

Leçons d'un connaisseur de scotch

Des actifs liquides

Un scotch avec un cigare? Cela va de soi. Mais prendre un scotch avec un repas? Tout à fait. Le verre de scotch ne se limite plus à la fin d'un repas. En effet, le verre de scotch single malt est le plus récent élément visé par l'association d'aliments, des épcuriens aventureux faisant même la file à des dégustations. Nous avons demandé à un chef réputé et connaisseur de scotch de nous en dire plus.

« Pour moi, le scotch est aussi important qu'un plat », affirme Marcus Von Albrecht, directeur de la British Columbia Chef's Association et président de la section de Vancouver des Companions of the Quaich, principale société d'appréciation du whisky single malt au Canada.

Il indique que c'est la combinaison de plats et de whisky qui crée actuellement l'engouement. « Les whiskys s'apparient facilement, car ils présentent tellement de nuances et de caractéristiques. Chaque gorgée révèle quelque chose de différent. »

Boire du scotch est un passe-temps qui connaît une forte croissance. Mais il ne s'agit pas ici de n'importe quel scotch, mais bien du scotch single malt. Tandis que les autres scotchs sont mélangés pour donner une saveur uniforme qui plaît au goût et au portefeuille des masses, les scotchs single malt ont un caractère particulier impossible à décrire.

Les saveurs et les arômes évoquent tout aussi bien le chêne terreux, la fumée et le cuir que le chocolat, la poire, la menthe poivrée, la limette, l'embrun, la praline, la vanille, le gingembre ou les fines herbes, voire le chien trempé et le cirage.

« Il vous suffit de prendre le temps de bien éduquer votre palais », précise M. Von Albrecht. Voici quelques-unes de ses associations de goûts les plus inspirées.

Entrées

Avant le plat principal, M. Von Albrecht recommande des scotchs provenant de l'île écossaise d'Islay. Les scotchs Finlaggan Old Islay Reserve et Ileach Peaty Single Malt sont parmi les meilleurs. Des fromages crémeux et affinés accompagnent bien ces scotchs. Des viandes fumées et salées sont aussi un bon complément du parfum fort et tourbeux des scotchs d'Islay, où l'on se sert de la fumée de feux de tourbe pour faire sécher l'orge.

Recommandations du chef :

- Fondue aux tomates et au fromage, et crevettes panées fourrées de purée de pommes de terre enrobées de bacon
- Salade de betteraves bicolores, canard fumé et fromage de chèvre, chocolat blanc et vinaigrette à l'huile d'olive.

Cinq étapes pour bien profiter du scotch

1. **Observer.** Versez le whisky dans le verre et examinez-en la couleur et l'uniformité. Ne faites pas tourner le contenu, car cela pourrait vous brûler le nez.
2. **Goûter.** Buvez une légère quantité de whisky et conservez-la en bouche 10 secondes au moins. Faites-la tourner et assurez-vous qu'elle a touché à toutes les parties de la langue
3. **Humer.** Glissez le verre sous votre nez et respirez normalement. Vous sentez alors les parfums les plus inattendus.
4. **Libérer le bouquet.** Ajoutez deux gouttes d'eau de source, ce qui « ouvre » le whisky. Ensuite, prenez une gorgée et humez de nouveau. N'ajoutez jamais de glaçons, car ils atténuent le sens du goût.
5. **Déguster.** Prenez plaisir aux saveurs qui vous restent longtemps en bouche.

Plats principaux

Pour le plat principal, M. Von Albrecht recommande de servir un scotch plus robuste. Par exemple, le Mortlach 18-year single malt est considéré comme l'un des grands whiskys du monde, et son parfum évoque le bacon, le poisson grillé et des arômes de malt, tandis que la noix de coco enrobe la bouche pour une finale tout en douceur.

Recommandations du chef :

- Homard et pétoncles enrobés de bacon et frits au vinaigre de malt.
- Flétan grillé dans un bouillon de noix de coco.

Desserts

Pour le dessert, un scotch robuste accompagne bien le caramel anglais, le caramel, le café, le tabac, le chocolat et le gingembre. Comme le scotch donne en bouche une sensation soyeuse, riche et crémeuse, il se déguste en douceur. Alors n'hésitez pas optez pour un verre d'Ileach Cask Strength, qui a reçu la note la plus élevée jamais accordée par *The Whiskey Bible*, le guide de référence du secteur.

Recommandations du chef :

- Pudding au caramel anglais avec sauce au caramel et crème fraîche
- Gâteau danois au madère avec ganache au tabac.
- Pot de crème au chocolat noir et au scotch avec biscuit au gingembre et à la crème caramel

Un placement savoureux

La familiarisation avec le scotch single malt pourrait vous inciter à faire une collection de quelques bouteilles spéciales et à profiter ainsi d'un placement intéressant.

« La valeur de tous les scotchs qui ont de l'âge augmente, précise M. Von Albrecht, dont la collection compte 90 bouteilles, et ce nombre va croissant. « Par exemple, une bouteille Macallan de 25 ans coûtait 90 \$ voilà dix ans. Aujourd'hui, elle vaut 500 \$. »

La vente des bouteilles se fait habituellement de manière informelle entre membres d'un club d'amateurs de scotch, par l'entremise de connaissances et même, parfois, au moyen d'une vente aux enchères. En novembre 2009, M. Von Albrecht a ainsi assisté à un encan de grands whiskys qui s'est tenu à Hong Kong. Bonhams, maison réputée de vente aux enchères à

l'échelle internationale, a vendu 250 bouteilles provenant de la succession du millionnaire américain Willard Folsom. En tout, la collection de 3 000 bouteilles devrait rapporter 500 000 \$ à la suite d'une série de ventes aux enchères à Édimbourg, à New York et à Hong Kong.

En règle générale dans une collection, plus un article est exclusif, plus il vaut cher. Ainsi, un scotch single malt provenant d'une seule distillerie est exclusif, mais un scotch issu d'un seul fût est encore plus exclusif. Selon M. Von Albrecht, si l'on envisage d'investir dans le scotch, il faut viser un produit qui a au moins 14 ans, dont la production a été limitée et qui est offert dans une bouteille de collection.

Si vous n'avez pas l'intention de boire votre placement, il pourrait être intéressant d'investir dans le World Whisky Index (indice mondial du whisky). Son fondateur, le danois Michel Kappen, entretient des bouteilles pour des investisseurs qui veulent acheter et vendre du whisky sans en avoir la propriété matérielle. Créé en 2007, cet indice a enregistré un gain de 19 % pour les bouteilles et de 32 % pour les fûts au cours des 20 premiers mois.

M. Kappen a une liste de 5 000 bouteilles dont la valeur totale sur le marché est d'environ 4 millions \$, le prix de la bouteille la plus chère dépassant 80 000 \$ US. Il affirme que son indice attire environ 1 500 acheteurs et vendeurs de partout dans le monde, y compris le Canada.

Pour commencer

Une des meilleures façons de commencer à savourer le scotch single malt est de participer à une séance de dégustation dans un débit de boissons local. Mieux encore, devenez membre d'un club d'amateurs de scotch. Vous aurez alors l'occasion de goûter à un large éventail de whiskys de malt à une fraction du prix demandé dans les établissements autorisés. Vous aurez aussi l'occasion de rencontrer d'autres amateurs de scotch, d'apprendre de spécialistes, dont des maîtres du malt ou des distillateurs chevronnés d'autres pays, et d'acheter des scotchs non offerts par votre magasin local de vins et spiritueux, et ce, souvent sans majoration du prix.

Quand on lui demande s'il va un jour vendre sa collection personnelle, M. Von Albrecht est catégorique : « Non, j'entends boire chaque bouteille avant de mourir. » ■

Scotch 101

Le scotch est distillé en Écosse depuis plus de 500 ans. On y compte encore plus de 100 distilleries actives, certaines existant même depuis les années 1600. Le whisky de chacune a un parfum propre qui dépend de l'emplacement de la distillerie, de la source d'eau, du type d'orge, de la taille et de la forme de l'alambic, du type de fût et de la durée de maturation. Comme les régions viticoles de la France, l'Écosse a des régions distinctes pour le whisky.

Qu'est-ce qu'un scotch whisky single malt?

- Le mot anglais « **single** » signifie que le scotch a été produit par un seul distillateur, contrairement à un scotch mélangé, comme le Johnny Walker, qui provient de plusieurs distilleries. Quatre-vingt-dix pour cent du scotch produit est vendu pour être mélangé. *t comes from a single distiller, as opposed to a blended scotch like Johnnie Walker, which includes scotch from many different distilleries. Ninety percent of scotch produced is sold for blending.*
- Le terme « **malt** » indique que le scotch est produit entièrement d'orge maltée. Si le produit contient du blé, du maïs ou d'autres grains, on dit alors que c'est un whisky de grain.
- Le terme « **scotch whisky** » indique que le produit est élaboré en Écosse. S'il provient d'ailleurs, il s'agit alors simplement de whisky. Pour que le produit soit qualifié de scotch, le gouvernement exige qu'il vieillisse dans des fûts de chêne pendant au moins trois ans (une fois mis en bouteille, le scotch cesse de vieillir) et qu'il renferme au moins 40 % d'alcool.