

LE NEZ DU BOURBON

& AMERICAN WHISKEY

DOSSIER DE PRESSE

LE NEZ DU BOURBON & AMERICAN WHISKEY 12 AROMES

Un voyage olfactif à la découverte des whiskeys américains
dont le plus célèbre d'entre eux, le bourbon.



 editionsjeanlenoir
 lenezdeswhiskies_official
 lenez.com

Contact presse

Valérie Kéréver / OZCO

valerie.kerever@ozco.eu

+33 1 45 44 05 89 / +33 6 86 90 78 71

ÉDITIONS JEANLENOIR

Sommaire

p. 3 **Les éditions Jean Lenoir, 40 ans au service du nez**

p. 4 **Pourquoi un Nez consacré au bourbon ?**

p. 6 **La sélection aromatique**

p. 7 **Le livre et sa jaquette**

p. 9 **Les contributeurs**

p. 10 **Le design et la fabrication du livre-objet**

p. 11 **Acheter *Le Nez du Bourbon***

Parlez-vous whiskey ?

Bourbon

Style de whiskey prédominant aux États-Unis. Il peut être fabriqué dans tout le pays mais la grande majorité de la production se trouve au Kentucky. Le bourbon est distillé à partir d'un mélange de céréales, différence majeure avec d'autres pays producteurs qui distillent et élèvent séparément les céréales avant de les assembler. Ce mélange doit contenir au moins 51% de maïs, céréale cultivée par les Indiens que les premiers colons européens découvrent à leur arrivée. On y ajoute généralement du seigle ou du blé et un petit pourcentage d'orge maltée.

Le mot bourbon vient de France. Pour remercier les Français de leur aide dans la guerre d'Indépendance, de nombreux villages et villes des États-Unis prennent des noms français. Le comté de Bourbon, dans le Kentucky, est un hommage à la famille royale des Bourbons, alors détentrice de la couronne française.

Straight bourbon

Style de bourbon qui respecte des règles beaucoup plus strictes que celles appliquées à la fabrication du bourbon générique. Il doit notamment être élevé au moins deux ans dans des fûts de chêne neufs bousinés (*charred on the inside*, littéralement « brûlés de l'intérieur »). L'ajout d'agents colorants, d'arômes artificiels ou d'autres distillats n'est pas autorisé.

Rye whiskey

Les règles de production sont les mêmes que pour le *straight bourbon*, avec une différence : le mélange de céréales doit comprendre au moins 51% de seigle, complété de maïs et d'orge. C'est la céréale utilisée par les « pionniers » européens car elle pousse presque n'importe où, contrairement à l'orge qui s'avère difficile à cultiver dans ce nouvel environnement.

Les éditions Jean Lenoir, 40 ans au service du nez



« Né du vin », Jean Lenoir a vu le jour en Bourgogne. Sa passion, son accent, son travail témoignent de cette identité. En 1981, à la recherche d'un vocabulaire pour le vin, Jean Lenoir invente *Le Nez du Vin*, ouvrage unique fait d'écrits et d'odeurs qui suscite d'emblée la surprise et l'admiration de tous, spécialistes et amateurs.

Depuis, des milliers de « nez » à travers le monde se sont éduqués avec ses coffrets d'arômes sur le vin, l'armagnac, le café ou encore le whisky. Alphabets olfactifs, ils offrent un langage pour parler et décrire ce que l'on déguste. Notes aromatiques, ils procurent un solfège pour permettre aux néophytes comme aux professionnels de faire leurs gammes et perfectionner leur odorat.

Témoignages

« *Le Nez du Vin* constitua un tournant en 1981. Il apporta aux professionnels de tous ordres, mais peut-être plus encore au grand public, un outil simple de nature à décomplexer les plus modestes, les plus timides devant les gourous de la dégustation. »

Robert Tinlot (1931-2017), directeur général honoraire de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).

« Avec le recul, *Le Nez du Vin* a totalement changé la perception du vin en France.

Ailleurs, il l'a rationalisée et professionnalisée. Les descriptions des vins étaient squelettiques et très approximatives avec des arômes au petit bonheur la chance ; elles sont dorénavant étayées. Le professionnel comme l'amateur peuvent s'entraîner, d'autant que chaque arôme est accompagné d'une jolie aquarelle et d'une fiche précisant les vins associés à ces arômes. Les marqueurs peuvent être découverts et compris d'une manière ludique. »

Bernard Burtschy, journaliste, *Le Figaro*.

Pourquoi un Nez consacré au bourbon ?

Le Nez du Bourbon s'inscrit dans la continuité du travail entrepris avec la publication du Nez du Whisky 54 arômes en 2013.



En 2013, entouré d'experts reconnus, dont l'Écossais Charles MacLean et la Française Martine Nouet, Jean Lenoir propose *Le Nez du Whisky*, 54 notes aromatiques pour apprécier pleinement cette eau-de-vie.

Les éditions avaient élaboré une classification par famille aromatique, balayant le large spectre olfactif des whiskies du monde entier, tout en laissant une place d'honneur au single malts écossais.

Pour *Le Nez du Bourbon*, nous avons repris cet exercice de classification en nous appuyant sur le travail d'auteurs spécialisés dans les whiskeys américains et les bourbons.

« Le Nez du Bourbon offre un regard à la fois divertissant et fouillé sur un "produit distinctif" de l'Amérique. Vous tenez entre vos mains une lecture indispensable pour les amateurs occasionnels comme pour les connaisseurs. »

Chris Morris, Maître distillateur de Woodford Reserve

Une consommation et une production en plein essor

La dégustation de whiskies – et de whiskeys – n'est plus réservée à une élite et les amateurs sont chaque année plus nombreux dans le monde. Les Français ne sont pas en reste : l'Hexagone se place à la quatrième place des pays importateur de whiskeys américains au monde.

La mixologie séduit les plus jeunes et Don Draper, le publicitaire de *Mad Men*, a largement contribué à mettre sur le devant du bar le *Old Fashioned*, cocktail à base de bourbon ou rye.

La production actuelle de whiskeys outre-Atlantique est foisonnante et de plus en plus qualitative :

♦ Un marché en augmentation continue : + 33% en quinze ans, passant de 180 millions de caisses de neuf litres à 239 millions.

♦ Plus de 2000 distilleries artisanales sont installées sur tout le territoire américain.

♦ Le rye, confidentiel au début des années 2010, voit son volume de caisses de neuf litres passer de 150 000 en 2010 à 1,2 million en 2019. Le whiskey de seigle aux accents épicés à la cote !

♦ Les catégories *High End Premium* et *Super premium* représentent 58% de la production des États-Unis en 2019, soit une hausse respective de 8% et 22% par rapport à 2018.

Old fashioned

Recette du poison préféré de Don Draper

Ingrédients

5 à 6 cl de whiskey, bourbon ou rye
1 morceau de sucre, brun de préférence
2 traits de bitter Angostura
un peu d'eau pétillante
1 zeste d'orange

Préparation

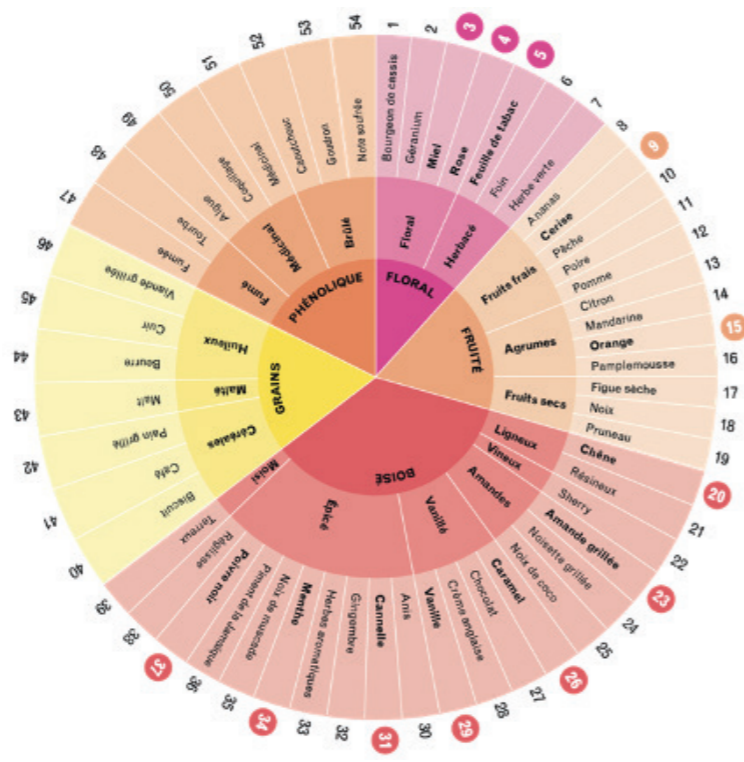
Dans un verre à cul épais, écrasez le morceau de sucre imbibé d'Angostura avec le zeste d'orange jusqu'à dissolution complète du sucre. Remplissez de glace (de préférence un cube), ajoutez le whiskey et l'eau gazeuse. Décorez avec une demi-rondelle d'orange.



La sélection aromatique

Douze flacons d'arômes décrivent l'univers aromatique de la boisson emblématique des États-Unis :

- 1 miel
- 2 rose
- 3 feuille de tabac
- 4 cerise
- 5 orange
- 6 chêne
- 7 amande grillée
- 8 caramel
- 9 vanille
- 10 cannelle
- 11 menthe
- 12 poivre noir

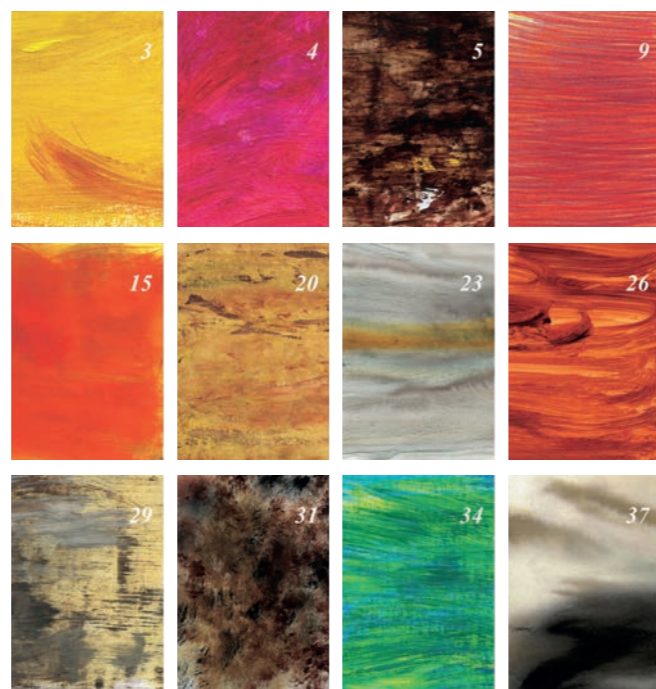


Les arômes du *Nez du Bourbon* représentent les notes olfactives les plus souvent citées dans la littérature scientifique. Chacun d'entre eux peut contenir une ou plusieurs molécules identifiées dans les whiskeys.

Ils sont classés par famille (florale, fruitée ou boisée) sur une **roue des arômes** qui accompagne l'ouvrage.

Chaque note est décrite dans le livre et constitue un indice sur la manière dont le whiskey a été élaboré. La **vanille** naît par exemple du vieillissement en fût de chêne tandis que la **menthe** est caractéristique du seigle utilisé dans le mélange de céréales.

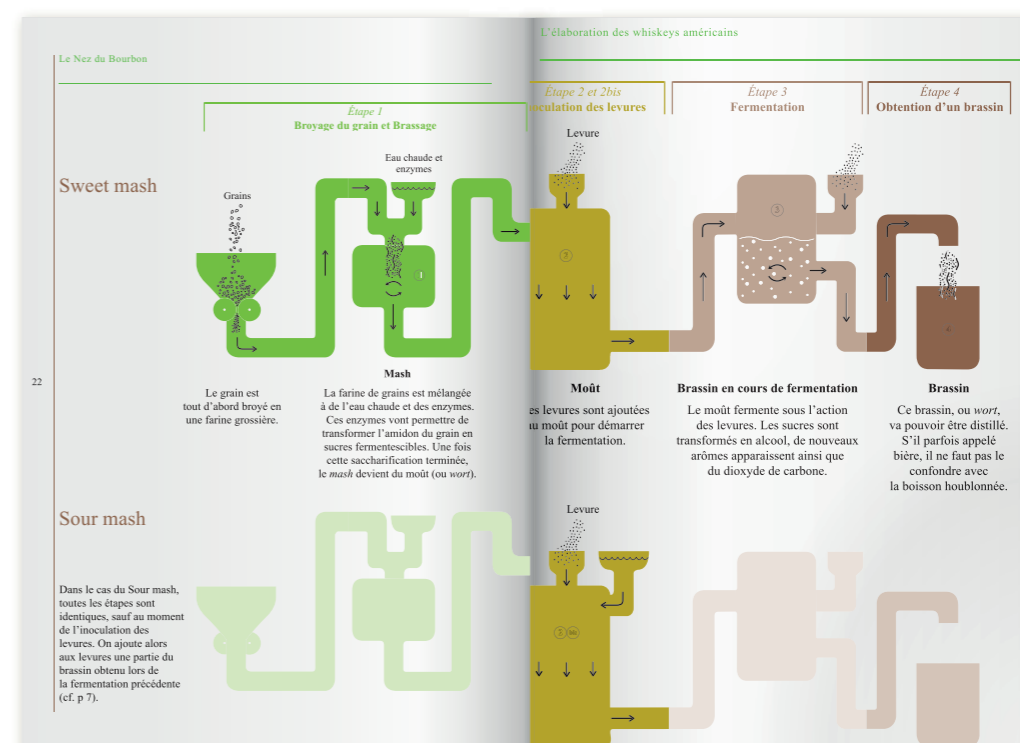
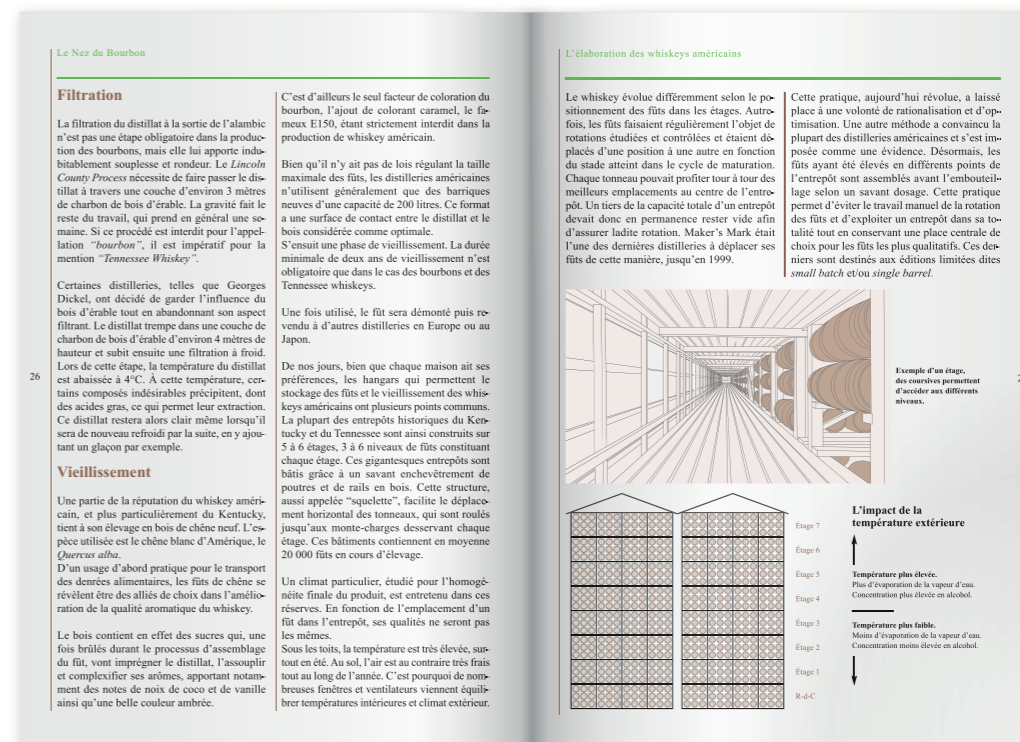
Les arômes sont garantis 5 ans. Afin de conserver le plus longtemps possible les arômes, nous conseillons de tenir *Le Nez du Bourbon* droit dans une bibliothèque, loin des sources de lumière et de chaleur (radiateurs, soleil...).



Le livre et sa jaquette

Un **livre pédagogique** dévoile les particularités du bourbon et des whiskeys américains. Les différents styles et les étapes de production, de la définition du *mash bill* jusqu'à l'embouteillage, sont expliqués et illustrés par des schémas. Jargon et mots d'experts n'auront plus de secrets pour le lecteur.

Un chapitre plonge dans l'**histoire tourmentée des whiskeys américains**, de l'arrivée des premiers colons européens jusqu'au foisonnement artisanal actuel, en passant par les heures sombres de la prohibition.



Le livre et sa jaquette (suite)

Plus de 350 références de bourbons et de whiskeys sont classés par arôme dans le dernier chapitre de l'ouvrage.



À l'intérieur de la jaquette qui protège le livre, une superbe carte des États-Unis recense 122 distilleries dans 29 États spécialisés dans la production de bourbon et autres whiskeys.



Les contributeurs

Chris Morris

Maître distillateur de Woodford Reserve, **Chris Morris** signe la préface. Cette figure de l'industrie du bourbon, entré en 2017 au *Kentucky Bourbon Hall of Fame*, est l'un des premiers à s'inspirer du monde du vin et des single mats écossais en utilisant des descripteurs aromatiques pour décrire les whiskeys sur les étiquettes et les supports marketing. Il a créé il y a plus de vingt ans de la roue des arômes de l'American whiskey, que la *Society of Wine Educators* a intégré dans son programme de certification des spécialistes en spiritueux.



Hans et Becky Offringa



Hans et Becky Offringa, aka The Whisky Couple, racontent l'histoire pleine de rebondissements de la production américaine et ils ont commis les chapitres consacrés aux styles et à l'élaboration des whiskeys outre-Atlantique.

Hans Offringa est journaliste pour *Whisky Magazine*, *American Whisky* et le *Charleston Mercury*. Il est l'auteur de nombreux ouvrages, notamment *Bourbon & Blues* pour lequel il a reçu le titre de Kentucky Colonel, la plus haute distinction honorifique de l'État.

Hans et Becky sont tous deux *Keeper of the Quaich*, titre récompensant les personnalités ayant le plus contribué à la promotion du whisky dans le monde.

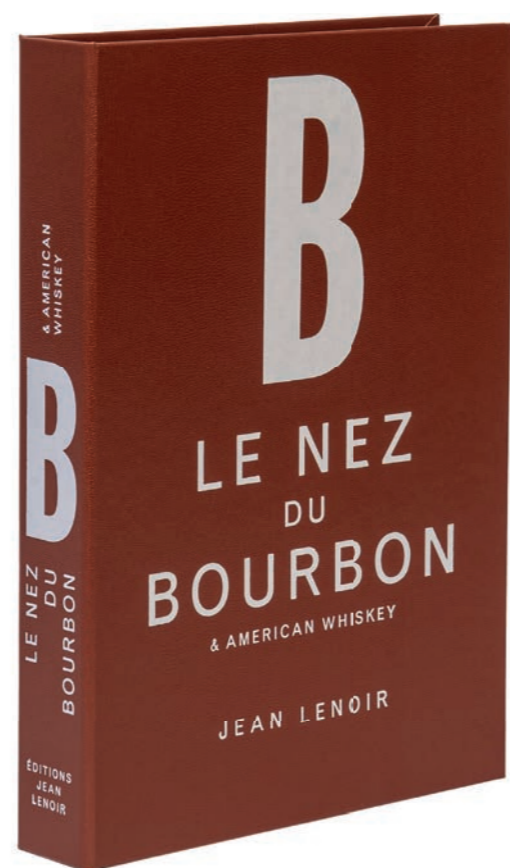
Photographie © Hilco Arendshorst

Le design et la fabrication du livre-objet



Les éditions Jean Lenoir ont fait appel au talent de l'Atelier Ter Bekke & Behage, qui signe l'identité graphique des éditions Jean Lenoir depuis plus de quinze ans.

Le coffret reprend les codes du *Nez du Whisky* : une couverture effet cuir avec des accents bruns chaleureux qui rappellent les reflets du bourbon.



HANDMADE IN FRANCE

Comme tous nos livres-objets, celui-ci est **fabriqué en France et assemblé à la main** :

- ◆ Les coffrets sont façonnés et marqués à chaud dans la Drôme.
- ◆ Le livre est imprimé en Bretagne dans une SCOP administrée par ses salariés-associés.
- ◆ La création aromatique et l'assemblage des livres-objets a lieu dans notre atelier de Cassis.
- ◆ Toutes nos matières premières aromatiques viennent de l'industrie de la parfumerie française.

Acheter *Le Nez du Bourbon*

75€ prix de vente public TTC, égal à celui des autres coffrets 12 arômes.

La version française sortira en **octobre 2021** sur lenez.com et dans tous les points de vente partenaires de notre réseau de distribution (liste disponible sur notre site dans la rubrique « Trouver un revendeur »).



Éditions Jean Lenoir

Bureau parisien et showroom

56 rue de l'Hôtel de Ville, 75004 Paris

Siège social et atelier de fabrication

1600 chemin du plan d'Olive, 13260 Cassis

Attachée de presse

Valérie Kéréver / OZCO

valerie.kerever@ozco.eu

+33 1 45 44 05 89 / +33 6 86 90 78 71