

**Mme. Rothmann, M. Fabian
INAO
6 rue Fresnel
14 000 CAEN**

Lannion, le 13 mai 2020

Objet : Logement des eaux de vie dans des fûts ayant logé d'autres boissons alcoolisées et affinage des boissons spiritueuses

Madame, monsieur,

Par votre email du 3 mars 2020, vous avez demandé aux ODG qui le souhaitent de vous faire part de leurs commentaires sur les propositions de bonnes pratiques applicables aux opérations dites de « finishing. »

Nous souhaitons ici rappeler que la pratique décrite dans ce guide de bonnes pratiques, de mise en œuvre d'une futaille ayant logé d'autres boissons et référence sur l'étiquetage, est une pratique inhérente aux procédés de maturation du whisky en général et du whisky breton en particulier. Traditionnellement dans l'industrie du whisky, il est de coutume de faire vieillir les eaux de vie dans des fûts d'occasion, notamment des fûts ayant contenu du Sherry ou de l'American Bourbon Whiskey (depuis les années 30 au minimum). Les chais sont composés majoritairement de ces deux types de fûts, environ 70% de fûts de Bourbon et 30% de fûts de Sherry. On trouve également une grande variété de fûts spécifiques disponibles dans les chais Ecossais. De manière non exhaustive, on peut citer les fûts de Cognac, d'Armagnac, de Calvados, de Sauternes, des fûts ayant contenus des vins français, du Porto, du Madère, de la bière, etc... Ces fûts sont souvent utilisés par les distilleries pour proposer des produits exclusifs, plus rares et plus onéreux, valorisant ainsi indirectement l'origine du fût.

Il est à noter également que la pratique dans le milieu du whisky, auquel le whisky breton ne fait pas exception, est basée sur l'assemblage de fûts différents pour parvenir au whisky final. Ainsi on compte dans le whisky plus sur les « master blender » que sur les « maîtres de chai ». L'assemblage des whiskies avant embouteillage est une pratique courante permettant de garantir un équilibre aromatique.

Après recensement auprès des différents opérateurs, on constate que les chais bretons contiennent une grande diversité de fûts d'occasion et en particulier (liste non exhaustive) :

Sherry (oloroso, palo cortado, fino, amontillado, pedro ximenez)	Madère
Bourbon	Pineau des Charentes
Cognac	Chouchen
Armagnac	Fine Bretagne
Rhum	Calvados
Savennières	Pommeau de Bretagne
Sauternes	Bière
Anjou blanc	Cidre
Porto	Vins rouges français

Ainsi que différents types de fûts neufs de chêne d'origine différentes. Tous ces fûts étant conformes au cahier des charges actuellement en vigueur. En effet, il est exclu que cette pratique puisse être une opportunité de déroger au cahier des charges.

Concernant les modalités de cette pratique, nous constatons dans l'IG whisky breton des pratiques variables :

- Vieillissement intégral en fût d'occasion,
- Assemblage de différents vieillissements intégraux,
- Maturation successive dans plusieurs types de fûts,
- Finition de quelques mois dans un autre type de fûts.

Guide de bonnes pratiques

Vous trouverez ci-dessous nos remarques et commentaires sur les pratiques décrites :

1 – a. Pas de commentaires

1 – b. Pas de commentaires

2 – a. Lorsqu'un type de logement est mentionné sur l'étiquetage, la totalité du volume du lot a séjourné effectivement dans la fûtaille mentionnée

Il ne nous semble pas opportun de préciser « la totalité. » En effet, comme exposé précédemment l'assemblage constitue un moyen de parvenir à une certaine constance et à l'équilibre du caractère organoleptique d'un whisky, surtout s'agissant d'un produit régulier assemblé par lot. Le caractère d'un whisky peut donc être fortement marqué par le type de logement utilisé, sans pour autant être intégralement vieilli dedans. Nous prenons pour exemple Armorik Sherry Cask, cet assemblage est marqué par le goût provenant du vieillissement en fûts de sherry. Toutefois, selon les fûts utilisés et leur nombre d'utilisation, le goût peut être « trop » prononcé et nécessiter d'être atténué par l'utilisation de vieux fûts de bourbon par exemple.

Nous proposons donc que **lorsqu'un type de logement est mentionné sur l'étiquetage, la majorité du volume du lot a séjourné effectivement dans la fûtaille mentionnée.**

2 – b. i. Lorsqu'une boisson ayant été logée précédemment dans la futaille est mentionnée en complément sur l'étiquetage, il est nécessaire de pouvoir attester que la boisson y a été logée durant au moins un cycle d'élaboration tel que prévu dans la réglementation.

L'industrie du whisky utilise de nombreux fûts de sherry et/ou de porto. Il est de notoriété publique que ces fûts sont le plus souvent des fûts avinés au sherry et/ou au porto et non des fûts ayant réellement été utilisé conformément aux conditions de production. Il est à noter par ailleurs que le Consejo Regulador du Sherry a même développé un label de garantie officiel que ces fûts ont bien été avinés au sherry. Il ne serait donc pas préjudiciable que de tels fûts ne puissent pas être utilisés dans le whisky.

Nous proposons donc que soit précisé que ce point est applicable uniquement pour des fûts ayant contenu des boissons spiritueuses françaises, réglementées en France.

2 – b. ii. Que cette boisson est bien la dernière à y avoir été logée avant la boisson spiritueuse mise sur le marché, ce qui signifie qu'il n'est pas possible de faire référence à un fût d'affinage réutilisé lors d'une autre rotation.

Prenant pour exemple que certains 2^{èmes} remplissages de fûts de Sauternes apportent un meilleur équilibre organoleptique, il nous semble dommage de s'en priver. Dans le whisky, il est de coutume de parler de 1^{er} remplissage et de 2^{ème} remplissage pour qualifier un fût. Cela permet également de qualifier l'intensité des arômes obtenus du fût en question. Après ce 2^{ème} remplissage, on peut effectivement considérer que l'apport aromatique n'est plus de nature à justifier la référence au produit antérieur.

Nous proposons donc que soit ouverte la possibilité de faire référence à la boisson antérieure dans le cas de 1^{ers} et 2^{èmes} remplissages. Nous tenons à la disposition de la commission des échantillons montrant que le 2^{ème} remplissage apporte bien un caractère issu de la boisson antérieure dans le whisky.

2 – c. i. Peut-on prévoir des mentions en Anglais pour l'export notamment, type « matured in, finished in, aged in »

2 – c. ii. La mention de taille de caractère « inférieure » ne suffirait-elle pas ?

2 – c. iii. Pas de commentaires

2 – d. Peut-être serait-il intéressant de préciser ici que les pratiques d'affinage doivent être conformes aux pratiques de vieillissements du cahier des charges. Par exemple, dans le whisky breton, un affinage en fût d'acacia n'est pas souhaitable car le cahier des charges ne prévoit que l'usage de fûts de chêne.

2 – d. i. Comme pour le point précédent, il nous semble judicieux de ne pas distinguer affinage et vieillissement, et de conserver les valeurs du cahier des charges quand il y en a, soit 700 L pour le whisky conformément à la réglementation Française et Européenne.

2 – d. ii. Pas de commentaires, la durée de 3 mois minimum semble en effet judicieuse pour justifier la mention d'un affinage.

2 – d. iii. Il ne nous semble pas pertinent de définir un maximum de durée d'affinage. En effet considérant par exemple Armorik 10 ans, celui-ci est vieilli 9 ans en fûts de bourbon puis 1 an en fûts de sherry. Le rapport entre la durée dans le fût de sherry et la durée totale de vieillissement, nous a conduit à parler d'affinage.

D'autre part, comment considérer un whisky qui aurait vieilli 6 ans en fûts de Sauternes ? Il ne s'agit pas d'un affinage, mais d'une maturation complète. Doit-on réellement créer une distinction entre « Affiné en fût de Sauternes » ou « Vieilli en fûts de Sauternes » ? L'utilisation (et la mention) de fûts ayant contenus d'autres boissons alcoolisées ne doit pas être réservée aux seules pratiques d'affinage.

2 – d. iv. Ce point introduit une distinction entre vieillissement et affinage, ce qui ne nous semble pas judicieux. En effet, partant du principe que l'affinage est partie intégrante (conforme au CDC) du vieillissement, pourquoi un whisky vieilli 2.5 ans en fûts de bourbon puis 6 mois en fût de porto ne pourrait-il pas le mentionner ?

Afin de répondre aux différents points évoqués dans le 2 – d., nous proposons que le guide soit rédigé comme suit : **Lorsqu'il est fait mention sur l'étiquetage d'une opération d'affinage (finish, finition...), [...], il convient que cette opération d'affinage ait été conforme aux prescriptions du cahier des charges sur le vieillissement (durée, type et taille de logement, ...). Afin de pouvoir faire mention d'un affinage (ou finish ou finition), une durée minimale de 3 mois dans le logement est nécessaire.**

Nous nous tenons à la disposition de la commission pour échanger sur ce sujet particulièrement important pour le whisky breton. Vous trouverez en annexe ci-après un exemple tiré de la gamme de l'un de nos opérateurs illustrant les différents cas de figure. De la même manière, nous tenons à disposition de la commission des échantillons permettant d'illustrer nos propos.

Nous vous prions d'accepter, madame, monsieur, nos meilleures salutations.



David Roussier
Président du Syndicat de Défense du Whisky Breton

Quelques exemples Armorik

Nom du whisky	Mention sur l'étiquetage	Elaboration
Armorik Edition Originale	Vieillissement en fûts de chêne	
Armorik Sherry Finish	Vieillissement en fûts de sherry	L'ensemble du whisky passe au moins 6 mois en fûts de sherry à l'issue du vieillissement
Armorik Classic	Issu d'un assemblage de fûts de bourbon	95 % fûts de bourbon divers âges 5% fûts de sherry
Armorik Sherry Cask	Issu d'un assemblage de fûts de sherry	Certains fûts 100% sherry Certains fûts bourbon puis sherry
Armorik Double Maturation	Maturation en fûts de chêne breton puis en fûts de sherry	100% du whisky passe dans les 2 fûts
Armorik 10ans	Vieillissement en fûts de bourbon et sherry	Le whisky passe plusieurs années en bourbon puis est transféré en sherry.
Armorik single cask sauternes	Type de fût : Sauternes	100% maturation en sauternes
Armorik single cask pineau	Type de fût : Pineau des charentes	3.5 ans en fût de bourbon, puis 3.5 ans en fût de pineau

