

# Henri-Giraud s'associe à un whisky 50 ans d'âge à 50 000 livres sterling

Afin de célébrer le demi-siècle professionnel du maître-distillateur du whisky The Dalmore, la luxueuse marque écossaise s'est adjointe les services du champagne Henri Giraud. Un breuvage hors du commun a été vieilli 50 jours dans un fût de chêne de la maison d'Aÿ.



**Richard Paterson et Claude Giraud ont créé une boisson unique. Elle ne devrait être distribuée qu'à 50 exemplaires. (© Vitabella)**

Quel est le rapport entre la distillerie de whisky Dalmore, située dans les Highlands, en Ecosse, et la maison de champagne Henri Giraud, fondée en 1725, à Aÿ ? Il y a peu, les deux producteurs se sont associés à l'occasion des 50 ans dans le monde du whisky du maître-distillateur Richard Paterson, pour créer une eau-de-vie unique, une « cuvée de prestige » pour coller au vocabulaire champenois. L'Écossais est une référence dans le monde du whisky et un personnage haut en couleur qui distille par exemple, sur Youtube, des conseils pour déguster ses précieux nectars. Une personnalité qui a séduit Claude Giraud. « Je n'aurais jamais travaillé sur ce projet s'il n'y avait pas eu quelqu'un de ce niveau-là », admet le président de la maison de champagne agéenne. La boisson unique née de cette union est un whisky 50 ans d'âge qui a subi une ultime finition de 50 jours dans un fût de chêne de la forêt d'Argonne, presque neuf. Un résultat final hors du commun. « Ce qui est intéressant, c'est qu'on a du chêne neuf, en pleine puissance, qui n'a subi qu'une seule vinification de pinot noir d'Aÿ, classé grand cru. Il y a donc un échange très important entre le whisky et le chêne, explique Claude Giraud. Le challenge, c'est que l'affinage ne dure que 50 jours car il ne fallait pas massacrer le whisky, seulement lui ajouter une petite touche. On avait déjà travaillé sur des affinages de saké. Ça permet d'avoir une petite vibration, quelque chose de particulier, de puissant. C'est la trame du terroir. »

---

## « On est dans le grand art »

---

Avec sa production annuelle de 250 000 bouteilles, la maison agéenne n'a pas pour objectif de rivaliser avec ses grandes homologues et leurs millions de cols écoulés chaque année. Elle est connue pour réaliser sa vinification en petit contenant, exclusivement dans des fûts de chêne et en terre cuite et non en inox. Les fûts sont réalisés à la Tonnellerie de Champagne de Cauroy-lès-Hermonville, où le protocole de traçabilité est intégral, garantissant la provenance des chênes, tous issus de la forêt d'Argonne. Le réceptacle utilisé pour l'affinage du whisky Dalmore 50 ans d'âge provient de Châtrices, parcelle 70, station 15. Un lieu à propos duquel Claude Giraud est dithyrambique : « Cette forêt a certainement le bois le plus fin et le plus taillé au monde. Il y a une résurgence de gaize (roche) très particulière qu'on ne trouve qu'en Argonne et en Asie centrale. On a oublié que jusque dans les années 1960, tous les vins de Champagne étaient vinifiés dans des chênes de la forêt d'Argonne. C'est notre patrimoine. C'est pour mettre en avant notre savoir-faire et la forêt d'Argonne que nous nous sommes associés à ce projet. » Le résultat n'est pas à mettre entre toutes les mains. Cinquante carafes, remplies à la main, sur commande, conçues par la prestigieuse cristallerie française Baccarat, dont le prix de vente devrait avoisiner les 50 000 livres sterling (57 000 €). « Ce prix situe le niveau, estime le dirigeant de la maison Henri Giraud. On est vraiment dans le grand art, c'est intéressant de travailler sur ce genre de projet. J'espère que j'en aurai une car j'ai goûté, c'est extraordinaire ! ».

Simon Ksiazienicki

Tweet

### LE CAFÉ DE L'HEBDO

0 commentaire

#### RÉAGISSEZ À CET ARTICLE ▼

Prénom et nom

Votre commentaire



Etes-vous un être humain ?  
Saisissez la solution de l'opération  
ci-dessus