
ROBIN ENTREINGER
PRÉFACE DE PHILIPPE JUGÉ

WHISKY MADE IN FRANCE

TOUTES
LES DISTILLERIES
À LA LOUPE

GUIDE
COMPLET ET
SÉLECTION

70
NOTES DE
DÉGUSTATION

DUNOD

Le marché du whisky français est en constante évolution.
Il est possible que depuis la rédaction de cet ouvrage,
des distilleries aient changé de nom ou d'adresse.
Nous invitons les lecteurs à se renseigner au préalable
avant d'aller visiter une distillerie.

Crédits photographiques :

p. 67 : Tuno / Northmaen. **p. 143 :** Stéphane Chareau /
Brasserie La Goule. **p. 162-165 :** Robin Entreinger /
Distillerie du Vercors. **p. 189 :** Xavier Roy / Roof Rye.

Toutes les autres photographies ont été fournies par
les marques respectives. Nous avons fait tout ce qui était en
notre pouvoir pour obtenir les autorisations de reproduction
nécessaires pour cet ouvrage. Toute omission qui nous sera
signalée se verra rectifiée dans la prochaine édition.

**Création graphique de la couverture
et des pages intérieures :** Atelier Marge Design



© Dunod, 2017
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-075804-3



Toute représentation ou reproduction intégrale
ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de
ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code
de la propriété intellectuelle [Art. L 122-4] et constitue une
contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont auto-
risées [Art. L 122-5] les copies ou reproductions strictement
réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à
une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes
citations justifiées par le caractère critique, pédagogique
ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées,
sous réserve, toutefois, du respect des dispositions
des articles L 122-10 et L 122-12 du même Code,
relatives à la reproduction par reprographie.



75804 - I - CSBM 128 - CHE - MPN
Dépôt légal : novembre 2017
Imprimé en Chine

PRÉFACE

Avec 200 millions de bouteilles consommées chaque année, la France est l'un des premiers pays consommateurs de whisky au monde et ce depuis la fin de la Seconde guerre mondiale. Pourtant, il a fallu attendre 1983 pour qu'un premier doux-dingue, Gilles Leizour de la distillerie Warenghem en Bretagne, se lance dans la construction d'une distillerie dédiée. Après WB (une marque de *blend*), ses efforts seront récompensés en 1998 avec la commercialisation de Armorik, le premier single malt brassé, fermenté, distillé et vieilli en France. Il aura donc fallu attendre 15 ans. Une éternité à l'échelle de notre époque, pas si long sur celle du whisky. La preuve, 20 ans plus tard, une cinquantaine de distilleries produisent aujourd'hui du whisky en France. Un juste retour des choses. Car si l'on connaît un peu le monde du vin ou des spiritueux, la France a tout pour devenir un grand pays producteur : les céréales dont nous sommes l'un des grands acteurs européens (dans les tout premiers pour l'orge et le blé), le malt dont nous sommes le leader mondial pour les brasseries, les alambics avec de nombreux chaudronniers encore en activité et des centaines d'alambics disséminés sur tout le territoire, le nombre de distilleries (plus de 2000 fumantes en France, tous spiritueux confondus), le bois avec des forêts parfaitement entretenues et des essences de qualité, les tonneliers et leur savoir-faire maîtrisé. Sans oublier une connaissance hors norme du vieillissement sous bois grâce à tous ces vigneron ou maîtres de chai qui le pratiquent depuis des siècles, ni cet art de l'assemblage et nos maîtres assembleurs que le monde entier nous envie.

L'histoire est en marche et ce livre en est une nouvelle preuve.

PHILIPPE JUGÉ

Directeur de la Fédération
du whisky de France
www.whiskydefrance.fr

À PROPOS DE CE LIVRE

Pour écrire ce livre *Whisky Made in France*, je me suis appuyé sur les informations que j'ai pu rassembler lors du tournage de mon reportage « Le Tour de France des Whiskies ». Certaines informations proviennent des sites Internet des différentes distilleries, et des distillateurs ou gérants eux-mêmes. Je les remercie tous pour leur amicale participation.

En ce qui concerne les notes de dégustations, elles ont été rédigées par une assemblée de 6 personnes, professionnels et/ou amateurs avertis de whisky :

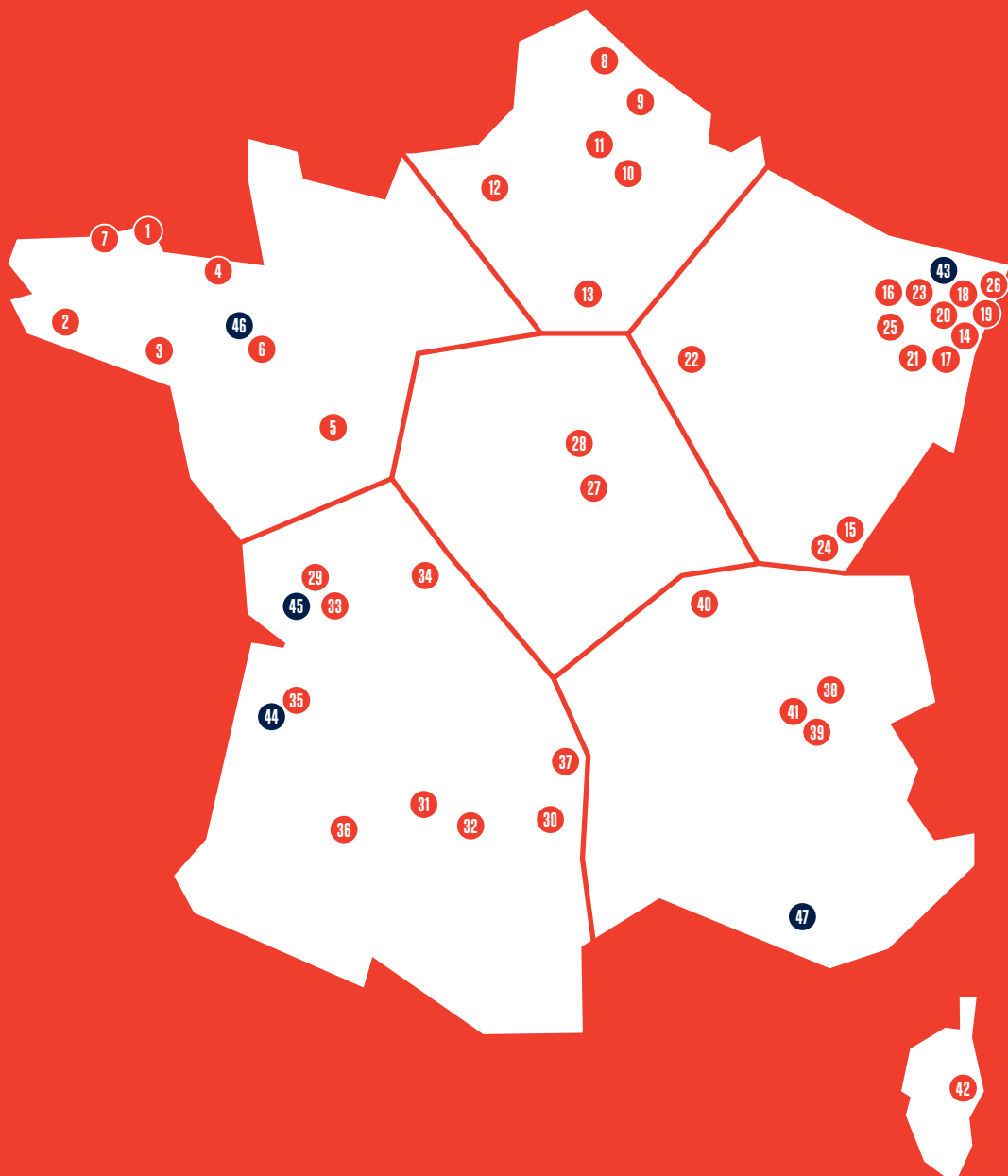
- Jean-Pierre Soufflet, gérant du réseau de cavistes L'Échanson, en région grenobloise
- Joseph Guerin, sommelier, employé de l'Échanson et passionné de whisky
- Christophe Letienne, sommelier et restaurateur, grand amateur de whisky
- Lucie Boutet, traductrice et passionnée de whisky
- Valentin Bonhomme, comédien, passionné de whisky
- Robin Entreinger, moi-même, fervent amateur.

Nous avons voulu que ces notes soient simples, accessibles à tous. Il fallait néanmoins qu'elles soient justes et précises, pour vous guider dans vos choix et vous donner un aperçu de la grande diversité des différents whiskies français.

Ces notes n'engagent que leurs auteurs, nous ne nous sommes pas appuyés sur des travaux existants ou des notes prérédigées par les distilleries. Il arrivera parfois que vous ne soyez pas totalement en accord avec nous : c'est tout à fait normal, car n'oublions pas que l'art de décrire par des mots le goût d'un spiritueux est un processus très personnel, fondé sur l'expérience de chacun.

Bienvenue dans le monde en pleine expansion des whiskies de France. Que cette lecture vous apporte le désir de découvrir un maximum de whiskies français !

LA CARTE DE FRANCE DES DISTILLERIES DE WHISKY



OUEST

- ① Glann Ar Mor P.18
- ② Distillerie des Menhirs P.24
- ③ Distillerie de
la Mine d'Or P.30
- ④ Naguelann P.34
- ⑤ Distillerie de la Piautre P.38
- ⑥ La Roche aux Fées P.42
- ⑦ Warenghem P.44

NORD

- ⑧ Claeysens P.52
- ⑨ Dreum P.56
- ⑩ Ergaster P.60
- ⑪ Distillerie d'Hautefeuille P.62
- ⑫ Northmæn P.66
- ⑬ Distillerie de Paris P.68

EST

- ⑭ André Mersiol P.74
- ⑮ Brûlerie du Revermont P.76
- ⑯ Distillerie du Castor P.80
- ⑰ Gilbert Holl P.82
- ⑱ Hepp P.86
- ⑲ Lehmann P.90
- ⑳ Meyer P.94
- ㉑ Miclo P.98
- ㉒ Pays d'Othe P.102
- ㉓ Distillerie de
la Quintessence P.104
- ㉔ Rouget de Lisle P.106
- ㉕ Rozelieures P.112
- ㉖ Uberach P.114

CENTRE

- ㉗ Monsieur Balthazar P.120
- ㉘ Ouche Nanon P.124

SUD-OUEST

- ㉙ Bercloux P.130
- ㉚ Domaine de Bourjac P.132
- ㉛ Bows P.134
- ㉜ Castan P.138
- ㉝ Brasserie la Goule P.142
- ㉞ J. Michard P.144
- ㉟ Moon Harbour P.146
- ㊱ Rounagle P.148
- ㊲ Twelve P.150

SUD-EST

- ㊳ Brasserie du Dauphiné P.154
- ㊴ Domaine des
Hautes Glaces P.156
- ㊵ Ninkasi Fabriques P.160
- ㊶ Vercors P.162

CORSE

- ㊷ Mavela P.168

EMBOUTEILLEURS

- ㊸ AWA P.174
- ㊹ Bellevoye P.178
- ㊺ Brenne P.180
- ㊻ Gwenroc P.182
- ㊼ Roof Rye P.184

LA SÉLECTION WHISKY

P.190

AVANT-PROPOS

Été 2014. Je viens d’emménager dans une nouvelle maison, dans les hauteurs de Grenoble. Je commence à prendre quelques nouvelles habitudes, et je découvre l’existence d’une cave à vin à 10 minutes de chez moi, L’Échanson, dans la vallée. Je m’aperçois qu’en plus des vins, ils ont une sacrée collection de whiskies. Naturellement, je me présente au gérant, Jean-Pierre Soufflet, et je lui parle de mes reportages sur les whiskies de l’île d’Islay, en Écosse, et de mon autre film sur les whiskies de l’Oregon, aux États-Unis. Mon attention se porte alors sur les quelques bouteilles de whisky français qui se trouvent dans les rayonnages... De là me vient une idée... En parlant de mon soudain projet de faire un petit film sur les distilleries de whisky de France, Jean-Pierre, le caviste, me donne alors les contacts de quelques distilleries. À partir de ce moment-là, je commence le travail de recherche et ne tarde pas à découvrir, avec surprise, qu’il existe en France plus de 30 distilleries fabriquant du whisky.

Comme la majorité des gens, je pensais que le whisky français se résumait à quelques distilleries, une dizaine, tout au plus. Quel fourvoisement ! Après avoir dressé la liste des distilleries de whisky françaises, j’organise mon itinéraire et mets en ligne, sur un site de financement participatif, mon projet de film. Sitôt les fonds nécessaires réunis, grâce à une centaine d’internautes passionnés, me voilà parti sur les routes françaises, avec mon ami et compagnon de voyage Valentin Bonhomme, pour le tournage du « Tour de France des whiskies », film aujourd’hui en libre accès sur Youtube.

Après avoir fait le tour des trois distilleries de Rhône-Alpes, nous partons pour trois semaines de road trip : Jura, Lorraine, Alsace, Moselle, Nord, Normandie, Paris, Allier, Bretagne, Cognçais, Limousin, Albigeois, Aubagne, et nous finissons par la Corse. Au fil de notre voyage, nous rencontrons les personnes qui conçoivent

le whisky français. Ils nous dévoilent leurs secrets de fabrication et l'histoire de leur distillerie. Nous ramenons des heures et des heures d'images, des interviews passionnantes de gens passionnés. Le montage du film m'a pris beaucoup de temps. Les choix ont parfois été compliqués. Le film montre le whisky français dans sa grande splendeur, mais ne permet pas de connaître tous les détails de chaque distillerie. C'est pourquoi j'ai décidé de mettre en ligne des vidéos annexes sur chacune des distilleries dans lesquelles nous avons tourné. Et c'est aussi pour cela que je me suis lancé dans la rédaction de ce livre, en essayant de rendre compte, le plus précisément possible, de l'immense richesse de notre pays en matière de whisky.

Ce livre présente toutes les distilleries de whisky de France, au moment de la rédaction de ce livre. Il présente également des notes de dégustation de plus de 70 whiskies français. En les lisant, vous comprendrez qu'il n'y a pas, en France, deux whiskies qui se ressemblent. Ces notes de dégustation ont été rédigées par une assemblée de 6 personnes, professionnelles et/ou passionnées. Nous les avons voulues simples et accessibles à tous. L'appréciation du goût d'un whisky est forcément personnelle, et ces notes ne sont donc pas à prendre comme vérités absolues. Elles sont là pour vous guider, pour vous donner envie de découvrir les whiskies français, la richesse de ce patrimoine.

Certaines bouteilles de la sélection en fin d'ouvrage ne seront peut-être plus disponibles au moment où vous lirez ces lignes, car les gammes peuvent vite évoluer selon les distilleries! La grande majorité des bouteilles ainsi décrites sont des whiskies, au sens strict

du terme. Mais certaines d'entre elles ne sont pas des whiskies mais des *aged spirit*, c'est-à-dire que le spiritueux dans la bouteille n'a pas atteint l'âge minimal requis de 3 ans passés en fût de maturation... et ne peut donc pas être justement appelé « whisky ». Si nous avons choisi de vous

présenter ces expressions-là, c'est que beaucoup de distilleries françaises, récentes, n'ont pas encore de whisky à présenter... Mais l'identité du distillat, la marque de fabrication de chaque distillerie, est bel et bien déjà présente, même dans une bouteille d'*aged spirit*...

UNE PETITE HISTOIRE DU WHISKY EN FRANCE

Le premier whisky français date de 1983. L'histoire commence à l'Élysée, lors de la *garden party* du 14 juillet. Sur le stand de la Bretagne, on y découvre une bouteille inédite, un alcool baptisé Le Biniou. Il s'agit en fait d'un assemblage entre un single malt écossais et de l'eau-de-vie de blé produite par la Société des alcools du Vexin, à Antrain, non loin de Rennes.

Le journal *Ouest France* rédige alors un petit article sur ce nouveau breuvage, article qui va rapidement se retrouver entre les mains de Gilles Leizour, gérant de la distillerie Warenghem, installée à Lannion, en Bretagne, depuis 1900. Il sait à ce moment-là que le Biniou n'est plus fabriqué, et ce depuis 2 ans... Lui vient alors l'idée de produire son propre whisky.

Warenghem s'offre alors deux alambics à repasse de type écossais, et les premières distillations de whisky datent de 1984. La première bouteille de whisky sort dans le commerce en 1987. Il s'agit d'un *blend* assemblé à partir d'orge maltée et de blé, baptisé le WB – Whisky Breton.

En 1997, dans le pays d'Othe, la famille Chevailler, qui promène de village en village un alambic ambulancier pour distiller les fruits, a l'idée de fabriquer son propre whisky 100 % local.

Le premier whisky *single malt* français sera mis en vente en 1998 par Warenghem : l'Armorik, le début d'une nouvelle ère pour la distillerie... et un coup de sifflet général qui va déclencher un véritable phénomène.

En 1998, à Plomelin, à la Distillerie des Menhirs, on pense au whisky depuis longtemps... Mais pas un whisky à base d'orge, comme les écossais, plutôt un whisky à base de la céréale emblématique bretonne : le blé noir, ou sarrasin. Cette année-là, la distillerie

s'équipe d'un nouvel alambic : les premières gouttes du whisky Eddu coulent délicieusement dans des ex-fûts de cognac.

En 1999, en Corse, se crée la distillerie du domaine Mavela. On vient d'y installer un alambic Holstein flambant neuf, et on y fait couler les premières gouttes de whisky corse, distillat d'un brassin fourni par la brasserie corse Pietra. Le 31 décembre 1999, les premières distillations de whisky de Glann Ar Mor sont mises en fût, à Pleubian, sur la côte nord bretonne.

À Claeyssens, à la frontière belge, se trouve une très ancienne distillerie spécialisée dans la distillation de genièvre, datant de 1817 et classée monument historique. En 2000, elle décide de se lancer dans le whisky, distillé dans les mêmes alambics que ceux utilisés pour le genièvre : du matériel très ancien, authentique.

Toujours en l'an 2000, en Alsace, région réputée pour ses eaux-de-vie de fruits, Gilbert Holl va être le précurseur d'une véritable révolution régionale, en distillant le premier whisky alsacien.

La distillerie Lehmann lui emboîtera le pas en 2001, Meyer en 2004, Bertrand (futur Uberach) et Hepp, deux distilleries dans le même petit village d'Uberach, en 2003 et 2005. À ce jour, l'Alsace est la région qui compte le plus de distilleries de whisky en France.

Dans le pays du Tronçais, dans l'Allier, à Hérisson, coulent les premières gouttes du whisky Hegdehog de la distillerie Balthazar, ouverte en 2001.

L'année suivante, en Normandie, à la ferme-brasserie Northmæn, on entreprend de se lancer dans le whisky, un whisky fermier, bio.

En 2004, on décide de faire du whisky à la Maison de la Mirabelle, ou distillerie Grallet-Dupic, que l'on appelle aujourd'hui plus communément Distillerie de Rozelieures, du nom du petit village lorrain dans lequel elle est installée. On utilise la production d'orge

locale, et les whiskies y sont tous tourbés (plus ou moins forts en tourbe selon les expressions).

En 2005, à Limoges, on entreprend de se lancer dans le whisky à la brasserie J. Michard, qui s'équipe alors, dans sa nouvelle usine, d'un bel alambic flambant neuf.

Cette même année, c'est dans le Jura que la maison Marie-Louise Tissot, ou Brûlerie du Revermont, va faire ses premières distillations de whisky, en partie pour la brasserie voisine Rouget de Lisle, qui fournit le brassin. Rouget de Lisle s'équipera d'un alambic à colonne de grande capacité en 2010.

Dans le pays de Cognac, en 2006, s'ouvre la distillerie Organic Spirit, ou distillerie Brunet, qui fera vieillir ses whiskies dans des ex-fûts de cognac, disponibles aujourd'hui sous l'étiquette Brenne.

En 2008, la brasserie Storig, en Alsace, entreprend de distiller sa bière ambrée pour en faire une eau-de-vie de bière proche d'un whisky. La même année, à la Brasserie de Fleurac, dans le Cantal, on fait également de l'eau-de-vie de bière avec la production locale.

En 2009, dans les Alpes, se crée le Domaine des Hautes Glaces, où l'on distille de l'orge, du seigle et du grand épeautre cultivés à proximité, et maltés dans une micro-malterie installée sur place, ce qui est une grande première en France.

En 2010, à la distillerie Castan, dans le pays albigeois, on se penche sur l'idée de faire un whisky tarnais, idée qui se concrétise avec l'aide de l'alambic traditionnel ambulant de la maison. À la brasserie Sainte-Colombe (aujourd'hui Roche aux fées), en Ille-et-Vilaine, on commence à faire distiller sa bière par un bouilleur de cru ambulant.

L'année suivante, dans le Nord, la brasserie Dreum passe le cap en installant un petit alambic fait maison pour y distiller le brassin fait sur place.

En Moselle, à la Distillerie du Castor, on distille le premier whisky mosellan dans des alambics à colonne Holstein.

En 2012, la distillerie alsacienne Gilbert Miclo se lance dans la production de *single malt*. En 2013, c'est à la distillerie de la Piautre (brasserie d'Anjou), en Maine-et-Loire que l'on commence à distiller la bière fabriquée sur place.

En 2015, plusieurs nouvelles distilleries sont en projet. L'une d'elles se situe à Laguiole, dans un ancien presbytère. Une autre, la Distillerie du Vercors, en plein cœur du parc naturel. À la brasserie de Bercloux, dans la région de Cognac, on a installé un petit alambic Stupfler, et les distillations ont commencé en début d'année, tout comme à la Distillerie de Paris, ouverte début 2015 en plein cœur du 10^e arrondissement. Dans le Berry, à la brasserie Ouche Nanon, le whisky vieillit depuis juin. La brasserie Ninkasi, dans le Rhône, fait quant à elle couler les premières gouttes de whisky depuis la fin de l'année. Il en est de même à la distillerie alsacienne André Mersiol, où l'on utilise des fûts de vins alsaciens pour le vieillissement.

Nul doute que ce rythme effréné n'est pas prêt de s'arrêter. La France est le premier pays consommateur de single malt, ce qui illustre bien l'intérêt des Français pour le whisky. Ce qui est assez marquant, c'est que, à part deux ou trois maisons importantes, la production de whisky, chez nos distillateurs, est faite de manière très discrète, très localisée. Je vous invite à découvrir, par ce livre, toute cette belle gamme de whiskies français, qui ne cesse de s'agrandir.



LES MOTS DU WHISKY

Lorsque l'on parle de whisky, on utilise souvent des expressions, parfois anglaises, pour qualifier une méthode, une bouteille, etc. Voici donc la définition de quelques mots-clés que vous retrouverez souvent dans les pages qui vont suivre.

WHISKY

Le whisky est une eau-de-vie de céréale(s), distillée dans un alambic et vieillie en fût de bois. En France, le whisky doit avoir au moins 3 ans d'âge (c'est-à-dire, avoir séjourné 3 ans en fût de bois) pour pouvoir être considéré en tant que tel. Un whisky doit avoir une teneur en alcool d'au moins 40%.

WHISKY BRETON

Cette appellation est une IGP - indication géographique protégée. Un whisky breton doit donc être brassé, fermenté, distillé et vieilli en Bretagne, dans ce secteur précis: Ile-et-Vilaine, Morbihan, Finistère, Côtes-d'Armor et quelques communes de Loire-Atlantique. Le whisky breton peut être réalisé avec n'importe quel type de céréale (orge, seigle, blé, blé noir ou sarrasin, triticale, épeautre, maïs et avoine), et peut être un assemblage de plusieurs céréales. Le vieillissement se fera dans des fûts de chêne de 700 litres maximum.

WHISKY ALSACIEN

Seconde IGP française, un whisky alsacien doit être brassé, fermenté, distillé et vieilli en Alsace (Haut-Rhin et Bas-Rhin). Le whisky alsacien devra être un single malt d'orge, et sa coloration artificielle avec un ajout de colorant (comme le colorant caramel, qui en a la couleur mais pas le goût) est interdite.

Le vieillissement se fera dans des fûts de chêne de 700 litres maximum, mais le vieillissement au-delà des 3 premières années pourra se faire dans des fûts fait d'autres bois que le chêne, comme l'acacia.

MALT

Le malt est l'état d'une céréale, lorsqu'on l'a faite germer puis sécher à la chaleur ou à la fumée. Le plus communément, on malte l'orge et le seigle. Le processus de maltage permet à la céréale de créer du sucre, ce qui va par la suite produire de l'alcool pendant la fermentation. Sans sucre, pas de production d'alcool.

SINGLE MALT

Un whisky *single malt* est un whisky (3 ans d'âge minimum) qui provient d'une seule et même distillerie, et qui est fait à partir d'orge maltée exclusivement.

SINGLE CASK

Un embouteillage *single cask* signifie que le whisky, dans la bouteille, est issu d'un seul et même fût. Il n'y a donc pas d'assemblage entre plusieurs fûts. Cette technique est employée pour faire des éditions limitées (car un fût de taille moyenne représente environ 300 bouteilles de whisky), où la provenance du fût et ce qu'il a contenu avant le whisky vont avoir une grande influence sur le breuvage.

BLEND

Un whisky *blend* signifie que l'on a assemblé des eaux-de-vie de céréales différentes. Ces eaux-de-vie peuvent provenir de différentes distilleries, et peuvent être de l'alcool de grain, comme de l'eau-de-vie de blé, de maïs ou de seigle par exemple. Si un *blend* n'est composé que de malt, on peut alors le qualifier de *blended malt*.

CASK STRENGTH OU BRUT DE FÛT

Cette expression signifie que l'on n'a pas rajouté d'eau lors de l'embouteillage du whisky. La teneur en alcool du whisky est alors la même que celle qu'il avait dans le fût, avant la mise en bouteille. Il faut savoir que lorsqu'on met le *new spirit* en fût, juste après l'avoir distillé, il titre environ 63% d'alcool. L'alcool s'évapore naturellement lors du vieillissement en fût, mais on considère souvent que la teneur en alcool est trop forte en sortie du fût. C'est pour-quoi on rajoute de l'eau (eau distillée ou eau de source, c'est selon) pour baisser cette teneur en alcool. Il existe une autre méthode : certains distillateurs rajoutent de l'eau régulièrement dans le tonneau pour faire baisser la teneur en alcool du whisky petit à petit...

CHAI

Le chai est l'endroit où l'on entrepose les fûts (tonneaux, ou encore barriques) pour le vieillissement du whisky. Il s'agit souvent d'une cave, ou d'un entrepôt de type hangar. L'ensoleillement, le taux d'humidité, la température, les variations de températures, tout ceci va influencer le vieillissement d'un whisky. Le choix de l'emplacement du chai est donc très important.

WASH OU BRASSIN

Le *wash*, ou brassin, ou encore « petite bière » est le liquide que l'on obtient après avoir fait fermenter le moût (les céréales maltées concassées et mélangées à de l'eau chaude puis filtrées). Le brassin titre entre 4 et 10% selon les distilleries. Il s'agit d'une bière de malt, non houblonnée.

FÛT

Un fût est une barrique en bois, un tonneau. Pour faire vieillir un whisky, on peut utiliser un fût neuf ou un fût qui aura servi à contenir un autre alcool auparavant. L'influence de cet alcool se ressentira dans le whisky, car le bois agit un peu comme une éponge, il conserve les arômes dans les douelles de bois, et un échange de molécules s'opère lors des années de vieillissement. Par ailleurs, le fût « respire » ; l'alcool qui s'en évapore naturellement au fil du temps va laisser de la place pour de l'air, qui va interagir avec le whisky. L'air environnant

est donc très important dans le processus de maturation. Un fût peut être « bousiné », c'est-à-dire brûlé à l'intérieur (opération de bousinage), pour faire ressortir certains tanins du bois. Il existe 5 degrés de chauffe, 1 pour une chauffe rapide et peu importante, 5 pour un fût carrément carbonisé.

TOURBÉ ET FUMÉ

Un whisky tourbé a été réalisé (tout ou en partie) à partir de malt tourbé, c'est-à-dire du malt séché en utilisant la fumée produite par de la tourbe en combustion. La tourbe est un ensemble de végétaux en décomposition que l'on trouve communément en Écosse, dans le sol, mais aussi dans d'autres régions du monde. Les briques de tourbe, une fois séchées, sont de très bons combustibles, et produisent beaucoup de fumée. Un whisky fumé est un whisky dont le goût ou l'odeur évoque l'odeur de la fumée, du barbecue, du feu de camp. Rien à voir avec la tourbe : on obtient ce goût fumé lorsqu'on utilise par exemple des fûts brûlés de l'intérieur pour faire vieillir le whisky, ou encore de l'orge fumée au bois de hêtre ou de châtaignier, comme on le fait parfois en Corse. Un whisky peut à la fois être fumé et tourbé, mais cette distinction n'est pas forcément facile pour les non-initiés !



LA RÉGION

OUEST

LES 7 DISTILLERIES À VISITER

GLANN AR MOR
·
DISTILLERIE
DES MENHIRS

DISTILLERIE
DE LA MINE D'OR
·
NAGUELANN
·
DISTILLERIE
DE LA PIAUTRE

LA ROCHE
AUX FÉES
·
WARENGHEM
