



ON VOUS DISTILLE LES SECRETS D'UN WHISKY FRANÇAIS

Après l'essor des brasseries, voici venu le temps du whisky bien de chez nous. Logique quand on sait que la fabrication de la bière et du spiritueux sont très similaires. Dans le Vercors, un couple s'est lancé depuis quelques années dans l'aventure avec un savoir-faire unique. [Reportage](#) de Marine Couturier



EN CHIFFRES

1 tonne de grist (malt concassé) permet de fabriquer 5 000 litres de bière et un fût de 350 l de whisky.

77 distilleries de whisky en opération en France, il y en avait 5 en 2000 et 20 en 2010.

17 000 fûts en vieillissement sur le territoire.

Plus d'1 million de bouteilles vendues en France en 2018.

L'ovée entre les vertes montagnes de la Drôme, la Distillerie du Vercors ouvre toute l'année ses portes aux visiteurs. Du travail de bureau à la fabrication du whisky, Éric et Anne-Hélène Cordelle s'occupent de tout, et ils adorent ça ! Ils ont tous les deux abandonné la Bretagne et une jolie carrière il y a dix ans pour se lancer dans une activité plus « concrète » que l'ingénierie, pour lui, et le judiciaire, pour elle. « Ça a été le virage de la quarantaine, racontent-ils. Nous avons envie d'élaborer un produit destiné au partage et réalisé à partir d'une matière première simple. » Par goût, leur choix s'est porté sur le whisky. Des céréales choisies avec soin et de l'eau : comme tous les spiritueux, le whisky requiert peu d'ingrédients. Les processus de fermentation, de distillation puis le travail d'élevage en fût font le reste pour lui donner son caractère. Avant d'en arriver là, Éric et Anne-Hélène Cordelle ont franchi bien des étapes : formation au Centre international des spiritueux à Segonzac, stages, tests sur des petits volumes puis recherche de l'endroit qui allait accueillir leur distillerie.

De l'orge au whisky

Après deux ans et demi à sillonner la France, ils jettent, en 2014, leur dévolu sur une ancienne ferme fortifiée du XVII^e siècle à Saint-Jean-en-Royans, qui a dans le temps

accueilli un élevage de vers à soie. « Nous cherchions un endroit avec une eau de source pure pour fabriquer notre whisky et des champs pour cultiver notre propre orge », raconte Anne-Hélène. En deux ans, l'ancienne magnanerie est donc transformée en distillerie et la première mise en fût se fait en septembre 2016.

À la Distillerie du Vercors, une seule céréale est utilisée pour confectionner le futur whisky single malt : de l'orge, bio et française, pour une part cultivée sur place puis maltée en Ardèche afin d'élargir sa palette aromatique. Une portion est également tourbée, ce qui permet à Éric et Anne-Hélène de produire deux spiritueux différents, dont un au goût fumé, caractéristique. De retour à Saint-Jean-en-Royans, le malt est écrasé dans un moulin mécanique vieux de 70 ans. « Nous l'avons retapé nous-mêmes, précise Anne-Hélène. Revenir à des procédés traditionnels nous tient à cœur, tout comme l'ancrage dans le local. » Au moment du brassage, le malt est mélangé pendant sept heures avec de l'eau puisée sur place et chauffée. Le moût, un liquide sucré, en est extrait pour être ensuite fermenté ; les résidus d'orge récupérés au fond de la cuve sont donnés aux agriculteurs locaux pour nourrir leurs vaches. Dans le fermenteur de 5 000 litres, une douce odeur de céréales s'échappe, signe que le liquide se transforme : « Nous ne le chauffons pas. Donc, quand il fait très froid,

Le cœur de la distillerie, installé dans un bâtiment du XVII^e siècle.



5 idées pour l'associer en cuisine

1 Les crustacés se prêtent au jeu : pour une touche d'originalité, faites flamber des crevettes ou des gambas avec un whisky non tourbé.

2 Le même whisky se déguste également accompagné d'un morceau de tomme de brebis... de la Drôme de préférence !

3 En apéro : coupez des dés de filet de truite ou de saumon fumé. Placez-les sur des pics et laissez à chacun le soin de les tremper dans un whisky tourbé. Un délice !

4 Le whisky tourbé se sert aussi avec une tarte salée réalisée à partir d'une pâte feuilletée garnie de fines lamelles de courgette et d'un crumble feta, zeste de citron et poivre.

5 En dessert, cette version du whisky accompagne à merveille une pannacotta au coulis de framboise.

Les fûts où est affiné le précieux breuvage qui aura bientôt droit à l'appellation whisky.




la fermentation peut prendre jusqu'à dix jours. Mais, en général, trois à cinq jours suffisent. Il en ressort une bière de 7 à 8°, assez épaisse, qui va ensuite être distillée », explique la productrice.

Le pari de la basse température

Soucieux de proposer un whisky différent de ce qui se fait déjà, le couple a opté pour un procédé de distillation jamais vu. « Dès le début, nous voulions donner une ligne aromatique spécifique à notre produit. En partant de la cuisson basse température pour la viande, nous nous sommes dit que nous pouvions faire pareil pour la distillation. Pour ce faire, Éric a dessiné l'alambic qui a ensuite été fabriqué dans les Vosges. » À l'intérieur, le liquide bout à 55 °C : pour permettre cela, l'ancien ingénieur reproduit une pression deux fois moins élevée celle que l'on trouve au sommet de l'Everest. Après une journée, le distillat sort à 25° et est transféré dans un second alambic en cuivre pour une distillation qui permet, cette fois, de trier les arômes. « Le but est de procéder aux coupes : les têtes et queues de distillation sont mises de côté pour

être de nouveau distillées, et nous conservons le cœur de chauffe, la partie la plus noble du distillat, qui est ensuite mise en fût de chêne à 64°. » Dans les caves, le temps fait son œuvre : le distillat mature, gagne en arôme et en rondeur, perd en degré d'alcool et brunit.

Sacrées bouteilles

Des flacons de Sequoia pur malt sont commercialisés depuis novembre 2018 chez plus de 400 cavistes indépendants. Son nom fait référence à l'arbre bicentenaire qui veille sur la propriété. Pour autant, cette eau-de-vie ne peut pas encore prendre l'appellation de whisky : au moins trois ans de vieillissement sont requis. Ce délai a été atteint en septembre dernier, mais Éric et Anne-Hélène se laissent encore un peu de temps. « C'est l'achèvement de tout le processus entamé il y a dix ans. Nous voulons faire les choses bien et être sûrs de proposer un whisky équilibré. Les premières bouteilles devraient sortir bientôt. » Pour les quelques privilégiés l'ayant goûté, ses saveurs sont florales, fruitées et tout en délicatesse. Bientôt, chacun pourra se faire son avis sur cet élixir unique. 



« Créer un produit destiné au partage et réalisé à partir d'une matière première simple »