

WHISKY

LE MAGAZINE DES PALAIS ET DES ESPRITS FINS *& fine spirits*

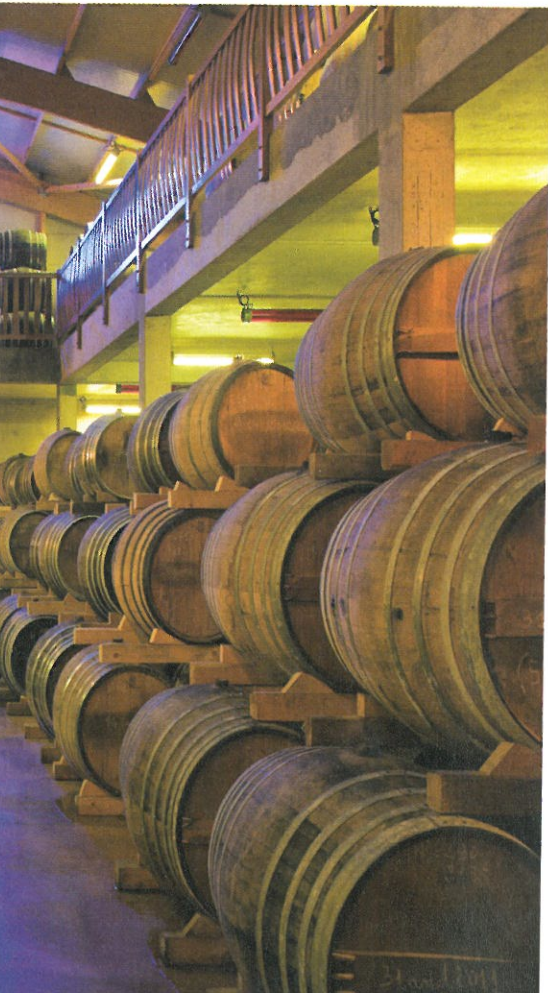
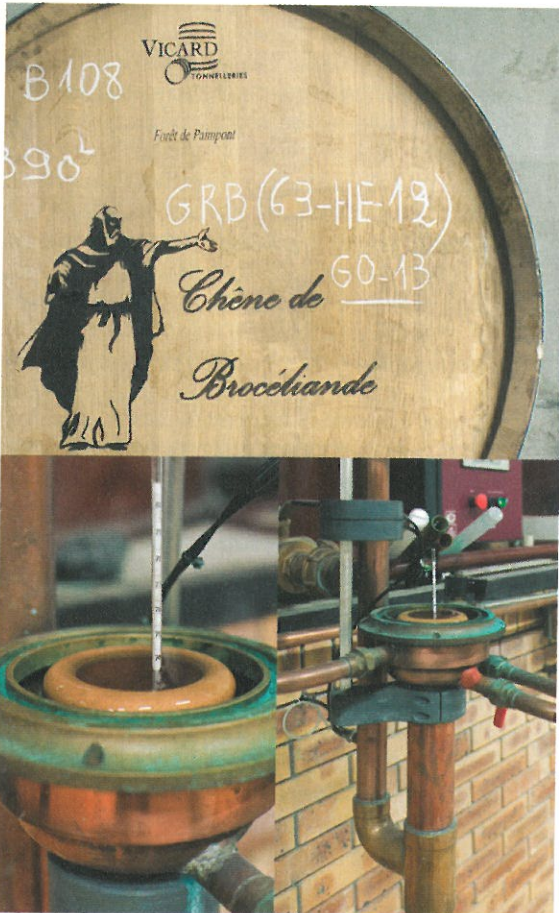
N° 50
Mars
2013
6 €



**REACTIONS
EN CHENE**

Inclus la Carte Rhum, Rum, Ron - Les distilleries des Caraïbes

De gauche à droite :
 Guy Le Lay ;
 Fût de chêne de brocéliande ;
 Détail des alambics ;
 Dans les chais.



BROCÉLIANDE UN CHÊNE AU GOÛT DE LÉGENDE

LE DRAPEAU BREIZH FLOTTE SUR LA DISTILLERIE DES MENHIRS À PLOMELIN, DANS LE FINISTÈRE. AUTANT DIRE QUE LE CHOIX DU TONNELIER VICARD, À COGNAC, EST UNE DES RARES INFIDÉLITÉS DE LA FAMILLE LE LAY À SES RACINES. PETIT TOUR DU CÔTÉ DE LA TONNELLERIE...

par Christine Croizet

Quelque part sur les 14 hectares que couvrent la tonnellerie charentaise, se trouvent les mythiques chênes bicentenaires coupés dans la forêt de Paimpont. Des merrains à perte de vue attendent la patine du temps. Car, après la forêt, c'est ici que se poursuit la belle histoire du bois dont on fait les barriques. L'action de la pluie, de l'air, l'alternance des périodes humides et sèches, influent sur l'évolution des constituants du bois et lessivent les substances indésirables. Il faut au moins trente mois d'exposition aux intempéries avant que les merrains devenus douelles ne s'assemblent pour devenir fûts.

Au fond du parc, les géants de Brocéliande gisent sous forme de grumes (le tronc de l'arbre encore revêtu de son écorce) en attente d'un destin hors du commun. Une voile de mystère enveloppe déjà la matière brute. Mais esprit de Merlin ou pas, il n'y a aucun traitement de faveur pour le bois de Brocéliande. Comme pour ses congénères, seulement 20 % de la grume sont aptes à la fabrication des fûts.

«Le plus grand challenge est d'avoir trouvé des bois de qualité dans la forêt de Brocéliande qui n'est pas réputée pour son bois merrain. C'est un domaine sur lequel on trouve aussi des hêtres et des résineux», explique Fanny Baret, en charge des eaux-de-vie et des spiritueux chez Vicard. Et la qualité première d'un chêne, c'est qu'il monte vers le ciel, droit comme un I, garantie d'une régularité des rayons médullaires qui assureront l'étanchéité du fût. 30 m³ de grumes viennent d'arriver sur le parc, 30 autres devraient suivre. À la clé, la fourniture de 60 fûts de 400 litres sur deux ans. Cognac a toujours inspiré Guy Le Lay. C'est ici qu'il a trouvé ses alambics, c'est ici aussi qu'il est venu chercher conseil lorsqu'il a lancé sa distillerie. Mais pour son *Grey Rock Brocéliande*, Guy Le Lay voulait marquer sa différence. Renforcer son identité et son caractère.

Une des pistes suivie par le génial créateur l'a orienté vers "l'effet bois" et un apport en tanins, pourvoyeurs d'arômes et de texture. Après quatre années passées en fût, *Grey Rock Brocéliande* présente à l'analyse 300 mg de tanins par litre quand le blend "classique" en contient 170. Pas si mal que cela le chêne de Merlin ! Pas question pourtant de renoncer au profil sucré et fruité qui fait le succès des whiskies de la distillerie des menhirs. «Les chênes sélectionnés sont des chênes pédonculés, à gros grain, proche de celui que l'on trouve dans les forêts du Limousin», précise Fanny Baret. «Nous avons choisi une chauffe dite "moyenne plus" qui apporte au whisky du gras, de la rondeur et un maximum de notes vanillées».

Chaque tonnelier à sa recette, chaque client ses exigences en fonction du style qu'il souhaite donner à son produit. La tonnellerie familiale Vicard a développé un procédé exclusif appelé "chauffe par rayonnement". Sur le foyer de chauffe, un double cône descend sur la flamme et permet une diffusion homogène et régulière de la chaleur. Entre tradition et modernité, la tonnellerie Vicard assure par ce procédé innovant un profil de chauffe contrôlé et reproductible. Merlin n'aurait pas fait mieux. ■