

CONFÉRENCE

21/05/14 au jardin botanique de saverne

Tout, tout, tout, vous saurez tout sur le whisky

SAVERNE
Whisky :
une découverte
enivrante

M. Ortscheit, président de l'Association des amis du Jardin botanique, a proposé aux visiteurs une causerie-animation sur le whisky. À déguster avec modération, mais non sans passion.

D'emblée, le conférencier Pierre Huser, ingénieur agronome, a tenu à mettre en avant la spécificité de cet alcool né en Écosse au XII^e siècle. Pour la simple raison que partout ailleurs on commençait à distiller des fruits, mais qu'arbres fruitiers et vignes étant inconnues au pays du kilt et des châteaux hantés, on s'est mis à distiller de l'orge.

Bière ou whisky ?

Pierre Huser a commencé son exposé en parlant des similitudes de fabrication, au départ, de la bière et du whisky. En effet, les deux produits sont fabriqués à partir d'orge. Mais bien vite, des divergences surgissent.

Grâce à des projections sur écran, il a su captiver son auditoire en lui présentant les spécificités et les caractéristiques détaillant la divergence dans la fabrication de la bière et de celle d'un alcool universellement connu. L'auditoire a pu apprendre qu'au XIX^e siècle, le whisky était encore un alcool blanc, tout comme les alcools de fruits produits ailleurs. Ce n'est qu'à partir du moment où l'on a commencé à utiliser des fûts de



Le conférencier a présenté de façon simple un produit qui voit sa consommation augmenter.
Photo RL.

chêne et à y laisser mûrir les produits distillés que l'on est arrivé aux couleurs caractéristiques.

Le conférencier s'est attardé sur les procédés de distillation menant cet alcool prestigieux de 23° à 67°, puis à le faire atteindre par rectification avec de l'eau un tirage définitif de 43°. Autres détails particulièrement importants : la tourbe a, dès l'origine, été utilisée pour la distillation du whisky, lui conférant des arômes bien

spécifiques. Et d'énumérer ce qui distingue un whisky plus ou moins fumé, ou encore ce que la fermentation peut produire de notes maltées ou d'arômes plus complexes.

Sans glaçon et avec modération

Le conférencier a aussi touché le coup à certaines idées reçues, mettant en avant qu'un fût de sherry va donner des notes de girofle, de mus-

cade ou de fruits secs alors qu'un fût de bourbon développera plutôt des notes de vanille, d'épices ou de crème brûlée.

Enfin, il a souligné que lors des assemblages, c'est le whisky le plus jeune qui donne son âge à l'ensemble. Au terme de son exposé, avant de passer à la dégustation d'un whisky alsacien, il a cité les pays, outre l'Écosse et l'Irlande, qui produisent cet alcool : le Japon, l'Inde, la

France, la Suède, Taiwan, l'Allemagne, sans oublier les États-Unis avec le Bourbon, qui est fabriqué avec du maïs. Il a également évoqué le danger chez les jeunes pour qui les différents whiskies sont consommés de façon immoderée en débutant par les whisky-orange ou les whisky-cola. Des recommandations pour la dégustation ont encore été confiées par l'animateur, soulignant notamment : jamais de glaçons.