



## Glossaire du whisky et de la distillation

### A

Affinage	Après son vieillissement initial effectué de façon traditionnelle (Ancien fût de Bourbon généralement), un whisky est affiné lorsqu'il est transféré dans un fût d'origine et de caractéristiques différentes pour y bénéficier d'un vieillissement prolongé. L'affinage produira un whisky double maturation auquel il apportera un enrichissement et une complexification de ses arômes et de ses saveurs, il pourra également lui procurer un nouvel équilibre.
Age	L'âge minimum d'un whisky est de 3 ans en Ecosse et en Irlande. L'âge apparaissant sur l'étiquette est toujours celui du whisky le plus jeune contenu dans la bouteille s'il y a assemblage. Une fois embouteillé un whisky ne vieillit plus.
Alambic à repasse	Appareil de distillation par double chauffe qui est une sorte de grosse bouilloire en cuivre dans laquelle le wash est mis à chauffer. L'alcool, plus volatile que l'eau, s'évapore en premier avant d'être condensé. La première chauffe produit le low wine, ou brouillis, titrant env. 25% vol. qui est redistillé pour obtenir le spirit, recueilli à env. 70% vol.
Angels'share ou Angels'dram	La part des anges... Nom donné à l'alcool qui s'évapore des fûts durant le vieillissement, soit en moyenne env. 2% par an du contenu d'un fût.
Assemblage	Action de marier le contenu de différents fûts afin d'obtenir le goût recherché. On jongle ainsi avec différents millésimes ou avec les premiers remplissages des tonneaux (sherry et bourbon notamment).
Aqua vitae	On quitte un instant le domaine Anglophone pour se consacrer au latin (si après ça, vous ne trouvez pas que le whisky, c'est culturel !!!) ; cette expression qui signifie littéralement « au-de-vie » a été traduite en gaélique par « uisge beatha », pour donner finalement le mot « whisky » par le biais de déformations phonétiques successives.

### B

Ball of malt	Si vous le demandez dans un pub à Dublin, on vous servira 2,5 cl de whiskey. Même chose qu'un Dram mais en Ecosse.
Barley	Une des composantes essentielles d'un single malt : l'orge.
Barrel	Fût d'environ 180 litres.
Blend Ou Blended Whiskies.	Le produit de l'assemblage de Whisky de Malt et de Whisky de Grain, ce dernier en proportion largement majoritaire.
Bourbon	Eau-de-vie fabriquée à partir d'au moins 51% de maïs dans l'état du Kentucky, que l'on fait mûrir dans des fûts neufs, passés à la flamme.
Bousinage	Ou "recuisson" ou "brûlage" de l'intérieur du fût, à ne pas confondre avec la "chauffe" des douelles qui permet de les cintrer durant leur assemblage lors de la fabrication du fût. Le degré plus ou moins fort du bousinage aura une influence directe sur les arômes et la couleur que le fût apportera au whisky durant le vieillissement.
Brassage	Opération durant laquelle est produit le moût par infusion du grist avec de l'eau chaude.
Brut de fût	Whisky qui n'a pas subi de réduction et a été embouteillé à son degré d'origine à la vidange du fût.



## C

Campbeltown	La ville de Campbeltown, qui comptait plus de trente distilleries en activité à la fin du 19 <sup>e</sup> siècle, reste considérée comme une des régions écossaises de production reconnues, même si aujourd'hui seules 2 distilleries restent en activité.
Cask	Ou fût. Autres termes avec Cask : oak cask : fût de chêne, single cask : malt issu d'un seul fût, sherry cask : fût ayant contenu du xérès straight from the cask : brut de fût, c'est-à-dire non coupé avec de l'eau avant sa mise en bouteille.
Chaser	Verre d'eau que l'on boit en alternance avec le whisky.
Chill filtered	Filtré à froid. Procédé de filtration qui permet de retirer certaines impuretés au malt avant sa mise en bouteille.
Cœur de chauffe	La seule fraction de la deuxième distillation qui sera gardée pour le whisky, elle est recueillie après les têtes et avant les queues.
Coffre à alcool	Appelé Spirit Safe en Ecosse et en Irlande, c'est une sorte de coffre composé d'une armature en cuivre et vitré dans lequel transite l'alcool sortant de l'alambic. Fermé à clef par les cadenas des autorités fiscales, c'est pourtant là que le distillateur contrôle la nature de l'alcool, et selon cette dernière le redirige vers l'étape suivante (Redistillation ou cuve intermédiaire).
Col de cygne	Partie supérieure et coudée de l'alambic à repasse qui fait la liaison avec le condenseur.
Condenseur	La partie de l'alambic constituée d'un serpentin de cuivre ou de tubes verticaux, qui est plongée dans un flux d'eau froide, et dans laquelle s'effectue la condensation des vapeurs d'alcool qui la traversent.
Congénères	Composants chimiques créés durant la fermentation et la distillation qui donnent au whisky son caractère, ses qualités... ou ses défauts.
Corn	Maïs, composant essentiel du bourbon.
Coupe	Le moment critique où le distillateur cessera de recueillir le cœur de chauffe, seule fraction retenue pour la fabrication du whisky, l'alcool distillé ensuite constitue les queues de distillation.

## D

Distillation	La séparation de l'alcool et de l'eau effectuée dans un alambic. La distillation ne crée pas d'alcool, celui-ci est uniquement produit durant la fermentation.
Distillation continue	La distillation du whisky de grain dans un alambic à plateaux ou Patent Still fonctionnant en continu, par opposition à la distillation dans des alambics à repasse.
Double maturation	Se dit d'un whisky ayant bénéficié d'un affinage dans un 2 <sup>e</sup> fût d'origine et de caractéristiques différentes.
Douelles	Les pièces de bois longitudinales assemblées pour former le corps du fût.



Dram	Si vous le demandez dans un pub à écossais, on vous servira 2,5 cl de whisky. Même chose qu'un Ball of malt mais en Irlande.
Drêches	Les résidus solides recueillis dans le mashtun après la fabrication du moût. Elles constituent un aliment recherché pour le bétail.
<b>E</b>	
Embouteilleurs	Certaines distilleries réalisent tout de A à Z dans la fabrication et l'embouteillage des whiskies ; cependant, une grande partie du malt distillé est vendu à des groupes qui fabriquent des blended ou à des embouteilleurs indépendants qui se chargent de le mettre en bouteille et de le commercialiser.
Exciseman	Agent du fisc britannique chargé du contrôle de la régularité des opérations des producteurs d'alcool et de la récolte des droits d'alcool correspondants.
<b>F</b>	
Fermentation	La transformation des sucres contenus dans le wash sous l'action des levures, qui produit de l'alcool et du gaz carbonique avec un dégagement de chaleur.
Filtration à froid	L'élimination de certains congénères par la filtration du whisky préalablement refroidi à une température proche de 0° C. Améliore la brillance et empêche le trouble à basse température (Qui n'a strictement aucune conséquence) au prix de la perte de certains des constituants aromatiques.
Floor maltings Fûts	Aires de maltage ; endroits où l'orge, après trempage, est mise à germer. Ou Cask. Les plus couramment utilisés sont : <ul style="list-style-type: none"><li>- Le butt : 500 litres</li><li>- Le barrel : 173/191 litres</li><li>- Le hoshead : 250/300 litres</li><li>- Le quart : 127/159 litres</li></ul>
<b>G</b>	
Gentleman	Un double dram, autrement dit 5 cl de Whisky en Ecosse.
Grist	Le malt broyé, s'apparentant à une espèce de farine, qui va être mélangé à de l'eau chaude dans le mashtun pour produire le moût.
<b>H</b>	
Highlands	Les Hautes-Terres écossaises au nord de la ligne Greenock-Dundee, par opposition aux Lowlands. Elles constituent essentiellement une région de chaînes montagneuses produisant des whiskies de malt réputées de longue date.
Hogshead	Fût traditionnel écossais généralement assez trapu de proportions et dont la contenance, qui varie notamment selon la région, est habituellement d'environ 250 l.



## I

Irish Whiskey

Whisky distillé et vieilli en Irlande durant 3 ans minimum.

Irlande

Endroit où serait né le whisky ; on utilise le conditionnel car Irlandais et Ecosais se disputent la paternité de cette fabuleuse découverte !

Islay

Ile à l'ouest de l'Ecosse où l'on produit des malts très particuliers, iodés et puissants dont le Laphroaig ,le Lagavullin, le Bowmore et l'Ardbeg, notamment.

## J

Jura

Ile voisine d'Islay.

## L

Lautertun

Variante moderne du mashtun, issue de l'industrie de la bière, et autorisant une meilleure extraction des sucres contenus dans le malt, et donc un meilleur rendement ou yield lors du brassage.

Levure

Champignon unicellulaire responsable de la fermentation, qui se nourrit de sucre et se multiplie en produisant de l'alcool et du gaz carbonique.

Low wines

Ou Brouillis ou Petit Vin : l'alcool obtenu à l'issue de la première distillation, titrant env. 25% vol.

Lowlands

Région située au sud de l'Ecosse (par opposition aux Highlands) qui produit quelques malts dont le plus connu est sans doute le "Glenkinchie".

Lyne arm

Voir Col de cygne.

## M

Malt

L'orge après qu'on en ait transformé l'amidon en sucres fermentescibles.

Malt vert

Malt qui n'a pas encore subi l'opération du touraillage.

Maltage

Opération par laquelle l'orge est transformée en malt, en démarrant de façon artificielle son processus de germination qui sera finalement interrompu avec le touraillage.

Malting floor

Aire de maltage ; endroit où l'on fait germer l'orge afin d'obtenir du malt.

Mashing machine

Appareil destiné à assurer le bon mélange du grist et de l'eau chaude lors de leur introduction dans le mashtun.

Mashtun

Grande cuve circulaire généralement en métal dans laquelle s'effectue le brassage. Un système d'agitation mécanique assure l'homogénéité du mélange, qui est ensuite soutiré à travers un double fond finement perforé retenant les particules solides ou drêches.

Maturation

Voir vieillissement.



Moût	Liquide sucré résultant de l'infusion du grist avec de l'eau chaude et qui produira le wash après fermentation.
<b>O</b>	
Oak cask	Fût de chêne.
Orge	La céréale à partir de laquelle on fabrique le malt.
Oloroso	Mention que l'on peut trouver sur l'étiquette de certains single malts ; cela signifie que le vieillissement du whisky a été pratiqué dans des fûts ayant contenu cette variété de xérès.
<b>P</b>	
Part des Anges	Angels'share ou Angels'dram. Nom donné à l'alcool qui s'évapore des fûts durant le vieillissement, soit en moyenne env. 2% par an du contenu d'un fût.
Patent Still	Alambic à distillation continue, constitué d'une colonne d'analyse et d'une colonne de rectification, généralement réservé à la production de Whisky de Grain.
Port	Porto in English. Vous trouverez parfois la mention « port wood » sur certaines étiquettes de whisky ; cela signifie que celui-ci a vieilli dans des fûts ayant contenu du porto.
Pot ale	Les résidus extraits du Wash Still à l'issue de la première distillation.
Pot still	Alambic traditionnel écossais en cuivre et de forme rappelant celle de la poire.
Proof	Version anglaise du volume d'alcool ; un 100 proof équivaut à 57,1°
Pure Malt	Whisky produit exclusivement à base d'orge malté.
<b>Q</b>	
Queues de distillation	La dernière fraction de la deuxième distillation, qui suit le cœur de chauffe et qui n'est pas retenue pour le whisky.
<b>R</b>	
Réduction	Opération par laquelle on amène le degré alcoolique d'un whisky au niveau voulu (Le plus souvent 40%) par l'adjonction d'eau. Opération beaucoup plus délicate qu'on ne l'imagine, au delà du fait d'être bien entendu tributaire de la qualité de l'eau utilisée.
Rye whiskey	Whiskey de seigle américain.



## S

Scotch Whisky	Abréviation de « scottish whisky » ; Whisky distillé et vieilli en Ecosse durant 3 ans minimum.
Sherry Cask	Fût ayant contenu du xérès (vin blanc espagnol dont les fûts sont réutilisés pour le mûrissement du whisky).
Single Cask	Whisky embouteillé avec le contenu extrait d'un seul fût.
Single Malt	Whisky de Malt issu d'une seule distillerie, par opposition au Vatted Malt.
Skye	Ile située à l'ouest de l'Ecosse où l'on fabrique le Talisker.
Slainte	A prononcer si vous voulez porter un toast à l'Ecoisaise.
Spent lees	Les résidus extraits du Spirit Still à l'issue de la deuxième distillation.
Speyside	La région de la vallée de la Spey, située dans les Highlands. On y rencontre la plus forte concentration de distilleries en Ecosse.
Spirit	Eau de vie à la sortie de l'alambic de deuxième chauffe titrant environ 70% vol. Ce n'est qu'après avoir passé 3 ans en fût que l'eau de vie deviendra whisky.
Spirit receiver	Cuve dans laquelle est recueilli le cœur de chauffe issu de la deuxième distillation avant qu'il soit réduit puis mis en fût pour vieillissement.
Spirit safe	Voir Coffre à alcool.
Spirit still	Alambic de deuxième chauffe dans lequel les Low Wines sont transformés en Spirit.
Spirit charger	Cuve dans lequel sont stockés les low wines issus de la première distillation dans le Wash Still avant d'être redistillés dans le Spirit Still.
Still	Alambic en anglais.
Straight from the cask	Brut de fût, c'est-à-dire non coupé avec de l'eau avant sa mise en bouteille.

## T

Têtes de distillation	La première fraction de la distillation qui précède le cœur de chauffe et n'est pas retenue pour le whisky.
Touraillage	Dernière opération de la fabrication du malt durant laquelle le malt vert va être chauffé longuement pour stopper sa germination et l'amener à un taux d'humidité final de 3 à 4%.
Tourbe	Composant organique résultant de la décomposition partielle de végétaux. La fumée produite lors de sa combustion durant le touraillage permet d'obtenir le malt tourbé, qui produit des whiskies au caractère particulièrement puissant et très réputés, provenant généralement de l'île d'Islay.
Tumbler	Verre à whisky large et sans pied.



## V

Vatted Malt ou Pure Malt

Le produit de l'assemblage de whiskies de malt provenant de plusieurs distilleries, par opposition au Single Malt.

Vieillessement

Le processus durant lequel le whisky logé dans son fût acquiert son caractère. Certains composants non favorables s'éliminent par évaporation, en même temps que se produisent des échanges complexes entre l'eau de vie et le bois du fût, bénéfiques au caractère et à l'équilibre du whisky.

## W

Wash

Le résultat obtenu par la fermentation du moût, qui s'apparente à une bière rustique titrant env. 7 à 8% vol.

Wash still

Alambic de première chauffe dans lequel le wash est transformé en low wines.

Washback

Grande cuve cylindrique en bois ou en métal dans laquelle se produit la fermentation.

Whiskey

Orthographe différente de whisky, généralement associée aux productions d'Irlande ou des Etats-Unis.

Whisky

Eau de vie obtenue par la distillation d'un moût de céréales à un degré inférieur à 94.8%, vieilli un minimum de 3 ans en fût de chêne d'une contenance maximum de 700 l et embouteillé à 40% vol. minimum.

Whisky de Malt

Whisky obtenu exclusivement par la distillation d'un moût de malt, généralement dans des alambics à repasse.

Whisky de Grain

Whisky obtenu par le processus de la distillation continue à partir d'un moût généralement constitué pour l'essentiel par du blé ou du maïs, incluant une très faible proportion de malt.

## X

Xérès

vin blanc espagnol ; sherry en anglais.

## Y

Yeast

Levure en anglais ; elle va permettre de transformer l'amidon du malt en sucre par le biais de la fermentation.

Yield

Le rendement calculé en quantité d'alcool pur obtenue à partir d'une tonne de malt.