



L'orge autour du globe - le nouveau monde du whisky

Tendances actuelles à la ProWein 2023

de Peter Eichhorn

Un classique dont on ne se lasse pas - le whisky. Beaucoup pensent alors d'abord à l'Écosse. Et en effet, de nombreuses régions du monde se sont inspirées de la tradition et de la fabrication écossaises, de sorte que le whisky est aujourd'hui certes un produit international – mais qui rappelle généralement un parfum d'Écosse.

Les whiskies rares et longuement vieillis atteignent parfois des prix immenses et servent souvent d'objet de spéculation. Les éditions limitées, les mises en bouteille de 25 ans et plus, les fûts perdus de distilleries fermées sont convoités et recherchés. Ainsi, de nombreuses marques lancent également des produits actuels qui disposent de caractéristiques uniques destinées à attirer les collectionneurs - comme des contenants spéciaux, des coopérations avec des marques renommées dans d'autres domaines d'activité ou des témoignages de célébrités. Dans la branche, on se demande déjà s'il n'y a plus que des « licornes » qui arrivent sur le marché, c'est-à-dire des raretés chères et désirables. La ProWein, le plus grand et plus important salon professionnel du monde pour les vins et les spiritueux, qui se tiendra du 19 au 21 mars 2023 à Düsseldorf, offrira un excellent aperçu de ce monde haut en couleurs du whisky. Environ 500 des quelque 6000 exposants du monde entier y présenteront leur offre en spiritueux - dont près de 100 fournisseurs de whisk(e)y.

Du whisk(e)y pour la génération « Z »

Un autre secteur du marché actuel se consacre de plus en plus aux clientèles cibles plus jeunes. Des produits d'entrée de

19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



M
Messe
Düsseldorf

Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Phone +49 211 4560 01
Fax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-mail info@messe-duesseldorf.de

Board of Managing Directors:
Wolfram N. Diener (CEO)
Bernhard J. Stempfle
Erhard Wienkamp
Chairman of Supervisory Board:
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63
VAT ID number DE 119 360 948
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf
memberships:

The global
Association of the
Exhibition Industry

Association of the
German Trade Fair
Industry

FKM – Society for
Voluntary Control of
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

gamme bon marché avec un profil aromatique agréable et pas trop complexe doivent inviter les millennials et la génération « Z » à venir au whisky et à y rester. L'immense succès de l'Irish Whiskey, avec des taux de croissance élevés notamment aux États-Unis, sert de modèle. Alors que pour le single malt, les connaisseurs refusent catégoriquement une combinaison avec de la glace ou du ginger ale, condamnent une utilisation dans des cocktails comme au moins douteuse, et tolèrent tout au plus quelques gouttes d'eau ajoutées au whisky depuis une pipette, ces « règles de snobs » ne s'appliquent pas à l'Irish Whiskey, au Bourbon et au Rye. « Bois comme tu aimes. Même si c'est avec du coca. »

Le troisième élément est l'internationalité, qui confère au whisky de nouvelles facettes et une diversité aromatique sans précédent. Rien qu'en Écosse et en Irlande, le marché s'agrandit actuellement de 30 à 40 nouvelles marques et distilleries chacune. De nouvelles distilleries s'ouvrent avec des ambitions modernes et créatives, et d'anciennes marques disparues sont réactivées avec une aura historique.

Tout est possible : de nouveaux arômes dans l'orge

Dans ce contexte, les nouvelles marques se consacrent méticuleusement à des détails auxquels on prêtait peu d'attention auparavant. Ainsi, différentes sortes de malt sont utilisées pour le distillat brut, et toutes sortes de levures sont expérimentées. La branche discute avec passion de la question de savoir si le terroir est perceptible dans le whisky à travers l'orge. L'aspect environnemental joue également un rôle croissant, et l'utilisation de la tourbe pour le maltage est remise en question. Certaines marques expérimentent déjà des mélanges de bois et d'herbes afin d'obtenir par leur fumée de nouveaux arômes dans l'orge, et donc dans le whisky.

L'utilisation des fûts évolue également. Ces dernières années, le « finishing » est devenu de plus en plus populaire, c'est-à-dire le



**19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



transfert d'un whisky mûr dans un deuxième fût afin d'obtenir un arôme individuel en le laissant y reposer pendant des semaines ou des mois. De nombreux whiskies commencent leur maturation dans d'anciens fûts de bourbon et de sherry. Ensuite, le processus peut se poursuivre. Le consommateur est déjà habitué aux « finishes » en fûts de vin rouge, de porto, de madère ou de sauternes. Désormais, des fûts de mezcal et de bière viennent s'y ajouter. Et le noble chêne mizunara japonais est également sur toutes les lèvres. De même, les producteurs parlent de plus en plus de « seconde maturation » au lieu de « finish », c'est-à-dire d'une deuxième maturation au cours de laquelle le deuxième type de fût n'est pas utilisé seulement quelques mois, mais pendant plusieurs années.

Le salon ProWein 2023 permettra de suivre parfaitement toutes ces évolutions. Des marques classiques et modernes y montreront la grande diversité actuelle des whiskies. Loch Lomond et Duncan Taylor proposeront le classique écossais, Teeling, Lough Ree ou Skellig montreront le potentiel d'innovation du whiskey irlandais, et le pays du whisky qu'est le Japon sera représenté par exemple par les marques Akashi, Onikishi ou Togouchi. Le monde du whisky ne connaît pas de frontières, et c'est ainsi que des régions avec plus ou moins de tradition de distillation surprennent par des produits exceptionnels. Des classiques comme Rozelieures de France, Penderyn du Pays de Galles ou Slyrs d'Allemagne, Milk & Honey d'Israël, Stauning du Danemark et d'autres exotiques entre les Balkans et Taïwan montreront ce qui caractérise le monde contemporain du whisky. Et qu'est-ce qui le caractérise ? Une immense diversité à découvrir dans les Halls 13 et 7 !

Contact presse ProWein auprès de Messe Düsseldorf :

Christiane Schorn
tél. : +49(0)211/4560 -991
SchornC@messe-duesseldorf.de

Monika Kissing



**19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com



tél. : +49(0)211/4560 -543
KissingM@messe-duesseldorf.de

Brigitte Küppers
tél. : +49(0)211/4560 -929
KueppersB@messe-duesseldorf.de



19 - 21 March 2023
Düsseldorf, Germany

THE WORLD'S NO. 1
International Trade Fair
for Wines and Spirits.
www.prowein.com

