

Le whisky et les fûts

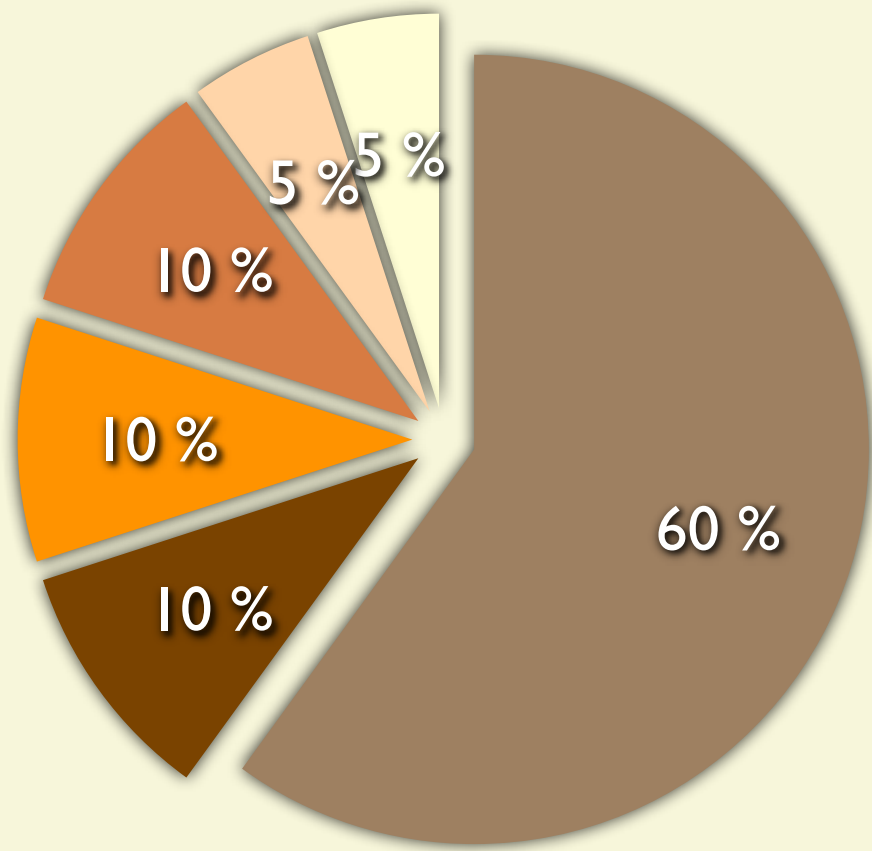
L'influence du bois

*“... fût ou pas fût,
bois est la question ...”*

Marc Rolli (15.03.2011)



Facteurs déterminant pour l'arôme d'un whisky:



- 60% maturation
- 10% fût précédent
- 10% alambic de 1ère distillation
- 10% alambic de 2ème distillation (5% taille et forme de l'alambic et 5% coupage entre 65 et 75vol)
- 5% variété d'orge
- 5% souche de levures



Le bois

chêne blanc américain (*Quercus alba*)

- bois facile à courber
- le grain dur et serré
- réputé pour faible porosité

chêne européen (*Quercus robur*)

- le grain beaucoup plus tendre
- meilleure extraction des composés aromatiques



Toastage Bousinage



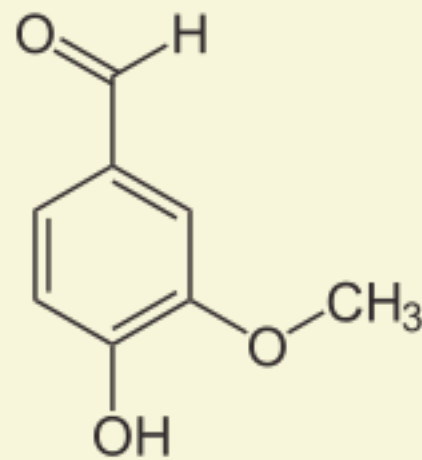
Pot Still

Carbonisation



Réactions chimiques

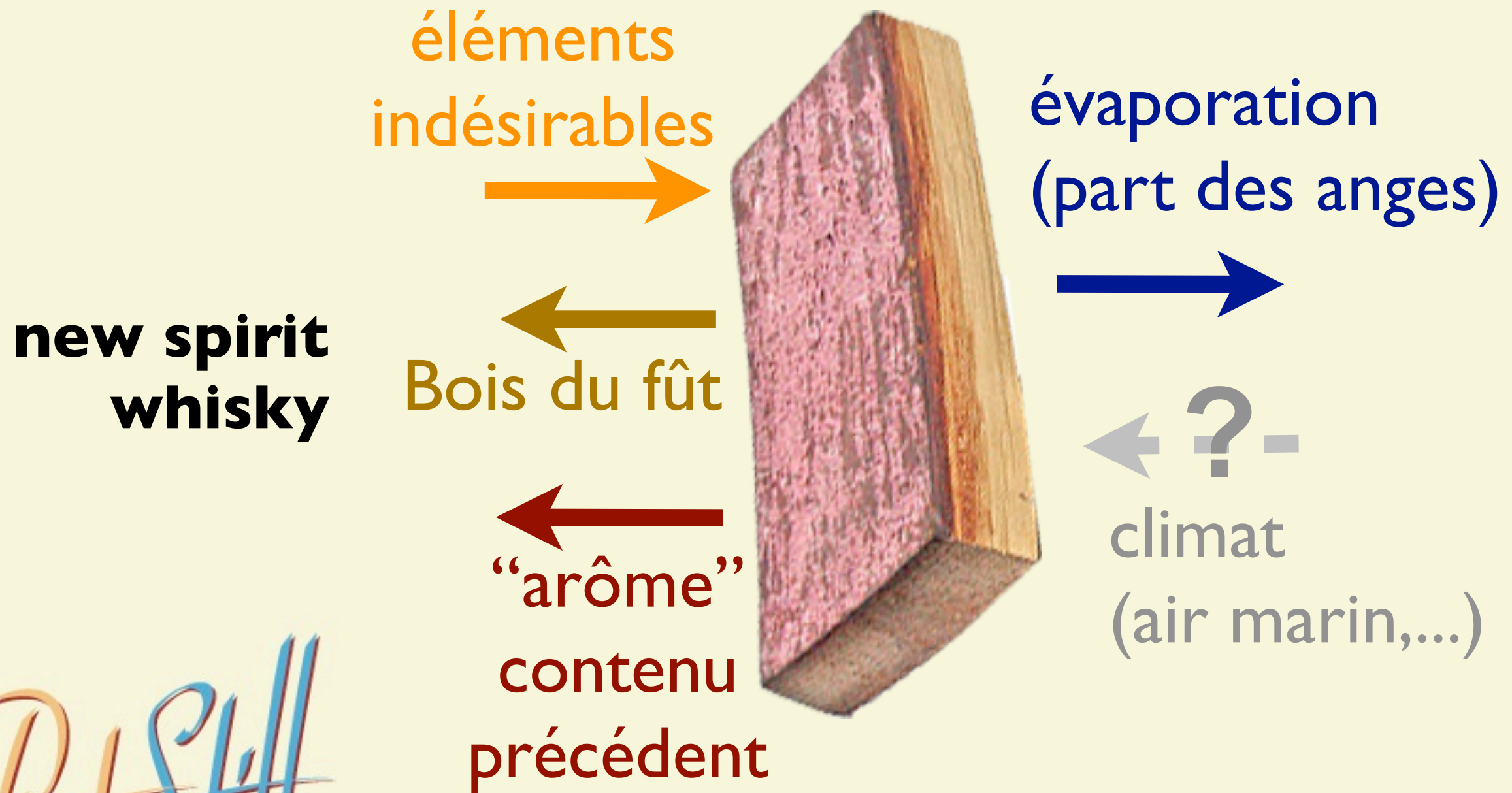
distillat ↔ composants du bois



- tanins
- lignine
- lactones (esthers)
(p.ex. notes de noix de coco)
- glycérol
- polysaccharides (sucres)
- acides gras
- aldéhydes aromatiques
(p.ex. vanilline)



Interaction bois - whisky



Taille du fût



Butt: 480-520

Hogshead: 250

Barrel: 180

Quarter cask: 60

Refill - Réutilisation des fûts



influence du fût décroît
avec la réutilisation



Maturation

Facteurs:

- Lieu du stockage
(p.ex. Laphroaig sur Islay inondé par les marées)
- Région
- Climat
(humidité, ...)
- Saison
(hiver - été)



Maturation

Types:

- Maturation “simple”
- Double maturation
(2ème fût pour 3-6 mois jusqu’à 2 ans)
- “Triple Wood”



Double maturation

- Sherry
(Oloroso, Pedro Ximénez)
- Porto
- Rhum
- Maderia (Madère)
- Cognac
- Château Margaux
(Bordeaux)
- Sauternes
- Rioja, Barolo, ...
... autres vins
- fût d'Islay !



Whiskies double maturation

“double wood” / “--- wood finish” / “ --- cask”

- Aberlour
- **Balvenie**
- **Benriach**
- **Bruichladdich**
- Cragganmore DE
- Dalwhinnie DE
- Glenkinchie DE
- **Glenmorangie**
- Lagavulin DE
- Oban DE
- Talisker DE
- Tullibardine
- ...



Balvenie



Benriach



Pot Still

Glenmorangie



Pot Still

“Triple wood” / “Tree wood”



ex-bourbon barrel
quarter cask
european sherry cask



bourbon barrel américain
sherry oloroso et
pedro ximenez espagnols



Glenrothes “Refill cask”

Fût de chêne
de 2ème (?)
ou de 3ème (?)
remplissage



Glenrothes “Alba Reserve”

Fût de chêne
blanc américain
(*Quercus alba*)



Glenrothes “Robur Reserve”

Fût de chêne européen
(Nord Espagne, Galice)
(*Quercus robur*)



Glenrothes “1987”

THE GLENROTHES DISTILLERY		
SAMPLE ROOM		
CHARACTER:	<i>Citrus, orange zest, vanilla notes.</i>	DISTILLED IN 1987 BOTTLED IN 2005
CHECKED:	<i>J.L. Stevens</i> DATE: <i>6/7/87</i>	
APPROVED:	<i>R.H. Fenwick</i> DATE: <i>11-3-02</i>	
Distilled and Bottled in Scotland. Berry Bros. & Rudd Ltd, 3 St. James's Street, London. CGF122		
43% Alc./Vol.	SCOTCH WHISKY PRODUCT OF SCOTLAND	700 ml.

