



# Whisky

Sonia Petignat-Keller  
www.destillate.agroscope.ch

**Définition** (aux termes de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, état au 1<sup>er</sup> janvier 2014)

Le whisky ou whiskey est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation d'un moût de céréales maltées qui doit avoir été saccharifié par la diastase du malt qu'il contient et avoir fermenté sous l'action de la levure. Le produit de la distillation doit avoir un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées. Le distillat final doit être vieilli pendant une période minimale de trois ans dans des fûts de bois d'une capacité inférieure ou égale à 700 litres.

## Production en cinq étapes

### Maltage, séchage et brassage

Le maltage entraîne la germination de l'orge et la production de maltose par hydrolyse de l'amidon. Le séchage met fin à la germination. Le brassage permet la formation de sucres fermentescibles, qui sont ensuite transformés en alcool (env. 5 à 8 % vol.) sous l'action des levures.



### Distillation

La distillation permet de séparer les alcools de tête et les queues de distillation de l'eau-de-vie de cœur, dont la teneur en alcool s'élève à environ 80 % du volume. Celle-ci est abaissée à environ 60 % du volume au moyen d'eau.



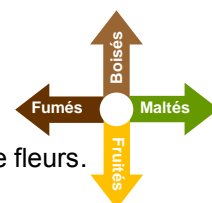
### Vieillessement

60 à 80 % des arômes se développent lors du vieillissement en fûts. Le contact avec le bois permet des échanges entre l'alcool et le bois. Le produit fini devient plus moelleux, plus agréable et plus rond.



## Arômes

- Fumés, torrifiés:** arômes provenant de la fumée du feu de tourbe qui a servi au séchage de l'orge.
- Boisés:** arômes épicés, riches et puissants rappelant la vanille, le caramel et le chocolat.
- Maltés:** odeur de bière blonde, de céréales, de pain complet, d'herbe fraîchement coupée et de fleurs.
- Fruités:** arômes légers, fruités et délicats.



## Notions

- New Spirit:** distillats frais qui remplissent les exigences minimales posées au whisky dans la définition de l'ordonnance susmentionnée.
- Grain:** distillats à base de céréales, d'orge non maltée, d'avoine (Europe), de seigle (CAN, USA) et de maïs (USA).
- Malt:** whiskys produits uniquement à partir d'orge maltée.
- Bourbon:** whiskys américains fabriqués essentiellement à partir de maïs (au minimum 51 %) et ayant vieilli durant deux ans en fûts de chêne neufs noircis à la fumée.
- Blended Whisky:** mélanges (coupage) composés de divers whiskys. Ces produits présentent des arômes homogènes.
- Blended Malt Whisky, Vatted Whisky, Pure Malt:** whiskys élaborés uniquement à partir d'orge maltée et provenant de fûts de différentes distilleries.
- Single (straight) Malt Whisky:** distillats provenant d'une seule distillerie et présentant des arômes typiques en fonction de la provenance, du climat et du vieillissement.
- Cask strength (brut de fût):** pris directement à la sortie du fût, sans adjonction d'eau, ces whiskys présentent des arômes plus intenses et complexes. La teneur en alcool varie en fonction de la durée de vieillissement, de l'environnement, de la qualité du fût et de la teneur en alcool du distillat d'origine. Un whisky provenant de plusieurs fûts d'une distillerie est également considéré comme brut de fût s'il n'a pas été additionné d'eau.
- Single cask/barrel (un seul fût):** whiskys provenant d'un seul fût et dont la qualité peut varier d'une mise en bouteille à l'autre.
- Vintage (millésime):** whiskys fabriqués à partir de la production d'une seule année.
- Finish (vieillessement):** indication de la provenance des fûts de bois (de chêne américain avant tout) utilisés pour le vieillissement du whisky, par exemple «Port Wood Finish», «Sherry Wood Finish» ou «Madeira Wood Finish».
- Scotch Whisky:** whiskys provenant de distilleries écossaises, présentant une teneur en alcool minimale de 40 % du volume et ayant vieilli en tout cas trois ans en fûts de chêne. Il s'agit surtout de Blended Whiskys et, depuis peu, de Single Malts.

## Histoire

Signifiant littéralement «eau-de-vie», le whisky est mentionné pour la première fois en 1736. On ne sait cependant toujours pas s'il est d'origine écossaise ou irlandaise. Les Celtes ont été les premiers à distiller un liquide transparent, à savoir l'*aqua vitae*.



### Sources

L'alcool en chiffres 2011, RFA  
The Ultimate Bar Book, André Dominé, Ullmann Verlag



## Le whisky en Suisse

- 1999: levée de l'interdiction de distiller des céréales et des pommes de terre.
- 2002: commercialisation des premiers whiskys suisses.
- 2011: douze producteurs suisses de whisky.
- 2012: roue des arômes pour le whisky produit dans l'arc alpin.

## Production et importations en hectolitres d'alcool pur

	Production indigène:	Importations:
2007-2008	202	18 545
2008-2009	588	17 814
2009-2010	477	18 770