LE WHISKY





DE L'EAU, DU MALT, DE LA TOURBE, DU TEMPS ET BEAUCOUP DE SAVOIR-FAIRE.

- Les Céréales, ainsi que les cinq éléments de l'alchimie Air, Eau, Terre, Feu et Temps sont nécessaires et indispensables à la fabrication du Whisky, dont le processus s'inscrit dans une quête permanente des arômes et du goût si caractéristiques.
- Céréale : « golden promise », à faible rendement, mais à haute teneur en goût).
- Eau de source



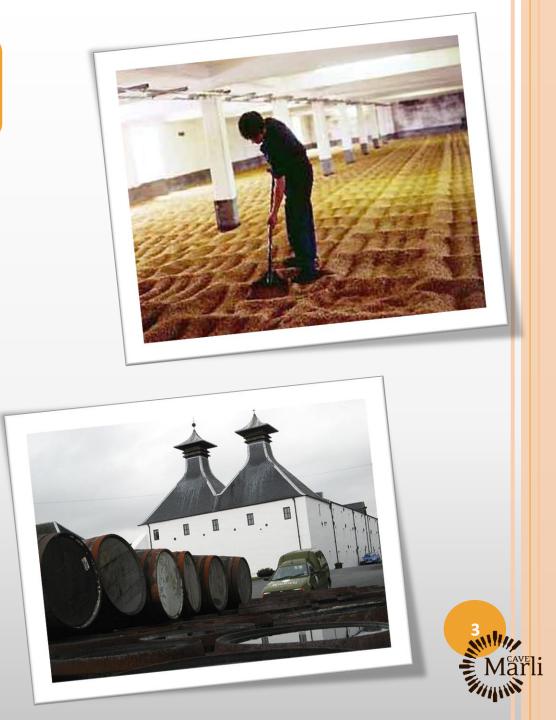


1ère étape : le maltage...

2ème étape : le séchage...

- Faites macérer l'orge dans de l'eau pure.(2/3 j)
- Répartir ensuite cette orge en une couche épaisse sur une aire de maltage. Il va se produire un dégagement de chaleur qui va engendrer la germination de l'orge. (8j)
- L'orge germée « le malt », va devoir maintenant être séchée dans un four dont le sol est percé et qui est alimenté par un feu de tourbe. (1/2j)

Broyez ensuite votre malt afin d'obtenir une sorte de farine, le « grist ».



3ème étape : le brassage...

 Mélange du grist à de l'eau chaude (60/95°)

l'orge va transformer son amidon en sucres. De cette mixture nommée « mash », on ne retiendra que la partie liquide...





4ème étape : la fermentation...

- Refroidissement du liquide (20°)
- ajout des levures afin que les sucres se transforment en alcool... le mélange va mousser, enfler, se trémousser...
- On obtient un liquide clair, alcoolisé à environ 7/8°, une sorte de bière, le « wash ».



5ème étape : la distillation...

 les distillations car selon que vous les faites à la mode écossaise ou irlandaise, vous devez passer votre « wash » dans 2 ou 3 alambics. Le but étant de faire monter le degré d'alcool et de concentrer les arômes du futur whisky ...

« low wine » titrant environ 25°.

o « spirit still » eau de vie 68°



Les fûts et le vieillissement

 Apprécié pour sa robustesse et son étanchéité, le fût de chêne a longtemps été utilisé comme simple réceptacle, indépendamment de son pays d'origine. A partir du XXe siècle, les producteurs, contraints de faire vieillir leur whisky pour un minimum de trois ans, commencèrent à s'intéresser aux vertus du chêne et à son impact sur la palette aromatique et chromatique.

Les variétés de chêne et leurs propriétés

- Il existe plus de cinquante variétés de chêne dans le monde, mais seules quelques-unes possèdent les propriétés requises pour le vieillissement du whisky. La variété la plus couramment employée, quercus alba (chêne blanc), est originaire des forêts du nordest des Etats-Unis. Il s'agit d'un bois facile à courber et dont le grain, dur et serré, est réputé pour sa faible porosité. Le chêne blanc est surtout utilisé pour l'élevage des whiskeys américains mais aussi pour celui des xérès fino et amontillado.
- Le chêne européen, de type quercus robur, quercus sessilis ou petrae, intervient notamment dans l'élevage des xérès oloroso, dont les fûts sont très convoités par les distilleries écossaises. Ce chêne présente un grain beaucoup plus tendre permettant d'extraire davantage de composés aromatiques. Avec le développement de la pratique des affinages, d'autres variétés ont été introduites, notamment le chêne français du Limousin (quercus pedunculata), utilisé pour l'élevage du cognac. L'âge de la coupe du chêne varie de quarante à cent ans pour les chênes américains et de soixante à cent cinquante ans pour les chênes européens.



Les arômes du vieillissement

- Le bouquet des whiskies est le fruit de réactions chimiques complexes entre le distillat et les différents composants du bois. Ces derniers sont les tanins, la lignine, les lactones, le glycérol, les polysaccharides (sucres), les acides gras et les aldéhydes aromatiques. En dégradant la lignine, l'alcool libère des aldéhydes, dont le plus connu, la vanilline, apparaît dès le début du vieillissement. Les esters fruités et floraux ne se développent qu'avec le temps. On les retrouve surtout dans les whiskies âgés de dix à quinze ans. Les whiskies plus jeunes, proches des arômes de céréales, dévoilent un fruité discret (poire). Ceux de plus de vingt-cinq ans révèlent, quelle que soit leur région d'origine, de fins arômes exotiques (lait de coco) provenant des lactones (très présentes dans le chêne) qui mettent un certain temps à migrer dans le whisky.
- O Au cours du vieillissement, le whisky change également de texture : en libérant des particules solides (sucres et glycérols), il devient plus suave. C'est au cours des premières années de vieillissement que le futur whisky se pare d'une belle teinte dorée ou ambrée. Ce phénomène est d'autant plus accentué dans le cas d'un vieillissement en fûts de premier remplissage n'ayant contenu qu'un seul bourbon ou qu'un seul xérès (sherry). Pour ces derniers, la couleur varie du jaune doré au rouge cuivré, selon qu'il s'agisse d'un vieillissement en fûts de sherry fino ou oloroso. A l'inverse, des fûts de bourbon utilisés plusieurs fois n'auront pratiquement aucune influence sur la couleur du whisky, le fût ne jouant alors qu'un rôle d'affineur. L'étape du vieillissement n'est en aucun cas une période passive. A l'origine de 40% à 80% de la palette aromatique des whiskies, le fût de chêne agit comme un creuset au sein duquel fusionnent tous les éléments qui contribuent à la naissance du whisky.



La nature des chais

O Au cours des 30 dernières années, les chais traditionnels en terre battue, dunnage warehouses, construitsà proximité des distilleries, ont été peu à peu remplacés par des chais de type rack warehouses répartis sur différents sites en Ecosse. Dans les dunnages warehouses, les fûts, entreposés à même le sol, sont placés les uns au-dessus des autres sur trois niveaux. Ces chais favorisent un vieillissement harmonieux en raison de leur bonne hygrométrie et d'une meilleure circulation de l'air. Les rack warehouses permettent d'entreposer les fûts dans des racks métalliques sur plusieurs mètres de hauteur et de profondeur. Ce type d'entrepôt favorise le contrôle de la température ambiante et limite l'évaporation de l'alcool. Ce phénomène indissociable du vieillissement en fût est connu sous le nom poétique de part des anges, the angel's share.

Le climat

On estime que le whisky s'évapore à raison de 2% par an en fonction du climat. Plus il fait froid, plus le chai est humide et plus l'alcool (plus volatil que l'eau) aura tendance à s'évaporer. Le whisky perdra ainsi en force alcoolique mais pas en volume. A l'inverse, plus il fait chaud, plus le chai est sec et plus l'eau aura tendance à s'évaporer. Dans ces conditions le volume du whisky baisse mais la force alcoolique demeure. En vérité, chaque fût semble réagir différemment et dans un même chai, deux fûts de whisky issus du même distillat présentent rarement un degré alcoolique similaire (une différence de dix degrés les sépare parfois). Les variations de température et l'emplacement du fût dans le chai sont à l'origine de tels écarts.

L'environnement

 L'air ambiant qui s'infiltre à travers les pores du bois a également son importance. Ainsi les whiskies qui vieillissent à proximité de la mer, notamment ceux de la presqu'île de Campbeltown, de l'île d'Islay et de l'île de Skye, captent des arômes marins et des saveurs salées parfois très marquées.



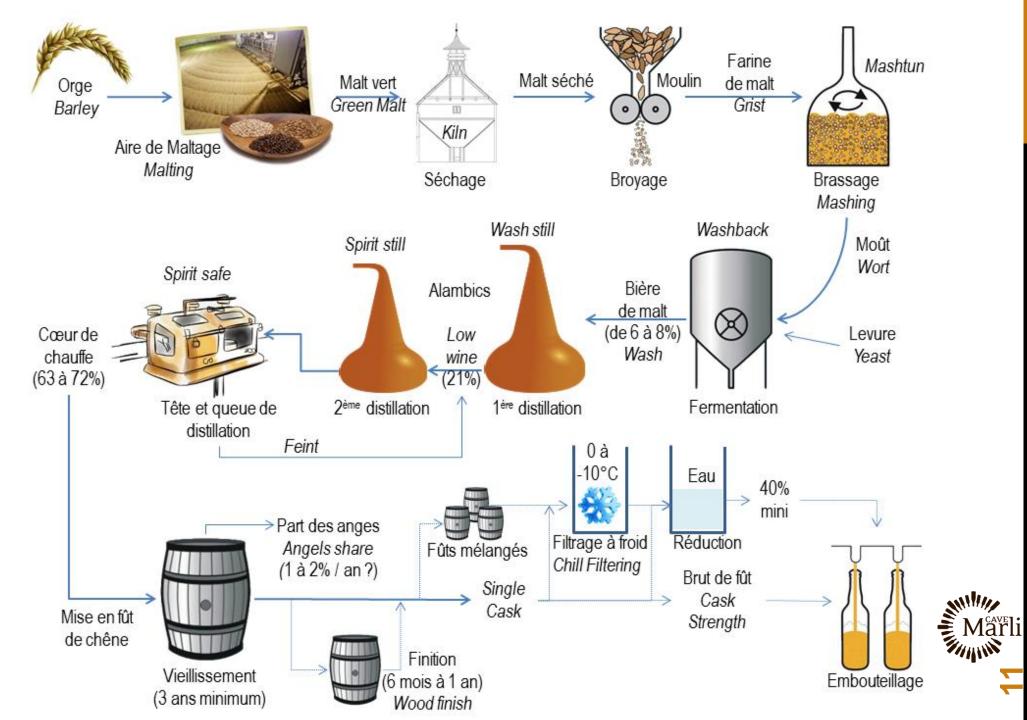
 Vieillissement dans des fûts en chêne ayant contenu du xérès (« sherry » in english) ou du bourbon, voire du porto durant un minimum de 3 ans

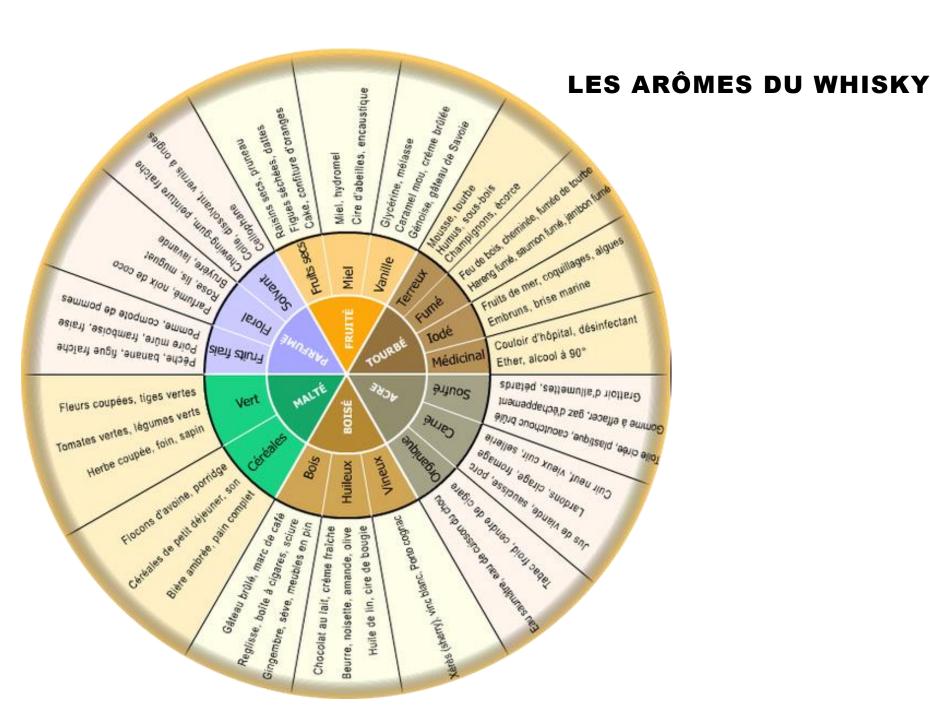
7ème étape : l'assemblage...

- Mélanger le contenu de différents fûts
- Marier les crus et les saveurs en fonction des goûts et ajoutez encore un peu d'eau afin de ramener le taux d'alcool entre 40 et 45

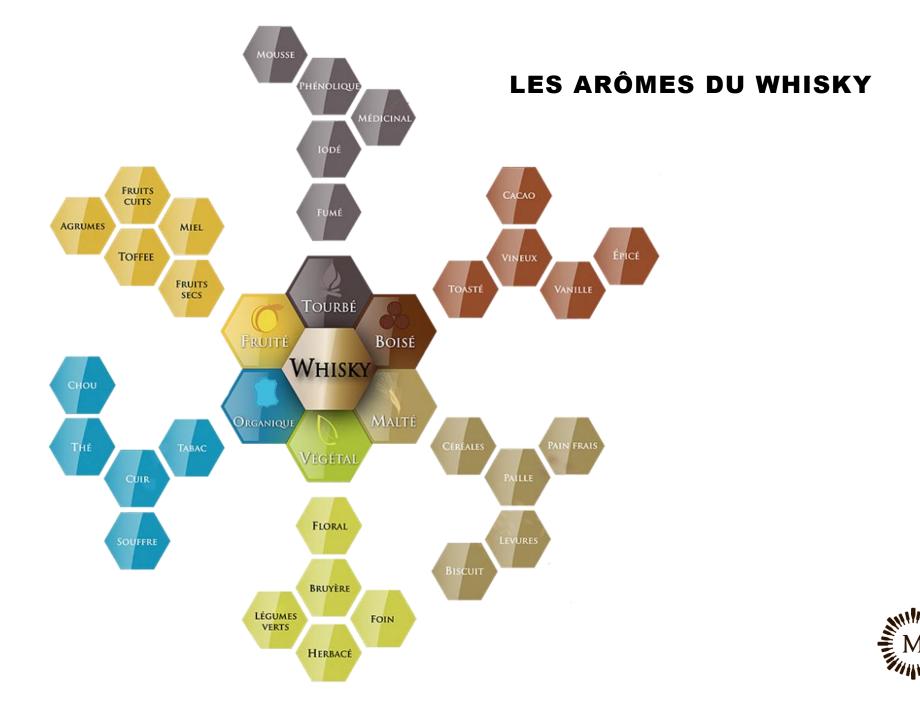












40°

Issu d'un distillat d'orge française non tourbée, ce whisky 5 ans d'âge a connu une première maturation en fûts de cognac puis une seconde dans des barriques ayant servies au vieillissement du Très Vieux Pineau des Charentes de la gamme Bache-Gabrielsen. C'est une série limitée de 3000 bouteilles



Togouchi Saké Cask Finish 70cl 40°



- Togouchi propose de découvrir un whisky original et unique avec cette version Saké Cask Finish. C'est le seul whisky japonais au monde qui profite d'une finition en fûts de Saké, la célèbre boisson alcoolisée japonaise obtenue à partir de la fermentation du riz.
- Après un vieillissement en fûts de Bourbon, le whisky Togouchi profite en effet d'un affinage de 3 mois en fûts de Saké provenant directement des chais de Chugoku Jozo. Cette période lui permet de développer des arômes authentiques de fruits blancs et pommes fraîches.



ARRAN QUARTER CASK 56.2°



- Single Malt Scotch Whisky- 56.2%
- Arran Quarter Cask The Bothy perpétue une des traditions utilisées autrefois dans le commerce traditionnel de Whisky de l'Ile D'Arran: utiliser des petits fûts, plus aisés à manipuler et à transporter dans cet environnement insulaire. A travers cette coutume, Arran Quarter Cask The Bothy vieilli 7 ans en futs de premier remplissage ayant contenu du Bourbon, avant d'être affiné pendant 2 années supplémentaires dans des petits fûts de Chêne américain de 1251. Cette grande proximité avec le bois apporte à ce Single Malt une maturation rapide et intense, ainsi que des arômes boisés et épicés des plus raffinés.
- Mis en bouteille à froid et à son degré naturel, sans filtration ni colorant, cette expression pure de l'Ile D'Arran offre des arômes ronds et gourmands, de pomme cuite et d'ananas, entremélés de saveurs douces et épicées, de vanille et d'agrumes dans une structure corsée et élégante.
- Le longue finale laisse une remarquable sensation

Benromach 10 ans 70cl 43°



- Benromach 10 ans est un whisky réalisé à partir d'une eau de source des collines de Romach dans la région du Speyside en Écosse. Les notes fumées qu'on retrouve dans ce Single Malt est un signe distinctif de la distillerie Benromach.
- Après avoir vieilli en fûts de Bourbon, il a été affiné quelques mois en fûts de Sherry Oloroso avant sa mise en bouteille. Il possède ainsi la finesse et le fruité des Single Malts du Speyside associée à de légères notes fumées et tourbées d'un Islay.
- Notes de dégustation
- Nez : fruité et malté. Poire, pomme verte et miel caramélisé onctueux évoluant sur des arômes de vanille et de fumée douce.
- Bouche : riche et onctueuse. Orge maltée, fruits compotés, toffee et cerises noires
- Finale : gourmande et fumée. Céréale persistante et fumée cendrée se combinent pour une dégustation tout en longueur.

PENDERYN MADEIRA 46%



- Porte-étendard des single malts de la distillerie Penderyn, le Madeira de la gamme Welsh Gold se présente sous un nouveau visage !Distillé dans un alambic unique en son genre conçu par David Faraday, il est d'abord vieilli en fûts de bourbon avant de finir sa maturation dans des fûts de madère qui lui apportent un goût généreux et une subtile complexité.
- Nez : vif, précis. Marqué par des notes de praline et de vanille, il évolue sur les fruits frais (poire, melon) et exotiques (banane). Egalement herbacé (foin coupé) et végétal (feuille de tabac).
- Bouche: minérale, fruitée. Elle se révèle gourmande avec ses notes de vanille, de cannelle et de caramel au beurre salé.
- Finale: crémeuse, elle se prolonge sur le toffee, le moka et le chocolat. Agréable présence d'épices et de fruits mûrs (poire, pêche).

ROYAL BRACKLA SINGLE MALT 43%



- La distillerie est fondée en 1812 par le capitaine William Fraser près du village de Brackla, non loin du château de Cawdor. Elle est située à une vingtaine de kilomètres de la ville d'Inverness. Au vu des qualités de ses Single Malts et étant fournisseur de la couronne, la distillerie reçoit un agrément et quelques années plus tard l'autorisation de mettre « Royal » devant son nom. La distillerie est mise en sommeil en 1985. La production reprend en 1991 et un Royal Brackla 10 ans est lancé dans la série « Flora & Fauna ». Son rachat par le groupe Bacardi-Martini, permet à la distillerie de mettre sur le marché un nouveau 10 ans d'âge en 2004 puis une nouvelle gamme en 2015. Actuellement la gamme se compose d'un 12 ans, d'un 16 ans et d'un 21 ans.
- Maturation en futs de bourbon de premier manuration en futs de bourbon de premier Manuration de p
- 12 ans