The Scotch Whisky Experience

Room 1 - Origins

Bienvenue à Scotch Whisky Experience. Dans quelques instants, votre guide va démarrer le tour. Profitez de ce qui vous entoure en attendant que le tour commence.

-Lightning Strike-

SPOKEN BY GUIDE
Bienvenue à Scotch Whisky Experience. Vous allez y découvrir comment on fabrique du whisky single malt.

Le whisky, c'est l'essence même de l'Écosse.

Il résulte des quatre éléments : l'air, le feu, la terre et l'eau.

Il fait partie d'un paysage sauvage traversé de sautes d'humeur… qui surviennent subitement.

SPOKEN BY SPIRIT OF WHISKY
Je suis né de la tempête. Ma vie a commencé dans les pluies qui dévalent sur le pays et irriguent ses veines.
Je ruisselle par les rus et les rivières. De simple filet, je deviens torrent: je suis une force primordiale aussi vieille que le monde.

SPOKEN BY GUIDE
En ruisselant, l'eau est filtrée par les bruyères, la tourbe et la vieille roche granitique.

Chacune d'elles apporte quelque chose de particulier à l'eau pure de l'Écosse, qui est un ingrédient essentiel dans l'élaboration du Scotch whisky.

La pluie apporte aussi la vie à l'autre ingrédient essentiel du whisky, l'orge.

Tandis que l'été se déroule, les champs croissent et mûrissent. Sur chaque épi d'orge, les grains enflent et passent du vert au doré à mesure que la moisson approche.

Quand l'eau et l'orge se rencontrent commence alors la fabrication du whisky.

Suivez-moi à présent à la prochaine étape de notre voyage vers la gorgée parfaite.

Room 2 - The Art of Whisky Making

SPOKEN BY GUIDE
Ici, nous verrons comment nos distillateurs réunissent ces ingrédients dans les nombreuses distilleries que compte l'Écosse.

Mais laissez-moi d'abord vous présenter l'essence même, l'esprit du whisky single malt.

SPOKEN BY SPIRIT OF WHISKY
L'élaboration d'un whisky malté débute par une petite manœuvre astucieuse.

On fait l'orge dans l'eau pour la pousser à croître. Puis on l'étend sur le sol de l'aire de brassage afin qu'elle germe.

En germant, l'orge produit de la chaleur. Elle doit être fréquemment retournée pour s'assurer que la germination soit uniforme.

Pour arrêter sa croissance, l'orge est séchée avec de l'air chaud dans la touraille ou au-dessus d'un feu de tourbe si on souhaite lui donner une note fumée.

À ce stade, le processus de germination a dégradé l'amidon, ce qui est nécessaire pour l'étape suivante, appelée maïshing.

Dans le moulin, l'orge maltée est moulue pour obtenir une farine grossière appelée grist.

C'est un processus très bruyant.

Lorsque ce grist est mélangé à de l'eau chaude, l'amidon se transforme en un liquide sucré, le moût, ou wort en anglais.

Ce processus se déroule dans une cuve de brassage.

Après le mashing, le moût est refroidi. Ce n'est qu'à partir de là qu'on peut lui ajouter un autre ingrédient spécial, la levure.

Une réaction violente s'amorce! La cuve de fermentation devient un chaudron bouillonnant et frémissant tandis que le moût et la levure s'entrechoquent dans une fermentation frénétique.

La levure dévore avidement le sucre et produit ainsi de l'alcool.

À la fin, la levure meurt, mais sa mission est accomplie : il en résulte un puissant liquide ressemblant à de la bière appelé wash.

Le wash a alors franchi une étape le rapprochant du whisky single malt.

Le processus de distillation peut désormais commencer.

Le liquide est chauffé dans un alambic et, comme l'alcool bout à une température inférieure, il se dissocie de l'eau. Cette vapeur d'alcool remonte dans le col et, en refroidissant, se condense pour redevenir un liquide.

Mais ce liquide doit être à nouveau distillé pour augmenter encore sa teneur en alcool… et cela se déroule ici dans un autre alambic appelé spirit still.

Chaque distillerie possède sa propre forme d'alambic charentais en cuivre, un autre facteur qui garantit que chaque whisky aura son arôme unique.

Le liquide spiritueux est alors transformé. Il contient environ 70 % d'alcool est appelé new spirit, ou « nouvel esprit » en français.

SPOKEN BY GUIDE
Ici dans ce qu'on appelle un spirit safe, littéralement un « coffre à alcool », le distillateur, ou stillman, opère sa magie, évaluant précisément quand envoyer la tête et la queue de distillation vers une nouvelle distillation.

Pendant ce temps, le cœur de chauffe est réservé pour la maturation. Mais ce n'est pas encore un Scotch whisky ! Pas avant un bon moment.

Il doit être transféré dans des fûts de chêne pour l'étape finale du processus, la maturation.

Suivez-moi à présent pour observer ce qui se passe à l'intérieur de ces fûts de chêne. Vous allez voir de vos propres yeux la magie de la maturation.

ROOM 3 - MATURATION

SPOKEN BY SPIRIT OF WHISKY
Vous vous trouvez à présent dans un lieu secret : au cœur même des mécanismes de la fabrication du whisky, à l'intérieur du fût.

Quand le fût de chêne et le spiritueux se rencontrent, ils produisent quelque chose d'absolument remarquable.

SPOKEN BY GUIDE
Les fûts de chêne jouent un rôle essentiel dans l'élaboration du Scotch.

Leur fabrication et leur réparation relèvent d'un artisanat ancien, la tonnellerie. Vous pouvez entendre des tonneliers en plein travail ; c'est un dur métier que celui de tonnelier.

Le fût est absolument essentiel pour créer un Scotch. Chaque tonneau doit être fabriqué en bois de chêne et uniquement en bois de chêne.

C'est parce que le chêne est solide et poreux, ce qui permet au spiritueux de respirer.

Les fûts viennent principalement des États-Unis et sont fabriqués en chêne blanc d'Amérique. Ils ont auparavant servi à la maturation du bourbon.

Le chêne blanc d'Amérique confère au whisky des arômes plus doux et sucrés comme la vanille, le caramel ou la noix de coco.

Certains fûts viennent aussi d'Espagne et sont donc en chêne européen. Ils ont auparavant contenu du xérès, un vin muté. Le chêne européen confère quant à lui des arômes plus riches et épicés au whisky.

L'intérieur des fûts est brûlé ou toasté par les tonneliers. Cela développe davantage les arômes du bois et peut aussi restaurer un fût plus ancien.

C'est le *new spirit*, le liquide clair issu du cœur de la coulée dans le spirit safe, qui sert à remplir les fûts.

Au fil du temps, ce liquide clair se colore et s'enrichit en arôme au contact du bois.

C'est ainsi que commence un nouveau jeu de patience. Il faudra en effet trois ans et un jour pour que ce liquide vieilli puisse être appelé Scotch. Mais même là, c'est souvent seulement le début d'un voyage plus long encore.

Ce dont nous avons besoin maintenant, c'est de temps et de patience…

La couleur du whisky change progressivement.

Son goût et son arôme évoluent également, présentant des caractéristiques différentes à mesure que le whisky vieillit.

Chaque fût est doté de qualités uniques. Le bois et la chimie jouent leur rôle en entamant une danse à pas lent qui s'étend sur des années.

Pendant ce temps, les tonneaux restent tranquilles, dérobés aux yeux du monde.

En Écosse, jusqu'à 2 % du liquide s'évapore chaque année d'un tonneau.

Cette vapeur fugitive s'élève vers les cieux et est connue comme la part des anges.

Le whisky est finalement prêt. Mais une fois qu'il est embouteillé et bouché, le temps s'arrête.

Le whisky ne peut plus respirer à travers le bois et le processus de maturation cesse. Un whisky embouteillé à, par exemple, 12 ans d'âge conservera cet âge, quelle que soit sa durée de conservation.

SPOKEN BY SPIRIT OF WHISKY
Vous avez maintenant découvert comment les ingrédients de la nature et le temps lui-même ont été mis à profit pour me faire naître.

J'ai été créé à la croisée de la tradition, des sciences, de la magie et du mythe.

Mon voyage a commencé il y a bien des années dans les paysages les plus sauvages d'Écossé et bientôt, il va atteindre sa destination finale, votre verre.

Eh oui, moi aussi, je vais bientôt rejoindre votre gorge

Vous savez à présent comment est élaboré le scotch single malt. Veuillez maintenant suivre votre guide à l'étage ; une fois que vous serez assis, votre appareil numérique démarrera automatiquement au fil de la présentation. Il continuera jusqu'à ce que vous ayez atteint le bar où vous pourrez accéder à des informations complémentaires sur les pièces exposées à l'aide des numéros.

LOUD MIX FILMS
A REDUCED TALENT