

A stylized blue logo consisting of the number '20' formed by thick, blocky, geometric shapes with a white center.

minutes

# La Hotte liste

# Dans les coulisses d'une distillerie de whisky

Plongée dans l'usine de fabrication de scotch whisky Ballantine's, où l'on découvre les secrets d'un alcool qui n'en finit pas de vieillir... pour le plus grand plaisir de nos papilles.

« L'orge, l'eau de source, le cuivre avec l'alambic, et le bois de chêne pour le fût sont les quatre éléments constitutifs du whisky. » Imaginez Ken Lindsay, l'Écossais typique, tout en « r » roulés. L'ambassadeur de marque Ballantine's nous attend devant la distillerie de Glenburgie, en Écosse, pour nous raconter d'où vient le scotch whisky. Première étape, le maltage. « L'orge germe, ce

*« Nous utilisons des fûts imprégnés de single malt qui ajoutent un goût fumé. »*

qui convertit l'amidon présent en sucre, indique Ken Lindsay. Chaque jour, au moins 25 tonnes d'orge arrivent à la distillerie pour le brassage. » Au centre du bâtiment trône une cuve au dôme de cuivre, dans lequel atterrissent trois fois par jour 7,5 tonnes de malt moulu, prêt à être brassé avec de l'eau entre 60 et 90°C. Vient ensuite l'étape de la fermentation. « On ajoute de la levure au liquide sucré prélevé après brassage », explique Ken Lindsay. Résultat, une odeur de malt et d'alcool flotte dans la distillerie. La fermentation se fait dans l'une des douze



T. Weill / 20 Minutes

cuves en acier que compte Glenburgie. La mousse de couleur crème est hypnotique. « Nous avons une bière à 8° d'alcool. Comme ce n'est pas assez fort pour en faire un whisky, on doit le distiller deux fois », nous indique-t-on. A l'œuvre, six hauts alambics en cuivre. L'alcool doit ensuite passer au moins trois ans dans un tonneau. « 80 % du caractère, de la couleur et du goût du whisky viennent des fûts de

chêne, insiste Ken Lindsay. Nous utilisons des fûts encore imprégnés de single malt, indique Sandy Hyslop, maître assembleur de la marque. Cela ajoute un caractère fumé au whisky, ainsi que des notes de vanille et de toffee. » Une fois le liquide dans le tonneau, il n'y a plus qu'à attendre, parfois plusieurs dizaines d'années... avant de pouvoir consommer un bon whisky.

Thomas Weill



## Star Wars Cantina HACHETTE PRATIQUE

Ce livre de cuisine s'adresse directement aux fans de la mythique série de films et propose quarante recettes en provenance d'une galaxie lointaine, très lointaine... Décliné en dix chapitres thématiques accompagnés d'alléchantes photos, il regroupe les meilleures recettes des divers lieux de la saga comme les planètes Kamino, Jakku ou Mustafar. En espérant que la force soit avec vous... devant vos casseroles. 25 €

MUST-HAVE  
2016



## Délice étoilé chocolat blanc-framboise NESTLÉ

Des étoiles plein les yeux et l'assiette avec cette bûche originale, qui fait saliver quelle que soit la saison. De quoi ravir toute la famille... 5,95 €



## Thé noir Love Story MARIAGE FRÈRES

Offrez une déclaration d'amour à la France avec ce flacon bleu blanc rouge rehaussé d'or. A l'intérieur, un thé noir aux notes fruitées et florales. 26 €



## #W40\* WOLFBERGER

Quatre décennies, ça se fête ! Cette cuvée, gardée secrète par la maison depuis 2009, dévoile un crémant doré à la mousse dense. Idéal pour les fêtes, justement. 24,90 €

\* à consommer avec modération