassage

- Le moût est légèrement refroidi avant de passer dans les cuves de fermentation.
- Sous l'action de la levure ajoutée, les sucres contenus dans le moût sont transformés en alcool.
- Au terme de la fermentation, de 48 à 60 heures, on obtient une sorte de bière qui titre à 7 ou 8% d'alcool.



La distillation

- Une fois la fermentation achevée, la « bière » atteint la salle de distillation. Le single malt est le produit d'une double distillation.
- La « bière » passe dans le *wash still*, le plus gros des deux alambics. On obtient alors un alcool qui titre environ 23%.
- Les *low wines* alimentent le second alambic, plus petit : le *spirit still*. On en retient que le cœur de chauffe, éliminant les têtes et les queues, qui sont redistillées.
- Ce cœur de chauffe qui sort de l'alambic à un degré proche de 70% n'en a pas fini avec les métamorphoses.



La maturation

- L'apport en arômes : Le vieillissement est une étape primordiale pour le développement de la palette aromatique. On estime que la maturation intervient pour 60% dans l'élaboration du profil aromatique, le reste incombant à la distillation et à la fermentation.
- On pourrait s'étendre à l'infini sur les subtilités du bois. Plusieurs variables entrent en jeu : le type de chêne, le type de chai et même l'emplacement du fût dans le chai.



La maturation

- L'affinage : Il s'agit là d'une double maturation. On transfère le whisky dans des fûts qui ont chacun une particularité : ce sont fûts de vin rouge le plus souvent, parfois de vin blanc ou de Sauternes, mais aussi de Sherry ou de Porto.
- Et bien souvent, on utilise des fûts neufs, avec des résultats plus ou moins concluants.



La filtration

- Tous les whiskies embouteillés en dessous de 46% sont filtrés à froid pour garder une robe limpide.
- En effet, en l'absence de ce type de filtration, les acides gras restent en suspension dans le liquide et, sous l'effet du froid, précipitent. Le whisky se trouble alors, ce qui n'est pas très vendeur.
- L'inconvénient est que les acides gras et les esters sont porteurs d'arômes. Filtrer à froid déshabille en quelque sorte le whisky de certains de ses arômes.



L'embouteillage

- La plupart des mises en bouteilles s'effectuent via de grands embouteilleurs.
- Les embouteillages courants se font à 40 ou 43% d'alcool. Le whisky qui titre beaucoup plus à la sortie du fût, surtout s'il est jeune, est réduit avec de l'eau.
- Dans nombre de cas, la couleur est ajustée par ajout de colorant E150, du caramel.
- La nouvelle réglementation européenne impose dorénavant la transparence de ce procédé pour le consommateur.



La notion de terroir

- A l'instar du vin, difficile de parler de terroir en ce qui concerne l'orge.
- Les particularités organoleptiques de l'orge selon le type de sol ou d'ensoleillement ne peut pas être le seul facteur pris en compte pour définir le profil aromatique du whisky. En effet, d'autres facteurs entrent en jeu comme la coupe de la chauffe ou les différents fûts utilisés.
- De plus, la demande en orge dépassant la production en Ecosse, on utilise de l'orge importée de France, des pays de l'Est ou encore du Canada.

La part des anges

- Chaque année, une partie de l'alcool s'évapore dans l'air lors du vieillissement, d'où le dépôt noir sur les murs des chais.
- On estime que l'industrie du whisky perd au moins l'équivalent de 195 millions de bouteilles par an.
- Ce lourd tribut est en fait une bénédiction : il constitue la condition nécessaire pour que le distillat gagne en rondeur et acquière une riche palette aromatique et de la complexité.

Conserver ses bouteilles

Le whisky est plus facile à conserver que le vin puisqu'il ne vieillit plus en bouteille ;

Conserver le whisky à la température de la pièce (18 à 20°C), à l'abri de la lumière et à la verticale ;

Il est important de conserver ses bouteilles debout. En effet, comme pour tout type d'alcool, le conserver à l'horizontale, l'alcool attaquant le bouchon, le contenu prend un goût de bouchon.

La dégustation du whisky

La forme du verre : Privilégiez un verre tulipe au même titre que le vin, afin de concentrer les arômes vers le nez tout en évitant de réchauffer le whisky avec ses doigts.

Water or not water ? : L'ajout d'une petite quantité d'eau dans le verre est parfait pour le nez mais affaiblit parfois les sensations gustatives. A privilégier lors de longues dégustations.

Et la glace ? : La glace bloque tout simplement les arômes. Pour refroidir votre whisky, privilégiez les pierres à whisky, à conserver au congélateur, celles-ci n'altèrent en rien la dégustation et sont efficaces en terme de refroidissement.

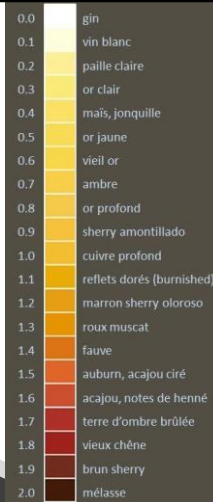


La dégustation en 4 étapes

La robe, le régal des yeux : Or pâle, or brillant, reflets tilleul ou abricot, cuivre chatoyant, ambre clair, ambre foncé, topaze...

Le whisky se raconte à travers un nuancier qui évoque une forêt d'automne. Un single malt à la robe claire nous dit qu'il a vieilli dans un fût de second remplissage. Une robe ambrée annonce la présence de fûts de sherry dans la composition de l'assemblage.

Des reflets roses ou rouge cuivré nous annoncent un whisky affiné en fût de Porto.



La dégustation en 4 étapes

La main, l'ADN du malt : Ajouton le plaisir tactile à celui des autres sens. Cette étape vaut surtout pour le single malt.

Déposez quelques gouttes de whisky sur le dos de la main, frottez et humez. Le caractère malté de votre whisky se révèle à vous : herbe fraîchement coupée, foin séché aux senteurs de miel, arômes d'étable, feu de broussaille, farine maltée, pâte à pain, pain sortant du four, brioche aux raisins... Tout un monde de senteurs s'offre à vous.

C'est aussi l'âge, la maturation et le caractère de la distillerie qui ressort de cette expérience.



Les accords mets et whisky

L'idée peut paraître saugrenue à un palais français : servir un whisky à table au pays du vin.

Pourtant, on réalise de délicieux accords avec des plats, de l'entrée au dessert.

Chassez l'idée que le whisky que vous appréciez est trop bon pour être utilisé en cuisine et remplacez-la par la conviction que votre cuisine est trop bonne pour être réalisée avec des produits de mauvaise qualité.

Petit tour d'horizon, au fil des saisons...