

Voyage d'études en Écosse

Les Domaines Qui Montent

Du 7 au 11 Mai 2017



Jour 1 : Retrouvailles – Voyage – Première nuit en Ecosse

Dimanche 7 mai 13h 15 à Roissy, on se retrouve au terminal 2 pour un voyage initiatique au pays du whisky.

On a tous en mémoire le dernier mail de Chantal : Prévoyez affaires chaudes, vêtements de pluie, bonnets, anoraks, gants et chaussures de marche étanche... Il va faire froid !

Gilles et Nicolas sont un peu inquiets, passée la Loire, c'est « rendez-vous en terre inconnue ». Cyrille est fébrile « Tu crois qu'on aura le temps de faire des courses ? Il faut que j'achète un maillot de rugby grande taille ». Florent jubile « J'ai trouvé des petits flacons à remplir, et j'ai des trucs à vous faire goûter ». Bruno impatient : « Il me faut des Jigger ! » Yves rassure tout le monde. Charles, en mode décontracté attend dehors... Jérôme a tout checké : c'est bon pour lui. Et pendant que Chantal nous fait signer les feuilles d'émargement de présence en formation tout le monde s'étonne de la petite taille de la valise de Juliette (qui contient 2 paires de chaussures en plus de ses bagages...). Hervé, en mode tour de contrôle surveille l'arrivée de Donald Mc Kenzie.

Enregistrement des bagages, passage de la douane, tout se passe sans encombre. C'est alors que, pendant que nous nous dirigeons vers notre porte d'embarquement, une voix de stentor retentit au milieu du groupe : « J'ai faim ! », curieusement la contagion se répand, et on prend le temps d'une halte roborative dans un « self bio » bondé et pas super bien organisé...

15h15 On embarque pour un voyage sans histoires direction Edimbourg.



Arrivée, débarquement, récupération des valises, direction l'hôtel à Edimbourg près du zoo. C'est là que Donald nous fait un brief sur notre séjour. A commencer par les boissons : « Á table, privilégiez les vins étranger. En Écosse, les vins français sont chers et de piètre qualité » Dont acte, nous boirons des Shiraz Sud-Africaines, des Merlot Chiliens, des Malbec Argentins,... Et là, force est de constater que les vins du monde sont tout aussi médiocres. Nous finirons notre séjour avec les spécialités brassicoles locales, et il y en a de très bonnes !

Vient ensuite le séjour à proprement parler :

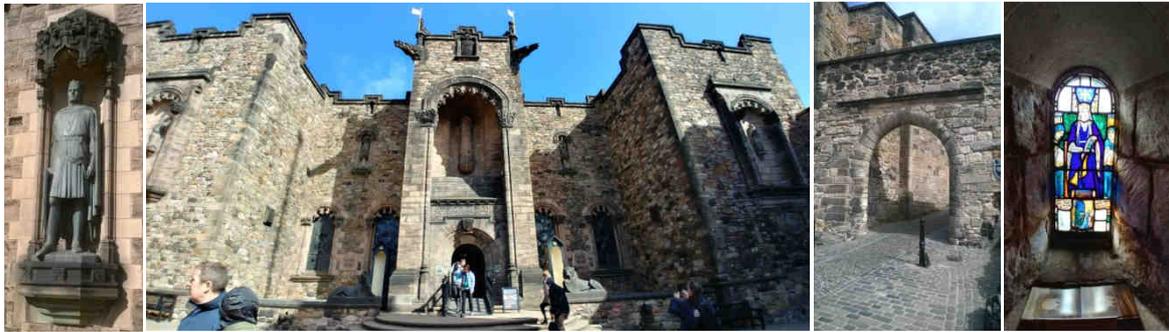
- Jour 2 : Château d'Edimbourg, Whisky expérience, déjeuner, distillerie Edimburg Gin. Transfert à Glasgow
- Jour 3 : Campbellton : Distilleries Springbank et Glengyle, déjeuner chez Cadenhead's, visite des chais d'levage, dégustations et soirée décontractée.
- Jour 4 : Grosse journée chez Glengoyne dans les highlands (limite Lowlands)
- Jour 5 : Deanston puis retour chez nous.

Parmi les questions, celles inquiètes de Cyrille « On aura le temps de faire des courses ? Parce qu'il faut que j'achète un maillot de rugby grande taille. » D'Yves « Il me faut un Kilt en tartan. Pas pour moi, pour ma filleule... » De Florent « J'ai des bouteilles à vous faire goûter, on peut organiser ça quand ? » De Gilles « Comment prononce-t-on Slàinte Mhath » ? Et de Bruno « Tu sais où on peut trouver des Jiggers ? » Donald nous rassure, et on peut tranquillement siroter le premier whisky d'une très longue série célébré par un Slàinte Mhath tonitruant.



Jour 2 : Edimbourg – Whisky expérience – Edimburg Gin – Transfert à Glasgow – Hôtel

En début de matinée, il fait froid. La bise souffle un petit air revigorant qui fait regretter à Nicolas de ne pas avoir pris de chapeau, la chevelure d'Hervé nous indique, telle une girouette, la direction du vent, et c'est ainsi que Donald nous embarque dans un mini bus direction le château d'Edimbourg. Le bref passage devant Murrayfield fera regretter à Cyrille d'être venu une semaine trop tôt, de rater la finale de la coupe d'Europe de rugby (avec Clermont) et de ne pas avoir pris de photo de ce stade mythique (Pas grave, il se rattrapera au retour... Non ?)



La vieille ville et son château, c'est le monde d'Harry Potter. Pas étonnant d'ailleurs quand on sait que ce roman a été écrit dans un pub de la capitale Écossaise. De hautes murailles crénelées, des murs épais, une forteresse imprenable et un beau point de vue sur l'horizon, on en prend plein les yeux en attendant la « Scotch Whisky Experience »...



C'est une bonne entrée en matière pour aborder le monde du whisky Écossais. On passe en revue toutes les étapes de l'élaboration du whisky à bord d'un petit wagon en forme de tonneau.

On vit une expérience olfactive sur les arômes du whisky, on visite la plus belle collection de flacons (pleins) au monde...



Et finalement on goûte un whisky correspondant à l'une des 4 régions productrices.



On termine par un apéro au bar avant de goûter le fameux Haggis au restaurant du musée. Gilles nous surprend avec un Slàinte Mhath retentissant.



Le repas est interminable, Cyrille s'inquiète de ne pas avoir le temps de faire des emplettes (Un maillot de rugby grande taille...)

On s'échappe enfin, chacun avec son verre de dégustation offert, pour une balade digestive direction la distillerie Edinburg Gin où nous sommes très bien reçus. En fait, c'est un Pub en sous-sol, et une des salles ouvre sur deux (petits) alambics en cuivre qui sont en cours de fonctionnement.



L'histoire du Gin, sa fabrication et ses ingrédients n'ont plus de secrets pour nous grâce à notre hôtesse très pédagogue, et à la traduction lumineuse de Donald. Nous finissons notre visite dans un petit caveau où nous attend une dégustation des plus belles : Un Gin Tonic délicieusement rafraichissant, puis nous enchainons avec tous les produits de la distillerie... De quoi, mettre une bonne ambiance dans le groupe. « Slàinte Mhath » fait Gilles, tout le monde reprend en chœur.



Avant de partir, notre hôtesse offre à chacun une petite bouteille de Gin. On imagine tous déjà les premiers Gin Tonic servis dans nos caves : Une dose de Gin, 1 zeste d'orange non traitée, plein de glaçons et on couvre de Fever-Tree.... Mmmmm

En sortant, Donald nous donne rendez-vous dans 1h pour partir à Glasgow. On s'éparpille donc tous en ordre dispersé (oui, c'est un pléonasme !) pour flâner, profiter du soleil, faire des emplettes... Quand enfin on se retrouve, Yves a son Kilt, Cyrille est tout penaud de ne pas avoir trouvé ce qu'il cherchait (Un maillot de rugby grande taille...). Il le sera encore plus lorsqu'au retour il voulut photographier Murrayfield, il a maintenant une très belle photo de la station de bus qui trône devant le stade...



On récupère les valises et on file direction l'hôtel à proximité de l'aéroport de Glasgow. Florent profite de ce moment pour réfléchir intensément à la future implantation du Gin à Sautron.

On passera rapidement sur la qualité plus que médiocre de ce qui nous a été servi à manger (Des ravioles fris, un « Fish & Chips ? », une espèce de glace au caramel... Et le breakfast, c'est pire !) Pour ne retenir que l'excellente prestation d'hôtellerie.

Débrief de la journée, mise en place d'une cagnotte, impressions des uns et des autres. Florent : « Mes vins, on les goûte quand ? », Cyrille « Tu crois qu'à Campbelltown je vais trouver un maillot de rugby grande taille ? », Bruno « Le barman, il n'a pas voulu me vendre son Jigger ! » Donald « Vous avez goûté la bière ? C'est une des meilleures Écossaises ! », Juliette fait les comptes, Gilles « Slàinte Mhath ! » Hervé chauffe l'ambiance avec une histoire drôle dont il a le secret... Bref, on va se coucher de bonne humeur.

Jour 3 : Campbelltown – Distilleries Springbank & Glengyle – Cadenhead's



Lever aux aurores, dehors il fait froid, et le soleil qui brille sans partage nous fait augurer d'une belle journée. Ça rassure Gilles et Nicolas qui ont mal vécu la froidure de la veille... Donald nous guide jusqu'à l'aéroport à pied. Les formalités d'embarquement sont considérablement ralenties. A commencer par Charles, bien malgré lui. En effet, son nom n'apparaît pas sur la liste d'embarquement. Pas question de le laisser embarquer NO WAY ! C'est là qu'on a pu apprécier les qualités de négociateur de Donald. Finalement tout est bien qui finit bien...

C'est sans compter sur l'étourderie de Cyrille qui ne se souvenait pas qu'il avait une bouteille de Gin dans son sac. Alors, forcément, au contrôle des bagages, ça ne passe pas... Et on a tous pu voir une douanière procéder à la fouille minutieuse du sac de Cyrille (un peu gêné de voir ses petites tenues étalées à la vue de tous), débusquer une bouteille de gin, et l'emporter précautionneusement à l'abri (Elle servira sûrement à l'apéritif d'après-service). Finalement Cyrille, en mode « même pas mal » nous dira « J'avais oublié... »



On finit par embarquer dans un petit avion direction Campbelltown.



On dépose les bagages à l'hôtel puis on visite le port de Campbelltown pendant que Donald nous dresse l'histoire du whisky, et nous brosse un tableau de la région. Ici, la vie a son propre rythme. Lenteur, tradition et autonomie sont érigées en savoir être.



Nous arrivons à la distillerie Springbank où nous sommes accueillis par David (Springbank, Hazelburn et Longrow) et Cameron (Cadenhead's) qui nous font visiter la distillerie dans toutes ses dimensions.



A la sortie, l'élaboration du whisky n'a plus de secrets pour nous : Maltage et séchage du grain, utilisation de la tourbe, broyage, brassage, rinçage et fermentation, distillation(s), utilisation des têtes et queues de distillation, coffre à alcools, vieillissement en barrique, réduction, assemblage et embouteillage : ON A TOUT VU ! Florent est un peu dépité de ne pas avoir pu remplir un flacon à la chaîne d'embouteillage. Rassures-toi Florent, tu ne le sais pas encore, mais la journée te réserve un bel assortiment de remplissage !



L'heure du déjeuner approchant, Cameron nous entraîne dans la salle de réception de Cadenhead's, il y a du whisky partout, on a un peu de mal à se contenir...



Avant de déjeuner, nous goutons un Rhum des Caraïbes, le fameux Kilkeran 12A, le Hazelburn 10A et un Springbank 15A tous en version « Officielle ». Florent en profite pour remplir quelques flacons. Gilles nous gratifie d'un puissant « Slàinte Mhath ».

A table, l'ambiance est à la décontraction. A tel point qu'Hervé provoque l'hilarité générale en racontant l'histoire du lapin de Chantal. Si si, celle qui finit par « Tu l'aimes ton lapin Chantal ? Alors mange ! » J'ai la preuve en vidéo...



Et pour ne pas laisser nos amis Écossais en reste, il la raconte une deuxième fois, dans la langue de Shakespeare en attrapant David par la manche. Là, l'hilarité n'est plus la même, David lâche un sérieux « You eat Rabbits in France ? » avant d'aller se rasseoir. Cyrille sauve la situation en lançant un superbe « Sorry, we are french ! » décontractant...

On goûte encore un William Cadenhead 12Ans et un brut de fût Kilkeran 8A (54,6°)



Café, puis direction la distillerie Glengyle qui ne fonctionne qu'une dizaine de jours par ans pour élaborer le déjà mythique Kilkeran. Il faut juste régler un petit détail logistique avant la visite : Retrouver les clefs du bâtiment.

Pendant ce temps, David assisté de Donald nous raconte l'histoire de la distillerie, la contrainte d'en avoir au moins 3 pour conserver l'identité « Campbelltown », les dons de matériel (l'incroyable moulin à grain « Porteus » notamment) pour la construction, ainsi que les choix drastiques et non-négociable du propriétaire. Finalement on visite avec le sentiment que c'est dommage de laisser ce bel outil de travail en sommeil, Chantal suggère d'en parler à Emmanuel, et tout le monde lui donne sa bénédiction.



La visite se termine quand Cameron se saisit d'une grande pipette, nous donne un joli petit verre chacun (on le gardera par la suite) et nous entraîne dans le Saint des Saints, le Graal de tout amateur, la Sainte Barbe de la flibuste, le Paradis du whisky, j'ai nommé les chais d'élevage : de grandes pièces sombres dans lesquelles s'empilent des tonneaux à perte de vue... Et on goûte à même le fût un Rhum du Guatemala de 8 Ans, un Auchentoshan qui a passé 8 Ans en fût de bourbon



puis 15 Ans en fûts de Laffite et qui titre encore 56,2°, Magnifique ! On termine par un Lagavullin : 6 Ans de barrique bourbon 1st fill, 59,5°, très typé. (Les flacons de Florent se remplissent à vue d'œil...).



Fin de la visite, on fait un tour dans la boutique de Cadenhead's, il y a des bouteilles rares partout des verres, des accessoires, de délicieux gâteaux au whisky. Hélas pas de Jigger, pas de maillot de rugby grande taille... Mais, il y a surtout 6 tonneaux, pleins de délicieux whiskies et rhums,

prélevés depuis les chais d'élevage, équipés de robinets et prêts à être soutirés. Chacun repartira avec un ou plusieurs flacons remplis à l'une de ces sources.

Après une pause sieste pour certains, promenade pour d'autres, nous retrouvons David et Cameron, en mode décontracté, pour une belle soirée à l'hôtel Ardshield. Le Directeur Commercial de Cadenhead's nous rejoint accompagné de son épouse, parfaitement bilingue.



Nous passons à table. Pendant que Cyrille et Nicolas, au grand dam du reste du groupe, reluquent la carte des vins et nous imposent des ersatz, Cameron nous fait goûter un très bon Aultmore 1997, un toujours délicieux Hazelburn Oloroso de 13 Ans, un Glen Grant 31 Ans Sherry qui titre curieusement 44,5% (Une erreur de réduction...) pour finir sur un magnifique Longrow Red de 13 Ans (12 ans en fût de bourbon et 12 mois de finition en fût de malbec)... Florent fait le plein ! On ne compte plus les « Slàinte Mhath »...



Le repas se passe sans histoires (peut être une ou deux d'Hervé) et nous nous quittons après un dernier verre pris au comptoir. Bruno repartira aux anges : la barwoman lui a donné son Jigger !



Jour 4 : Distillerie Glengoyne – Dégustation de produits de la gamme DUGAS



Retour à Glasgow avec le même petit avion, direction la frontière Highlands-Lowlands : La route qui sépare la distillerie Glengoyne et ses chais d'élevage sert de frontière entre les deux régions.

Nous sommes accueillis par Arthur, un ancien de la distillerie qui va nous cornaquer toute la journée. La visite commence bien : Un verre de Glengoyne 12Ans, cask strength bourbon qui titre 58,8° nous attend. On le sirote en regardant une petite vidéo, puis Arthur, doublé en instantané par Donald nous fait visiter la distillerie. Rien de terriblement nouveau ici, si ce n'est que Glengoyne procède au vieillissement de ses eaux de vie, à quelques exceptions près, dans des barriques de Sherry (30% en fûts de premier remplissage, le reste en « Refill Sherry Cask »).



Nous finissons la visite dans un petit chai d'élevage pédagogique équipé d'une zone sous douane dans laquelle trônent deux fûts de whisky. Arthur nous donne deux verres chacun et nous fait prélever une dose dans chaque tonneau. Il nous emmène goûter tout ça dans une salle, puis nous explique que nous avons, dans le premier verre, un whisky de 20 ans de vieillissement en fût de bourbon second refill (54,8°), et que le deuxième a passé 15 ans en fût de Sherry (60,5°). Après dégustation, Arthur nous annonce que nous repartirons avec une (petite... Snif) bouteille de celui que nous avons préféré (Hé, hé, hé...). Et c'est tout guillerets que nous nous dirigeons vers le chai pour remplir nous même notre flacon... Et ça, vous aurez beau dire, on touche à l'exceptionnel, et c'est terriblement jouissif !



Avant de déjeuner, nous poursuivons par la dégustation, menée par un Arthur un poil soporifique et très chauvin, de la gamme Glengoyne 10, 12, 15, 18 et 21 Ans (Florent ne sait plus où donner du flacon, et Gilles a des soubresauts «Slàinte Mhath» ...). Arthur nous garde le sublime 25 Ans pour plus tard...



Déjeuner (Soupe-Sandwich), petite balade digestive, visite de la boutique (pas de maillot de rugby grande taille ici non plus...) et dégustation du 25 Ans (Un vrai whisky de collectionneur. C'est du bon, du très très bon !...). On finit par remercier Arthur et on file à Strathblane au Kirkhouse Inn (petite institution bien connue de notre ami Donald qui semble avoir ses pantoufles ici).

Sieste pour les uns, balade pour les autres, on se retrouve dans la grande salle de l'hôtel pour goûter quelques produits que nous a apporté Donald. C'est ce moment précis que Florent choisit pour dégainer les bouteilles qu'il avait amené : « On repart demain, je ne les remmène pas ! » Dont acte. Nous voilà donc contraints de goûter deux muscadets, dont un pétillant, qui n'ont pas très bien supporté le voyage, dommage, parce que je les connais, et je peux vous assurer qu'ils sont diablement bons !



On poursuit à table avec Pig's Nose, Kirin, Tamdhu 10 Ans, Flatnöse Blended Malt (assurément le meilleur du lot ! Merci et bravo Donald pour cette belle réalisation), Smokehead et Tamdhu Straight From The Cask (58,5°). Florent remplit ses Flacons (Mais au fait, tu en as apporté combien ?), Gilles nous octroie d'un « Slàinte Mhath » dont il a le secret...

Repas avec histoires, bière et décontraction... « On est pas bien là ? »

La soirée se termine au bar de l'hôtel, à siroter une pépite (un Auchentoshan 22 Ans, embouteillé par la maison A.D. Rattray, non distribuée en France) repérée par Bruno au milieu d'un assortiment d'une banalité affligeante.... Il a l'œil ce Bruno !

Juste avant de nous quitter, Donald nous précise que ça fait bien longtemps qu'on ne dit plus « Slàinte Mhath » en Écosse, et que c'est mieux de dire « Cheers », enfin c'est plus distingué...



Jour 5 : Distillerie Deanston – Retour au Pays

Le matin du dernier jour, ceux qui ne se sont pas promenés la veille font une petite balade de mise en jambe avant le petit déjeuner : Rendez-vous à 7h30 pour crapahuter dans la campagne. La présence rassurante des vaches Écossaises provoque un brin de nostalgie chez les normands... Un air du Pays en terre étrangère, ça fait du bien !





Petit déjeuner traditionnel, puis nous embarquons pour notre dernière étape : La distillerie Deanston qui a la particularité de générer sa propre électricité grâce à un barrage situé en amont de la rivière à saumon qui coule à proximité. Ici non plus, rien de bien nouveau, si ce n'est que nous voyons l'intégralité des étapes de l'élaboration du whisky dans des conditions réelles d'exploitation : Le moulin à grain en marche, les brassins qui fermentent et l'alambic qui fonctionne. Magique !



Nous passons en salle de dégustation et goûtons le 12 Ans, le virgin oak (New cask finish) très réussi, le 18 Ans, le 15 Ans Organic (1^{er} whisky 100% bio), l'extraterrestre 8 Ans vieilli en fût de Bordeaux et non réduit (59,7°) - Génial ! Et le sublime 20 Ans (16 Ans en Sherry cask, et 4 Ans en Porto cask). Florent en profite pour remplir ses derniers flacons.



Au déjeuner, Deanston a fait les choses bien, et le buffet qui nous est servi est très bon et copieux, il y a même... Du vin ???

Juste avant de partir, nous faisons un petit tour à la boutique, et là miracle. Non, il n'y a pas de maillot de rugby grande taille, faut pas pousser tout de même, mais il y a des Jiggers ! Bruno est hystérique... D'autant plus qu'il s'est rendu compte que le fût qui trône dans la boutique est plein du fameux 8 Ans Bordeaux cask. On ne le tient plus, il faut qu'il remplisse sa bouteille. Ce n'est pas le seul d'ailleurs, tout le monde s'y met ou presque, même Florent qui, réticent au départ, a su saisir l'opportunité qui lui était offerte de ramener chez lui une bouteille d'exception !



On finit les courses, on passe (très brièvement) au village créé par la distillerie et qui jouxte les bâtiments puis on rejoint l'aéroport d'Edimbourg.

Là, pas de problème au passage de la douane, tout le monde a mis sa valise en soute, Cyrille n'oublie rien, et seul Jérôme, on se demande encore pourquoi, passe à la fouille corporelle. Ceux qui en ont encore dépensent leurs dernières Livres Sterling au duty free.

On embarque, on s'envole, on arrive, on débarque et on récupère les bagages. Fin du voyage.

On se quitte, des étoiles pleins les yeux, la tête pleine de ces beaux moments passés ensemble au pays du Uisge Beatha, et de la promesse qu'on y retournera. D'ailleurs, à ce sujet, Chantal as-tu jeté un œil sur le calendrier du mois de mai 2018 ?

