

Accueil Actualités Le whisky français s'envole vers le bio

Le whisky français s'envole vers le bio



AUTEUR Mathieu Doumenge

DATE 02.02.2023

À l'occasion de la trentième édition de Millésime Bio ce début de semaine, l'espace dédié aux spiritueux avait gagné en densité. Le whisky français notamment, confirme son essor, en misant sur la certification bio pour affirmer encore plus sa différence.

Sur les quelque 1500 exposants qui étaient réunis du 30 janvier au 1er février au Parc Expo de Montpellier à l'occasion du trentième anniversaire de l'événement Millésime Bio, la très grande majorité sont bien entendu des vigneron. Pourtant, année après année, l'offre de spiritueux "et autres alcools" (bière, cidre) grappille du terrain, et ils étaient une quarantaine cette année à occuper un espace dédié. Entre le cidre qui confirme sa montée en puissance, les liqueurs, les eaux-de-vie de fruits, les gins et autres rhums arrangés, le whisky était bien sûr avantageusement représenté : la France était déjà un marché de consommation leader sur ce spiritueux (plus de 200 millions de bouteilles) et elle est aujourd'hui un pays producteur de plus en plus dynamique. En l'espace de vingt ans, l'Hexagone est passé d'une poignée d'opérateurs - distillateurs ou embouteilleurs - à une bonne centaine aujourd'hui, disséminés à travers tout le pays. Rien d'étonnant à cela : au-delà du fait d'être un pays très connaisseur en matière de whisky, la France a tous les arguments pour jouer dans la cour des grands sur le volet production - savoir-faire très ancien en matière de distillation, expertise mondialement reconnue dans la tonnellerie, et position forte sur le marché de l'orge en tant que premier producteur européen, sans compter les autres céréales. Bref, le whisky français a le vent en poupe, et même s'il reste encore un *outsider* par rapport aux géants écossais, irlandais, américains et même japonais, il est de plus en plus prisé des amateurs et commence même à faire parler de lui à l'export. Illustration avec trois acteurs présents à Millésime Bio, qui confirment que la labellisation est aussi un atout pour asseoir sa visibilité.

Distillerie Warenghem, les pionniers

Fondée en 1900 à Lannion (Côtes d'Armor) et historiquement dédiée à la production d'eau-de-vie de fruit et à "l'Élixir d'Armorique", la [distillerie Warenghem](#) a été pionnière dans la production de whisky français puisqu'elle a fait sa première distillation en 1983. Quatre ans après, elle dévoilait son premier *blend* et il faudra encore attendre une dizaine d'années pour qu'elle sorte son premier single malt, **Armorik**. Ce dernier est aujourd'hui la locomotive de la maison, commercialisant l'essentiel de sa production au niveau régional mais se voulant de plus en plus présent chez des plateformes de premier plan comme la Maison du Whisky ainsi qu'à l'export. Portée par son directeur (depuis 2016) David Roussier et son maître de chai Erwan Lefebvre, la distillerie fourmille de projets et met un point d'honneur à gérer un maximum d'étapes en interne, de la réception des céréales maltées à la mise en bouteille. Elle intègrera une tonnellerie à partir du mois d'avril. Côté approvisionnement en orge, un tiers vient de Bretagne, le reste vient de Creuse ou de Champagne, et les trois références principales de la gamme (Classic, Sherry Cask et Double Maturation) sont certifiées bio.

"Terre de Vins" aime : Armorik Classic - une introduction parfaite au style de la distillerie et au whisky breton. Un single malt vieilli quatre ans en ex-fûts de bourbon, au nez joliment malté, où la céréale se pare d'arômes boulangers et de vanille, une touche pâtissière. On est au plus près du grain, avec une belle vivacité, une touche florale et finement grillée en finale, l'ensemble se révélant sapide et salin. 46 €.

Domaine des Hautes Glaces, les philosophes

Fondé en 2008 en Isère par Frédéric Revol, le [Domaine des Hautes Glaces](#) a connu en une quinzaine d'années un extraordinaire développement. L'idée ici est de produire un whisky "de terroir" non seulement français et bio, mais ultra local et autant que possible en autosuffisance. L'orge est cultivée sur place, avec des variétés régionales et bientôt des variétés anciennes, le maltage est également fait sur place, les fûts de vieillissement sont sélectionnés en grande partie dans des vignobles de régions limitrophes. Treize ans après sa première distillation, le Domaine des Hautes Glaces produit entre 10 000 et 15 000 bouteilles, espérant aller vers un peu plus du double dans les prochaines années. Très précis dans ses distillats comme ses élevages, le domaine a déjà une place de choix dans l'univers des amateurs. Il a intégré en 2017 le groupe **Rémy Cointreau**.

"Terre de Vins" aime : Single Rye - parmi les "cuvées historiques" de la maison, on aime la personnalité intense, racinaire, terrienne et réglissée de ce whisky de seigle malté assemblant des eaux-de-vie de 3 à 11 ans. Plus corsé, moins délicat que le single malt (orge), il offre une palette brune, épicée, à la finale lorgnant vers la gentiane et le gingembre. Superbe. 92 €.

Black Moutain, jamais trop Tarn

Fondée en 2011 par **Cédric Leprette**, cette marque revendiquant "des spiritueux au goût du Sud-Ouest" tient son nom de la Montagne Noire près de laquelle elle s'approvisionne en eau de source, dans le Tarn, pour la réduction de tous ses spiritueux. En attendant d'avoir sa propre distillerie (projet en cours), elle s'approvisionne en whisky en Écosse pour la partie "blend" de sa gamme (avec des affinages en fût de rhum guyanais ou six mois en mer à bord d'un voilier...) et en France pour la partie "malt" certifiée bio. Tous les vieillissements se font en partie ou en totalité dans d'ex-fûts d'armagnac gersois pour aller au bout de ce concept "occitan". [Black Moutain](#) a également sorti l'an dernier un gin aromatisé aux plantes locales, d'une très jolie fraîcheur. Une maison à suivre !

"Terre de Vins" aime : Malt Spirit - Pas officiellement un whisky car vieilli seulement 18 mois (12 en fûts de chêne neufs et 6 en ex-fûts d'armagnac) au lieu des trois ans réglementaires, ce malt distillé en alambic armagnacais arbore un joli jus onctueux et flatteur, sur le fruit jaune gourmand (pêche, abricot) rehaussé d'épices et de fleur d'acacia. Une belle entrée en matière à prix doux. 39 €.

<https://www.terredevins.com/actualites/le-whisky-francais-senvole-vers-le-bio>