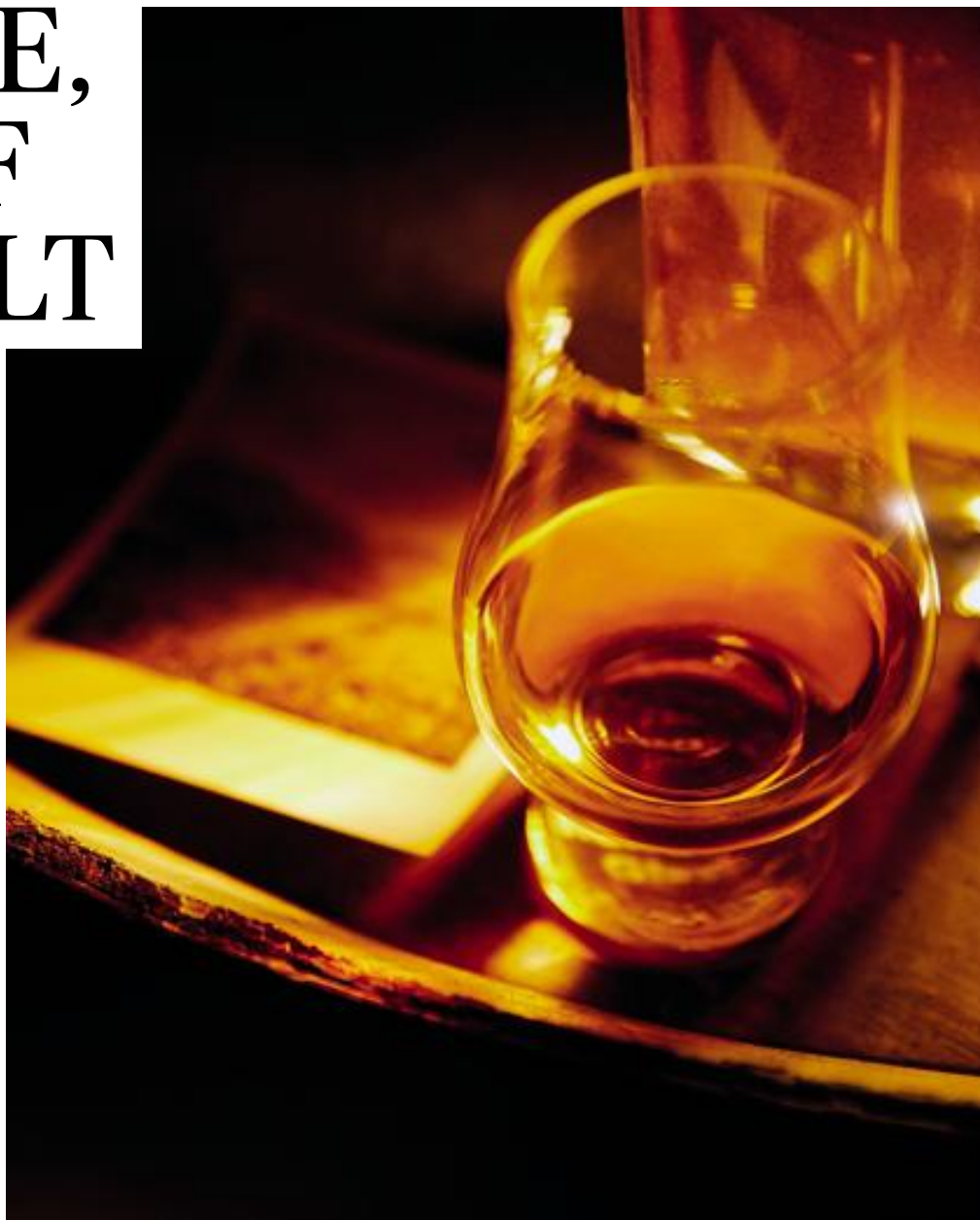


« *Le whisky, c'est le cognac du con* », écrit Desproges en 1985, dans son *Dictionnaire superflu à l'usage de l'élite et des bien nantis*. Voilà sans doute un point de vue largement partagé en France à l'époque: le cognac, produit de la distillation du vin, règne alors en maître du chic sur les alcools. Les bourgeois le dégustent depuis deux cents ans

comme le signe de leur distinction, et dès le début du XX^e siècle, les eaux-de-vie de vin accompagnées d'eau gazeuse (la fine à l'eau) se démocratisent. Le whisky, lui, n'est guère qu'un vulgaire alcool de céréales, bon pour ces rustres d'Anglo-Saxons. Trente ans plus tard, ces vérités se sont envolées, avec la « part des anges ».

Le whisky est devenu le spiritueux le plus consommé en France, dans toutes les classes sociales. Et si l'écrasante majorité des bouteilles vient d'Ecosse, des Etats-Unis ou du Japon, le whisky français n'est plus un mirage, grâce à une cinquantaine de distilleries, dont certaines très récentes. Voyage au pays du « french whisky »...

FRANCE, LA SOIF DU MALT



Par Jean-Baptiste Roch
Photos Olivier Metzger pour Télérama

Un jour du printemps 1987, à Lannion. L'entreprise bretonne Warenghem, qui distille depuis le début du siècle l'Elixir d'Armorik, une liqueur à base d'armagnac, vit un moment historique: elle vient d'embouteiller sa première cuvée de whisky. L'instant s'avère encore plus solennel qu'il n'y paraît: le fameux blend, mélange de malt d'orge et de blé, est tout simplement le premier whisky produit en France. L'entreprise pionnière réitère l'exploit en 1998, avec le premier single malt made in France, baptisé Armorik. Auparavant: rien, ou presque.

Pourquoi la France, pays de fruits et de céréales, n'avait-elle jamais produit de whisky? Grenier à grains séculaire, où coulent des eaux pures dans des forêts touffues, le pays avait pourtant tout sous la main. « *Il n'existe aucune explication rationnelle* », confesse Philippe Jugé, directeur de la »



» toute jeune Fédération du Whisky de France. A l'entendre, l'histoire du whisky en France relève du rendez-vous manqué : « *Il est probable qu'on ait fabriqué très tôt de l'eau-de-vie à base de grains, puis qu'on produisait de la bière, et qu'on maîtrisait la distillation alcoolique.* » Celle-ci, inventée à Salerne, en Italie, au XII^e siècle, serait arrivée en France avec l'épidémie de peste, venue de Chine.

A l'époque, on parle alors de « quintessence » (*quint essencia*, soit le cinquième élément, avec l'air, l'eau...), ou encore d'« esprit » pour qualifier ce distillat incolore, obtenu par la chauffe dans un alambic d'un alcool de vin, de cidre, de fruits ou de bière. Très vite, cet « esprit » devient l'*aqua vitae*, fameuse eau-de-vie à laquelle on prête de multiples vertus. Dans son traité *De la conservation de la jeunesse*, le médecin Arnaud de Villeneuve (XIII^e siècle) en vante les mérites : « *Elle prolonge la santé, dissipe les humeurs superflues, ranime le cœur et conserve la jeunesse.* »

D'après Christophe Dupic, patron de la distillerie de Rozelieures, en Lorraine, des éléments tendent à montrer qu'à la cour du roi Stanislas Leszczyński, au début du XVIII^e siècle, on servait de l'eau-de-vie de grains vieillie en fûts. Soit la définition exacte du whisky. « *Mais plusieurs éléments sont venus entraver son développement* », assure-t-il. « *A commencer par l'éruption d'un volcan islandais.* » Un volcan islandais ? Le 8 juin 1783, le volcan Laki fend la terre sur quarante kilomètres et crache sa lave durant des mois. Les nuages de cendres sont si épais qu'ils plongent l'Islande dans un hiver anticipé, tuant un cinquième de sa population et la majorité de son bétail. Il provoque aussi des bouleversements climatiques sans précédents en Europe, qui viennent perturber les récoltes. Afin de nourrir le peuple,

les céréales sont réservées à la subsistance. Plusieurs interdictions de distillation surviennent sur le territoire français comme en 1793, ou plus tard, sous Napoléon, en 1854. Les fruits et la vigne, plus périssables, ne sont eux pas concernés et continuent à être transformés en alcool.

Voilà comment les eaux-de-vie de fruits, et notamment de raisin, ont pris le pas sur les alcools de grains en France, dont le whisky. Même l'arrivée du phylloxéra, qui détruit pourtant les trois quarts du vignoble français à partir de 1864, n'y fait rien. Sans doute parce que la France, à la différence de ses voisins, n'est pas un grand pays brassicole : la bière, qui forme la base de la fabrication du whisky (sans le houblon), ne connaît pas un développement aussi spectaculaire qu'en Belgique, aux Pays-Bas ou en Angleterre. Il faut attendre la seconde moitié du XX^e siècle, avec la présence des Américains en Europe, et l'émergence de grands groupes alcooliers, pour voir le whisky débarquer en France. Au cinéma, cow-boys et détectives en font un alcool glamour et rebelle. « *La grande distribution s'est chargée du reste, à grand renfort de marketing* », renchérit Philippe Jugé.

Aujourd'hui, la France consomme deux cents millions de bouteilles chaque année, dont huit cent mille qu'elle produit. Et si aucun cahier des charges n'existe encore comme pour le « scotch whisky », la réglementation européenne impose un vieillissement de trois ans en fûts pour obtenir l'appellation. « *On distille de manière différente dans chaque région* », explique Philippe Jugé. L'approche varie entre les anciens distillateurs d'eaux-de-vie, les brasseurs de bière et les vigneron polycultivateurs (notamment de céréales).

Comment bâtir une identité commune ? Les producteurs de la fédération se sont déjà mis d'accord sur quelques »

Aujourd'hui, la France consomme deux cents millions de bouteilles de whisky par an, dont huit cent mille qu'elle produit.

» principes censés définir ce qu'est un whisky français : les opérations de brassage, fermentation, distillation et vieillissement doivent être réalisées en France. «*On a la maîtrise de tous les métiers*», s'enorgueillit Philippe Jugé. Son chauvinisme répond à une noble ambition : valoriser les différences de terroirs, à l'image du vin. Et éviter à tout prix les logiques industrielles.

A en croire Martine Nouet, dégustatrice mondialement reconnue, le résultat actuel oscille «*entre le très bon, et le médiocre*». Circonspecte, elle pointe certains distillateurs plus

guidés par l'appât du gain que par les considérations qualitatives. Pourtant, certains portent des convictions fortes et des projets vertueux. Le domaine des Hautes Glaces, dans le Trièves, ou Ouche Nanon, dans le Berry, ont pris le parti du bio, pour des raisons autant écologiques que gustatives. Pourront-ils un jour concurrencer les whiskies écossais ou japonais ? «*Nous avons quatre-vingts ans de retard, tempère Philippe Jugé. Les plus vieux whiskies français ont à peine plus de dix ans. Quand il sera possible de faire des assemblages de cuvées de vingt ou trente ans, là on pourra rivaliser.*» ●



LA PHILOSOPHIE DANS LE TERROIR

Depuis 2009, Frédéric Revol, patron du domaine des Hautes Glaces, dans l'Isère, produit un whisky bio et local. En maîtrisant toutes les étapes, «de l'orge à la gorge».

*Par Jérémie Couston,
avec Jean-Baptiste Roch
Photos Olivier Metzger pour Télérama*

Pas une goutte d'eau depuis le mois de mai, à part quelques récents flocons de neige. Mais l'alambic du domaine des Hautes Glaces ne refroidit pas. En période de sécheresse, il reste l'eau-de-vie à distiller. C'est dans cette région de prairies et de forêts, à une cinquantaine de kilomètres au sud de Grenoble, lovée entre les contreforts du Vercors à l'ouest et le massif du Dévoluy à l'est, que Frédéric Revol s'est installé en 2009. Avec une idée simple que personne n'avait eue avant lui : produire du whisky bio et local, avec ses propres céréales. Un whisky de terroir, comme on le dit d'un vin. «*J'ai plus de choses à partager avec un vigneron qu'avec un commercial de chez Jack Daniels*», souffle le quadragénaire à l'allure athlétique en surveillant sa cuve.

Originaire d'Ardèche, cet ingénieur agronome de formation s'est improvisé paysan-distillateur sur le modèle des paysans-boulangers, pour contrôler toute la chaîne de production, du grain à la goutte. Car un bon whisky, français, écossais ou japonais, c'est d'abord une bonne céréale. De l'orge, pour l'essentiel de la production mondiale, même si »



KAV VALAN

SINGLE MALT WHISKY

KAVALAN
SINGLE MALT
VIEILLI À
TAÏWAN DANS
LES MEILLEURS
FÛTS

WWW.KAVALANWHISKY.EU

«J'ai voulu produire
un whisky agricole en
lien avec la terre et les
céréales de la région.»

– Frédéric Revol, paysan-distillateur

» On peut faire du whisky à partir de seigle (on l'appelle alors rye whisky), de maïs (le fameux bourbon) et même de sarrasin. Au domaine des Hautes Glaces, hormis l'orge et le seigle, des whiskies d'avoine et de grand épeautre vieillissent en fûts dans la cave voûtée de cette ancienne place forte protestante construite sous Henri IV, juste après la promulgation de l'édit de Nantes (1598).

A l'étage de la ferme convertie en distillerie, la grange à foin, sous une charpente en bois de 58 mètres de long, accueille désormais les silos à grains, la cuverie et les deux





alambics en cuivre dessinés par le maître des lieux. Tout est fait à la main ici, de manière artisanale. « Première patrie du whisky, l'Ecosse, pour ce faire, consomme en une journée sa production annuelle de céréales, elle est donc obligée d'importer de l'orge d'Allemagne, du Canada, et même de France. Peut-on vraiment parler de typicité? s'interroge Frédéric Revol. J'ai voulu, pour ma part, produire un whisky agricole, en lien avec la terre et les céréales de la région. »

La première étape de la fabrication du whisky s'appelle le maltage. Elle consiste à faire germer la céréale en recréant le printemps dans une cuve. Le grain d'orge, humidifié et réchauffé, n'y voit que du feu et se met alors à germer : l'embryon transforme l'amidon en sucre, indispensable pour se convertir en alcool. Une fois séché (le touraillage, qui rappelle la torréfaction du café) et parfois fumé au bois ou à la tourbe, qui donne au whisky ce goût typique de saucisse de Morneau, le malt est ensuite réduit en farine grossière, avant d'être brassé dans de l'eau chaude comme une tisane puis mis à fermenter avec des levures. C'est ce moût (le wash ou brassin) qui sera distillé au moins deux fois, avant d'être dilué à l'eau, mis à vieillir en fût de chêne pendant trois ans au minimum et jusqu'à dix fois plus longtemps.

La plupart des distilleries, artisanales ou industrielles, se font livrer du malt prêt à l'emploi, qu'elles mélangent selon leurs recettes, et elles utilisent les mêmes levures OGM, prétendant que le whisky se conçoit surtout avec de l'expérience et du temps. Frédéric Revol a une approche plus globale, « de l'orge à la gorge », dit-il, qui s'apparente à la biodynamie. Un circuit complet et vertueux, où rien »

QUAND WHISKY RIME AVEC BERRY

C'est après avoir travaillé comme ingénieur au ministère de l'Environnement, notamment sur le funeste Gaucho de Bayer, insecticide responsable de la mort de millions d'abeilles, que Thomas Mousseau a choisi de changer de vie et de fonder une microbrasserie à Ourouer-les-Bourdelins, entre Bourges et Nevers. En 2015, après cinq années à brasser de la bière bio du Berry, il passe à l'étape suivante : distiller son brassin. Pour élaborer le premier whisky berrichon il s'équipe d'un alambic de 1932 et de barriques de bourbon du Kentucky. Pas outillé pour cultiver lui-même ses céréales, il achète principalement du malt fabriqué à Issoudun, dans l'Indre, à partir d'orge bio de la région Centre. Pas seulement dans l'idée de vendre du whisky bio, car l'alcool reste toujours de l'alcool, mais aussi dans un souci de protection et de fertilité des sols.

Pure Taiwan



100% Taiwan

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

» ne se perd. Le *grist* récupéré après le brassage sert de fourrage ou de compost. Le chauffage s'effectue essentiellement avec du bois des forêts du Trièves. Et les tonneaux viennent d'un tonnelier de l'Allier pour les fûts neufs et des vigneronns de la vallée du Rhône (condrieu, hermitage) ou du Jura (vin jaune) pour les fûts anciens qui servent à « finir » les whiskies. Les levures bio n'existant pas encore, le domaine se fournit auprès d'un grand levurier français, le seul à garantir des levures sans OGM depuis vingt ans. Mais Frédéric Revol réfléchit déjà à créer ses propres levures.

Dans la prairie qui entoure sa distillerie, dominée par les 2 789 mètres de la Grande Tête de l'Obiou, le paysan-alchimiste nous apprend que moins d'une dizaine d'hectares, sur les 52 que compte le domaine, sont exploités en céréales. Le reste des terres, plantées de légumineuses et graminées (dactyle, trèfle, chou chinois...), se repose pendant quatre ou cinq ans, le temps de reconstituer leur stock d'azote. Pour fabriquer son malt, le domaine achète également des céréales à une demi-douzaine de fermes voisines associées au projet. Indépendant depuis sa création, le do-

maine des Hautes Glaces a été racheté, début 2017, par le groupe de spiritueux Rémy Cointreau, avec pour ambition de doubler la production, tout en gardant les mêmes exigences de qualité. Frédéric Revol veille au grain et voit dans ce changement d'actionnaire une possibilité pour les céréaliers du coin de se convertir à l'agriculture biologique pour pouvoir répondre aux nouveaux besoins. « *Si ça marche, on aura 200 hectares sans chimie autour de la distillerie.* » De quoi combler son voisin apiculteur qui élève des reines et a posé ses ruches dans ses champs pour être certain que ses abeilles n'iront pas butiner des néonicotinoïdes. L'eau-de-vie de grain des bouilleurs du Trièves à la rescousse des paysans. Qui l'eût cru ? ●



À LIRE

Whisky

made in France,

de Robin
Entreinger,
éd. Dunod, 208 p.,
24,90 €.

Le Whisky

pour les nuls,
de Philippe Jugé,
éd. First, 400 p.,
14,95 €.

Le whisky,

c'est pas sorcier,
de Mickaël Guidot,
éd. Marabout,
192 p., 19,90 €.