

Des Mets et du Malt

A l'occasion d'une dégustation de Single Malt écossais, des lecteurs de l'Obs ont pu découvrir des alliances entre le Scotch Whisky et des Mets. Grâce au célèbre Expert du Whisky Charles MacLean et au Chef Etoilé Geoffroy Maillard, la soirée a été instructive.



Charles MacLean, Expert et Historien du Whisky

Plus les jambes sont lourdes et bien formées et plus le Scotch Whisky sera onctueux et long en bouche.

Initiation à la légende du Malt

Les Single Malts sont la promesse d'une véritable expérience gustative. Pour bien comprendre les saveurs des Single Malts, rien ne vaut les conseils d'un expert du cru. Grand spécialiste du Malt écossais, Charles MacLean a mis sa plume au service du Whisky. Il est d'ailleurs considéré comme l'un des meilleurs écrivains et historiens du sujet, et il joue même son propre rôle dans le merveilleux film de Ken Loach, « La part des anges » ! Charles MacLean distille ses recommandations : « Avant tout, sachez qu'il ne faut jamais hésiter à mettre de l'eau dans son Single Malt, explique-t-il en guise de mise en bouche. Elle permet d'ouvrir les arômes. » La tradition américaine des glaçons et/ou du coca est fermement balayée d'un revers de main. « C'est une hérésie, l'assurance de fermer les arômes et de tuer le Whisky ! »

Le Scotch Whisky, ce n'est pas seulement le plaisir des sens, c'est aussi un patrimoine historique et géographique qui caractérise l'art de vivre écossais. Comme le souligne Charles MacLean, on compte aujourd'hui en Ecosse pas moins d'une centaine de distilleries, réparties dans les cinq régions productrices : Highlands (Nord), Lowlands (Sud), Speyside (Nord-Est), Campbeltown (Sud-Ouest) et Islay (une île à l'ouest de Glasgow). Charles MacLean rappelle aussi quelques fondamentaux. « Le Single Malt n'est autre que de la bière distillée, précise-t-il. Une fois la distillation effectuée dans les alambics, le nectar est entreposé dans des tonneaux de chêne, qui ont déjà contenu du Bourbon, du vin rouge ou du Champagne. C'est une étape très importante pour la quête du goût à venir. »

Découvrir un Whisky stimule les cinq sens : on le goûte bien sûr, mais avant on le respire, on admire sa couleur, on observe ses «jambes», c'est à dire les larmes présentes sur les parois du verre. Plus les jambes sont lourdes et bien formées, plus le Scotch Whisky sera onctueux et long en bouche. Pour laisser les arômes du Single Malt s'exprimer, Charles MacLean conseille un verre à fond arrondi, en forme de tulipe, plutôt qu'un verre à fond plat.

Les premières gorgées sont également décisives. Il faut boire quelques gorgées «en les roulant sur la langue», recommande Charles MacLean, et de poursuivre «c'est avec la pointe de la langue qu'on sent le sucre, avec les côtés qu'on remarque l'acidité, avec la naissance de la langue qu'on détecte l'amertume.» Avec ses convives, Charles MacLean explore à présent les nuances subtiles de la gamme Glen Turner. « Souvent, ces Single Malts ont un goût de céréales, de fruits, de tourbe, ainsi qu'un arôme boisé», prévient-il. Il enchaîne sur la description du Glen Turner Heritage. « Sur ce cru, ce sont les goûts de raisin et de noix qui l'emportent. » Une caractéristique due notamment aux procédés de fabrication :