

A close-up photograph of a snifter glass filled with whisky, resting on a wooden barrel. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the wood and the golden color of the liquid. The glass has a small, faint logo on its base.

Beaucoup de brasseurs français
franchissent le pas et créent
aujourd'hui d'excellents whiskies...

Quand la bière française se diversifie dans le whisky

Bière et whisky. Ce sont deux cousins qui utilisent en grande partie les mêmes ingrédients et dont le processus de fabrication débute de manière similaire, à savoir maltage, brassage et fermentation. Cependant, le moût fermenté utilisé pour le whisky subit une distillation, dans le but de séparer l'eau de l'alcool. Puis, ils reprennent leur histoire commune, de nombreuses bières étant dorénavant maturées en fûts.

→ par Emmanuel Gillard - Projet Amertume

La France est le premier pays consommateur de scotch whiskeys. Pourtant, elle ne produit que très peu de whisky sur son territoire. Il est donc logique que des brasseurs s'intéressent à la confection de ce produit.

Historiquement, un brasseur qui loupait un brassin pouvait le valoriser de deux manières : en le distillant ou en créant du vinaigre de bière. Dans le premier cas, il devait utiliser les services d'un distillateur à qui il confiait son moût ou sa bière.

Puis, comprenant l'intérêt du produit, des brasseurs ont régulièrement fait distiller une partie de leur production, pour élargir une partie de leur gamme. Nous pouvons citer la Brasserie artisanale du Val d'Ainan (La Dauphine, eau-de-vie de bière), Biercors (eau-de-vie bière du Vercors), La Cornue (à l'arrêt depuis 2007, qui produisait une Fine de bière), la Brasserie artisanale du Dauphiné (The Mandrin spirit single malt), ou encore la Brasserie d'Anjou qui produit le « 49 », une eau de vie de bière obtenue par distillation au feu de bois à partir de La Piautre, par un distillateur artisanal du Maine-et-Loire. La Fleur de Bière (46 % alc. vol.) de la Brasserie de la Vallée du Giffre est très sèche en bouche, avec pourtant un fond sucré de liqueur de citron vert. Puis, les cônes de houblon frais s'imposent, accompagnés d'une incroyable (pour un alcool !) amertume résineuse et végétale qui laisse un côté gras en bouche. Un peu d'eau de rose et de géranium également.



Nous finirons avec l'excellent Esprit de Bière de la brasserie du Haut-Buëch. Il s'agit d'un brut de fût (47 % alc. vol.) de sept ans d'âge concocté et vieilli par la Brasserie du Haut-Buëch en barrique de Roussanne (domaine du Petit Août, Théus, Hautes-Alpes) et distillé à la Distillerie des 4 Vallées (Chamaloc, Drôme).

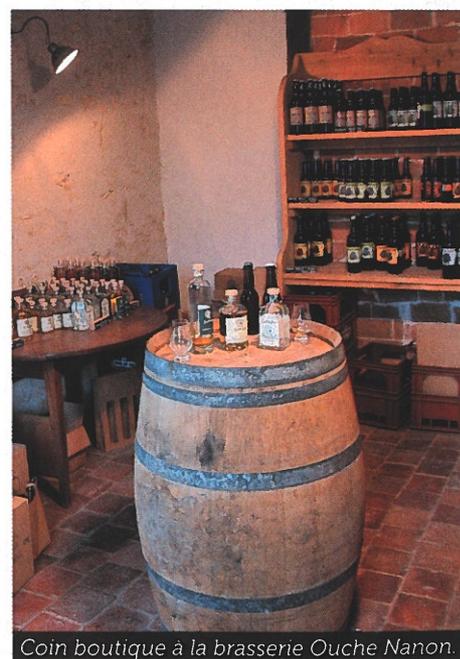
Le lien avec un vin jaune du Jura est évident, avec de la noix et des épices. On poursuit sur la pourriture noble, évoquant des vins botrytisés. Et même si cela ne semble guère possible dans un alcool, nous retrouvons en finale un petit côté animal qui s'apparente à des Brettanomyces.

Ces brasseurs qui distillent

Ces dernières années, comprenant l'intérêt commercial sous-jacent, plusieurs brasseurs ont décidé de franchir le pas en acquérant une installation de distillation, en parallèle de leur brasserie. Voici ceux pour lesquels nous avons réussi à trouver des informations. La brasserie Ouche Nanon (Cher) élabore une gamme de whisky biologique depuis 2015. L'élevage est réalisé en fûts de bourbon américains et en barriques de grands vins français. L'alambic utilisé est un équipement qui reprend l'esprit des alambics écossais. Berry New Malt 2015 est issu de l'assemblage d'un malt tourbé élevé cinq mois



Whisky et Gin Ouche Nanon.



Coin boutique à la brasserie Ouche Nanon.

en fût de sauternes, d'un malt non tourbé élevé quatre mois en fût de sauternes et un mois en fût de bourbon et d'un new spirit sorti d'alambic (sans vieillissement). L'Esprit de l'Ouche est l'assemblage d'une eau-de-vie de bière vieillie en fût de sancerre et d'un malt non tourbé vieillie en fût.

Le premier opus des whiskies Ouche Nanon est un Single Cask. Distillé le 7 décembre 2015, il s'agit d'un des premiers distillats produits par la distillerie, enfûté dans une barrique de bourbon « Old Forester » qui présentait, au nez, des caractéristiques fruitées très intéressantes. Il est baptisé « la Petite Bertha » en référence au surnom du premier alambic de la distillerie dans lequel il a été fabriqué. Après trois ans et un jour dans la cave, réduit à 44.6% vol, ce jeune single malt est donc commercialisé depuis décembre 2018.

La Brasserie Rouget de Lisle (Jura) offre une large gamme, dont le whisky Rouget de Lisle (vieilli en fûts de vin de paille ou macvin ou vin jaune). Elle produit également plusieurs déclinaisons de vodkas. La première distillation a eu lieu en 1999 et la distillerie fonctionne régulièrement depuis 2003. Après ses premiers essais chez un bouilleur de cru local, la brasserie fait l'acquisition en 2010 d'un alambic datant



Whiskies sortis des caves Mangin.

de 1937 qui se trouvait dans une petite coopérative du Gers qui fabriquait de l'armagnac. La cave principale se trouve à la brasserie, mais il en existe une autre à Nevy-sur-Seille, au pied de la roche de Château-Chalon. Il s'agit de la cave à « grands crus » où vieillissent les plus beaux et meilleurs tonneaux.

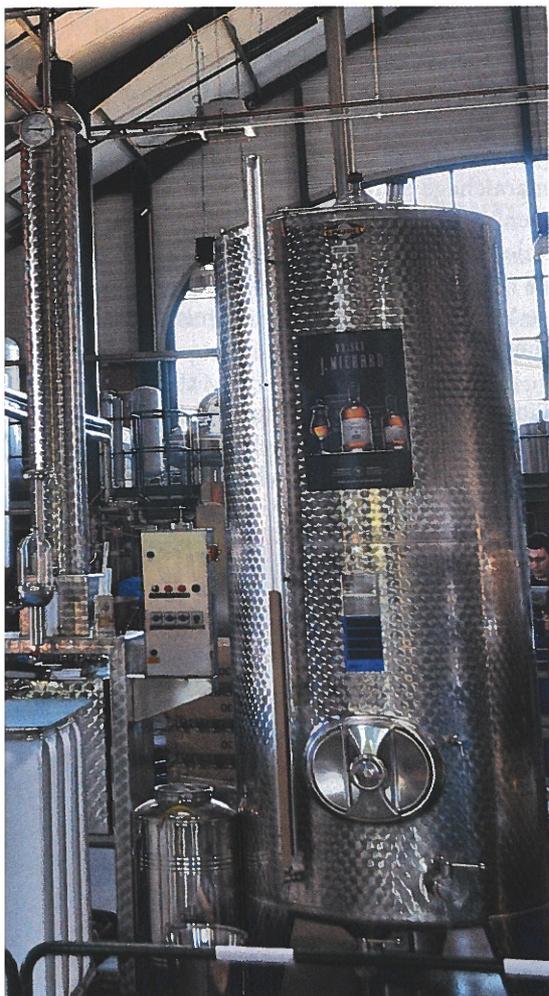
La Brasserie Michard produit son whisky J. Michard dans sa nouvelle unité de production située en périphérie du centre-ville de Limoges. La distillation a débuté de manière confidentielle en 2006 et c'est en 2011 que les 800 premières bouteilles sont commercialisées.



La distillerie Michard, flambant neuve.

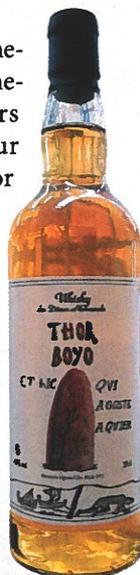


Le chai de whisky de la distillerie Rouget de Lisle.



La Brasserie de Bercloux s'est diversifiée depuis 2014 avec la mise en place d'une distillerie. On y élabore une large gamme d'alcools de céréales, de fruits et de plantes. Elle utilise un alambic Stupfler, produit en Gironde.

La Brasserie Northmaen (ferme-brasserie La Chapelle en Seine-Maritime) distille plusieurs fois par an depuis 1999 pour produire notamment le Thor Boyo, un whisky de trois ans d'âge. Leur Fafnir Whisky des Mythes Normands (43 % alc. vol.) est un whisky normand fumé au bois de hêtre et vieilli cinq ans en fût de chêne. On retrouve de la compote de pomme, mais également la vanille et les tanins issus du chêne français. Puis, on distingue les saveurs un rien sucrées du bois de hêtre fumé. Ils confectionnent également un whisky brut de fût, qui titre entre 55 et 60 %, ainsi que l'aigrette de bière, qui s'apparente à du vinaigre.



Un nouveau chai est en cours de construction pour augmenter la production de whisky, et une distillerie est dans les tuyaux afin de libérer la brasserie et permettre de doubler la production de bière, ainsi que de proposer une gamme 100 % bio à court terme.

La Brasserie Ninkasi a acquis un alambic en cuivre de type Charentais de 2 500 litres dit « à repasse » modifié pour le whisky. Elle élabore une gamme de vodka au blé biologique depuis juin 2015 et a investi dans un stockage pour 120 fûts de 228 litres pour le vieillissement du whisky, dont des fûts de pouilly-fuissé et de condrieu. Distillé le 11 décembre 2015 et embouteillé le 14 décembre 2018, le premier rejeton de la gamme Ninkasi Whisky Experience s'appelle Track 01, clin d'œil évident à la culture musicale dans laquelle baigne l'établissement depuis sa création. Ce tout premier whisky, composé de 100 % de malt pilsen, est vieilli deux ans en fûts de vin blanc du domaine de Louis Chèze (Auvergne-Rhône-Alpes) et un an en fût de Montagne (Saône-et-Loire).



En 2017, la Brasserie-Distillerie du Mont Blanc en Savoie réalise sa première distillation. Sylvain Chiron, qui a donné un nouvel élan à la brasserie en 1999 précise « La brasserie du Mont Blanc a mis du temps à décoller... Puis elle a fonctionné avec grand succès. Nous nous sommes d'abord focalisés sur l'activité brassicole. On ne parlait pas encore de distillation. Maintenant que l'entreprise compte 35 employés et produit 50 000 hectolitres de bière, je me donne du temps pour réactiver le projet distillerie. Notre but est d'inventer un nouveau whisky ! ». La commercialisation du premier whisky est prévue en 2020.

D'abord brasseur et gérant de La Jacquerie (Ain) entre 2014 et 2017, Étienne Jacques monte ensuite à St-Germain-les-Paroisses, toujours dans l'Ain, une brasserie-distillerie dénommée La Gouttière. La passion pour la distillation prenant le pas sur le brassage de la bière, il décide de déménager début 2019 à Plogoff, dans le Finistère, pour installer sa distillerie Moby Dick. Dorénavant situé à quelques encablures de la Pointe du Raz, il élabore des liqueurs, des apéritifs et des eaux-de-vie certifiés Nature & Progrès.



Le whisky Michard en différents contenants

La brasserie Charlier & Fils a été fondée en mai 2015 à Warcq (Ardennes). Sa production était alors commercialisée sous le nom La Warcquinette, avant de devenir La Quinarde en janvier 2017. Cette production confidentielle (60 hectolitres en 2018)

sera bientôt complétée par un whisky, dont la commercialisation est prévue pour mai 2020. Il s'agira d'un whisky d'assemblage, finement tourbé, boisé et épicé, embouteillé brut de fûts. Un «*cas*k» sera ensuite proposé.



L' alambic installé chez Page 24.

L'Arsenal est un concept de brasserie-distillerie-potager installé à Marsal, en Lorraine, depuis mars 2016. La distillerie est une partie de l'entreprise qui est en place depuis quatre générations, les activités de brassage et de maraîchage étant venues s'ajouter récemment. Il s'agit d'une petite entreprise familiale dans laquelle est produite de la bière de type Pale Ale pour le moment, de l'eau-de-vie de mirabelle et des légumes qui ne sont aucunement traités.

Pionnière du renouveau brassicole au Pays basque, la brasserie Akerbeltz a distillé en 2018 son premier whisky, dont la commercialisation est prévue pour 2021. En activité depuis décembre 2000, cette brasserie fondée par François Iraola a produit 3 500 hectolitres en 2017.

Enfin, la brasserie Saint-Germain dans le Pas-de-Calais dispose depuis fin 2018 d'un alambic du constructeur allemand Arnold-Holstein constitué d'une cuve de distillation et d'une colonne de rectification. Il permet d'obtenir 60 litres d'eau-de-vie de type cœur de chauffe à partir de 1 200 litres de bière. En avril 2019, la brasserie est passée à la vitesse supérieure, avec le rachat de la distillerie Claeysens, à Wambrechies (Nord). Celle-ci fabrique un alcool de genièvre depuis 1817 dans un bâtiment classé au titre des monuments historiques. Le protocole d'accord prévoit que la distillerie conservera sa production via une nouvelle unité de brasserie intégrée au processus de distillation. Les anciennes machines et l'ensemble du processus classé seront mis en scène dans un espace muséographique.



Eaux de vie proposées par la distillerie TBS (Page 24).

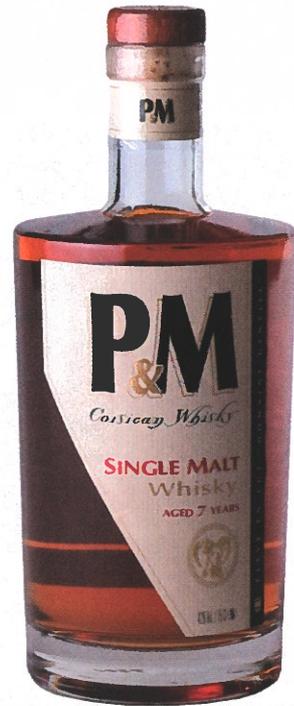
Nous venons d'évoquer le chemin qui mène de la bière au whisky. Pourtant, certains ont emprunté le chemin inverse. D'abord distillateurs, ils se sont diversifiés dans la bière.

Des distillateurs qui deviennent brasseurs

La distillerie Warenghem (Côtes-d'Armor) officie depuis 1900. Elle s'est diversifiée en 1997 avec le lancement de la Bier Breizh, produite par l'Institut Français de la Brasserie et de la Malterie (Vandœuvre-lès-Nancy). En mai 2011, ils ont investi dans des installations de brassage pour produire la gamme Diwall (1 200 hectolitres en 2013).

Citons également l'exemple de Gilbert Holl, qui a créé le premier whisky alsacien. En novembre 1998, il ouvre la Brasserie artisanale de Riquewihr qui élabore la gamme Hollbeer. En juillet 2015, il retourne à ses premiers amours en cédant sa brasserie à Éric Halter qui la renomme en Brasserie du Vignoble.

Une nouvelle dynamique semble s'être mise en route. Encore une fois, nous suivons ce qui se passe aux États-Unis, où environ 650 micro-distilleries existent déjà... ●



Corsican whisky Single 7 ans, bouteille élaborée en association entre la brasserie Pietra et la distillerie Mavela. La Corse a aussi son whisky!



Alambic de la distillerie Gilbert Holl.



En Alsace, les brasseries Uberach et Storig ont, elles aussi, élaboré leur whisky.