



PAS DE FROMAGE SANS WHISKY

*Bousculez les codes et les accords de dégustation!
Notre guide pour savourer le fromage à la mode franco-celte.*

PAR EMMANUEL TRESMONTANT

Les légers



Aberlour 10 ANS D'ÂGE

Le village d'Aberlour produit deux spécialités écossaises qui s'accordent bien ensemble : le shortbread (sablé pur beurre) et le whisky. Fondée en 1826 sur un site druidique, la distillerie bénéficie d'une eau exceptionnellement douce, filtrée par la tourbe. Ce single malt vieilli en fûts de xérès (en Andalousie) est fruité et riche, avec des notes de vanille et de caramel. Un whisky rond et charnu. 32 €.

Avec quel fromage ?

« Un saint-marcellin crémeux, à la lyonnaise. »

A l'origine, ce sont les GI qui, dès 1944, firent connaître le whisky aux Français – en même temps que le blue-jean, le be-bop et les romans de Chandler. Depuis, notre engouement pour l'eau de survie des Celtes (whisky venant du gaélique « uisge beatha ») n'a cessé d'être constant et croissant, au point que la France, aujourd'hui, consomme 200 millions de bouteilles par an, soit 10 % du marché mondial... Pour Thierry Bénitah, directeur général de la Maison du whisky, fondée à Paris par son père en 1956, « les Français sont devenus des amateurs passionnés, aux goûts très hétéroclites, capables d'apprécier aussi bien les single malts (distillés exclusivement à partir d'orge malté provenant d'une seule distillerie) que les blends (réunissant des whiskys de malt et de grain de provenance et d'âge différents), les

bourbons, whiskys américains à base de maïs, que les scotchs, sans oublier les exceptionnels whiskys du Japon, mais aussi d'Inde et de Taïwan ». Fédératrice et non élitiste, cette eau-de-vie réconcilie toutes les classes d'âges et toutes les classes sociales. Son spectre aromatique, de surcroît, peut être beaucoup plus large que celui d'un cognac et d'un armagnac, aussi prestigieux soient-ils : « Un grand whisky, souligne Thierry Bénitah, est aussi complexe qu'un grand parfum, avec des notes de bois, de fleurs, de fruits, d'épices, de tourbe et de goudron. On ne trouvera l'équivalent dans aucune autre eau-de-vie. » La qualité de l'orge, de l'eau, des fûts (ils peuvent avoir hébergé du bourbon, du xérès ou du sauternes), de l'alambic et du climat entre en jeu, sans oublier le talent du « master blender », le nez de la distillerie et son juge suprême. ■

*La
bonne
adresse*
La Maison du whisky
20, rue d'Anjou
Paris VIII^e
Tél. : 01 42 65 03 16

**Jack Daniel's
SINGLE BARREL**

Ce whisky américain, le plus vendu au monde, n'est pas un bourbon (du Kentucky), mais un Tennessee, distillé à partir d'orge, de maïs, de seigle et de blé. La fabrique date de 1850. Sa spécificité est d'avoir été filtré à travers 3 mètres de charbon d'érable, ce qui lui confère sa douceur légendaire. Couleur ambrée. Reflets orangés. Rond, vanillé et sensuel. 30 €.

Avec quel fromage ?
« Un fromage suisse, type appenzell, souple et fruité. A découper en cubes, de préférence. »

Carafe « Ettore Bugatti », Lalique.
Verre à déguster « Catons », Saint-Louis.
Gobelet old fashion « Harcourt 1841 », Baccarat. Assiette de présentation Prempacha, Le Bon Marché Rive-gauche. Assiette de Yannick Alléno.
J.-L. Coquet.
Couteau de table Olivier Gagnère, Forge de Laguiole.

Merci au bar du Plaza Athénée dessiné par Patrick Jouin.

**Glenfiddich
12 ANS D'ÂGE**

Située dans la ville de Dufftown, au cœur du Speyside, surnommé « le triangle d'or du whisky » en Ecosse, cette distillerie, fondée en 1886, fut la première, en 1963, à lancer la mode du single malt – on buvait surtout des blends jusqu'alors. Glenfiddich possède sa propre tonnellerie et une source d'eau naturelle qui garantissent le style constant de ses whiskys. On est ici face à un classique, au boisé fin. Au nez, notes de poire, d'épices et d'iode. Un whisky facile, élégant, parfait pour s'initier. 33 €.

Avec quel fromage ?
« Un chèvre de Bourgogne, type charolais, à la pâte tendre et raffinée, pur, droit, au bon goût de sel. »

*Whisky,
fromages
Le choc*

Là où le whisky est le plus surprenant, c'est dans son accord, parfois extraordinaire, avec toutes les familles de fromage. Le jeune

maître affineur Xavier Thuret, Meilleur ouvrier de France, s'en est ainsi fait une spécialité. « Contrairement aux idées reçues, c'est avant le repas que le

fromage s'apprécie pleinement. Dégagez donc les cacahouètes et les olives ! A l'apéritif, fromages et whiskys se marient parfaitement, sans pain de préférence. »

CONTRAIREMENT AUX IDÉES REÇUES, C'EST AVANT LE REPAS **QUE LE FROMA**

The Yamazaki
SHERRY CASK 2013

La distillerie Suntory est pionnière du whisky japonais depuis 1923. Son dernier single malt, élevé dans de vieux fûts de xérès, a été sacré « meilleur whisky du monde » par le critique britannique Jim Murray... Un whisky à la robe bronze profond, au nez de raisin sec, de cerise à l'eau-de-vie et de chocolat, suave et mentholé. 118 €.

Avec quel fromage ?

« Un épais de Bourgogne au lait cru, crémeux, bien affiné. Le gras du fromage capte les arômes du whisky ! »

Les épicés



Jura 1984

L'île de Jura, en Écosse, est réputée pour ses plages de sable blanc, ses hordes de cerfs et ses torrents d'eau très pure. Ce single malt exceptionnel, à la belle robe cuivrée, est à la fois corpulent et délicat. Nez d'orange et de fleurs. En bouche, la tourbe se fond bien avec le tabac, les fruits exotiques (mangue, ananas), le poivre et la rose fanée. Vide, le verre sent la fumée, le balsamique. 900 €.

Avec quel fromage ?

« Un salers d'au moins dix mois, jaune, animal, au goût de noisette, un peu acide et piquant. »

Les tourbés



Nikka FROM THE BARRELL

Ce puissant whisky japonais est un blend complexe réunissant deux single malts différents et un whisky de grain (à base d'orge et de maïs), tous trois vieillis dans des fûts de bourbon. Intense, rond et généreux, il exhale au nez des notes de fruit jaune (abricot), de vanille et de fleurs séchées. Le boisé est superbe et onctueux, dans la droite ligne de ce que savent faire les affineurs japonais. On peut le boire sec d'abord, puis avec de l'eau. Parfait pour les cocktails. 36 € ou 275 € la bouteille de 3 litres.

Avec quel fromage ?

« Une tome de brebis basque, type Ossau-Iraty, au goût fumé, animal et persistant. Le goût subsiste, même après la dégustation. »

Kilchoman ORIGINAL CASK STRENGTH

Première distillerie à avoir été construite depuis plus d'un siècle sur l'île d'Islay, Kilchoman est une ferme qui cultive son orge sur place et n'utilise que l'eau et la tourbe de l'île. On peut donc parler de vrais whiskys de terroir ! L'orge germée a été séchée avec de la fumée de tourbe, comme c'était l'usage autrefois avant que cela ne devienne une mode. Le whisky est exceptionnel, racé, salin et fleure bon la campagne... La tourbe est élégante, en accord avec les arômes de foin, de mousse et de lichen. 99 €.

Avec quel fromage ?

« Un cheddar de dix-huit mois, onctueux, gras et parfumé. Le meilleur apéro possible ! »

*Carafe Ron Arad pour Nulle, Carafe Marco Dessi pour Lobmeyr Silvera Wagram, Verres sur pied Schrott Zwiesel à La Maison du whisky, Verres Alessi, Raumgestalt sur daandl.com, Couteau en Inox, Georg Jensen, Le Bon Marché Rive gauche.

GE S'APPRÉCIE PLEINEMENT



**Blair Athol
25 ANS D'ÂGE**

Située au village de Pitlochry, au cœur de l'Écosse, cette discrète distillerie artisanale élabore un single malt épicié et plein de caractère qui résiste bien aux fûts de xérès. Couleur cuivre, nez fin de marmelade d'oranges, de cumin et de réglisse. En bouche, il libère aussi des notes d'orange, de réglisse, de noix fraîche et de havane. Le verre vide sent le foin coupé. Magnifique. 175 €.

Avec quel fromage ?

« Un stilton au lait cru, puissant et un peu amer. »

Dessous de plat « Kaiten », design Valérie Windeck. Verre « Mountain Glass », design Jonghwam Kim, le tout PA Design. Verre « Adeline », Habitat. Couteau pliant n° 22, Olivier Gagnère pour Nontron, Forge de Laguiole.

Stylisme Aurélie des Robert

Kavalan SHERRY CASK

Taiwan est entré dans le clan restreint des pays producteurs de grands whiskeys. Cette nouvelle distillerie en produit des jeunes, dont la particularité, dès l'âge de 6 ans, est de pouvoir rivaliser avec des scotchs vieux de 40 ans ! En effet, le climat humide accélère le vieillissement des eaux-de-vie, générant une très forte évaporation. Ce single malt très foncé, élevé en fûts de xérès, séduit par ses notes de chocolat noir, de balsamique et d'armagnac. Riche et exotique ! 132 €.

Avec quel fromage ?

« Un roquefort Baraignaudes affiné neuf mois. Il faut le caresser avec une cuillère, comme si c'était une confiture, et non le trancher au couteau. »

Comment déguster un whisky

A température ambiante, sans glaçon. Dans un verre en forme de tulipe, seul capable de concentrer les arômes. On commence par le déguster sec pour en percevoir les richesses, puis on ajoute un peu

d'eau avec une cuillère. Sec, il peut offrir des notes de poire. Dilué, des notes de miel. Débutez par un léger. La puissance et la tourbe attendront. Admirez la robe puis les parfums. Le nez doit rester à distance du verre : ne pas le

plonger tout de suite dedans, car les effluves risqueraient de brûler les muqueuses. Un vieux whisky a besoin d'autant de secondes de repos dans un verre qu'il a d'années. En bouche, il faut le faire voyager longtemps avant d'avaler.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.