Les arômes

Fiche technique n° 18

Quelle est l'étendue de la palette olfactive des whiskies ?

La découverte des arômes est l'une des facettes (la plus ludique) de l'analyse olfactive. Le whisky est certainement l'eau-de-vie qui possède la palette aromatique la plus large. Il existe deux grandes familles d'arômes, ceux provenant des différentes étapes de l'élaboration (maltage, brassage, fermentation, distillation) et ceux issus du vieillissement. L'ampleur, la finesse, la richesse, la complexité, l 'équilibre et la précision aromatiques constituent d'autres critères qui permettent d'apprécier la valeur du nez d'un whisky. Certains dégustateurs préfèreront rajouter de l'eau dans leur whisky. Cette méthode couramment employée par les *blenders* (maîtres assembleurs) permet d'ouvrir le whisky et de révéler les arômes. D'autres préféreront au contraire apprivoiser leur whisky en le laissant s'aérer. En réalité il s'agit avant tout d'une affaire de goût.

	Arômes provenant de l'élaboration
Céréales	Bière, biscuit, bouillie, brioche, cake, lait, légumes, levures, maïs, malt, orge, pain grillé, seigle …
Fruités / esters	Abricot, agrumes, amande, banane, cassis, fraise, framboise, fruits exotiques, fruits secs, groseille, myrtille, noix, pamplemousse, pêche, poire, pomme, raisin, raisin de Corinthe, solvant…
Floraux / herbacés	Bruyère, eucalyptus, feuilles, fleurs blanches, foin, foin coupé, géranium, herbe fraîche, herbe sèche, lilas, menthe, muguet, rose
Tourbes, fumés, marins	Algue, caoutchouc brûlé, cendres, embruns, encaustique, encens, feu de bois, goudron, grésil, iode, macadam, pneu, pommade, racine, souffre, terre

	Arômes provenant du vieillissement
Boisés / épicés	Boîte à cigares, cannelle, caramel, cire, clou de girofle, cèdre, chêne, gingembre, liège, miel, pin, poivre, réglisse, résine, tabac, toasté, toffee, torréfaction, vieux bois …