

*Christine Lambert*

*Tu ne mettras point de  
glaçons dans ton  
Whisky*

**LES  
365 LOIS  
(PARFOIS  
CONTRADICTOIRES)  
DE L'AMATEUR  
DE WHISKY**

DUNOD

Conception de la couverture,  
de la maquette intérieure, illustrations et mise en pages :

*Misteratomic*

Lois 30, 73, 104, 145, 169, 194, 201, 205, 214, 223, 232, 255, 265, 269, 282 © Freepic.com  
Loi 277 © Symbolicons.com / Star Wars marque déposée de Lucasfilm

Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.

Le Code de la propriété intellectuelle du 1<sup>er</sup> juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements

d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour

les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée. Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).



© Dunod, 2016  
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff  
www.dunod.com

ISBN : 978-2-10-074730-6

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

# *Table des matières*

Mise en bouche

4

Les 285 lois de l'amateur de whisky

6

Les 80 bouteilles à déguster pour  
faire le tour du whisky

291

Index

332

## Mise en bouche

Cela ne vous aura pas échappé, quand on s'intéresse un tantinet au whisky, la liste des injonctions qui bordent le sujet a de quoi décourager les plus enthousiastes. Jamais de glaçons dans un single malt, hérétique ! Respectez un ordre logique dans les dégustations, nom de Zeus ! Craquez plutôt pour les bruts de fût ou les small batches, malheureux ! Évitez de laisser de l'air dans la bouteille entamée, inconscient ! Fiez-vous à la couleur de la robe pour estimer l'âge du jus, ignorant ! Bla, bla, bla, longue et ennuyeuse liste, édictée en partie par l'univers tradi-conservateur du whisky, véhiculée au-delà du raisonnable par la secte de ses adorateurs... et visant surtout à intimider les novices et les curieux pour mieux consacrer l'entre soi.

Mais, ô joie, il suffit la plupart du temps de creuser un peu pour que ces commandements qu'on imagine gravés au burin dans les Tables des saints alambics se nuancent, se contredisent, s'annulent parfois. Ne tournons pas autour du tumbler (mais si, ce gros verre court et trapu sur son culot épais) : oui, il existe un certain nombre de règles pour progresser dans la dégustation du whisky (d'ailleurs, puisqu'on en parle, jetez-moi ce tumbler). Et autant de préceptes et de dogmes pour baliser le chemin vers la connaissance des malts. Les connaître ajoute aux plaisirs, à commencer par celui – non des moindres – qui consiste à les envoyer valser.

En désacralisant les 365 lois du whisky, ce modeste ouvrage aimerait vous convaincre que l'aventure commence lorsque les certitudes vacillent. Vous y apprendrez donc aussi à glisser des glaçons dans votre malt sans qu'on appelle l'exorciste, à déjouer l'ordre établi dans les dégustations quand la situation le commande, à vous méfier comme de la peste de la mention « small batch », à ignorer les bruts de fût qui vous caressent la glotte façon ablation des amygdales sans anesthésie, à laisser volontairement la bouteille à moitié entamée s'oxyder, à faire le tri dans les querelles sur l'âge de la gnôle, à décrypter certaines subtilités

géographiques et législatives (saviez-vous que le mot whisky cache souvent du rhum en Inde et parfois de la vodka aux USA, le plus légalement du monde ?)... Et bien d'autres règles, préceptes, conseils – et leur contraire – pour progresser dans la dégustation et la compréhension du whisky, apprendre à déjouer les impostures au moment de choisir une bouteille, à décrypter les signes subliminaux, à maîtriser les bases du jargon, à combattre les idées reçues et les *a priori*, afin de profiter pleinement de cet excellent malt que vous venez de vous servir pour attaquer la lecture.

N'hésitez pas à piocher les chapitres dans le désordre, à zapper et rembobiner, ou à commencer par la fin puisque les 80 dernières entrées vous invitent à découvrir une sélection de flacons, histoire d'ajouter du lubrifiant à ce manuel qui n'a qu'une ambition : vous convaincre que l'amour du whisky, comme toute passion, est parfois plus compliqué qu'on veut le croire, souvent plus simple qu'on le redoute et dans tous les cas beaucoup trop important pour être pris au sérieux.

## Remerciements

Tous mes remerciements : à Éric Leser, de Slate, parce que tout cela est en grande partie sa faute. À Philippe Jugé, pour sa relecture sadique et ses commentaires bienveillants. À Nicolas Julhès, pour les échanges à bâtons rompus et les prélèvements dans sa cave. Et à La Maison du whisky et Dugas, qui m'ont grandement facilité les dégustations.

Christine Lambert

## 1

# Tu ne mettras point de glaçons dans ton whisky



*Ice or not ice dans le whisky ?* Votre réponse à cette question suffira en principe à elle seule à vous expédier dans le camp des ignorants hérétiques ou dans celui des puristes intransigeants. La glace, quel que soit le spiritueux dans lequel on l'immerge, anesthésie les saveurs, en réduisant la volatilité des composés aromatiques. Les Tables de la loi des Saints Alambics en interdisent donc formellement l'usage – même en cachette – sous peine d'excommunication. Vade retro, Satanas ! Sous l'effet du froid, la structure moléculaire de votre whisky se modifiera et il perdra inmanquablement en complexité et en profondeur, ses notes sucrées remontant mécaniquement dans le verre. Dans le même temps, sa texture se modifiera, devenant plus épaisse, plus liquoreuse. Bref, autant vous servir une vodka !

# Tu colleras sans vergogne des glaçons dans ton whisky

## 2



Par 38° sans ombre et sans vent, il nous est permis quelques excentricités à bannir le reste de l'année – se balader en pantacourt sans risquer une prune de la Fashion Police, par exemple. Si vous envisagez le glaçon comme un équivalent

de la climatisation dans une pièce, rien n'empêche d'y recourir quand la météo vous y encourage. Mais à longueur d'année... Point trop n'en faut. Sauf si d'aventure vous décidez de vous expatrier aux États-Unis, auquel cas commander un bourbon sans le voir arriver gelé en mode banquise dans les glaçons (et sous la clim' – mais nous nous égarons) constitue une épiphanie reconnue par toutes les Églises. Un cube suffit, ne soyez pas trop gourmand. Personne ne souhaite voir son whisky se noyer sans signal de détresse quand la glace aura fondu. Changer l'eau en vin relève toujours du miracle dans les Saintes Écritures ; transformer un single malt en soupe, non.

## 3

# Tu réfléchiras d'abord au sens du mot « glaçon »

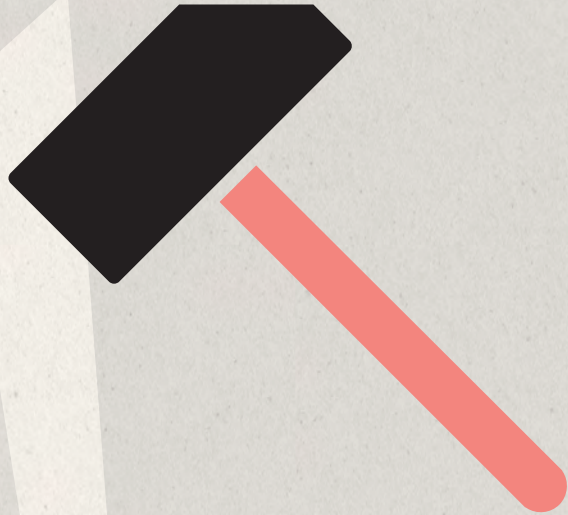
Oubliez ces cubes opaques des impuretés en suspension qu'aucun whisky digne de ce nom ne saurait accepter. Quitte à jeter de la glace liquide préféré, faites en sorte qu'elle reflète la transparence la plus cristalline. Inutile, déminéralisés des glaçons provient essentiellement des



micro-bulles qui libèrent l'oxygène au fur et à mesure qu'elle fige l'eau, et qui finissent emprisonnées au centre. Deux méthodes vous permettront d'atteindre le résultat espéré. La première consiste à congeler très lentement, à peine au-dessous de 0, en laissant aux gaz le temps de s'évacuer complètement – mais vous pourrez balancer le reste de vos victuailles colonisées par les bactéries. Plan B, donc. Congelez une petite glacière de pique-nique remplie d'eau sans en refermer le couvercle. Le gel va progresser dans un seul sens, du haut vers le bas, les parois de la glacière le retardant dans les autres directions, et repousser les bulles d'oxygène à la base qu'il suffira de scier ou de tailler ultérieurement. Rien ne vous empêche de remplir différents petits bacs, qui seront plus faciles à démouler, posés sur un seul niveau dans la même glacière. Limpide, non ?



# Tu casseras tous tes verres à whisky



Les **tumblers**, ces gros verres trapus et sans pied, bien campés sur leur gros culot, ont gagné le titre de « verres à whisky » dans le seul objectif de vous égarer. Ils font à jamais partie du cliché « fauteuil club, jambes croisées, esthète nonchalant(e), vieux scotch à la main »... bien qu'ils soient incapables de retenir les arômes complexes d'un single malt en raison de leur silhouette large et droite. Ils ne possèdent, à vrai dire, qu'une vertu : accueillir les glaçons en les mettant à l'aise et les faire joliment

tintinnabuler sur le bourbon – mais vous ne souhaitez pas jouer un concert, si ? On les réservera donc aux cocktails, en premier lieu l'Old Fashioned. De même que les verres à Collins, plus hauts et plus étroits, qu'affectionnent les long drinks mais dans lesquels, à moins d'être Cyrano, vous ne sentirez rien même en y enfouissant le nez jusqu'au front. Pendant que vous y êtes, jetez aussi les shots de saloon, qu'on ne s'envoie plus guère dans le gosier que dans les vieux westerns.

LOI N°

5

## Tu révoqueras les verres à cognac dans la foulée



Sur le papier, l'initiative part d'une bonne réflexion : à défaut de posséder le service à whisky ad hoc, vous pensiez vous rabattre sur le verre à cognac, avec son col resserré qui concentrera les arômes quand vous y plongerez les narines. Nenni ! Sa forme ballon présente deux désavantages, et pas des moindres. Vous serez tenté d'en enserrer la panse contre votre paume en saisissant son pied trapu – or, le whisky n'aime pas être réchauffé. Jamais. Bon, d'accord, sauf si vous le dégustez au cul du

fût dans un chai bien frais. Et son ventre trop large va laisser remonter les effluves d'alcool sur une surface trop importante. Lesquels effluves vont tourbillonner pour se concentrer en jaillissant sur le col très resserré. Résultat ? Quand vous approcherez le nez pour humer votre whisky, les bouffées d'éthanol vont vous cueillir sans prévenir. Bon courage pour récupérer vos réflexes olfactifs. Et pour apprécier la délicatesse du single malt qui se débat au fond du verre.

# Tu banniras les verres colorés, sauf s'ils sont bleu cobalt

## 6

Question de bon sens, on oublie sans frémir la verrerie teintée ou opaque, qui empêche d'admirer en toute transparence la robe paille, vieil or ou ambrée que ce divin single malt a mis des années à revêtir. Cette règle souffre cependant une exception : les dégustations dites « à l'aveugle ». Les spiritueux sont alors servis dans des verres bleu cobalt, parfois noirs, pour en masquer volontairement la couleur. Ceci, afin de pouvoir juger le whisky en toute impartialité, sans préjugés de nom, d'âge ou d'apparence, en se concentrant sur ses arômes. Les

blenders, qui assemblent les whiskies, et leur panel de dégustateurs chargés d'évaluer les nouveaux produits et de veiller à la conformité de la gamme, distillation après distillation, cuvée après cuvée, ainsi que – plus rarement – les jurés de certains concours de spiritueux font une grande consommation de ces verres à la teinte si particulière. Si vous apercevez des verres bleus dans une distillerie, pas de panique. Si vous croyez voir des éléphants roses, en revanche, il est temps de chercher la sortie.

## 7

# Tu choisiras avec soin leurs remplaçants



Ni trop petit, ni trop grand, ni trop large, ni trop étroit : le verre idéal est juste à la bonne taille, vous dirait Boucle d'Or si les frères Grimm avaient eu l'heureuse idée de faire boire les trois ours. Il possède une base suffisamment (mais pas trop) ample pour que la robe s'y reflète et pour y faire virevolter le whisky d'un mouvement sec et circulaire, afin de l'oxygéner ou de l'homogénéiser après dilution si nécessaire. Il est monté sur un pied pour éviter de le réchauffer entre les mains et éloigner les odeurs de la peau (ah, le parfum de savonnette sur les doigts...). Et,

surtout, il doit se terminer sur un col qui se resserre pour concentrer les arômes. La copita à sherry, petit verre à pied, appelée aussi nosing glass, ou le verre à vin INAO sont les plus utilisés dans les dégustations professionnelles (où ils se présentent en outre gradués, pour y ajouter l'eau avec précision). Depuis le début des années 2000, le Glencairn posé sur un pied court et épais tend à s'imposer comme « le » verre à whisky officiel, adoubé par l'industrie. Mais les « sniffers » tout simples à col tulipe font mieux que l'affaire.



## Tu changeras ton verre pour doper ton whisky

La forme, la taille et la finesse du verre auront un impact considérable sur le goût de votre single malt ; la question mérite donc qu'on s'y attarde. Si vous organisez une dégustation multiple, servez toujours les whiskies dans les mêmes verres afin de respecter l'égalité des chances. Mais, un soir où il n'y a rien à la télé, dévouez votre temps de cerveau disponible à un petit jeu : versez le même malt dans différents verres et prenez votre temps pour apprécier dans quel récipient il vous semble meilleur. Fermez les yeux si besoin, concentrez-vous sur le nez. Laissez

le whisky s'oxyder un peu, humez de nouveau. La taille du calice et de l'épaule (la partie la plus large du verre), ainsi que la hauteur de la cheminée et le resserrement plus ou moins marqué du col vont modifier votre perception du contenu. La surface de contact plus ou moins limitée entre le liquide et l'air agit sur la vitesse d'oxydation, la hauteur des parois sur l'aptitude à saisir les composés les plus lourds, le col sur la concentration des arômes... Repérez « votre » verre idéal, celui qui sublime vos whiskies préférés, et améliore les autres.

## 9

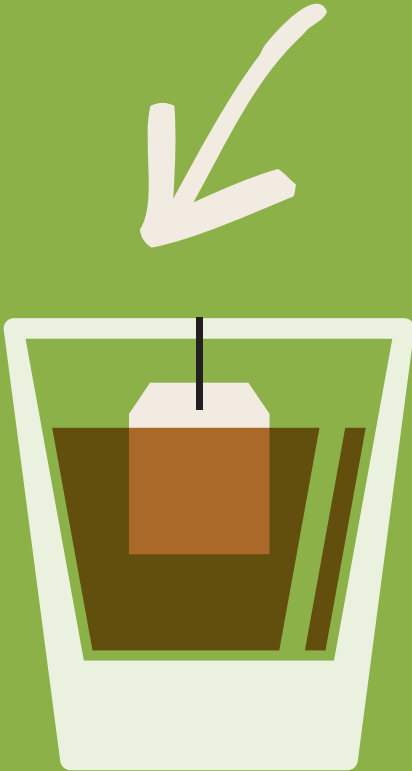
# Tu renonceras au mythe du whisky sec

« Un single malt se déguste toujours sec. » Cette sentence assénée d'un ton définitif a la vie dure et le cuir épais. Surtout parmi les amateurs ascendant ayatollah. Surtout s'ils sont français. Surtout s'ils ont atteint cet âge de raison qui n'advient qu'au milieu d'une longue vie. Pourquoi sec ? Ça, ils ne sauraient vous le dire. Parce que, point barre. Et le mythe se propage, décennie après décennie, certitude sur certitude. C'est oublier un peu vite que dans des temps plus anciens et pendant des siècles, avant que le whisky ne devienne ce breuvage intégriste



et coincé du col, on ne supportait pas de le boire autrement que mélangé. Jusqu'à la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, miel, sucre, herbes, eau chaude ou froide, citron, épices, etc., venaient améliorer une gnôle un peu raide et que l'usage ne laissait pas ou peu s'arrondir en fûts. Et avant le virage du XX<sup>e</sup> siècle, l'eau de Seltz prit l'habitude de s'inviter banalement et durablement dans le whisky. Siroter son single malt sec, enfoncé dans un fauteuil club en faisant tourner le verre à pied entre le pouce et l'index est une posture assez récente, n'en déplaise à certains.

*Tu verseras  
du thé vert  
(entre autres)  
sur ton whisky*



Les trois quarts du planisphère consomment leur whisky allongé, sans que cela ait provoqué pour autant une invasion de sauterelles sur la planète Terre ou la chute de la civilisation. En Écosse, traditionnellement, on l'ouvre le plus souvent avec un peu d'eau, mais on ne répugne pas à le compléter de ginger ale ou d'eau de Seltz. Au Japon, on le dilue dans des quantités d'eau plate (en mizuwari) ou gazeuse (en highball) chargées en glace. En Chine,

on l'asperge de thé vert. Au Brésil, d'eau de noix de coco. Aux États-Unis, le noyer dans le cola n'est pas une faute de goût impardonnable mais une habitude bien ancrée. Et, partout à travers le monde, les nouveaux convertis au whisky refusent de se laisser impressionner par l'étiquette et laissent volontiers leur malt s'épanouir en cocktail. Réjouissons-nous au lieu de froncer le nez : c'est à cette évolution festive que se mesure la popularité d'un produit.

LOI N°

11

# Tu n'ajouteras pas de lait à ton whisky

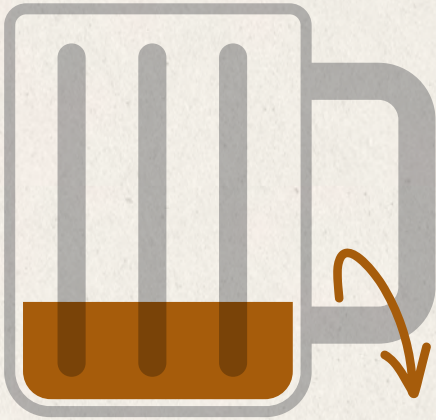
« Dégustez votre whisky comme vous l'aimez, sans vous soucier des règles » est sans doute la phrase la plus souvent prononcée par les professionnels dans l'industrie du malt. Et la plus hypocrite. D'une part parce qu'elle sous-entend qu'il existe bel et bien des règles pour apprécier une dégustation (ce qui n'est pas totalement faux). Ensuite parce que, disons-le franchement, il y a des limites à la tolérance ! Quand les Irlandais dans leur Irish Coffee nous proposent



leur whiskey tassé dans le café-crème bien chaud, on applaudit, mais quand il vous arrive flottant dans du lait froid, non c'est non. Et quand un vénérable Speyside vous est servi allègrement bombardé de Red Bull, vous êtes parfaitement en droit de clamer haut et fort : Not In My Name ! L'intérêt des mélanges est d'exhaler ou de révéler des arômes, pas de les tuer en vous rouillant au passage la trachée et l'œsophage.



## Tu alterneras bière et whisky



Bière et whisky avancent d'un même pas, main dans la main, puisqu'il faut impérativement passer par la première pour arriver au second. Le whisky n'est en effet rien d'autre (façon de parler, en réalité c'est beaucoup plus) que de la bière – ou plus exactement de la cervoise (à base d'orge le plus souvent mais sans houblon) – passée en alambic. Certains producteurs de whisky externalisent d'ailleurs les étapes de brassage et de fermentation, et s'approvisionnent en « bière » prête à distiller chez des brasseurs (en Écosse, la pratique est interdite). Et bon nombre de micro-distilleries récentes se sont montées en plon-

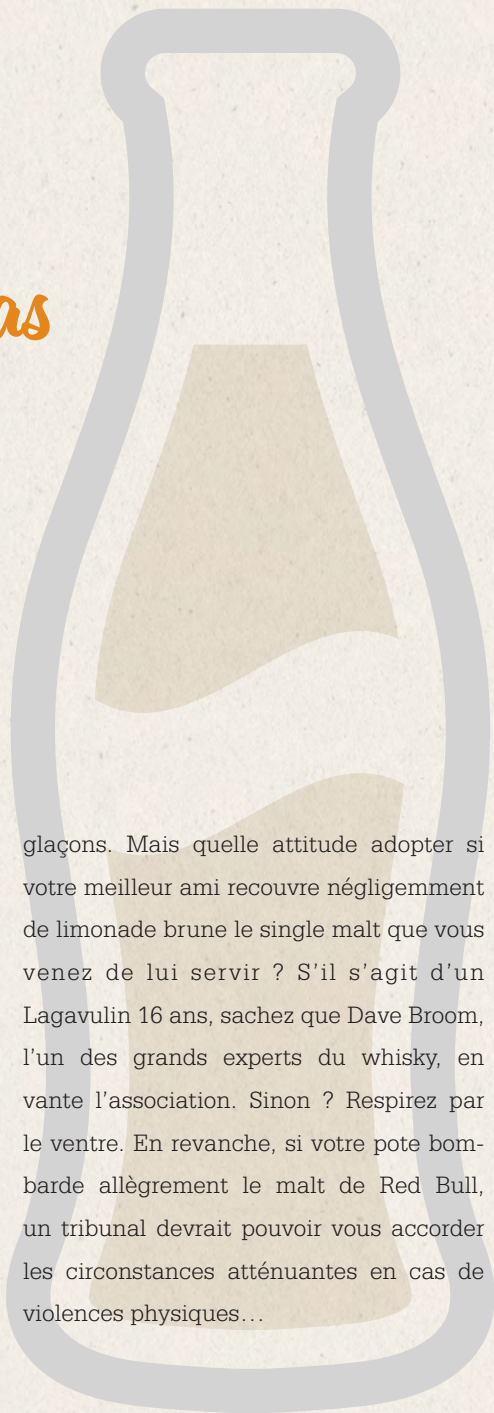
geant leurs racines dans une brasserie. C'est notamment le cas de Ninkasi, Rouget de Lisle, Bercloux, Lancelot ou Michard en France, de BrewDog en Écosse, d'Anchor aux États-Unis... qui ont toutes établi leur succès sur leurs bières avant de commencer à distiller. Dernière preuve de ce mariage d'amour et de goût, le *half and half*, heureuse habitude écossaise qui consiste à alterner un verre de whisky et un autre de bière. Parce que le mariage gustatif est plutôt heureux. Et parce qu'en rinçant le whisky (qui déshydrate) à la bière (qui désaltère), on prolonge agréablement la soirée.

# 13

## *Tu ne sauteras pas à la gorge de cet ami qui noie un bon single malt sous le cola*

Le cola, cet ennemi juré de nos estomacs et des ayatollahs du single malt, trouve pourtant souvent le chemin de nos verres à whisky. Surtout s'ils sont au tiers remplis de blends très bon marché (double peine), voire de bourbons ou autres whiskeys américains : aux États-Unis, plus de la moitié du best-seller Jack Daniel's est consommée en « Jack'n'Coke ». Soyons indulgents : un bon blend mixé à un cola de qualité, par 38° à l'ombre sur une plage en été, offre parfois davantage de plaisirs qu'un brut de fût dégusté sec et sans

glaçons. Mais quelle attitude adopter si votre meilleur ami recouvre négligemment de limonade brune le single malt que vous venez de lui servir ? S'il s'agit d'un Lagavulin 16 ans, sachez que Dave Broom, l'un des grands experts du whisky, en vante l'association. Sinon ? Respirez par le ventre. En revanche, si votre pote bombarde allègrement le malt de Red Bull, un tribunal devrait pouvoir vous accorder les circonstances atténuantes en cas de violences physiques...



## 14

*Tu stockeras  
les fioles vides  
en prévision des  
dégustations*



L'amateur passionné de whisky se retrouve vite affublé d'un trouble obsessionnel compulsif que n'aurait pas renié Diogène : il se met à stocker les fioles, mignonnettes et autres mini-flacons ou petites bouteilles, une fois vidées et dûment lavées. Si vous bravez le ridicule du tintinnabusement au fond de votre sac, elles vous seront d'une aide précieuse pour courir les salons et festivals de dégustation. Quand votre nez et votre palais, saturés, seront devenus incapables de séparer le bon grain de

l'ivresse, vous apprécierez de prélever quelques échantillons à déguster plus tard, au calme, chez vous. Les fioles vous seront en outre bien utiles pour partager et échanger avec d'autres amateurs les bonheurs maltés. Pensez à les étiqueter au fur et à mesure (au moins le nom de la distillerie, vintage ou âge, taux d'alcool). Et, bien sûr, nettoyez-les soigneusement, en insistant sur les bouchons, avant de les (ré)utiliser : la moindre odeur suspecte peut tout changer à un échantillon.

LOI N°

15

*Tu utiliseras tes cinq sens, quoique pas forcément avec la même importance*

Expérience sensorielle unique entre toutes, la dégustation d'un whisky mobilise nos cinq sens, soit autant (parfois plus si affinités) qu'une nuit d'amour. L'odorat et le goût, cela va sans dire – sinon, on lui préférerait la vodka. La vue, bien sûr, la fonction sensitive qui intervient avant toutes les autres : prenez le temps d'admirer la robe et les reflets du nectar chatoyant dans la lumière (bon, inutile d'y passer la journée, c'est ridicule). L'ouïe : entendez le « pop » du bouchon, écoutez le ru se



précipiter hors du goulot, promesses de la caresse sur nos quatre autres sens. Le toucher, enfin, celui de la bouteille calée dans votre paume, de l'étiquette en papier gros grain, du verre parfois embossé, et surtout, surtout, le toucher en bouche, la texture du whisky sur la langue, sa façon d'enrober notre palais, de se frotter aux gencives : est-il souple, épais, huileux, liquoreux, ce single malt qui vous annonce le septième ciel ?

## *Tu te laisseras mener par le bout du nez*



Concentrés sur 2 à 3 cm<sup>2</sup> dans la muqueuse qui tapisse le plafond de nos fosses nasales, quelque 10 millions de neurones récepteurs capables de détecter 10 000 effluves différents forment notre appareil olfactif. Ne nous emballons pas, c'est quinze fois moins qu'un labrador – mais, contrairement au chien qui n'en fait pas pleinement usage en dédaignant le whisky, c'est plus que suffisant pour apprécier les notes complexes d'un bon malt. Ou, plus exactement, pour évaluer les 0,3% de composés aromatiques

(seulement) véhiculés par l'alcool dilué d'eau contenus dans la bouteille. Humer un whisky c'est en sentir l'âme et la matière, et 70 % du travail des professionnels, qu'ils soient maîtres assembleurs ou distillateurs, se fait... au pif. En jugeant les eaux-de-vie avec l'organe de l'olfaction, sans même les goûter la plupart du temps. Pas étonnant que les experts dégustateurs soient surnommés des « nez », comme en parfumerie. Pensez-y en plongeant le vôtre dans le verre.

LOI N°

17

# *Tu respecteras la distance de sécurité entre le verre et ton nez*

**DO NOT CROSS**

Rien n'est plus personnel que la distance de confort à observer entre vos narines et votre verre pour apprécier au mieux le nez d'un whisky. Et, y compris parmi les professionnels de la dégustation, certains gardent le verre à l'aplomb, à deux ou trois centimètres du museau, quand d'autres ont besoin d'y plonger le pif jusqu'à l'arête, avec toutes les phases intermédiaires logées entre ces deux

extrêmes. Tout dépend en réalité de la finesse de votre odorat, de votre expérience, et bien sûr de la puissance du whisky. Confronté à un brut de fût qui tempête à 60 %, on peut juger utile d'avancer les narines avec davantage de prudence que face à un jus dilué à 40 %. À vous de trouver votre distance et de l'adapter en fonction de la dégustation si besoin est.

# Tu ouvriras la bouche (sans dire 33)

LOI N°

18



Surtout si vous n'êtes pas rompu à l'exercice, les premières fois que vous sentirez un whisky, il y a toutes les chances pour que vous n'en reteniez que de puissants arômes... d'éthanol. Si ces effluves vous empêchent d'apprécier les notes plus complexes de l'excellent whisky qui ne demandent qu'à titiller vos narines, une astuce : entrouvrez la bouche tout en inhalant par le nez. L'alcool va miraculeusement s'estomper pour laisser surgir les composés aromatiques espérés.

Si vous êtes patient, après quelques minutes de repos, la plupart de ces vapeurs agressives se seront évanouies et les arômes de votre whisky auront déjà changé. C'est pour cette raison que, dans la plupart des dégustations, les malts sont servis au moins une heure à l'avance, dans des verres fermés d'un petit opercule.

LOI N°

19

## Tu gigoteras du nez dans le verre

N'hésitez pas à bouger votre nez pour renifler dans les différentes zones du verre. Tenir sa copita à l'aplomb sous les narines permet d'évaluer sa puissance et ses premiers arômes. Mais, ensuite, montez et baissez votre verre sur un axe vertical pour attraper (en haut) les notes fruitées les plus volatiles comme les composés les plus lourds (en bas). Puis, bougez-le horizontalement, de droite à gauche et vice versa, pour emplit les deux narines, lesquelles respirent

alternativement presque à l'insu de votre plein gré. Éloignez le verre de votre nez pour respirer un peu d'air et éviter la saturation, puis répétez l'opération, encore, et encore. Éloignez, rapprochez le verre, bougez-le.

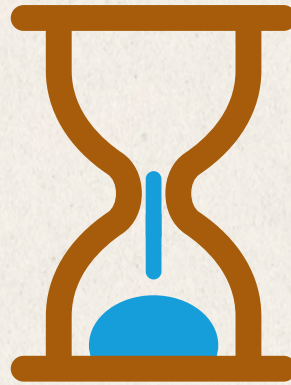
À chaque mouvement, d'autres arômes vont se révéler. Magique, non ?





# Sur le nez tu t'étendras

# 20



Pas physiquement, bien sûr – à moins d'avoir atteint un niveau de yoga qui vous dispense des plaisirs terrestres tels que la dégustation de whisky. Non, prenez simplement l'habitude de passer autant, voire plus, de temps à humer votre whisky qu'à le goûter. Avec certains vieux malts, là réside l'acmé du plaisir. Sachez au passage accepter avec philosophie que certains whiskies vous donneront plus de sensations au nez qu'en bouche – après tout,

dans la vie, les envolées charnelles ont parfois la félicité sélective. Pas de « quickie », la cause est entendue : ne vous contentez jamais d'un rapide coup de nez au-dessus du verre avant d'enfin y tremper les lèvres. Et approchez de nouveau vos narines avant chaque gorgée. Longuement. Prenez votre temps. L'expérience du nez d'un whisky, loin de s'approcher d'un préliminaire, fait intégralement partie de l'acte sensuel de la dégustation.

LOI N°

21

*Tu ne passeras  
pas la journée  
à renifler*



**Heureusement** que le ridicule ne tue pas les professionnels de la dégustation... Admirer pendant trois tours d'horloge la robe d'une boisson, mesurer ses jambes, ses larmes, girouetter du nez comme une toupie lâchée sur le parquet, prendre un air pénétré en reniflant à 3 cm au-dessus d'un verre placé à l'horizontale sans ruiner sa chemise et garder en bouche chaque

gorgée pendant trente secondes, de préférence en se drapant d'un air pénétré, mon dieu quelle pantomime ! À présent que vous maîtrisez les fondamentaux de la dégustation, n'hésitez pas à les envoyer paître en échange du seul plaisir de siroter votre whisky comme vous le sentez. Connaître les règles... ne serait-ce que pour les bafouer.

# Tu feras de l'eau ton amie

# 22

Vous allez être déçu, mais la bouteille de scotch que vous tenez entre vos mains contient en grande partie... de l'eau. Jusqu'à 60% de son volume (en réalité parfois un peu plus, l'eau et l'éthanol se contractant différemment), puisque sous nos latitudes européennes le taux alcoolique minimum s'établit à 40%. Autant dire que le whisky ne craint pas l'eau. Aucun Écossais ne songerait d'ailleurs à déguster son malt sans l'allonger légèrement pour l'« ouvrir » et en révéler tous les arômes tout en diminuant la brûlure de l'alcool.

Dans les Highlands, un dicton ne rappelle-t-il pas « Jamais d'eau sans whisky, jamais de whisky sans eau » ? Les dégustateurs professionnels poussent le vice jusqu'à ramener à 23-25%, parfois moins, les malts à évaluer pour en saisir toutes les subtilités organoleptiques. Mais, en France, le mythe du whisky « sec » a la vie dure. Apprivoisez H<sub>2</sub>O en la dosant goutte par goutte, jusqu'à obtenir les arômes les plus flatteurs, après avoir goûté pur votre malt.