

LA PALETTE DES ARÔMES

En matière de richesse et de diversité aromatiques, les singles malts écossais n'ont rien à envier aux grands vins de nos coteaux français - et c'est peut-être le seul spiritueux à pouvoir se targuer d'un tel exploit. Des tonalités douces et fraîches des Lowlands aux produits plus fermes et plus floraux des Highlands, en passant par l'élégance fruitée du Speyside et par les arômes fumés et iodés des côtes et des îles, les single malts offrent une palette gustative pleine de contrastes.

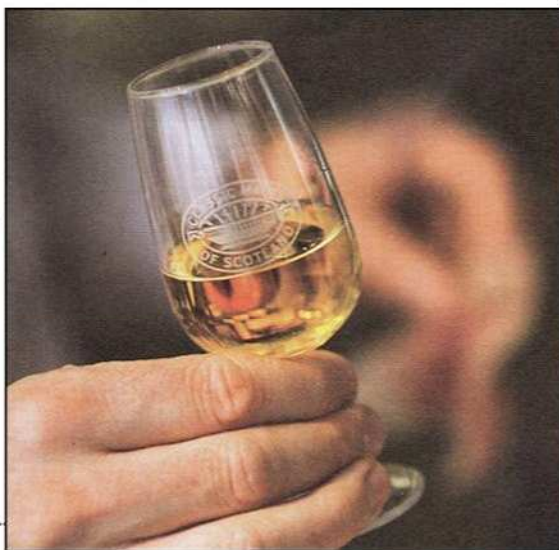
L'influence naturelle des ressources locales, du climat régional et de la composition du sol n'est plus à démontrer. Mais c'est sans doute la méthode de distillation et les fûts de vieillissement qui attribuent à chaque single malt toute sa personnalité. Il appartient ensuite au maître distillateur de façonner et de parfaire le caractère de son distillat pour qu'il donne le meilleur de ses arômes.

D'abord sélectionnés pour leurs particularités gustatives, les fûts de chêne influencent coloris, saveurs et arômes. Les fûts de bourbon américains produisent d'ordinaire des distillats clairs plutôt vanillés, tandis que les fûts de sherry européens apportent des notes fruitées dans une robe plus ambrée.

Afin d'obtenir un profil aromatique spécifique, deux étapes peuvent intervenir dans l'assemblage des single malts. La première, connue sous le nom de *marrying* ou « cuve de mariage », consiste à réunir les contenus de plusieurs fûts ayant

atteint différents degrés de maturation. Outre le développement et le mélange harmonieux des arômes, ce processus permet d'assurer la régularité gustative d'une bouteille à l'autre. La seconde technique, appelée *finishing*, permet également de travailler les arômes et leur complexité grâce à une seconde maturation dans des fûts ayant contenu du vin ou tout autre spiritueux, ou dans des fûts régénérés comme les fûts toastés.

Ces deux procédés sont aujourd'hui utilisés dans l'assemblage des single malts sans mention d'âge, révélant ainsi toute la créativité des maîtres distillateurs dans l'expression de leur palette aromatique. À ce titre, ils constituent une véritable révolution dans un marché des single malts façonné depuis des années par la notion d'âge.



Comme narré dans le bulletin annuel des Compagnons d'Hynao, « La Table des Compagnons N°6 », l'Ecosse présente bien des intérêts dont celui du mérite d'être connue. 2015 est le millésime choisi par le gouvernement écossais pour déclarer ouverte l'année de la gastronomie. Mets et boissons représentent beaucoup dans l'identité de la Scotland, ses spécialités et produits de terroirs sont de la fête.

Je rappelle qu'avec un équipage où l'on comptait 3 Compagnons nous avons pris le risque du HAGGIS (panse de brebis farcie!) et nous avons été enchantés par l'ANGUS d'ABERDEEN. Les Highlands accueillent les enfants, Edimbourg s'occupe de la pâtisserie, les villes de Dumfries et Galloway en charge des plats cuisinés.

Au moment de notre salon, « La Cassolette Chaleureuse » sera chargée de réchauffer les estomacs. Tout le mois de mai est le moment des festivals whiskey, le 16 mai est le WORLD WHISKEY DAY. Des pistes dégustations sont mises en place pour les fromages, les fruits de mer, le chocolat, ...

Bien entendu cela se passe en Ecosse mais pas que. En France tout reste à faire, ne pourrait-on pas y voir une piste à explorer avec le soutien du Comité de jumelage par exemple?

Suggestion: un whiskey de l'île de Skye avec un saumon du même métal, quel beau mariage!

