

Cours n°9 : Les Whiskies : USA et CANADA

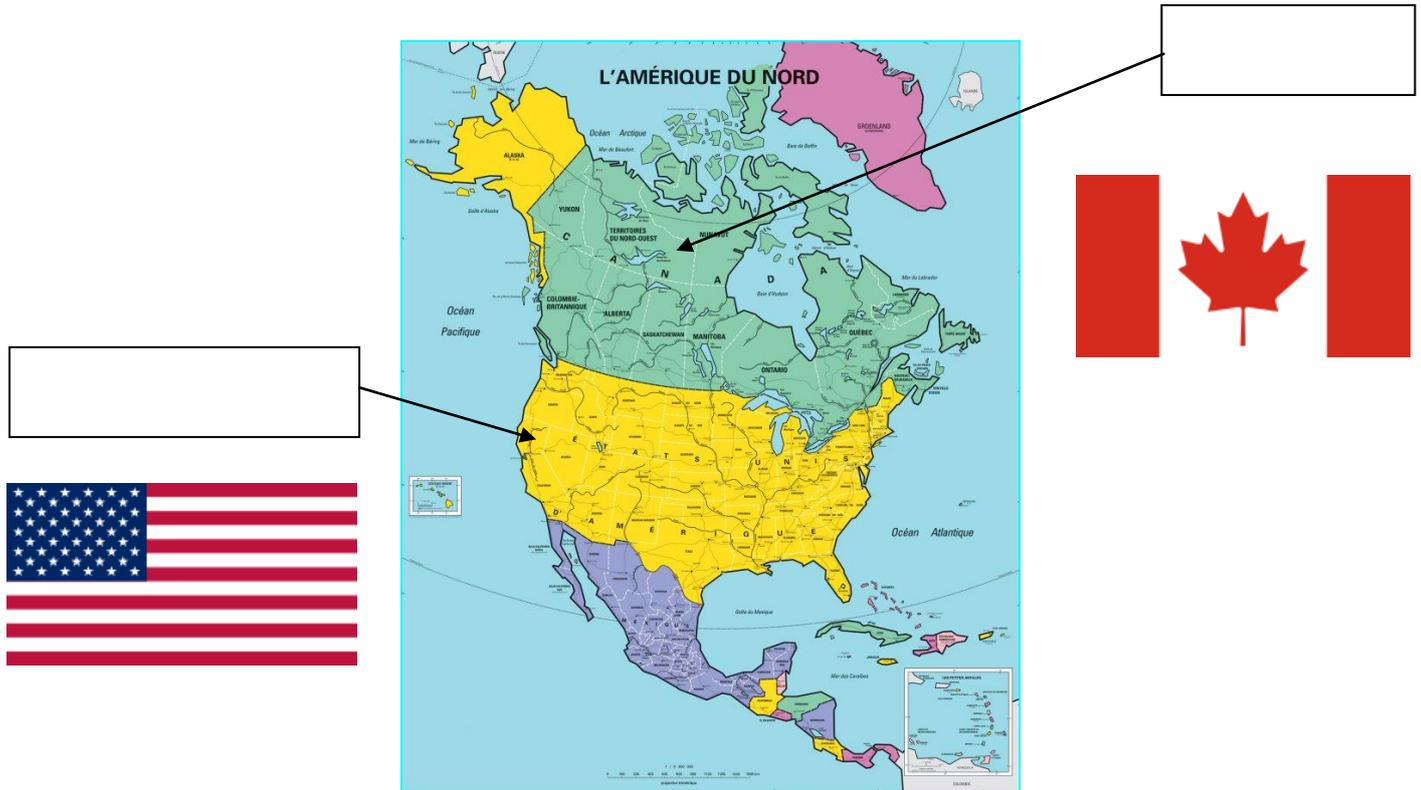
Contexte 1 : Vous travaillez en tant que barman au Grand Hôtel de Bordeaux

Compétence professionnelle :

- S 123 : Les boissons distillées :
 - Les Whiskies

« Je suis capable de ... » *D'énumérer les principales phases ou étapes d'élaboration des Whiskies.*
De valoriser les whiskies au bar : historiques et origines, les variétés, le vieillissement, les modes de stockage, les tarifs et les marques commerciales.

Les pays producteurs :



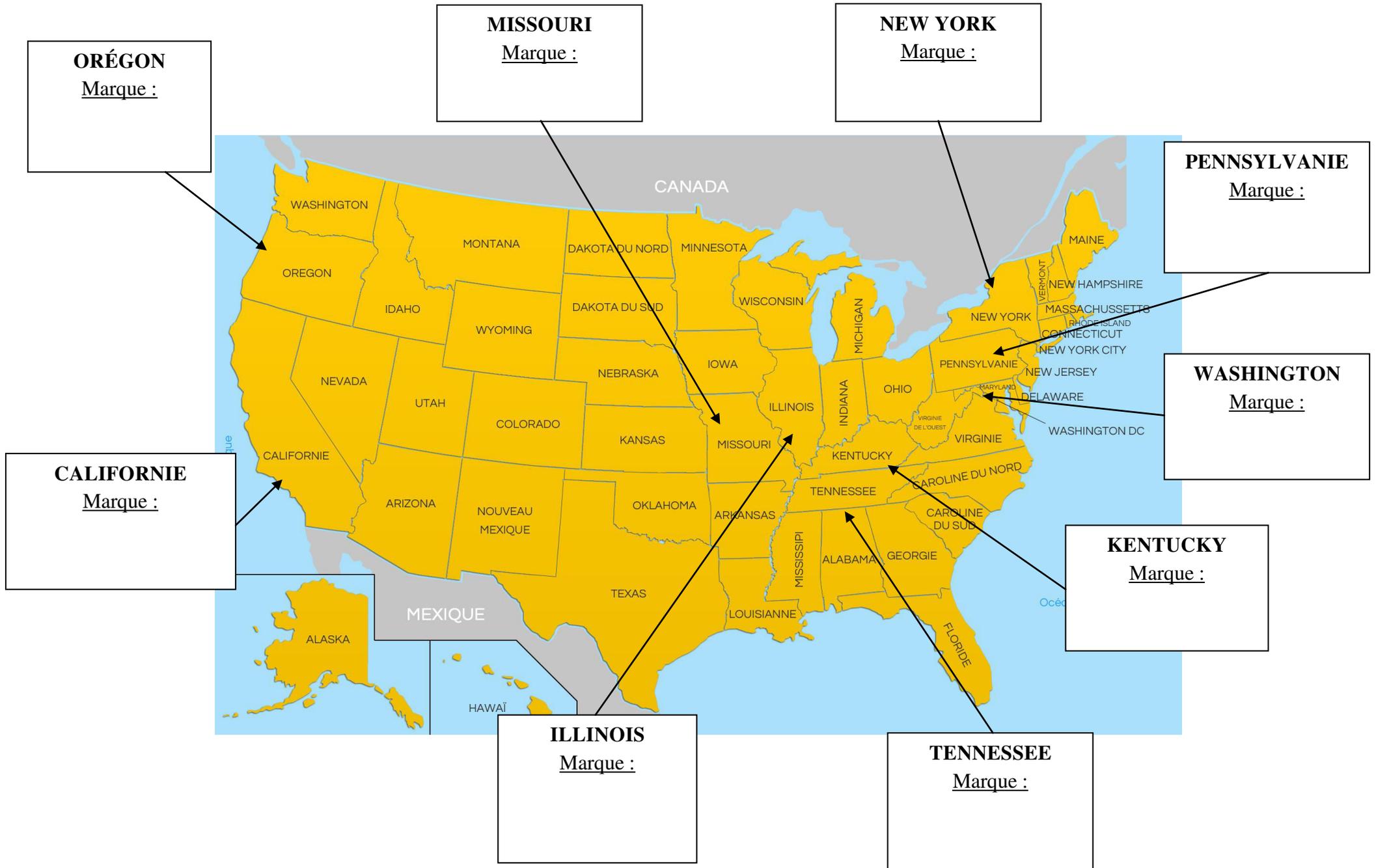
Les pays producteurs fournissent des catégories de whiskies différentes :

- Les États Unis : American (Whiskey, Bourbon, Corn, Rye, etc.).
- Le Canada : Canadian (Whisky, Rye, etc.).

1) Les Whiskeys Américains :

La naissance des whiskies américains remonte à la découverte du nouveau monde. Ce n'est pas par hasard si les écossais et les Irlandais s'installent ensemble dans le Kentucky, la Pennsylvanie ou l'Illinois, là où l'eau pure, claire et froide, coule sous une couche protectrice de calcaire, où l'orge, le seigle et bientôt le maïs vont trouver leur terre d'élection. L'invention du Bourbon est attribuée au prêtre Il fut le premier à utiliser des fûts chauffés pour transporter son whisky du Mississippi à la Nouvelle-Orléans. Les fûts de chêne étaient produits dans le comté de Bourbon et ils donnèrent naturellement leur nom à tous les whiskies produits dans le Kentucky.

Les états producteurs de Whiskeys :



Les différents whiskeys :

Après des années d'anarchie, la définition légale des divers types de whiskeys fut rédigée en 1909. La première classification est basée sur la céréale du mélange qui va fermenter :

➤ :

C'est un whiskey obtenu par la distillation d'un moût de céréales comprenant au moins , complété d'orge malté et de seigle, et qui subit un vieillissement minimum de dans un fût de chêne neuf.

Note : Le Kentucky est l'État qui produit le plus de Bourbons.

➤ :

C'est un whiskey obtenu par la distillation d'un moût de céréales comprenant au moins

Note : Le Corn peut être vieilli dans de vieux fûts et il est souvent réservé à la consommation rurale (ancêtre du Bourbon).

➤ :

C'est un whiskey obtenu par la distillation d'un moût de céréales comprenant au moins , complété d'orge malté et de maïs, et qui subit un vieillissement minimum de dans un fût de chêne neuf.

A l'intérieur de ces trois catégories on peut déterminer des qualités complémentaires :

➤ Whiskey :

Ça désigne un procédé de fabrication particulier : le résidu de la distillation dit « **Spent beer** » (bière perdue) qui est un liquide débarrassé de son alcool au goût « **aigre** » est ajouté au moût avant la fermentation. Cette addition renforce les goûts et les arômes.

Note : Le terme « aigre » peut paraître péjoratif pour les consommateurs non avertis. De ce fait, il n'est pas toujours indiqué sur l'étiquette.

➤ Whiskey :

L'appellation « Straight » suivie du type de whiskey (Bourbon, Tennessee, Rye, Corn) signifie que l'alcool obtenue doit provenir d'une distillation , d'une distillerie et doit avoir vieilli au moins 2 ans dans un fût de chêne neuf.

Note : C'est le haut de gamme des whiskeys américains.

➤ Whiskey :

Ce sont des assemblages avec un minimum de 20% de straight whiskey.

➤ Blended Whiskey :

Ce sont des assemblages de plusieurs Straight whiskeys.

➤ Whiskey :

Élaboré à partir d'un mélange de céréales, il doit contenir au moins 51% d'un grain. La filtration doit être obligatoirement effectuée à travers une couche épaisse de charbon de bois (.....) avant la (et non après comme les autres whiskeys).

Note : Ce procédé se nomme « » et permet d'obtenir un alcool au goût caramélisé.

Élaboration du Whiskey :

Elle est basée sur un procédé de distillation en continue identique au whisky de grain écossais (Cf. cours sur les Whiskies : Généralités)

Rappel des grandes étapes :

BROYAGE	Les grains utilisés sont broyés en une farine grossière (Grist)	
BRASSAGE	La farine obtenue est mise dans une cuve en inox puis allongée d'eau jusqu'à l'obtention d'une bouillie.	
CUISSON	La cuisson permet d'extraire l'amidon nécessaire à la fermentation.	
FERMENTATION	On ajoute une quantité variable d'orge malté au « Mash Tun » afin de faciliter l'action des levures.	
DISTILLATION	Le Wash obtenu subit une seule distillation dans un alambic en continu nommé « Patent Still » similaire à l'alambic armagnacais.	
VIEILLISSEMENT	A la sortie de l'alambic le whiskey est filtré puis ramené à 50° par ajout d'eau distillée. Transvasé dans des fûts neufs de chêne blanc dont l'intérieur a été brûlé, le whiskey va vieillir au minimum deux ans	

2) Les whiskies Canadiens :

Le whisky canadien est certainement l'un des plus classiques du monde. C'est un whisky assemblé (Blend) dominé par le seigle. Ils sont légers et ronds. Il existe deux types :

- Canadian whisky :
- Canadian Rye whisky : minimum de seigle.

			
CROWN ROYAL	SEAGRAM'S VO	GLEN BRETON	CANADIAN CLUB

Quelques marques commerciales de whiskeys :

LES WHISKEYS DU

					
<p>HEAVEN HILL</p>	<p>BLANTON'S</p>	<p>WOODFORD</p>	<p>ELIJAH CRAIG</p>	<p>EVAN WILLIAMS</p>	<p>FOUR ROSES</p>
					
<p>JIM BEAM</p>	<p>RITTENHOUSE</p>	<p>MELLOW</p>	<p>TRYBOX SERIES</p>	<p>LARCENY</p>	<p>WILD TURKEY</p>
					
<p>BUFFALO TRACE</p>	<p>EAGLE RARE</p>	<p>OLD GRAND DAD</p>	<p>BAKERS</p>	<p>EL TAYLOR</p>	<p>BULLEIT</p>

					
<p>SONOMA WEST</p>	<p>DRY FLY</p>	<p>KOVAL</p>	<p>FEW</p>	<p>MCCARTHY'S</p>	<p>RANSON SPIRIT</p>
					
<p>HUDSON</p>	<p>PLATTE VALLEY</p>	<p>DAD'S HAT</p>	<p>JACK DANIEL'S</p>	<p>GEORGE DICKEL</p>	