

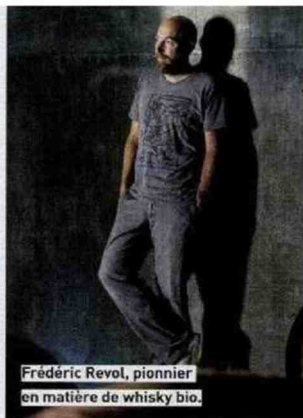


Loi n°238

TU PRENDRAS TRÈS AU SÉRIEUX LE TERROIR DANS LE WHISKY



La nouvelle distillerie du Domaine des Hautes Glaces.



Frédéric Revol, pionnier en matière de whisky bio.



L'expérimentation et la recherche du goût sont au cœur de la démarche de cette micro-filière agricole et écologique.



La « nursery » de graines du Domaine des Hautes Glaces a pour ambition, à terme, de remettre au goût du jour des céréales anciennes et ainsi enrichir la palette aromatique des whiskies du domaine.

La voie du terroir

Racheté par le groupe Rémy Cointreau en 2016, le **Domaine des Hautes Glaces** change aujourd'hui d'échelle pour devenir une micro-filière agricole et écologique de montagne. La distillerie célèbre son premier single malt bio 10 ans d'âge, à la recherche de nouveaux territoires du goût.

Par Caroline Knuckey

La Grande Tête de l'Obiou, les aiguilles de Lus, le Mont Aiguille, les voilà qui surgissent... à l'approche du col de Cornillon, là où se niche le Domaine des Hautes Glaces, sur le plateau du Trièves, au cœur des Alpes françaises. Le gypaète, emblème du domaine, l'un des plus grands oiseaux d'Europe, y règne en maître. Depuis 2007, Frédéric Revol n'a de cesse que de vouloir y réconcilier nature et culture. Son combat ? Explorer la notion de terroir dans le whisky. La céréale serait-elle la grande oubliée ? Ici, dans la première ferme distillerie de whisky bio française, « on travaille la céréale comme les vignerons travaillent le raisin. C'est ce même rapport à la terre », souligne-t-il. Sa gestion des sols en agriculture bio et régénérative [pas de labour, pas d'entrants, rotation des cultures, etc.] favorise l'éclosion des micro-organismes. Le domaine sème, récolte, brasse, distille et élève. « Tout vient du Trièves, sauf le moulin qui sert à broyer les céréales et les verres, tous deux écossais ! » Chacun des whiskies de la gamme est millésimé, en fonction des parcelles (climats) sur lesquelles sont cultivées en agriculture biologique les céréales dont ils sont issus. Rencontré sur place, Thierry Ailloud-Perraud, agriculteur bio et propriétaire de la ferme Gabert, à l'origine du projet avec Frédéric Revol – ils sont 17 aujourd'hui à être réunis au sein de Graine de Cimes, une association qui est partie prenante du Domaine et dont Thierry est le trésorier – se livre ici à une petite explication passionnante. « Une plante est habituée à s'allier dans le sol à des champignons pour s'épanouir. Elle donne du sucre aux champignons qui, à leur tour, vont chercher les nutriments dont la plante a besoin. Le mariage sera différent suivant le type de sol, les expositions,

l'hydrométrie, le climat... engendrant une multiplicité d'espèces de champignons et au final une multiplicité de tannins et de goûts. » Le Domaine des Hautes Glaces va encore plus loin avec une « nursery » de graines (en tout une centaine de variétés), véritable terrain de jeu pour remettre au goût du jour des céréales anciennes et enrichir la palette aromatique de leurs whiskies. « Plus on aura de variétés et plus on aura de goûts différents. » Et ce n'est pas tout ! Adossé à un ancien prieuré, la nouvelle distillerie, flambant neuve, s'équipe de cinq alambics cognaçais à repasse, tous différents, fonctionnant toujours à feu nu (à partir des granulats d'une scierie locale), trois cuves en chêne et un superbe chai en béton semi-enterré. « On va pouvoir tester des "cuvées d'alambic", renchérit-il, pour "compartimenter" le goût en quelque sorte. » Côté vieillissement, il se fait dans des fûts de cognac Rémy Martin, dont certains ont contenu des eaux-de-vie de plus de 40 ans d'âge, mais aussi des fûts de vins blancs, des fûts neufs de chêne français et des fûts d'armagnac. Dernière innovation ? Un affinage en amphores de grès de 250 litres. « Cela permet de stabiliser l'action des tannins dans nos assemblages comme notamment avec le 10 ans d'âge¹ », explique Jérémy Savin, son maître de chai depuis 2013. Dix ans déjà que les premières gouttes de distillat du domaine ont été mises en fût, dix ans qu'elles patientent pour mieux briller de leur éclat dans une édition limitée de 352 bouteilles numérotées. Baptisée XO⁰, clin d'œil entre XO et O⁰ d'émission de carbone, cette cuvée biologique et parcellaire, fruit d'un travail sans relâche, rebat les cartes avec maestria !

¹ L'affinement en amphores n'est pas comptabilisé dans le compte d'âge.



Élaboré à partir d'orge de la variété Vanessa de la moisson 2009 et de seigle de la variété Carnas de la moisson 2010 du climat Gabert, XO⁰ est issu d'un micro-assemblage de quelques dizaines de litres prélevés dans plusieurs fûts (cognac, armagnac, vin jaune). Un whisky élégant et délicat au nez complexe et exotique avec une pointe de banane.

Domaine des Hautes Glaces, XO⁰, single malt, whisky bio 10 ans d'âge, Rhône-Alpes (France), 48 % vol. alc., 70 cl, 349 € (édition limitée à 352 bouteilles).

