

# T

DESIGN  
Le Bauhaus  
à 100 ans

HORLOGERIE  
Le retour des  
montres mastodontes

VOYAGE  
L'Algarve, le Portugal  
côté sud

## Le luxe, mécène des arts

A Venise, India Mahdavi sublime les savoir-faire

# Un whisky pas comme les autres

AU NORD DES HIGHLANDS, D'INHABITUELS EFFLUVES  
 SE FONT SENTIR PENDANT UNE SEMAINE EN ÉTÉ. LA SPÉCIALITÉ  
 GLENMORANGIE SIGNET EST EN COURS D'ÉLABORATION

par Sébastien Ladermann

PHOTOS: ALAMY STOCK PHOTO, GETTY IMAGES

**D**ébarquer à l'aéroport d'Inverness en plein été ne manque pas de surprendre. Après trois semaines caniculaires, dont la couleur jaune paille de l'herbe écossaise témoigne, les conditions météorologiques habituelles règnent de nouveau en Ecosse. Ciel bas, couleur de plomb, pluie légère mais persistante et température fraîche, tout au plus 15°C: voilà le menu annoncé dès l'atterrissage par le pilote en guise d'avertissement. Le mythe est sauf et le contraste avec la fournaise embrasant le continent saisissant.

De part et d'autre de la route qui mène à Tain, l'une des plus anciennes villes des Highlands où se situe la distillerie, d'immenses damiers aux camaïeux vert tendre attestent de l'importance d'une céréale pour la région: l'orge. Sa culture, essentielle pour assurer la production de whisky, occupe une large part des surfaces agricoles. Il suffit pour s'en convaincre de regarder le paysage défilé: les champs ondulent jusqu'à l'horizon, ponctués ici et là par les silhouettes hiératiques de quelques arbres sombres.

**L'ART DE LA TORRÉFACTION**  
 De loin, rien ne semble distinguer les bâtiments de Glenmorangie de ceux d'autres distilleries de la région, et encore moins laisser deviner l'activité qui s'y déroule en ce début du mois de juillet. Ni l'allure imposante de l'édifice construit en pierres apparentes, ni les fenêtres aux minuscules carreaux d'un blanc éclatant contrastant avec l'austérité des façades. Il faut s'en approcher pour déceler les premiers effluves aux déroutantes notes torréfiées. «Une semaine durant, en fermant les yeux, on pourrait se croire ailleurs», confirment en chœur Bill Lumsden et Brendan McCarron.

Le directeur des créations de Glenmorangie et son adjoint partagent la même passion pour leur métier. «Une fois par an, toute la distillerie arrête son activité habituelle pour se consacrer uniquement à l'élaboration du Glenmorangie Signet», précisent-ils en chœur dans un anglais aux accents rocailleux, typique de la région. Sa spécificité, unique dans le monde du whisky? Etre produit à partir d'orge maltée torréfiée comme du cacao ou du café.

Derrière cette innovation dont les amateurs célèbrent cette année le dixième anniversaire, l'amour inconditionnel de Bill Lumsden pour le café. «Jeune étudiant déjà, les arômes torréfiés du café m'envoûtaient. Restait à découvrir comment faire un whisky avec cette saveur...»

**ALAMBICS GIRAFES**  
 Pour expliciter son propos, l'éminent spécialiste s'empare d'échantillons d'orge, aux couleurs et aux parfums fort différents. La spécificité des grains bruns, «chocolatés», tient à la torréfaction poussée qu'ils ont subie. «Il m'a fallu d'innombrables essais. Mais je dois avouer que c'est une réalisation dont je suis particulièrement fier», concède l'alchimiste, l'œil rieur. C'est tout ce qui nous sera révélé lors de cette visite. Les secrets de l'élaboration du Signet sont bien gardés. Malgré l'intensité de l'activité qui s'y déroule, la petite fabrique fonctionne sereinement. Andy MacDonald, le responsable des lieux, peut en effet compter sur les compétences rodées des 16 men of Tain. Ces collaborateurs, dont les aïeux travaillaient jadis déjà

À GAUCHE  
 Cave de  
 la distillerie  
 Glenmorangie.

CI-DESSUS  
 Brumes  
 écossaises  
 sur la baie  
 de Plockton.

## LA DISTILLERIE

Située aux portes de Tain, à une heure de route environ de l'aéroport d'Inverness, la distillerie organise des visites guidées toute l'année. Infos et réservation sur: [glenmorangie.com](http://glenmorangie.com)

## GLENMORANGIE HOUSE (HÔTEL ET RESTAURANT)

Manoir datant du XVII<sup>e</sup> siècle, la Glenmorangie House constitue une halte incontournable pour qui souhaite goûter aux plaisirs et aux us et coutumes locaux. Le confort y est total, comme le calme, et l'ambiance très intime. La mer se trouve à quelques centaines de mètres seulement. Il suffit pour s'y rendre d'emprunter le chemin serpentant dans les jardins du domaine et de se laisser guider par le bruit du ressac. Cuisine de qualité et petit-déjeuner écossais pour les amateurs.





dans ces murs, vont et viennent entre les énormes cuves de brassage où la fameuse orge, au contact de l'eau et des levures, commence à libérer ses saveurs spécifiques.

De simple moût sucré, le liquide devient ainsi une bière de malt, avant d'être distillé dans les 12 alambics les plus hauts d'Écosse. Mesurant pas moins de 5,14 m, les fameuses girafes – comme on les surnomme affectueusement ici – confèrent au produit final une incomparable finesse.

**INDÉTRONABLE**

A chaque étape, la transformation de l'orge maltée «chocolatée» nécessite des ajustements spécifiques, fruits de nombreuses tentatives et de multiples échecs, que seuls Bill Lumsden et ses hommes connaissent. «Au terme de ce processus, nous obtenons un assemblage complexe comprenant d'autres whiskys, anciens et rares. Le tout mûrit ensuite dans des fûts spécifiques»,

détaille Brendan McCarron. Au final, le Signet arbore une robe ambrée assez foncée. A la dégustation, les notes caractéristiques de café, de chocolat noir, mais aussi de noisettes, d'amandes grillées, d'écorce d'orange, de cannelle et de gingembre apparaissent successivement. Au final, la sensation de fraîcheur est franchement étonnante.

Dans le monde plutôt conservateur du whisky, l'approche iconoclaste et novatrice du Glenmorangie Signet détonne. Les nombreux prix obtenus aiguisent, forcément, les appétits. Depuis sa création il y a dix ans, d'autres distilleries écossaises auraient ainsi tenté l'expérience de l'orge «chocolatée». Sans résultat tangible pour l'instant, semble-t-il. «Un jour peut-être d'autres whiskys du même type apparaîtront, mais la mise au point du processus s'avère très longue et délicate. Aussi devrions-nous avoir le temps de voir venir», glisse non sans fierté Bill Lumsden. ■

**EN CARAFE**

par Pierre-Emmanuel Buss

**CLOS DU CROSEX GRILLÉ 2017, BERNARD CAVÉ & PHILLIPE GEX**

Le clos situé à Aigle donne un chasselas à pleine maturité magnifié millésime après millésime par l'œnologue Bernard Cavé

C'est un artiste de la vinification et un orfèvre du chasselas. Un esthète épicurien au physique rabelaisien, aussi, toujours prêt à aligner les kilomètres pour les délices d'une bonne table. Bernard Cavé est un œnologue connu et reconnu dans le petit monde des vins suisses. Après avoir été consultant, il vinifie depuis 2002 sa propre production. Une année qui a coïncidé avec le rachat du prestigieux clos du Crosex Grillé, à Aigle, avec son complice vigneron Philippe Gex, ancien syndic d'Yverne.

Situé à flanc de montagne, le clos du Crosex Grillé (pour «combe de feu») occupe une surface de 2,5 hectares plantée à 75% de chasselas. Les vignes sont orientées au sud sur de fortes pentes morainiques riches en calcaire. Dans ses vinifications, Bernard Cavé cherche à garder un maximum de fraîcheur pour magnifier un fruit très mûr.

Pour le millésime 2017, l'œnologue vaudois a parfaitement réussi son coup: ses quatre chasselas offrent un magnifique équilibre. Membre de l'association Mémoire des vins suisses, le Clos du Crosex Grillé est sans doute celui qui possède le plus grand potentiel de garde. La cuvée 2017 offre un nez subtil, sur la pêche mûre et la pierre chaude après la pluie. L'attaque en bouche est ciselée, avec un léger perlant qui soutient une matière soyeuse sur des arômes de pêche et de fruits exotiques. La finale est longue et persistante avec une élégante note crayeuse. Un grand vin de terroir. ■

**OÙ L'ACHETER?**

Bernard Cavé Vins, En Chatoney, 1867 Ollon (VD). [www.bernardcavevins.ch](http://www.bernardcavevins.ch). Prix: 30 francs



# BIEN DE CHEZ NOUS.

## FAMILIAL

En Suisse, la plupart des exploitations élevant des animaux de rente sont des entreprises familiales à taille humaine.

## DURABLE

98% des exploitations agricoles suisses satisfont aux prestations écologiques requises (PER).

PHOTO: CALYPSO MAHIEU POUR LE T MAGAZINE



En quoi la viande de Suisse est plus durable: [la-difference-est-la.ch](http://la-difference-est-la.ch)



La différence est là.