

FOCUS SAVOIR-FAIRE LOCAL

Le *Scotch*, une Icône écossaise



©Balblair

Originaire d'Écosse, le **Scotch** tient son nom de la contraction du mot *scottish* signifiant « écossais » en anglais. Ce whisky est aujourd'hui sans aucun doute l'une des boissons les plus célèbres et appréciées dans le monde entier. **53 bouteilles sont expédiées chaque seconde** vers les marchés internationaux. En 2022, les exportations de Scotch ont dépassé 6 milliards de livres sterling pour la première fois, ce qui **contribue à soutenir des dizaines de milliers d'emplois** en Écosse. Véritable symbole de la région, il est reconnu dans le monde entier pour sa qualité exceptionnelle, son goût riche et sa **longue tradition**.

HISTOIRE

Le **premier enregistrement** documenté de la distillation de malt pour en faire de l'eau-de-vie date de 1494 en Écosse. Avec l'**introduction des premières taxes** sur le Scotch en 1644, la production de ce whisky s'est transformée en **une véritable industrie** en Écosse. Cela a aussi entraîné une augmentation de la **distillation illégale** à travers le territoire. Dans les années 1820, jusqu'à 14000 **alambics illicites** étaient confisqués chaque année, et plus de la moitié du Scotch consommé était apprécié sans que le fisc ne prélève sa part.

Ce n'est qu'au **XIX^e siècle** que les titans anglais du monde des spiritueux ont fait sortir le Scotch d'Écosse pour la première fois. D'abord **au sein de l'empire britannique**, puis **au-delà**, créant ainsi un amour durable pour cette boisson de Hong Kong à Hanoï, de Sydney à San Francisco, ou de Montréal à Mumbai.

TECHNIQUE

L'Écosse offre un **environnement idéal** pour sa production avec son climat frais, ses terres agricoles et ses sources d'eau. Tout commence par la **germination de l'orge** qui devient alors du malt. Il est ensuite séché dans un four, **broyé puis mélangé à de l'eau chaude** pour **libérer les sucres qui seront fermentés**. De la levure y est ajoutée pour transformer ces **sucres en alcool** lors du processus de fermentation. Après la fermentation, le liquide obtenu, le *wash*, est **distillé deux fois dans des alambics en cuivre**.

La distillation permet d'éliminer les impuretés et de concentrer les arômes. Le **distillat est ensuite vieilli dans des fûts en chêne pendant au moins trois ans**. Au cours de cette période de maturation, le Scotch acquiert ses **caractéristiques uniques de couleur, de goût et d'arôme**. L'Écosse compte de nombreuses distilleries réputées, chacune avec son propre style et son histoire.

Il existe une grande variété de saveurs et destyles, allant des **malts légers et floraux des Highlands** aux **malts tourbés et fumés d'Islay**. Les marques de whisky écossais les plus connues, telles que **Glenfiddich, Macallan et Laphroaig**, sont devenues des noms familiers pour les amateurs de whisky du monde entier.

Il existe **5 grandes catégories** de Scotch :

- **Scotch Single Malt** : la plus traditionnelle, fabriquée à partir d'orge maltée et distillation dans une seule distillerie.
- **Scotch Single Grain** : fabriquée à partir de grains autres que l'orge maltée et distillation dans une seule distillerie.
- **Scotch Blended Malt** : la plus diversifiée dans les arômes, assemblage de *single malt* provenant de différentes distilleries.
- **Scotch Blended Grain** : assemblage de *single grain* provenant de différentes distilleries.
- **Scotch Blended** : la plus distribuée dans le monde, assemblage de *single malt* et *single grain*.

Pour en savoir plus :

<https://www.scotch-whisky.org.uk/2175>



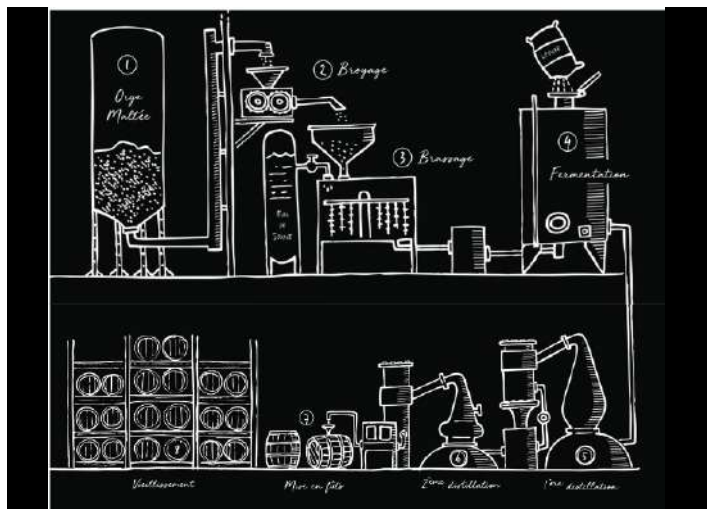
©The Spruce Eats



©My Bartender



©Material Matters



©Material Matters



©FocusEye