

CAHIER HÉRITAGE

SINGULIERS  
SINGLE MALTS

---

BRUICHLADDICH (ÉCOSSE, ISLAY)  
WESTLAND (ÉTATS-UNIS, NORD-OUEST PACIFIQUE)  
DOMAINE DES HAUTES GLACES (FRANCE, ALPES)

CAHIER HÉRITAGE



## UNE COHÉRENCE DANS LA DIVERSITÉ

**Dans des environnements très différents, ces trois distilleries cultivent l'excellence en partageant les mêmes valeurs : la foi dans les vertus du terroir, des hommes et du temps long.**

### \_ BRUICHLADDICH, ÉCOSSE

Islay est réputée pour ses single malts très typés, mais Bruichladdich est une des rares distilleries qui élabore ses whiskies avec l'orge cultivée sur l'île, en renouant ainsi avec la notion de terroir qui est à l'origine de toutes les eaux-de-

vie. Explorateurs de saveurs, les fondateurs ont choisi de distinguer trois familles de single malt au sein de la distillerie : Bruichladdich, Port Charlotte et Octomore. La distillerie élabore également le désormais célèbre gin The Botanist.

### \_ WESTLAND, ÉTATS-UNIS

Située à Seattle, sur la côte Nord-Ouest des États-Unis, la distillerie Westland élabore des whiskies dans un style single malt typiquement américain. L'engagement de Westland en faveur de la durabilité est inhérent à l'esprit de

ses fondateurs, qui honorent la terre, le patrimoine et la patience. Leur approche, à la fois avant-gardiste et traditionnelle, est couronnée de succès et saluée par de nombreuses récompenses, notamment pour l'iconique cuvée Garryana.

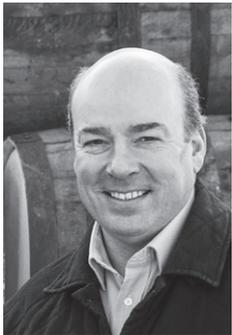
### \_ DOMAINE DES HAUTES GLACES, FRANCE

Le Domaine des Hautes Glaces est une distillerie de montagne, située au cœur des Alpes françaises, dans le Trièves. La distillerie crée et propose une gamme de spiritueux

dont les ingrédients proviennent exclusivement de ce terroir, d'une production biologique et paysanne. Une utopie devenue bien réelle, portée par un irréductible passionné.

# DES HOMMES DE CONVICTION

À la tête de leur distillerie depuis leur fondation, ces hommes incarnent la nouvelle génération de maîtres distillateurs : engagés, humbles face à la nature, incorruptibles. Rémy Cointreau les accompagne dans l'accomplissement de leur projet dans le respect absolu de leurs valeurs.



\_SIMON COUGHLIN,  
DES GRANDS CRUS À ISLAY

**Il a acquis la conviction que pour le whisky aussi, les notions de terroir, de variétés et de culture locale étaient essentielles.**

Avant de redonner vie à la distillerie Bruichladdich en 2001, Simon Coughlin a travaillé dans le domaine des grands vins. Ainsi a-t-il acquis la conviction que pour le whisky aussi, les notions de terroir, de variétés et de culture locale étaient essentielles. À Islay, il a créé les conditions idéales pour mettre ses théories en pratique, en relocalisant peu à peu la production de ses single malts, depuis la culture de l'orge par les agriculteurs de

l'île jusqu'à la mise en bouteilles. Le succès fulgurant de cette renaissance n'a fait que renforcer l'attitude sans compromis de Simon, pour qui les valeurs, le goût et la curiosité doivent toujours passer devant les notions de coût et de rendement. Ce qui paraît aujourd'hui comme une condition de l'excellence, Simon l'a mis en place il y a près de vingt ans. Aujourd'hui, il est également le directeur du pôle Whisky de Rémy Cointreau.



\_MATT HOFMANN,  
DISTILLATEUR PAR VOCATION

**Il a compris très tôt le potentiel de sa région natale, devenant le pionnier des single malts américains.**

Dès son plus jeune âge, Matt Hofmann a été fasciné par les alambics. Cet érudit de la distillation, diplômé de l'Institute of Brewing and Distilling de Londres et de l'Université Heriot-Watt d'Édimbourg, a compris très tôt le potentiel de sa région natale, devenant le pionnier des single malts américains. C'est à Seattle qu'il a créé, en 2010, la distillerie Westland. Depuis, ce

perfectionniste visionnaire est devenu une figure de la « nouvelle vague » de distillateurs, accumulant les prix et les récompenses pour l'excellence de ses whiskies et la cohérence de sa démarche de haute qualité. L'homme à la barbe rousse est également fondateur de l'American Single Malt Whiskey Commission et membre très écouté d'autres associations de distillateurs.



\_FRÉDÉRIC REVOL,  
LE FERMIER DISTILLATEUR

**Ce grand amateur de whisky a une certitude : l'origine des céréales n'est pas assez prise en compte dans l'élaboration des single malts.**

Après trois ans d'intenses préparatifs, Frédéric Revol, ingénieur agronome, a fondé le Domaine des Hautes Glaces en 2009. À 1000 mètres d'altitude, dans les Alpes, sur le plateau du Trièves. Où des agriculteurs bio cultivent des céréales très typées. Car ce grand amateur de whisky a une certitude : l'origine des céréales n'est pas assez prise en compte dans l'élaboration des single malts.

Il décide donc de distiller uniquement la production locale : orge, blé et épeautre. Même dix ans plus tard, alors qu'il pourrait développer fortement sa production, il ne déroge pas à sa règle, soutenu en cela par Rémy Cointreau : maintenir une intégrité gustative en refusant de se fournir ailleurs que sur le plateau du Trièves.



# LE RETOUR AU TERROIR

---

Terroir et whisky ? C'est une notion qui avait été délaissée depuis que les marques de whisky s'étaient mises à importer de l'orge du monde entier pour assurer leur production. Or, tout compte pour affirmer réellement la personnalité d'un single malt : la terre sur laquelle sont cultivées les céréales, l'air qu'elles respirent, la tourbe qui permettra de malter les grains, l'eau qui servira au brassage, puis à la distillation. En 2004, Bruichladdich a été la première distillerie à renouer avec la communauté agricole locale pour cultiver de l'orge sur place, à Islay. En plus de profiter à l'économie locale, les grains ainsi obtenus possèdent déjà naturellement les caractéristiques typiques d'Islay.

Pour les fondateurs de Westland et du Domaine des Hautes Glaces,

la notion de terroir était à la base même de leur projet : leurs whiskies sont indissociables de la terre où grandissent les céréales, l'État de Washington pour Matt Hofmann, le plateau du Trièves pour

Frédéric Révol. Celui-ci parle du « génie du lieu » pour définir le patrimoine géologique, climatique et historique de son enclave alpestre, qui insuffle à ses eaux-de-vie un caractère unique. Quant à Matt, il a choisi de s'installer à Seattle parce que « la région compte deux des meilleurs terroirs de culture de l'orge au monde, notre eau remarquable provient des Cascade Mountains et nous sommes entourés d'un patrimoine culturel qui encourage, de longue date, la remise en question de la pensée conventionnelle ».

sommes entourés d'un patrimoine culturel qui encourage, de longue date, la remise en question de la pensée conventionnelle ».

**« La région compte deux des meilleures terroirs de culture de l'orge au monde, notre eau remarquable provient des Cascade Mountains et nous sommes entourés d'un patrimoine culturel qui encourage de longue date la remise en question de la pensée conventionnelle ».**



## UNE RESPONSABILITÉ LOCALE

---

**Les trois distilleries contribuent  
à l'enracinement de l'économie  
et de la culture sur leur lieu de production.**

### \_ LE PREMIER EMPLOYEUR D'ISLAY

Quatre-vingt personnes travaillent aujourd'hui pour Bruichladdich sur l'île d'Islay, et beaucoup d'autres sont engagées comme agriculteurs, transporteurs, constructeurs et entrepreneurs. Depuis la renaissance de la distillerie, ses dirigeants ont pris des décisions qui placent la population locale au cœur même du projet d'entreprise. C'est ainsi que Bruichladdich est devenu aujourd'hui le principal employeur

privé de l'île. Alors que la population d'Islay diminuait autrefois, de nombreux jeunes quittant l'île pour chercher du travail ailleurs, ils peuvent désormais rester sur leur terre natale et contribuer à sa prospérité. Sa récente certification B Corp récompense ainsi Bruichladdich pour son niveau de performance sociale et environnementale.

### \_ LE PARTAGE DES CONNAISSANCES

La distillerie Westland travaille en étroite collaboration avec des agriculteurs, des malteurs et des chercheurs dans la vallée de Skagit, au nord de Seattle, afin de développer des variétés uniques d'orge sélectionnées pour leur saveur et leur viabilité dans des

systèmes agricoles durables plutôt que pour leur simple rendement. Cette recherche ne profite pas uniquement à Westland, mais aussi à d'autres distillateurs, brasseurs, chefs cuisiniers, et plus généralement à la population et aux agriculteurs de la région.

### \_ LA SOLIDARITÉ DES MONTAGNARDS

Dans le climat extrême des Alpes, les agricultures sont fragiles. Pour se maintenir, elles nécessitent des valorisations particulières. Dans le Trièves, cette valeur ajoutée est portée par une démarche bio très poussée, ce qui correspondait au projet de Frédéric Revol. Il a surtout pu compter sur des

coopérations et des solidarités plus spontanées qu'ailleurs, dont il peut aujourd'hui faire profiter à son tour le « microclimat économique » local. Il emploie une dizaine de salariés, auxquels il faut ajouter les douze agriculteurs partenaires qui alimentent la distillerie en céréales.

# QUELQUES DATES CLÉS

1881	Construction de la distillerie Bruichladdich par les frères Harvey à Islay.	2014	Bruichladdich lance son expérience de distillation « parcellaire » (distiller une variété d'orge cultivée sur des parcelles au nord, au sud, à l'est et à l'ouest de l'Écosse) pour approfondir la notion de terroir.
1994	La distillerie Bruichladdich ferme ses portes.	2016	<ul style="list-style-type: none"><li>• Westland nommée Producteur artisanal de l'année par Whisky Magazine.</li><li>• Le Domaine des Hautes Glaces rejoint le groupe Rémy Cointreau.</li></ul>
2001	Réouverture de la distillerie Bruichladdich par Mark Reynier et Simon Coughlin. Elle remporte le titre de Distillerie de l'année pour la première fois.	2017	<ul style="list-style-type: none"><li>• Westland rejoint le groupe Rémy Cointreau.</li><li>• Première culture de seigle d'Islay avec l'agriculteur Andrew Jones, ce qui permet d'introduire des céréales supplémentaires dans la rotation des cultures pour la distillerie Bruichladdich. 7 500 arbres plantés à Coultorsay.</li></ul>
2004	Bruichladdich cultive pour la première fois de l'orge à Islay.	2018	Matt Hofmann, fondateur de Westland, nommé Maître-distillateur de l'année par Whisky Magazine.
2008	Premier semis d'orge, pour le futur Domaine des Hautes Glaces.	2019	Garryana 3/1 de Westland nommé Single Malt américain de l'année par Whisky Magazine.
2009	Fondation de la ferme-distillerie Domaine des Hautes Glaces.	2020	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'effectif total de Bruichladdich atteint 104 personnes, dont 80 sont basées sur l'île d'Islay.</li><li>• Mise en route des nouvelles installations, permettant de tripler la production de la ferme-distillerie du Domaine des Hautes Glaces sans changer de méthodes artisanales.</li></ul>
2010	Fondation de la distillerie Westland.		
2012	<ul style="list-style-type: none"><li>• La distillerie Bruichladdich rejoint Rémy Cointreau.</li><li>• Commercialisation de la première cuvée en fût de chêne du Domaine des Hautes Glaces.</li></ul>		
2013	Commercialisation de la première cuvée de Westland, appelée The Deacon Seat.		



