

TRIPLE DISTILLATION : LE FRUITÉ EXACERBÉ

Mis à part quelques distilleries écossaises, la pratique de la triple distillation est l'apanage des distilleries Bushmills et Midleton. En réalité seules les queues de distillation, plus lourdes et plus huileuses, sont distillées trois fois successivement dans le wash still, le low wine (ou feint) still et le spirit still. Les low wines (bas vins) les plus forts en alcool, obtenus à l'issue de la première distillation, sont stockés avant de rejoindre le troisième alambic. Au cours de la seconde distillation, les queues, weak feints, sont écartées pour être incorporées à la prochaine distillation.



L'alcool qui sort du second alambic (strong feints) titre environ 70% vol. Il est à son tour stocké avant de subir une ultime distillation qui permet de séparer les têtes et les queues de distillation du cœur de chauffe. Le new spirit, futur whiskey, titre environ 85% vol. Riche en têtes de distillation, il se montre particulièrement fruité.

NATURELLEMENT NON TOURBÉ



Omniprésente en Irlande, la tourbe est rarement utilisée pour le séchage de l'orge. Seule la distillerie Cooley, située au nord de Dublin, produit un single malt tourbé, distillé deux fois. Chez Bushmills, au nord de Belfast, et Midleton, près de Cork, le malt vert (orge germée) est séché en insufflant de l'air chaud dans des fours fermés afin qu'aucune odeur de combustible ne vienne imprégner l'orge maltée.

PURE POT STILL : LA TRADITION IRLANDAISE



Elaboré à l'origine à partir d'un mélange de céréales (orge maltée et non maltée, avoine, blé, seigle), le pure pot still est le plus traditionnel des Irish whiskeys. Si l'avoine, le blé et le seigle ne sont plus utilisés, Midleton continue de perpétuer cette tradition, Bushmills ayant, à la fin du XIX^e siècle, opté pour l'élaboration de single malts. Le fruité exubérant (fruits rouges, fruits exotiques) et le caractère épicé du pure pot still résultent de la présence de 40% à 50% d'orge non maltée. Midleton élabore trois types de pure pot still : light (léger), medium ou modified (moyennement corsé), heavy (riche). Plus le pourcentage de queues de distillation contenu dans le cœur de chauffe est élevé, plus le whiskey est riche et corsé. En 2011, pour mieux affirmer l'identité unique et culturel de ces whiskeys – et mieux mettre en valeur le fait qu'ils sont actuellement tous produits au sein de la distillerie de Midleton – il a été décidé de créer une appellation supplémentaire, le Single Pot Still, qui devra permettre de les remettre au même niveau que les single malts écossais.

LA TAILLE DES ALAMBICS : SOURCE DE LÉGÈRETÉ



Au milieu du XIX^e siècle, afin de faire face à l'essor des blends écossais bon marché, les Irlandais se tournèrent vers des alambics pot still de grande taille pour produire leur whiskey. L'ancienne distillerie Midleton possédait le plus grand alambic au monde. D'une capacité de 140 000 litres, il fonctionna jusqu'en 1975.

Les distilleries irlandaises sont toujours équipées d'alambics « géants » (en moyenne six fois plus grands qu'en Ecosse) où seules les vapeurs d'alcool les plus volatiles parviennent jusqu'en haut du col de cygne avant d'être condensées. Le distillat ainsi obtenu se révèle fin et léger.

VATTING : UN ART POUSSÉ À LA PERFECTION



Les distillateurs irlandais sont passés maîtres dans l'art de l'assemblage (vatting). Chez Bushmills ou Midleton, on assemble respectivement des single malts et des pure pot stills d'âge et de nature différents à des alcools de grain à fort pourcentage de maïs. Le Bushmills Black Bush, à 80% de malt, illustre à merveille la qualité des blends irlandais.

Au début des années 1970, les Irlandais se sont penchés sur la question du vieillissement. L'accent a été mis sur l'utilisation de fûts de bourbon ou de xérès de premier remplissage et sur des affinages spécifiques (porto, madère). L'une des plus belles réussites est un Bushmills vieilli intégralement en fût de rhum à l'exotisme fruité-épicé étonnant.