Formation

RHUMS, WHISKIES & EAUX DE VIES

www.reve-vision.fr

Cession 2016

Animé par : Fabrice ANDRIEU

Table des matières

LA DISTILLATION **4**
LE PRINCIPE DE LA DISTILLATION 4
LA DISTILLATION CHARENTAISE (à repasse) 4

LE RHUM **5**
ORIGINE 5
VARIÉTÉS 5
LE RHUM AGRICOLE 5
LE RHUM INDUSTRIEL 5
SCHEMA DE FABRICATION DU RHUM 7
MARQUES 7
L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE 7

LA CACHAÇA **8**

LE WHISKY **9**
ORIGINE 9
VARIÉTÉS 9
LE WHISKY ÉCOSSAIS (SCOTCH WHISKY): 9
LE WHISKEY IRLANDAIS: 11
LE WHISKEY AMERICAIN: 11
LE WHISKY CANADIEN: 12
LE WHISKY JAPONAIS: 12
SCHEMA DE FABRICATION DU WHISKY 12
REMARQUES 13
PETIT LEXIQUE DES WHISKIES 13

LE GIN **16**
ORIGINE 16
LES APPELLATIONS 16
LES MARQUES 17
REMARQUES SUR LE GIN : 18

LA TEQUILA **19**
ORIGINE 19
VARIETES ET FABRICATION 19
DEGUSTATION 20
MARQUES 20

LE MEZCAL **20**

ORIGINE 20
PRODUCTION ET VARIETES 21

LA VODKA 22
ORIGINE 22
PRODUCTION ET VARIETES 22
TYPE DE VODKAS 22
MARQUES 23

LE COGNAC 24
ORIGINE 24
APPELLATIONS 24
OBSERVATION 24

L'ARMAGNAC 24
FABRICATION 24
APPELLATION 25
OBSERVATION 25
TABLEAU D'EQUIVALENCE DES COMPTES D'AGE ET DESIGNATION DE VIEILLISSEMENT 26
POUR LE COGNAC, L'ARMAGNAC, LE CALVADOS 26

LES EAUX-DE-VIE DE CIDRE LE CALVADOS 27
FABRICATION 27
APPELLATION 27

LES EAUX-DE-VIE DE MARC LES MARCS 27
FABRICATION 27
APPELLATION 27

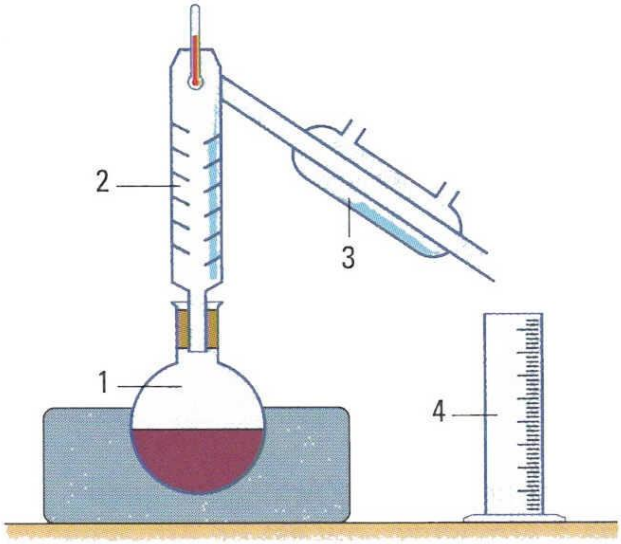
LES EAUX-DE-VIE DE FRUITS 28
A) LES EAUX-DE-VIE DE FRUITS PAR FERMENTATION 28
B) LES EAUX-DE-VIE DE BAIES PAR MACERATION 28

LES COCKTAILS CLASSIQUES 29
Short Drinks Before et After dinner 29
Long Drinks Before et After dinner 31

LA DISTILLATION

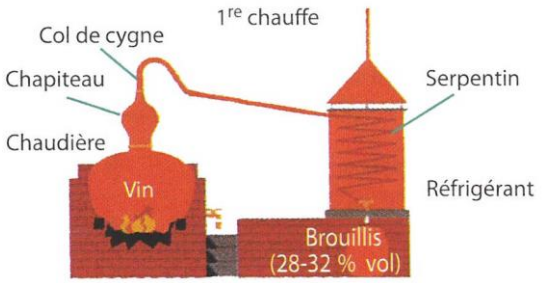
LE PRINCIPE DE LA DISTILLATION

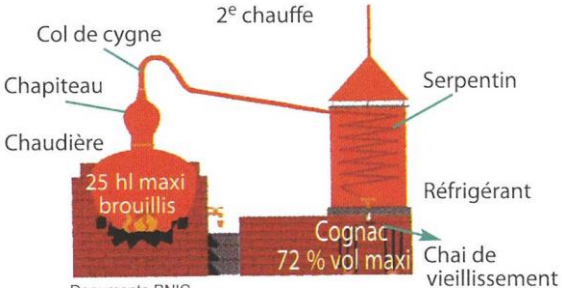
Le principe de la distillation consiste à séparer deux produits de volatilité différente, et donc de température d'ébullition différente.
Ainsi en portant le vin, qui est une solution hydro-alcoolique (eau-alcool) à une température qui permet l'évaporation de l'alcool sans évaporer l'eau, on sépare l'alcool de l'eau.



- On chauffe le moût fermenté à 85°c.
- La température d'ébullition de l'alcool contenu dans le vin (**1**) est inférieure à celle de l'eau (100 °c.), qui reste donc liquide.
- Les vapeurs d'alcool s'élèvent et passent dans la colonne à distiller (**2**).
- Les vapeurs passent dans le condenseur et se refroidissent (**3**).
- On récupère une « eau-de-vie de vin» quasiment pure, à environ 90° (**4**). On « réduit» à l'eau pure le produit ainsi distillé pour le rendre consommable. Les vapeurs les plus volatiles sont dangereuses pour la santé. Pour la consommation, les eaux-de-vie sont réduites, en les «coupant» avec de l'eau distillée pour titrer 40 % vol.

LA DISTILLATION CHARENTAISE (à repasse)





La première chauffe permet d'obtenir le brouillis, qui titre 30 % vol. On repasse les brouillis dans un autre alambic, c'est la bonne chauffe. Après séparation des têtes (dangereuses) et des queues (peu agréables), on obtient le cœur de chauffe qui titre 72 % vol. Cette eau-de-vie subira un vieillissement en fût de chêne, qui va l'affiner et qui diminuera en alcool avec le temps. Les têtes et les queues sont remises à distiller avec le brouillis suivant.

Chais de vieillissement de Grand Marnier.
Lors du vieillissement, le degré d'alcool diminue à cause d'une partie de l'évaporation de l'alcool appelé «la part des anges », Elle s'observe aussi par la présence d'un champignon, la torula, sur les toitures des chais.

LE RHUM

ORIGINE

Le rhum est issu de la fermentation puis de la distillation d'extraits de canne à sucre (Plante originaire de l'Inde, la canne à sucre est une plante vivace des pays chauds, introduite aux Antilles par Christophe Colomb. Aujourd'hui elle est cultivée dans plus de 75 pays.).
Pendant le règne de Louis XIV, Colbert créa des raffineries en France à Bordeaux, Nantes ou Rouen mais de nos jours, les négociants-importateurs sont situés à Marseille, Bordeaux et au Havre.
Le Rhum demeure l'alcool le plus vendu soit environ 30% de la consommation mondiale suivi de la Vodka et du Whisky.

VARIÉTÉS

Il existe **2 grandes variétés** de rhum.

LE RHUM AGRICOLE

Seul Rhum bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée (uniquement celui provenant de la Martinique depuis le 5 novembre 1996 : AOC MARTINIQUE). Issu uniquement du vesou (jus seul), il part en fermentation sans cuisson pendant 36 à 48 heures. Le vin obtenu par cette méthode est appelé « *GRAPPES* » et ne titre que 5°.

Il est ensuite mis à distillé dans un alambic continu pour donner 2 produits bien distincts :

Ce rhum agricole se décline en 3 variétés:

- **rhum blanc (ou « grappe blanche »)** Incolore, c'est la base du Ti-punch. Corsé, âpre; surtout utilisé dans les cocktails;
- **rhum paille (ou « rhum élevé sous-bois »)** Vendu après 1 an de vieillissement en fût au minimum. Légèrement ambré ;
- **rhum vieux** Ambré car élevé en fûts de chêne pendant 3 ans au minimum. Finesse. il peut rivaliser avec les plus grands cognacs lorsque son élevage atteint 10, 15 ans ou plus.
- La distillation de mélasses et de résidus donnent le TAFIA. C'est un rhum destiné principalement à la consommation locale.

LE RHUM INDUSTRIEL

Appelé aussi « **rhum de sucreries** », il représente 90 % des rhums produits. Il est issu de **mélasses (résidus de canne à sucre après fabrication du sucre de canne dans les sucreries) fermentées et distillées.**

On chauffe le vesou en recherchant sa cristallisation, puis, par centrifugation, on isole les cristaux de sucre des mélasses contenant encore 50% de sucre. Les mélasses sont diluées, puis levurées et mises en fermentation dans des cuves en inox durant 25 à 35 heures à environ 25° C.

Le produit obtenu titrant environ 8° d'alcool est distillé en alambic continu. Le Rhum qui en sort est incolore (Rhum blanc), il titre 65 à75 ° mais il est rectifié à 40° par addition d'eau distillée.

Le Rhum industriel se décline en 5 variétés :

- **le rhum léger** : assez neutre, très souple.
- **le rhum double** : conçu pour le secteur alimentaire ou culinaire, il titre 54°
- **le rhum jeune** : teinté au caramel, il représente 80% de la production.
- **le rhum grand arome** : obtenu par une très longue fermentation (donc très corsé), il sert pour l'assemblage de divers Rhums.
- **le rhum vieux** : de couleur ambré due à un élevage pendant 3 ans en fût de chêne, il se déguste en digestif comme un grand Cognac.

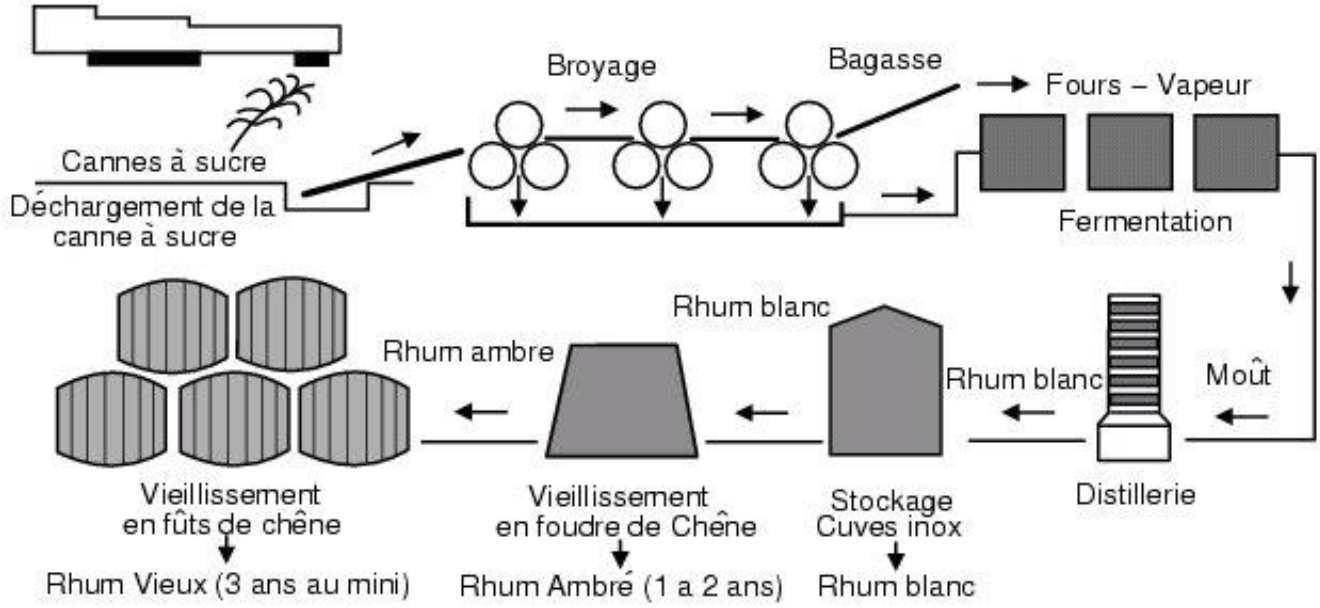
Le rhum industriel peut provenir de différents pays:

- **départements français**

- **Martinique**, *AOC depuis 1996, l'appellation « Martinique » peut être suivie de la dénomination « Rhum Agricole ». Cela représente la plus grosse production française avec de très célèbres distilleries.*
- **Guadeloupe**, *donne des rhums bien réalisés dans l'ensemble*
- **Guyane**, *rhums blancs assez communs*
- **Réunion**; *quelques rhums blancs et vieux rhums intéressants*
- **Porto Rico ;** *1er producteur de Rhum au monde, ils sont distribués sous 2 appellations :*
  - *Carte Blanche : assez corsé*
  - *Carte Or : plutôt léger*

  La marque Bacardi distribue des rhums provenant exclusivement de CUBA.
- **Haïti**; *Elaboré en Pot Still, la marque Barbancourt est une des meilleures du monde.*
- **Cuba** *essentiellement exporté vers la Russie; c'est un rhum qui est souvent utilisé pour compenser le manque de caractère de rhum plus légers sous la forme d'assemblage.*
  - Carta Blanca : rhum blanc
  - Carta Oro : coloré au caramel
- **Brésil** ; *Appelée « **Cachaça** », c'est une EDV de canne à sucre, parfumée à la vanille et cannelle. Elle est élaborée à São João da Barra et se déguste sec ou sur glace, nature ou comme base de cocktails.*
- **Iles Vierges :** *Rhum de grande production, très ordinaire, donne des produits sans grand intérêt.*

SCHEMA DE FABRICATION DU RHUM



MARQUES

Quelques marques de rhum :

- Négrita,
- St James,
- Clément et Duquesne,
- Trois rivières (rhums de la Martinique) ;
- Bacardi (rhum de Porto Rico) ;
- Babancourt (rhum d'Haïti) ;
- Longueteau (rhum de Guadeloupe) ;
- Charette (rhum de **La** Réunion).
- …..

Titre alcoolique:

A partir de 40 % en moyenne et parfois beaucoup plus.

L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE

Depuis novembre 1996, les rhums agricoles de la Martinique bénéficient de l'Appellation d'Origine Contrôlée. A ce jour, la Martinique est le seul département d'outre-mer à posséder cette distinction.

Seuls ont droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée « MARTINIQUE » complétée par la mention « RHUM AGRICOLE », les rhums obtenus par distillation du jus de cannes à sucre frais, fermenté et qui répondent à des critères précis concernant :

- ***l'aire de production,***
- ***l'aire de culture de la canne,***
- ***la variété des cannes,***
- ***l'extraction du jus,***
- ***la fermentation,***
- ***la distillation,***
- ***le stockage et le vieillissement.***

Les rhums pour lesquels est revendiquée l'Appellation d'Origine Contrôlée Martinique ne peuvent être mis en circulation sans un certificat d'agrément délivré par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

Le logo distinctif, mis en place par le syndicat des rhumiers de la Martinique, apparaît sur la capsule.

Cette grande distinction est pour tous un certificat de garantie tant au niveau de la provenance que de la qualité de nos produits.

C'est une victoire que nous avons remportée et qui vient récompenser un savoir-faire et un terroir que nul à ce jour n'a pu égaler.

LA CACHAÇA

La cachaça est une eau de vie Brésilienne obtenue par fermentation du jus de canne à sucre.

Alcool paysan, il en existerait plus de 4000 sortes, fabriquées par quelques grandes entreprises qui distribuent leur produit internationalement mais surtout de très nombreuses « maisons » au marché parfois très local. Désignée nationalement aussi sous les noms d`aguardente (eau-de-vie) ou pinga (gnôle), elle peut s'appeler suivant les régions branquinha, birita, caninha, gas, óleo...

La cachaça est distillée à 40°, et immédiatement embouteillée.

LE WHISKY

ORIGINE

Le mot «whisky» vient d'un mot celtique «uisgebeatha » qui voulait dire eau-de-vie. Les Celtes connaissaient apparemment les secrets de sa fabrication puisque les premières traces datent de 1494.

Autrefois alcool de contrebande des écossais devant l'oppression anglaise, le whisky devint populaire en Angleterre au temps des Tudor. Ce n'est qu'en 1822 que les premiers droits furent appliqués sur la fabrication, le transport et la vente de l'alcool.

A partir de 1860, on commença à assembler les whiskies, c'est alors que se développa l'industrie de distillation jusqu'à devenir parmi les plus importantes de la Grande-Bretagne.

le whisky est le résultat de la fermentation puis de la distillation de grains (orge, maïs, seigle, blé).

Cette eau-de-vie de grains est brune car elle vieillit en fûts.

La germination des grains d'orge produit le malt, souvent utilisé dans la production des whiskies écossais et irlandais.

VARIÉTÉS

LE WHISKY ÉCOSSAIS (SCOTCH WHISKY):

<u>Réglementation :</u> Ne peuvent prendre l'appellation «scotch whisky » que les alcools obtenus par distillation, en Ecosse, des moûts de céréales transformés (hydrolysés) par les enzymes du malt, et ayant subi une maturation en fûts de 3 ans minimum.

Les régions d'Écosse du Whisky

- **les Lowlands;** *région située entre Greenock et Dumfries. Dans cette région, un autre combustible que la tourbe est utilisé.*
- **Campbeltown;** *située dans la presqu'île de Kyntire*
- **les Highlands;** *située au nord de Greenock, enveloppant la vallée du Spey.*
- **l'île d'Islay** *approximativement identique aux Highlands.*

Il en existe plusieurs catégories selon le mode de fabrication utilisé:

La matière première utilisée pour élaborer les whiskies, permet de déterminer deux grandes catégories :

- **Le whisky de malt** (orge maltée)
- **Le whisky de grains** (maïs, seigle, avoine, froment)

Les caractéristiques des Whiskies écossais sont déterminées par 3 facteurs essentiels :

- **La tourbe** : donne lors du séchage un goût unique de «fumé ».
- **L'eau** : pure et fraîche, elle filtre la tourbe participant à la qualité.
- **L'Orge** : de première qualité.

Les quatre régions d'Ecosse

- ***Les blended scotch whiskies:***

Obtenus par assemblage de whiskies de malt (orge maltée) et de whiskies de grains (maïs ou seigle).
Un blend de bonne qualité est le résultat de l'assemblage d'environ 30 whiskies différents. Ces blends représentent la grande majorité des whiskies écossais. Certains blends sont millésimés: on indique l'âge du whisky le plus jeune ayant servi à l'assemblage.
Quelques marques: Long John, Ballantine's, Black& White, J&B, The Famous Grouse, William Lawson, Grant's, Chivas, White Horse, etc.

- ***Les pur malt:***

Whiskies issus de la fermentation et de la distillation de malt uniquement, mais qui peuvent provenir d'assemblages de différents whiskies de malt, provenant de différentes distilleries.
Quelques marques: Talisher, Dalwhinie, Oban, Lagavullin….

- ***Les single malts:***

Whiskies de malt uniquement, ils doivent provenir d'une seule et même distillerie. Les plus connus proviennent des Highlands, de la vallée de la rivière Spey (Glen = vallée).
Quelques marques: Glenlivet, Glenfiddich, Glen Grant, Macallan, etc.

LE WHISKEY IRLANDAIS:

Ces whiskeys proviennent de la région de *Midleton* pour la plupart et sont issus de la fermentation et de la triple distillation de malt et de grains (orge non maltée, seigle, blé) et doivent vieillir 3 ans en fûts au minimum.
Tous les whiskeys irlandais sont des blends excepté le Bushmills Malt 10 ans.
Quelques marques: Jameson, Old Bushmills, Tullamore Dew, Paddy, etc .

LE WHISKEY AMERICAIN:

Originaire du Kentucky, le whiskey américain est un whisky de grains uniquement (pas de malt, donc pas de blends non plus). Il en existe plusieurs sortes, selon la céréale dominante dont ils sont issus:

- ***Le Bourbon:***

  Le plus connu, issu d'un moût contenant au moins 51 % de maïs, il doit vieillir au minimum 2 années en fûts;

- ***le Corn Whiskey :***

  Issu d'un moût contenant 80 % de maïs au minimum, il doit vieillir au minimum 2 années en fûts;

- ***le Rye Whiskey :***

  Issu d'un moût contenant au moins 51 % de seigle, il doit vieillir au minimum 2 années en fûts.

- ***le Straight Whiskey :***

  Provient d'une distillerie unique où il n'a subi qu'une seule distillation.

  Quelques marques: Four Roses, Wild Turkey, Jack Daniel's, etc.

LE WHISKY CANADIEN:

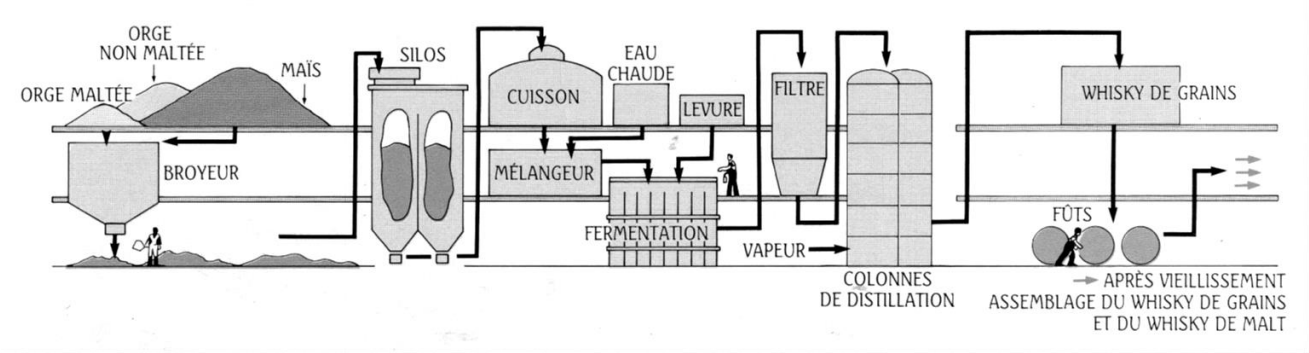
Les whiskies canadiens sont tous des blends avec une dominante de seigle.
Quelques Marques: Canadian Club, Crown Royal, Canadian Mist, etc.

LE WHISKY JAPONAIS:

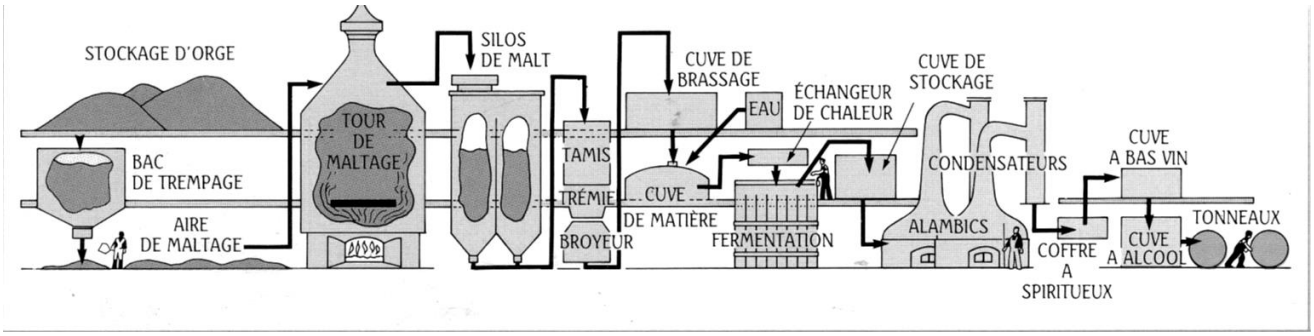
Bien que peu importé en France, le Japon est le plus gros producteur de whisky au monde. On y retrouve des blended, des single malt et pure malt d'une qualité exceptionnelle.

SCHEMA DE FABRICATION DU WHISKY

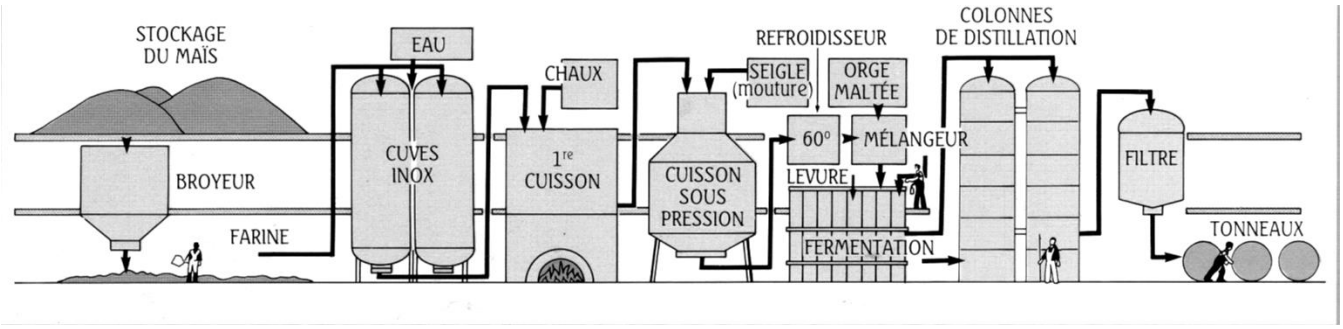
Whisky Blended



Whisky de Malt



Bourbon Whiskey



REMARQUES

Titre alcoolique:

entre 40 et 50 % d'alcool environ et quelques fois plus.

Même si les mots ne sauront jamais complètement retranscrire l'intense complexité d'une sensation, ils sont néanmoins de précieux alliés quand vient le moment de partager cette passion qui nous unit. Ici, l'univers et l'histoire du whisky se racontent au fil de l'alphabet.

Quelques traductions gaéliques …

- ***Aberlour*** : l'embouchure du ruisseau gazouillant
- ***Glenfiddich*** : la vallée aux cerfs
- ***Glenmorangie*** : la vallée de la tranquillité
- ***Knockando*** : la petite colline noire
- ***Lagavulin*** : le moulin dans la vallée
- ***Laphroaig*** : le creux dans la baie
- ***Oban*** : la petite baie
- ***Talisker*** : le rocher en pente
- ***Uisge beatha*** **:**ou ***Uisque beatha*** ou encore ***Usquebaugh*** selon l'origine irlandaise ou écossaise du terme, ce mot gaélique signifiant eau-de-vie est calqué sur le latin ***Aqua Vitae***.

PETIT LEXIQUE DES WHISKIES

American whiskey
Il est aux Etats-Unis ce que le scotch est à l'Ecosse et l'Irish à l'Irlande. Terme générique désignant tous les whiskeys produits aux Etats-Unis

Angel's Share
(Part des Anges) Au cours du vieillissement, le whisky s'évapore à raison d'environ 2% par an en moyenne.

Blend

Blend, ou blended whisky, désigne un mélange de whiskies issus de différentes distilleries. L'assemblage, le blending, est un art que pratique les master blenders, de véritables nez du whisky

Bourbon barrel
Fût d'une capacité d'environ deux cent litres, ayant contenu un american whiskey (bourbon, tennessee), colore modérément le whisky. Il lui transmet en revanche de subtiles notes de vanille et d'épices.

Campbeltown
Située à quelques encablures de la côte ouest de l'île d'Arran, cette ville du sud de la péninsule de Kintyre, fut en son temps l'un des grands centre de production du single malt.

Claret finish
S'applique à des whiskies affinés dans des fûts ayant contenu du vin de Bordeaux.

Cognac finish
S'applique à des whiskies affinés dans des fûts ayant contenu du Cognac.

Dilution
La dilution précède la mise en bouteilles à l'issue du vieillissement. Au moment de la mise en fûts, le whisky titre en moyenne 63,5%. Or la plupart des whiskies sont embouteillés à 40% ou 43%. Si la force alcoolique diminue avec le temps, le whisky nécessite cependant une dilution complémentaire qui s'effectue à partir d'une eau déminéralisée.

Distillation
Quatrième étape de l'élaboration, la distillation consiste à extraire l'alcool du wash (moût fermenté) par chauffage et condensation successifs. En Ecosse, le whisky résulte le plus souvent d'une double distillation dans des alambics pot stills. La triple distillation dans des alambics pot stills se pratique en Irlande. Toutefois certains Irish whiskeys ne sont distillés que deux fois tandis que d'autres le sont jusqu'à cinq fois. Enfin aux Etats-Unis, le straight whiskey subit une double distillation.
La première s'effectue dans un alambic en continu appelé beer still, la seconde dans un alambic pot still de type doubler ou thumper.

Double wood
S'applique à des whiskies ayant vieillis dans deux types de fûts différents. La distillerie Balvenie propose notamment un 12 ans d'âge très célèbre, vieilli en fût de bourbon pendant 11 ans puis un an en fût de sherry.

Fermentation
Troisième étape de l'élaboration des single malts, elle consiste à transformer les sucres contenus dans le wort en alcool par ajout de levures. La fermentation s'effectue dans d'immenses cuves appelées washbacks. Sous l'effet des levures, le moût désormais appelé wash commence à bouillonner. Les washbacks sont équipées d'agitateurs qui permettent de brasser le wash en permanence afin d'empêcher une montée en température trop importante.

Filtration
Le filtrage, qui précède la mise en bouteilles, consiste à filtrer le whisky à travers une succession de filtres en cellulose. Celui-ci, qui s'effectue généralement à froid (entre 0°C et -10°C). L'absence de filtrage à froid permet d'obtenir des whiskies généralement plus gras et plus complexes. Ces derniers

peuvent se troubler en dessous de la température de mise en bouteilles.

Highland
Région s'étendant au nord d'une ligne reliant Greenock à Dundee présente une diversité de paysages importante. En effet, les montagnes et les vallées contrastent avec les lacs des comtés de Perth et d'Aberdeen. Les Highlands du whisky se subdivisent en quatre régions. Les Highlands du sud aux single malts légers et fruités. Les Highlands de l'ouest aux single malts épicés, iodés comme le Talisker sur l'île de Skye ou salés et annonciateurs de fumée comme Oban, Ben Nevis.

Irish whiskey
Whiskey irlandais depuis la fin du XIXe siècle. La loi précise que l'Irish whiskey doit être distillé et vieilli en Irlande pendant un minimum de 3 ans. Le « e » de whiskey ne revêt aucune signification particulière. Il s'agit d'une simple convention.

Islay
Située au sud de l'île du Jura, Islay constitue une région à part entière et un lieu unique dans le monde du whisky. Balayées par les embruns marins elle est recouverte sur un quart de sa superficie de tourbières. Cette île, plus ensoleillée que la moyenne, possède également des terres fertiles propices à la culture de l'orge. Les distilleries ont su s'adapter à ses conditions climatiques et géologiques. La tourbe fut adoptée pour sécher le malt. Quant au caractère marin, il se retrouve nettement dans le style de ses whiskies: Ardbeg, Bowmore, Bruichladdich, Bunnahabhain, Caol Ila, Lagavulin, Laphroaig et Port Ellen.

Islay finish
L'appellation Islay finish s'applique à des whiskies affinés dans des fûts ayant contenu un single malt au goût tourbé et fumé de l'île d'Islay.

Lands of Scotland
Cette gamme composée exclusivement de jeunes single malts âgés de 7 à 11 ans, provenant d'un seul fût, constitue une excellente introduction aux différentes régions d'Ecosse :
Campbeltown, Highlands, Islay, Lowlands, Speyside. Cette gamme comprend aussi deux whiskies des îles Western Isle (Mull) et Island (Skye). Embouteillés à 40% (46% pour le Western Isle) ces whiskies vous feront découvrir toute la richesse de la palette aromatique, offerte par les single malts écossais.

Lowland
S'étendant au sud d'une ligne reliant Greenock, au nord de Glasgow, à Dundee, dans le comté de Perth, cette région au relief vallonné et au littoral accidenté bénéficie d'un climat doux. Elle se caractérise par de riches et fertiles terres agricoles propices à la culture des céréales en particulier l'orge et le blé. Desservie par deux rivières, la Forth et la Clyde, tout la prédisposait à la distillation. Distillés parfois trois fois, les Lowlands sont généralement secs et légers. Ils sont également marqués par de subtiles notes florales et herbacées. A la fin du siècle dernier on comptait plus de vingt distilleries en activité dans les Lowlands. De nos jours elles ne sont plus que deux, Auchentoshan au nord de Glasgow et Glenkinchie à l'est d'Edimbourg, la seule distillerie des Lowlands ouverte au public.

Malting
Le malting consiste à transformer l'orge en malt. Il se décompose en trois phases successives, le trempage de l'orge, la germination et le séchage.

Mashing
Deuxième étape de l'élaboration des single malts, le brassage consiste à libérer les sucres contenus dans le malt par addition de trois eaux chaudes successives.

Maturation
Dernière étape de l'élaboration, la maturation est l'opération qui consiste à faire vieillir le whisky en fût. C'est au cours du vieillissement que le whisky acquiert sa couleur plus ou moins ambrée. C'est également au cours du vieillissement que le whisky gagne en complexité et en finesse.

Not chill-filtered
Désigne un whisky qui n'a pas été filtré à froid. Le filtrage à froid, qui précède la mise en bouteilles, consiste à filtrer le whisky à très basse température (entre 0° et - 10°C) afin d'éliminer tout dépôt éventuel. Cette technique largement répandue nuit aux qualités gustatives et olfactives du whisky. L'absence de filtrage à froid combiné à une dilution douce permet au contraire d'obtenir des whiskies denses, plus complexes avec de la matière et une grande richesse aromatique. Réduits à 46% ces whiskies peuvent se troubler à des températures inférieures à 15° C.

Patent still
Alambic à colonnes composé d'un analyseur et d'un rectificateur permettant la distillation en continu d'alcool de grains. Il est également appelé Coffey still.

Peat (tourbe)
Combustible acide de couleur noirâtre est constituée de végétaux (algues, bruyère, herbe, mousse) en décomposition. Elle intervient au cours du maltage, première étape de l'élaboration des single malts écossais, afin de sécher l'orge. La nature de la tourbe varie selon les régions.

Port finish
L'appellation port finish s'applique à des whiskies affinés dans des fûts ayant contenu du Porto.

Pot still
Le pot still est l'alambic employé pour la distillation des single malts écossais et irlandais. En forme d'oignon, de poire ou de cloche, sa taille varie considérablement selon les distilleries. Cet alambic en cuivre, terminé par un col de cygne lui-même relié à un condenseur, est chauffé jusqu'au point d'ébullition de l'alcool, plus bas que celui de l'eau. Les vapeurs d'alcool les plus légères s'élèvent facilement et passent à travers le col de cygne. Les plus lourdes retombent parfois au fond de l'alambic pour être redistillées. Ainsi plus l'alambic est grand, plus le whisky sera léger. Un col de cygne peu incliné produira le même effet.

Pur malt
Le pur malt désigne un whisky élaboré exclusivement à partir d'orge maltée. Il peut être single ou vatted malt.

Rum barrel
L'appellation rum barrel s'applique à des whiskies vieillis intégralement en fût ayant contenu du Rhum.

Rye whiskey
Le rye whiskey désigne un straight whiskey élaboré à partir d'un mélange de céréales contenant au minimum 51% de seigle.

Saint Patrick
La légende raconte que Saint-Patrick aurait introduit l'art de la distillation en Irlande en 432 après JC. Ce moine est devenu le Saint protecteur de l'Irlande.

Scotch whisky
le scotch désigne un whisky élaboré à partir d'un mélange d'eau, de malt, et éventuellement d'autres céréales transformées en un moût fermenté, par addition de levures. Il doit être produit et distillé en Ecosse à un degré ne dépassant pas 94,8 %. Il devra vieillir en Ecosse dans des fûts en bois (généralement du chêne) pendant un minimum de 3 ans, avant d'être mis en bouteilles à une force alcoolique supérieure ou égale à 40 %.

Sherry finish
L'appellation sherry finish s'applique à des whiskies affinés dans des fûts ayant contenu du sherry (Xérès).

Single barrel
Cette notion s'applique plus particulièrement à des American whiskeys

Single cask
La plupart des whiskies résultent de l'assemblage de plusieurs dizaines voire plusieurs centaines de fûts. A l'inverse, un single cask désigne un whisky provenant d'un seul fût.

Single grain
« le single grain est le produit d'une seule distillerie de grains ». A l'origine le grain était assimilé à de l'orge non maltée, il fut remplacé par un mélange de céréales, à forte proportion de maïs, contenant également du blé, de l'orge maltée, de l'orge non maltée et du seigle. Rarement embouteillé en tant que tel, le single grain est surtout employé dans les blends.

Single malt
« le single malt est le produit d'une distillerie de malt ». En d'autres termes, le single malt est un whisky pur malt (élaboré à partir de 100% d'orge maltée) provenant d'une seule distillerie. Concrètement, un single malt résulte de l'assemblage de dizaines de fûts de nature et d'âge différents. C'est le plus jeune whisky entrant dans le mélange qui donne son âge au single malt, et, à quelques exceptions près, c'est la distillerie qui donne son nom au whisky.

Sour mash
Moût acide, résidu de distillation qui entre dans l'élaboration des straight whiskeys américains. Il est incorporé avant fermentation au mash de la production suivante. De nos jours tous les straight whiskeys sont produits selon le procédé sour mash. Il apporte plus de complexité au whiskey. Lorsque le sour mash n'est pas incorporé au moment de la fermentation, on obtient alors un sweet mash (moût doux) straight whiskey.

Speyside
Le Speyside regroupe plus des deux tiers des distilleries d'Ecosse. C'est le « triangle d'or » du whisky C'est une rivière la Spey qui lui a donné son nom. C'est dans ses affluents la Fiddich, la Livet ou l'Avon que la plupart des distilleries de la région puisent leur eau. La présence de nombreux cours d'eau et le climat tempéré en font une région naturellement fertile, idéale pour la culture de l'orge. Les malts du Speyside sont généralement doux avec des arômes caractéristiques de fruits (la poire, la pomme) et de fleurs.

Spirit still
Alambic en cuivre utilisé lors de la seconde distillation, appelé également low wines still. Il permet, après ébullition puis condensation des vapeurs d'alcool, d'obtenir un distillat appelé new spirit titrant environ 68 % vol.

Stillman
Chargé de la distillation, le stillman joue un rôle prépondérant dans la qualité et le style du whisky produit. C'est lui qui décide de l'intervalle durant lequel il est bon de récolter, le new spirit, et éliminer les têtes et les queues de distillation.

Straight whiskey
Le straight whiskey est élaboré à partir d'un mélange de céréales contenant au minimum 51% d'une céréale unique. il sera ensuite vieilli dans des fûts de chêne neufs (préalablement brûlés) pendant deux ans minimum, avant d'être embouteillé à un degré compris entre 40% et 63%. Aucune autre substance ne pourra être utilisée (notamment des colorants) en dehors des ingrédients de base à savoir les céréales, l'eau et les levures.

Tennessee whiskey
Straight whiskey élaboré dans l'état du Tennessee, à partir d'un mélange de céréales contenant au minimum 51% d'une même céréale (généralement du maïs). Il se distingue du bourbon par un procédé de filtrage à travers une couche de plus de trois mètres de charbon de bois appelé « charcoal mellowing » ou « Lincoln County Process ».

Vatted Malt
Assemblage de single malts provenant de différentes distilleries.

Wheated bourbon
Le bourbon désigne un straight whiskey élaboré presque exclusivement dans le Kentucky (il ne s'agit pas d'une obligation) à partir d'un mélange de céréales contenant au minimum 51% de maïs. L'orge, le malt et le seigle constituent les autres céréales du bourbon. Lorsqu'un bourbon est âgé de moins de 4 ans, son étiquette devra obligatoirement le mentionner. Enfin lorsque le mélange de céréales contient du blé à la place du seigle, on parlera de wheated bourbon.

Whiskey
Terme générique désignant tous les whiskeys produits en Irlande et aux Etats-Unis. Le rajout du « e » au mot whisky, remonte au XIXe siècle et fut adopté par les irlandais désireux de se démarquer du scotch whisky.

Whisky
Terme générique désignant tous les whiskies produits en Ecosse, au Canada, au Japon et plus exceptionnellement aux Etats-Unis. L'origine gaélique du mot whisky est Uisge Beatha.

Wort
Le wort est le liquide obtenu à l'issue du brassage d'eau et de céréales.

Yeast (levures)
Ce sont des micro-organismes unicellulaires de la famille des champignons, capables de produire une fermentation. Les levures, tout en se nourrissant des sucres fermentescibles contenus dans les céréales, dégagent du gaz carbonique. Elles transforment non seulement le sucre en alcool, mais véhiculent également des arômes spécifiques. Les distilleries ont généralement recours à deux types de levures, des levures de brasserie et des levures de culture, également appelées levures de distillation, qui sont les plus répandues. Les levures interviennent au moment de la fermentation, troisième étape de l'élaboration des whiskies.

LE GIN

ORIGINE

Le **gin** est une eau-de-vie à base de grains et de baies de genévrier qui lui procurent son arôme particulier. Le gin est assez proche de son ancêtre le genièvre qui est une boisson traditionnelle dans tous les anciens Pays-Bas.

L'HISTOIRE DU GIN

La production de **gin** a commencé à Londres à la fin du XVIIe siècle et s'est ensuite internationalisée. La saveur du gin ordinaire est celle d'un alcool très sec, ce qui fait qu'on le boit rarement pur et qu'on le retrouve surtout dans la composition de nombreux cocktails quand il n'est pas déjà commercialisé dans une version aromatisée.

La distillerie de gin **G & J Greenall** est entrée en activité depuis l'an 1761. A cette époque, la demande de cette eau-de-vie fut un véritable phénomène, mais sa distillation n'était pas une opération anodine bien que le gin fut une boisson déjà très populaire.

Le **Gin Gordon** a été conçu par Alexandre Gordon en 1769.
Les produits phares sont le **Gin Gordon,** le **Sloe Gordon** et le **Gin dry**.

L'ouverture de la première distillerie de **Tanqueray** remonte dans les années 1830. Tanqueray Gin est principalement fabriquée en Ecosse. La variété originale est le**Tanqueray London Dry Gin**, fabriqué à base de plantes et de certaines racines très recherchées.

La marque **Gordons**, un cocktail digne de ce nom, incorpore un ingrédient incontournable, le Gin. Le Gordon's gin est créé en 1858. Le Gordon's est l'unique marque ayant obtenu la certification royale.

Le gin **Greenall** a été produit par Thomas Dakin dans son distillerie sis sur la rue Bridge.à partir de 1861. C'est ainsi que la dénomination de la société en G&J Greenall a été tirée de l'initiale des frères Greenall dont G provient de Gilbert et J de Jean.

Fondée en 1862 par James Burrough, la distillerie **Beefeater** a pu conserver jusqu'à présent sa notoriété en tant que seul producteur d'un gin londonien d'excellente qualité.

En 1872, la première distillerie **Gilbey** voit le jour.

LES APPELLATIONS

Il existe **2 grandes variétés** de gin.

- **Genever (gin hollandais)**
  Obtenu par distillation de farines de seigle et maïs fermentées puis redistillé après l'ajout des

aromates: le genièvre essentiellement mais aussi la coriandre, le fenouil, le cumin, la réglisse, l'anis, des écorces d'oranges, d'amandes, etc.… selon les marques et leurs recettes. C'est un gin **très aromatisé** qui peut parfois être vieilli en fûts de chêne ayant contenu du Xérès, ce qui lui confère une teinte jaune paille (***Yellow Gin***).
Trop parfumé, le Genever est rarement utilisé dans les cocktails.

- **London dry gin (gin anglais)**
  Il n'est pas nécessaire que le gin soit élaboré à Londres pour avoir droit à cette appellation. Cependant, en Angleterre, les distillateurs de gin n'ont pas le droit de distiller eux-mêmes l'alcool de grains de base (alcool de seigle et maïs). Ils achètent donc **l'alcool de base (alcool de seigle et maïs pur à 96** %) et ont alors le choix entre deux méthodes d'élaboration du gin:
  - **redistiller l'alcool de base en présence de divers aromates** (dont le genièvre bien sûr) ;
  - ou le mélanger avec un alcoolat d'aromates (« esprit de gin ») et de l'eau distillée.

Plus légèrement aromatisé, le gin anglais est donc plus facilement utilisé dans la composition des cocktails.

QUELQUES VARIANTES DE GIN

- Old Tom Gin: gin légèrement sucré;
- Yellow Gin: gin vieilli en fûts de chêne ayant contenu du Xérès;
- Cork Gin: gin irlandais.

LES MARQUES

Barton	**Barton** est un Gin extra dry.
Beefeater	La distillerie **Beefeater** est fondée en 1862.
Bluecoat	Gin américain élaboré à partir d'ingrédients bios, à Philadelphie, en Pennsylvanie.**Bluecoat** titre 47°.
Bombay's Sapphire	Marque de gin contrôlée par Bacardi, lancée en 1987. **Bombay's Sapphire** est vendu dans une bouteille de couleur bleue translucide, l'étiquette portant l'effigie de la reine Victoria.
Bulldog	Dernière boisson en vogue à New York, le **Bulldog Gin** est un mélange exotique floral et fruité à base de pavot, de lychees et de gin, pour une saveur sexy et doucement acidulée. Le goulot de la bouteille, très design, figure un collier de chien clouté.
Citadelle	Le gin **Citadelle** est unique au monde : c'est le seul gin distillé en alambic charentais produit par la maison Cognac Ferrand.
Damrak	Gin néerlandais. **Damrak** est produit par la société Lucas Bols.
G-vine	gin de France. Alors que la plupart des gins sont fabriqués à partir de grain, G'Vine est élaboré avec du raisin, comme l'étaient les tout premiers spiritueux à base de genièvre.

Gordon's	est créé en 1769 par Alexander Gordon´s. C'est le gin le plus vendu au monde.
Greenall's	Le gin **Grenall** est élaboré depuis 1861.
Gilbey's	En 1872, la première distillerie **Gilbey** voit le jour en 1872.
Hayman	Le **gin Haymans** est produit par une entreprise familiale du Royaume-Uni crée en 1863.
Hendrick's	**Hendrick's** est un gin à base de graines de coriandre, baies de genièvre, angélique, cumin, écorces de citrons, puis distillation de pétales de roses de Bulgarie et de concombres hollandais
Juniper-Green	**Juniper Green Organic Gin** est distillé à la distillerie Thames à Londres. C'est un véritable London Dry Gin.
Larios	**Larios** est un gin élaboré dans des alambics traditionnels à partir d'ingrédients naturels soigneusement sélectionnés (baies de genièvre, coriandre, zeste d'oranges...).
Magellan	Le gin **Magellan** est produit en France.
Martin-millers	London dry Gin. **Martin Miller's** titre 42°.
Old-lady's	Le gin **Old Lady's** est élaboré en Grande-Bretagne dans la plus pure tradition du London Dry Gin.
Plymouth	Gin **Plymouth** créé en 1792.
Right-gin	Gin distillé cinq fois à partir de maïs des États-Unis. **Right Gin** est un mélange unique de huit plantes.
Seagram's	Distribué en France par Pernod depuis 2005, **Seagram's Gin** est un gin de qualité rare, très apprécié des connaisseurs depuis sa création en 1857.
Sipsmith	**Sipsmith** a été fondée par en 2009, à l'ouest de Londres.
Tanqueray	Le gin **Tanqueray** est créé en 1830 par Charles Tanqueray.
Whitley neill	**London dry gin Whitley Neill** est distillé dans le plus petit alambic à gin de Grande-Bretagne, un pot still en cuivre de 3 000 litres. 42°.

REMARQUES SUR LE GIN :

Le gin a un goût relativement fort c'est pourquoi il est rarement consommé sec. Il entre dans la composition de cocktails très prisés comme le **gin tonic,** lequel est apparu au milieu du XVIIIe siècle.
Le **gin fizz,** auquel on ajoute du sucre et du soda au gin fizz, tandis que le gin tonic s'apprécie avec des glaçons et servi avec du citron.
Pour les autres cocktails, relevons l'abricotier à base de gin, de liqueur de fraises et de liqueur d'abricots.
Le **Gibson**, quant à lui, est un pur mélange d'alcools à savoir du gin et du vermouth, tandis que si on ajoute du jus de fraises au Gibson, on obtient la Concorde.

LA TEQUILA

ORIGINE

La tequila est une boisson alcoolisée produite essentiellement au Mexique à partir de l'agave bleu nommé agave tequilana. Pour avoir l'appellation "tequila", elle doit être exclusivement conçue dans l'État de Jalisco et quelques municipalités des États de Nayarit, Michoacán, Guanajuato et Tamaulipas.

HISTOIRE

Le nom de la tequila vient de Tequila le nom d'une municipalité mexicaine dans le centre du Mexique. À l'origine, les Mexicains produisaient du pulque grâce à la fermentation de la sève de certaines catégories d'agave. Ils fermentaient aussi les cœurs cuits de ces plantes.

L'arrivée des Espagnols au XVIe siècle introduisit un processus supplémentaire au vin d'agave cuit, la distillation, qui permit alors d'obtenir le vin d'agave ou vin mezcal.

Au XIXe siècle, l'introduction du chemin de fer mexicain et l'arrivée du train au Mexique permirent à l'industrie de la tequila de s'étendre vers d'autres destinations. Peu à peu la tequila passe du statut de produit régional à celui de produit national puis international dans la seconde moitié du XIXe siècle. Les deux guerres mondiales voient une augmentation faramineuse de la demande en tequila, si bien qu'en 1950 le nombre de champs d'agaves avait augmenté de 110 % par rapport à 1940.

Le développement considérable du marché de la tequila en adéquation avec la consommation marque l'année 1965 comme étant le début de la période industrielle de l'histoire de la tequila.

VARIETES ET FABRICATION

D'après l'appellation d'origine Tequila, la tequila est faite exclusivement à partir de la variété Azul (bleue) d'une espèce d'agave appelée Agave tequilana Weber, cultivée dans la région de l'AO. Le processus de fabrication est le même que celui du mezcal.

Types de tequila

Il existe 2 sortes de Tequila:

- La "100% de agave"
- et la "mixto" (qui doit contenir un minimum de 51% de Agave Azul)
  - blanche ou argent (claro) – c'est la tequila de base, la plus répandue, qui n'a pas subi de vieillissement
  - or (especial) – cette tequila est distillée deux fois puis éventuellement vieillie pendant une courte période dans des fûts de chêne et du caramel peut y être ajouté afin de parfaire la coloration
  - reposé (reposado)- tequila distillée une fois par an, vieillie dans des barils de chêne pendant une période pouvant aller 2 mois à 1 an
  - vieillie (añejo) – tequila distillée une fois par an, vieillie dans des barils de chêne pendant une période pouvant aller d'une année à 3 ou 4 ans

DEGUSTATION

La tequila se boit traditionnellement avec du sel et une rondelle de citron vert. On saupoudre le dessus de la main gauche de sel, entre le pouce et l'index. On lèche le sel, boit le verre de tequila d'un seul trait, puis mord dans la rondelle de citron. Mordre le citron avant de boire la gorgée de téquila est aussi une bonne solution.

Cette dégustation peut être accompagnée d'une sangrita (mélange de sauce piquante, jus de tomate, jus d'orange, sauce anglaise et sel), permettant de l'adoucir. La tequila añejo se prête davantage à la dégustation lente, et se boit telle quelle. Elle peut être utilisée dans des cocktails, mais certains connaisseurs considèrent que l'utilisation d'une tequila añejo 100% agave dans un mélange relève du gaspillage.

Le mezcal lui peut se boire avec une rondelle d'orange et du sel de gusano.

La tequila entre dans la composition de nombreux cocktails, comme le Tequila Sunrise ou la Margarita.

MARQUES

- Cuervo, Casa Madero, Camino Real, Legunas

La consommation de Tequila est surtout très importante au Mexique et aux Etats-Unis : 85% de la consommation.

Une étiquette de Tequila

1. Le nom Tequila
2. Numéro d'identification de la distillerie : c'est une assurance qui montre qu'elle a bien été produite au Mexique
3. Identification de la Tequila : blanche, or, reposé ou vieilli
4. La marque
5. La contenance de la bouteille : 1 litre
6. Nom et localisation de la distillerie
7. La Tequila est produite à partir de 100 % d'agave
8. Chaque marque de Tequila met une photo différente sur l'étiquette pour la reconnaître
9. Le pourcentage d'alcool

LE MEZCAL

ORIGINE

Le mezcal est une boisson alcoolisée mexicaine élaborée à partir de l'agave. Il existe plusieurs sortes d'agaves et chacune produit un mezcal légèrement différent. La tequila est un mezcal provenant de la sève d'agave bleu (spécifiquement de l'agave « Tequilana Weber ») dans la région de Tequila au Mexique. En fait, la norme mexicaine (Norma Oficial) exige qu'au moins 51%

de l'alcool d'un mezcal provienne uniquement de cette variété pour pouvoir recevoir l'appellation tequila.

PRODUCTION ET VARIETES

Le mezcal est produit à partir du cœur de l'agave. La piña, qui ressemble à un ananas géant de 30 à 60 kg, est cuite à la vapeur à une température d'environ 55°C pendant 24 à 50 heures. Cette cuisson permet de transformer les amidons contenus naturellement dans la plante en sucres qui après fermentation donneront l'alcool.

Après la cuisson, la piña est refroidie et elle est moulue pour en extraire la pulpe. La « purée » obtenue, additionnée de 5 à 10% d'eau, est ensuite placée dans de grandes cuves de où les sucres vont être transformés en alcool par fermentation, sous l'action de ses propres levures. La législation mexicaine exige que seulement 51% de l'alcool provienne de la fermentation de l'agave. Le jus fermenté obtenu est ensuite distillé deux fois dans un alambic. À ce stade, le mezcal peut être embouteillé ou vieilli.

Le vieillissement se déroule relativement rapidement. Il se déroule dans des barriques en bois pendant deux mois et jusqu'à plusieurs dizaines d'années. Durant cette période, le mezcal prend une couleur dorée et son goût est modifié par le bois des barriques. Plus il est âgé, plus sa couleur sera sombre et plus l'influence du bois sur le goût sera importante.

Classification des Âges :

- Blanco - blanc (clair), âgé de moins de deux mois ;
- Reposado (reposé) - âgé d'au moins deux mois et jusqu'à un an;
- Añejo - âgé d'au moins un an en fûts de chêne.

Le ver

Les "vers" (gusano rojo ou ver du maguey) dans la bouteille de mezcal sont des gadgets promotionnels. Le ver est un ver d'agave. L'origine de cette pratique remonte à un homme nommé Jacobo Lozano Páez. En 1940, alors qu'il goûtait de l'agave préparée, lui et son partenaire trouvèrent que le ver changeait le goût de l'agave. (Des vers d'agave sont parfois retrouvés dans la piña après la récolte, signe d'une agave infestée). Contrairement à une croyance répandue, la tequila n'est pas autorisée (par la loi) à contenir le ver. Les "vers" en question sont en fait des chenilles.

LA VODKA

ORIGINE

Eau-de-vie incolore d'origine des pays de l'Europe de l'Est et de l'Europe du Nord. Sa paternité est revendiquée aujourd'hui par la Pologne et la Russie. Etymologiquement vodka signifie en langue slave « petite eau », c'est une contraction à base des termes « voda » signifiant « eau » et de « ka » ayant une valeur diminutive affectueuse.

La vodka est un spiritueux réalisé à partir du sucre extrait de l'amidon. Les matières premières les plus couramment utilisées sont les céréales (orge, seigle…), la pomme de terre ou encore la mélasse de betterave sucrière. Il existe également certaines variétés fabriquées à partir de fruit tel que le raisin. La fermentation dans l'eau avec les levures permet de transformer l'amidon en sucre et d'obtenir ainsi un moût qui sera distillé dans des alambics en colonnes pour produire l'alcool de vodka.

PRODUCTION ET VARIETES

La Production

La vodka est produite traditionnellement dans les pays de l'Europe de l'Est, de l'Europe du Nord mais également dans les pays consommateurs (tel que le Royaume-Uni, la France ou l'Italie).

Teneur en alcool réglementaire : 37.5 %

TYPE DE VODKAS

La Vodka Extra-Premium ou Ultra-Premium

Version luxe, cette expression désigne des vodkas élaborées avec des produits nobles où la recherche de la pureté est le fil conducteur. Certaines marques font jusqu'à utiliser de l'eau provenant de glacier pour une plus grande pureté. En Pologne, on désignait cette qualité par le terme Lukusowy.

La Vodka Premium

Version de choix, cette expression désigne des vodkas de qualité où leur mode de production est soigné. En Pologne, on désignait cette qualité par le terme Wyborowy.

La Vodka Standard

Version standard, cette expression désigne les vodkas d'entrée de gamme où la qualité des matières de base répond plus à des objectifs d'optimisation des coûts industriels que dégustatifs. En Pologne, on désignait cette qualité par le terme Zwykly. Pour les budgets modestes, ces vodkas sont une alternative à la gamme Premium.

La vodka Aromatisée

Vodka à laquelle on a associé un arôme prédominant autre que celui de la matière de base utilisée. De nombreuses marques élargissent leur gamme avec ce type de boisson, il y a ainsi des vodkas aromatisées au citron, au cassis, au kiwi et bien d'autres arômes fruités ou florales.
Elles sont utilisées en cocktail pour apporter un arôme supplémentaire sans ajouter de sucre comme le ferait une crème ou une liqueur et sans en diluer la teneur en alcool comme le ferait un jus ou un nectar.

La Vodka Infusée

Il s'agit de vodka à laquelle on a ajouté un arôme supplémentaire par le procédé de l'infusion, méthode plus naturelle que les aromatisations chimique des industriels. Elles se développent beaucoup grâce notamment à leur coté fait maison très facile : mettre un aromate choisi dans une bouteille de vodka et laissez infuser. Attention à surveiller régulièrement le processus pour éviter la sur-aromatisation, le temps nécessaire différant d'un aromate à l'autre.
De nombreux barmen utilisent les vodkas qu'ils infusent eux-mêmes pour donner une touche plus personnelle à leur réalisation.

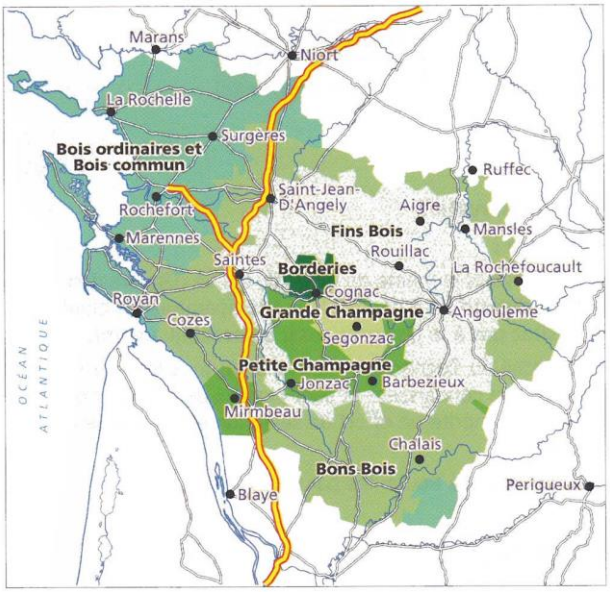
MARQUES

Conseil dégustation

La vodka s'apprécie glacée servie dans un verre également glacé. Pour refroidir le verre, mettez le quelques minutes dans un congélateur ou dans le freezeur de votre réfrigérateur.

LE COGNAC

ORIGINE



Fabrication :
Eau-de-vie de vin de l'aire d'appellation Cognac des Charentes.
Cépages:
Ugni blanc, Folle blanche, Colombard pour obtenir un vi n blanc très sec titrant 8-9 % vol sans sucre résiduel pour être distillé.
Terroir:
Grande Champagne, petite Champagne, Borderie, Fins bois, Bons bois, Bois ordinaires et bois communs.
Vieillissement:
C'est l'eau-de-vie la plus Jeune qui détermine l'âge du Cognac.

APPELLATIONS

Commercialisation: Le Cognac est un assemblage d'eaux-de-vie provenant des différents terroirs, d'âges différents, d'élevage dans des fûts en chêne français du Limousin et de la forêt de Tronçais. Minimum de 30 mois de vieillissement en fûts de chêne, 40 % vol.

- VS (very special) ou 3*.
- VSOP (very superior old pale)
- Napoléon, XO (extra old) - les XO devront avoir au moins un compte 8 à partir de 2014,
- Hors d'âge.
- Fine Champagne: c'est au moins 50 % de grande Champagne, complété par la petite Champagne.
- Fine: eau-de-vie de vin; ex. : Fine Cognac.

Quelques marques:
Hennessy, Martell, Remy Martin, Camus, Courvoisier, Delamain, Hine.

OBSERVATION

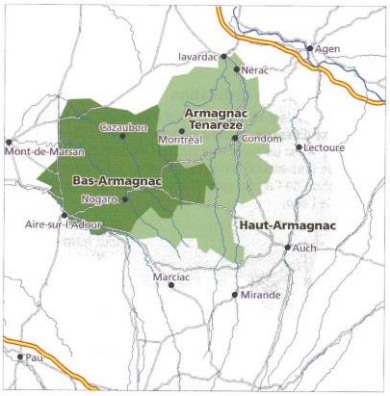
Service:
C'est le symbole même du digestif, qui se déguste dans un verre à digestif ou à dégustation à température ambiante. N'hésitez pas à le proposer aussi en cocktail apéritif.
Le marché du Cognac est international, tous les touristes étrangers le connaissent et sont curieux de le goûter en France. Ça mérite un effort de sélection et de qualité de service.
160 millions de bouteilles par an.

L'ARMAGNAC

FABRICATION

Eau-de-vie de vin issue de l'aire délimitée de l'appellation.
Cépages:
Ugni blanc, Baco 22A, Folle blanche et Colombard.
Terroir:

Bas-Armagnac, Armagnac- Ténarrèze, haut-Armagnac.



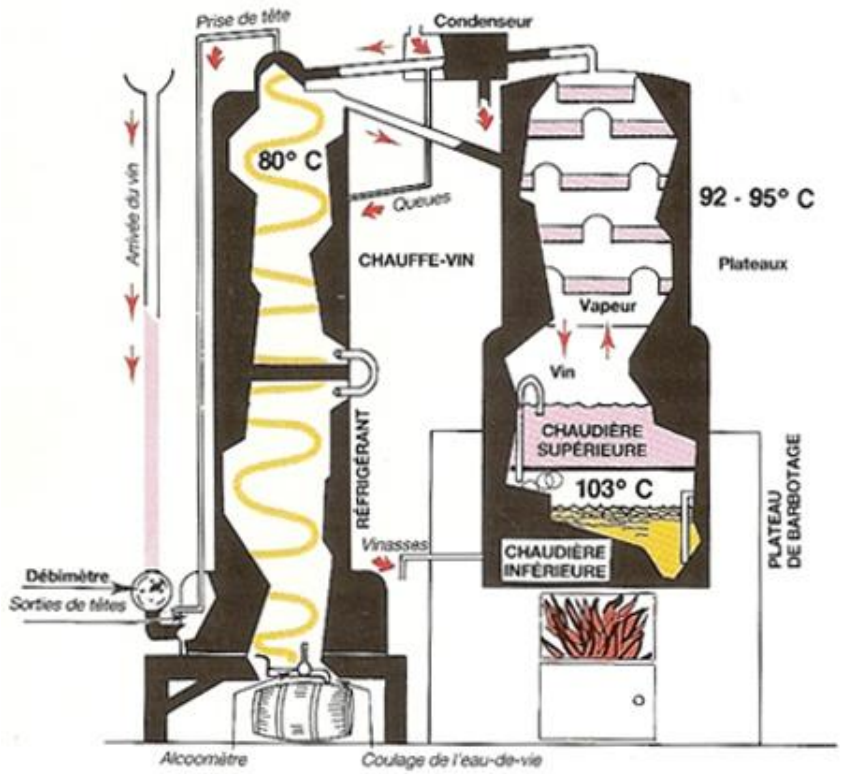
Ces terroirs constituent les appellations d'Armagnac ainsi que Armagnac et blanche d'Armagnac, qui est un Armagnac sans vieillissement en fût.
Distillation:
La distillation en continu avec l'alambic armagnaçais à colonne produit des eaux-de-vie typées à 62 %.
Quelques marques ont fait le choix de l'alambic charentais pour obtenir une eau-de-vie plus fine.

APPELLATION

Commercialisation:
Les millésimes sont autorisés et les eaux-de-vie de qualité ne sont pas réduites à l'eau distillée et titrent à plus de 40 %.
Les arômes de pruneau sont fréquemment cités pour les Bas-Armagnacs .
Les Armagnac-Ténarrèze sont plus corsés et les Haut-Armagnacs un peu plus rustiques.
Quelques marques:
Janneau, Ducastaing, Château de Laubade, Sempé, Larresingle, Samalens.

OBSERVATION

Service:
Dégustation comme le Cognac.
La liqueur d'Armagnac à l'orange, le Pousse-rapière, servie avec un vin effervescent, constitue un excellent apéritif régional.
Le pruneau macéré dans l'Armagnac est un excellent pousse-café.
6 millions de bouteilles par an. Bouteille basquaise ou pot gascon.



Coupe d'un alambic Armagnaçais

TABLEAU D'EQUIVALENCE DES COMPTES D'AGE ET DESIGNATION DE VIEILLISSEMENT POUR LE COGNAC, L'ARMAGNAC, LE CALVADOS

VIEILLISSEMENT		DESIGNATION		
COMPTE D'AGE	**ÂGE REEL DU VIEILLISSEMENT**	**COGNAC (DEPUIS 1940)**	**ARMAGNAC (DEPUIS 1964)**	**CALVADOS (DEPUIS 1969)**
00		Campagne de distillation en cours Compte d'attente/Passe en compte 0 à la date anniversaire **(*)** ** La date de départ du décompte d'âge intervient un an après la mise en fûts.*		
		1er avril	1er mai	1er octobre
0	0 à 12mois	Vieillissement obligatoire en fûts 12 mois en France Commercialisation		
1	12 à 24 mois			
2	24 à 36 mois	*** ou VS	*** 3 Couronnes	*** 3 Pommes
3	36 à 48 mois	*** ou VS	*** 3 Couronnes ou 3 Lettres	Vieux ou Réserve
4	48 à 60 mois	VO ou VSOP ou Réserve	VO ou VSOP ou Réserve	VO ou Vieille Réserve
5	60 à 72 mois	Napoléon ou Vieille Réserve ou XO	Napoléon ou Extra ou Vieille Réserve	VSOP
6	72 mois et plus	Napoléon ou Vielle Réserve ou XO		Napoléon ou Extra ou hors d'âge ou âge inconnu
		Compte tenu Jusqu'à 6	Compte tenu Jusqu'à 5	Compte tenu Jusqu'à 10
		V.O. Very Old V.S.O.P. Very Special Old Pale X.O. Extra Old		

LES EAUX-DE-VIE DE CIDRE LE CALVADOS

FABRICATION

C'est l'eau-de-vie de cidre ou de poiré de Normandie, c'est aussi le nom du département du Calvados.

APPELLATION

- Calvados: 3/4 du marché, pommes et poires de Normandie, alambic à repasse ou continu.
- Dénomination régionale possible: Cotentin, Avranchin, vallée de l'Orne, pays de la Risle, Perche, pays de Bray.
- **Calvados du pays d'Auge AOC**: pommes provenant du pays d'Auge, alambic à repasse.
- **Calvados du Domfrontais** : les fruits proviennent du Domfrontais, 30 % de poiré au moins, qui adoucit l'eau-de-vie. Alambic en continu et 3 ans d'élevage caractérisent ce Calvados.
- Eau-de-vie de cidre de Normandie, de Bretagne, du Maine.
- Eau-de-vie de poiré de Normandie, de Bretagne, du Maine. AO Réglementée.

Quelques marques:

Boulard, Christian Drouin, père Magloire, Busnel, Coquerel, Cœur de Lion.

LES EAUX-DE-VIE DE MARC LES MARCS

FABRICATION

Les « marcs» sont des eaux-de-vie issues de la distillation des excipients de vinification. Levurés pour les vins blancs (peu riches en alcool), ils sont ensuite conservés en fûts (exception faite du Marc de Gewurztraminer).

APPELLATION

Bien que toutes les régions en produisent (y compris à l'étranger; en Italie on les nomme « Grappa »), seules certaines ont droit à l'appellation de marc: ***marc d'Alsace Gewurztraminer*** ; ***marc de lorraine*** - Côtes de Toul; ***marc de lorraine*** - Vins de Moselle; ***marc de Champagne***; ***marc de Bourgogne***; ***marc du Bugey***; ***marc de Savoie***; ***marc d'Auvergne.***

LES EAUX-DE-VIE DE FRUITS

A) LES EAUX-DE-VIE DE FRUITS PAR FERMENTATION

Fabrication

Fermentation des fruits par macération → **première distillation = petite eau** → **Bonne chauffe = eaux-de-vie de fruit**

Cette méthode est utilisée pour les fruits à noyaux: cerise, abricot, mirabelle, poire. Ils sont naturellement riches en sucre et fermentent seuls avec leurs levures autochtones (5-6 semaines). Ce sont bien les fruits qui fermentent et non un moût de fruits.
Le bon sens paysan veut que l'on ne jette pas les fruits du verger. Trop mûrs pour être vendus, ils sont alors traités en confiture ou en eaux-de-vie.

Les régions productrices de fruits :
Alsace (Meyer, Massenez, Dolfi), Bourgogne (Cartron Nuit Saint Georges), vallée du Rhône, sud-ouest (Brana, Delpont) sont naturellement productrices d'eaux-de-vie de fruit.

Appellations

- **AOC Kirsch de Fougerolles** au sud des Vosges près de la Haute-Saône, à côté de Plombières-les-Bains.
- **AOC Mirabelle de Lorraine.** « **Vieille prune »** de Souillac. 40%Vol.

B) LES EAUX-DE-VIE DE BAIES PAR MACERATION

Fabrication

Macération des baies dans l'alcool → Simple distillation → Élevage en bonbonne de verre

Cette méthode est utilisée pour les baies: framboises, fraises des bois, gratte-cul ...
La macération dans l'eau-de-vie de vin (50°) dure un mois. L'élevage en bonbonnes sous les toits ou en cave permet d'éliminer les esters volatils indésirables de l'eau-de-vie.

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Short Drinks
Before et After dinner

B 52
Dans un verre Shooter, verser successivement à l'aide d'une cuillère à mélange :
- **1/3 Liqueur de café**
- **1/3 Irish Cream Liqueur**
- **1/3 Grand Marnier**

Servir avec une paille ***Le B 52 peut se servir flambé***

GRASSHOPPER
Au shaker
- **1 cuillère à café Crème fraîche**
- **3/10 Crème de cacao blanc**
- **7/10 Crème de menthe verte**

Frapper et verser dans un double verre à cocktail

ORANGE BLOSSOM
Au shaker
- **6/10 Jus d'orange**
- **4/10 Gin**

Frapper et verser dans un verre à cocktail

PARADISE
Au shaker
- **1/10 Jus d'orange**
- **3/10 Apricot Brandy**
- **6/10 Gin**

Frapper et verser dans un verre à cocktail

PINK GIN
Dans un verre à cocktail
- **Faire tourner 2 traits d'Angostura Bitter**
- **Verser une mesure de gin**

Servir accompagné d'un verre d'eau glacée

PINK LADY
Au shaker
- **1/10 Sirop de grenadine**
- **3/10 Jus de citron**
- **6/10 Gin**

Frapper et verser dans un verre à cocktail

	PORTO FLIP **Au shaker** **• 1 Cuillère à café de sucre** **• 1 Jaune d'oeuf** **• 2 Traits de cognac** **• Une mesure de Porto Rouge** **Frapper et verser dans un double verre à cocktail** **Saupoudrer de noix de muscade** **Les eaux-de-vie peuvent remplacer les vins de liqueurs (Porto, Sherry) comme alcool de base**
	RED LION **Au shaker** **• 2/10 Jus d'orange** **• 2/10 Jus de citron** **• 3/10 Grand Marnier** **• 3/10 Gin** **Frapper et verser dans un verre à cocktail**
	ROB ROY **Au verre à mélange** **• Quelques gouttes d'Angostura Bitter** **• 2/10 Vermouth italien** **• 8/10 Scotch Whisky** **Remuer et verser dans un verre à cocktail**
	ROSE **Au verre à mélange** **• 6/10 Vermouth Dry** **• 2/10 Kirsch** **• 2/10 Cherry Brandy** **Remuer et verser dans un verre à cocktail**
	RUSTY NAIL **Dans un verre Old Fashioned rempli de glace,** **verser :** **• 5/10 Liqueur de Scotch Whisky** **• 5/10 Scotch Whisky** **Remuer**
	SCOTCH SOUR **Au shaker** **• 1 Cuillère à café de sucre** **• 3/10 Jus de citron** **• 7/10 Scotch Whisky** **Frapper et verser dans un verre à cocktail** **Toutes les eaux-devie peuvent être utilisées comme alcool de base**
	SIDE-CAR **Au shaker** **• 1/10 Jus de citron** **• 3/10 Cointreau** **• 6/10 Cognac** **Frapper et verser dans un verre à cocktail**

STINGER
Au shaker
- **3/10 Crème de menthe blanche**
- **7/10 Cognac**

Frapper et verser dans un verre à cocktail

WHITE LADY
Au shaker
- **1/10 Jus de citron**
- **3/10 Cointreau**
- **6/10 Gin**

Frapper et verser dans un verre à cocktail

Long Drinks
Before et After dinner

AMERICANO
Dans un tumbler rempli de galce, verser:
- **7/10 Bitter Campari**
- **3/10 Vermouth italien**
- **Ajouter un peu de soda**

Décoration : 1/2 tranche d'orange, 1/2 tranche de citron

BARBOTTAGE
Au shaker
- **1/10 Sirop de grenadine**
- **3/10 Jus de citron**
- **6/10 Jus d'orange**

Frapper et verser dans un verre à Champagne
- **Allonger au Champagne**

BELLINI
Dans un verre à Champagne, verser :
- **4cl Coulis de pêche**
- **Compléter au Champagne**

BLOODY MARY
Dans un tumbler rempli de glace
- **Saupoudrer de sel de céleri et verser :**
- **1 Trait de Tabasco**
- **1 Trait de Sauce anglaise**
- **1/10 Jus de citron**
- **3/10 Vodka**
- **6/10 Jus de tomate**

Remuer
Décoration : une branche de céleri
Le Jus de tomate peut être remplacé par du consommé de bœuf (Bull Shot)

	BRANDY EGG NOGG **Au shaker** **• 1 Cuillère à café de sucre** **• 1 Jaune d'oeuf** **• 1 mesure de cognac** **Frapper et verser dans un tumbler, compléter avec du lait, saupoudrer de noix de muscade**
	CHAMPAGNE COCKTAIL **Dans un verre à champagne, verser :** **• 1/4 Morceau de sucre imbibé d'Angostura Bitter** **• 1 Trait de Cognac** **• Allonger au Champagne** **Décoration : un zeste d'orange**
	FLORIDA **Au shaker** **• 2/10 Sirop de grenadine** **• 3/10 Jus de citron** **• 5/10 Jus d'orange** **Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace**
	FORMULE 3 **Dans un tumbler rempli de glace verser :** **• 3/10 Jus de pamplemousse** **• 2/10 Liqueur de fraise des bois** **• 5/10 Vodka** **Remuer, allonger au tonic**
	GARIBALDI **Dans un tumbler rempli de glace, verser :** **• 7/10 Jus d'orange** **• 3/10 Campari** **Remuer**
	GIN FIZZ **Au shaker** **• 1 Cuillère à café de sucre** **• Le Jus d'un citron** **• 1 mesure de Gin** **Frapper et verser dans un tumbler sans glace** **• Compléter au Soda** **Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base** **Rajouter un blanc d'œuf pour le Silver Fizz et un jaune d'œuf pour le Golden Fizz**
	HARVEY WALLBANGER **Dans un tumbler rempli de glace, verser :** **• 4/10 Vodka** **• 6/10 Jus d'orange** **• Finir avec un trait de Galliano sur le dessus**

	MACCA **Dans un tumbler rempli de glace, verser :** **• 1/10 Crème de cassis** **• 3/10 Vermouth Dry** **• 3/10 Vermouth italien** **• 3/10 Gin** **• Ajouter un peu de soda** **Remuer et presser un zeste de citron**
	MINT JULEP **Dans un tumbler** **• Piler quelques feuilles de menthe avec une cuillère à café de sucre en poudre** **• Remplir de glace pilée** **• Ajouter deux mesures de Bourbon**
	MOJITO **Dans un tumbler** **• Piler quelques feuilles de menthe avec une cuillère à café de sucre** **• Remplir de glace** **• Verser le jus d'un citron vert** **• 1 mesure de Rhum cubain** **• 1 trait d'Angostura Bitter** **• Allonger avec du soda** **Remuer**
	NEGRONI **Dans un tumbler rempli de glace, verser :** **• 3/10 Vermouth italien** **• 3/10 Bitter Campari** **• 4/10 Gin** **Remuer**
	PICK ME UP **Au shaker** **• 1/10 Sirop de grenadine** **• 4/10 Jus d'orange** **• 5/10 Cognac** **Frapper et verser dans un verre à Champagne** **• Allonger au Champagne**
	PIMM'S N°1 **Dans un Pimm's Club rempli de glace,** **verser :** **• 1 mesure de Pimm's** **• Allonger au soda** **Remuer, ajouter 1/2 tranche d'orange, 2 cerises à l'eau-de-vie, presser un zeste de citron**
	PINA COLADA **Au shaker ou blender électrique** **• 2/10 Crème de coco** **• 3/10 Rhum blanc** **• 5/10 Jus d'ananas** **Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace**

	PLANTER'S PUNCH **Dans un tumbler rempli de glace, verser :** **• 1 Trait d'Angostura** **• 3/10 Jus d'orange** **• 3/10 Jus d'ananas** **• 4/10 Rhum blanc** **Remuer et ajouter un trait de Rhum ambré**
	PUSSY FOOT **Au shaker:** **• 1 Jaune d'oeuf** **• 3/10 Jus de citron** **• 7/10 Jus d'orange** **Frapper et verser dans un tumbler rempli de galce** **• Finir par un trait de sirop de grenadine**
	SALTY DOG **Dans un tumbler givré de sel fin et rempli de glace, verser :** **• 3/10 Vodka** **• 7/10 Jus de pamplemousse** **Remuer**
	SCREW DRIVER **Dans un tumbler rempli de glace, verser :** **• 4/10 Vodka** **• 6/10 Jus d'orange** **Remuer**
	TAMPICO **Dans un tumbler rempli de glace, verser :** **• 3/10 Jus de citron** **• 4/10 Bitter Campari** **• 3/10 Cointreau** **Remuer** **• Compléter de Tonic**
	TEQUILA SUNRISE **Dans un tumbler rempli de glace, verser:** **• 7/10 Jus d'orange** **• 3/10 Tequila** **Remuer** **• Finir par un trait de sirop de grenadine**
	TOM COLLIN'S **Dans un tumbler rempli de glace, verser:** **• 1 Cuillère à café de sucre** **• le Jus d'un citron** **• 1 mesure de Gin** **• Allonger au soda** **Remuer** **Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées comme alcool de base**