



KORN , LAGERKORN & GERMAN WHISKY HISTORY

Le « **korn** », également appelé « **kornbrand** », est un spiritueux traditionnel de l'Allemagne. Pour comprendre l'émergence du whisky allemand, il est apparu intéressant à [Whisky-Lovers-Encyclopediae](#) de revenir à cette eau-de-vie de céréales, départ de la quasi-totalité des premiers producteurs de whisky du pays.

Bien avant de remplir des fûts destinés à produire du single malt ou du blended whisky, ces distillateurs maîtrisaient en effet déjà depuis plusieurs générations l'art de fabriquer le « **korn** ».

DEFINITION

Le **Korn** est une **eau-de-vie de céréales** (*Getreidespirituose*) obtenue par la distillation d'un moût fermenté élaboré à partir de différentes céréales. Contrairement à une idée largement répandue, le mot allemand **Korn** ne signifie pas « maïs » mais désigne tout simplement les mots « **grain** » ou « **céréale** ».

La réglementation autorise notamment l'utilisation du **blé** (*Weizen*), du **seigle** (*Roggen*), de **l'orge** (*Gerste*), plus rarement de **l'avoine** (*Hafer*) et du **sarrasin** (*Buchweizen*).

Aujourd'hui, le **blé** et le **seigle** représentent **l'immense majorité de la production de korn**.

PRODUCTION

Sur le plan technique, l'élaboration du Korn allemand partage de nombreux points communs avec celle du whisky, suivant des **étapes quasi similaires** que sont le **broyage** des grains, le **brassage**, la **fermentation**, puis une **distillation** portée à **environ 85 %** d'alcool par volume. Jusqu'à une phase de **réduction** où le distillat est ramené au degré de consommation souhaité par l'ajout d'eau, les deux spiritueux empruntent ainsi des chemins pratiquement identiques.

C'est au-delà de ce stade que **leurs trajectoires se séparent**. Le Korn est traditionnellement conçu pour être dégusté en tant que **spiritueux blanc**, préservant ainsi la pureté du distillat. Toutefois, certaines eaux-de-vie de grain sont soumises à une **maturation en fûts de chêne avant dilution**. Cette étape permet au spiritueux de développer un bouquet plus complexe, tout en acquérant une teinte ambrée et des nuances aromatiques boisées.

Contrairement au whisky, cette **maturation** demeure **facultative, non limitée à une durée minimale**, le distillateur privilégiant avant tout la netteté du produit, une douceur caractéristique en bouche et l'expression authentique des céréales.

SUR LE PLAN RÉGLEMENTAIRE

Le Korn bénéficie aujourd'hui d'une **indication géographique protégée** au sein de l'Union européenne. Parmi les principales exigences on peut citer

- un **titre alcoométrique minimal de 32 % vol.** pour porter la dénomination **Korn** ;
- un **minimum de 37,5 % vol.** peut être appelé « **Kornbrand** » et à **partir de 38%** « **Doppelkorn** » (double grain)
- **l'interdiction** d'ajouter **arômes, colorants ou édulcorants** ;
- La production est réservée à **l'Allemagne, à l'Autriche** et à la **zone germanophone de Belgique**

HISTOIRE

Les premières mentions documentées du Korn remonteraient **au début du XVI^e siècle**. La ville de **Nordhausen**, en **Thuringe** s'étant rapidement imposée comme l'un des principaux centres de production.

Dès **1545**, les autorités locales en réglementent la distillation afin de préserver les réserves de céréales utilisées aussi dans l'alimentation.

En **1789**, la ville adopte une « loi de pureté » (*Reinheitsgebot*) propre au Korn, imposant en outre une forte proportion de **seigle**.

Cette tradition est bien antérieure à celle du whisky allemand, dont les premières productions reconnues n'apparaissent qu'au cours du XX^e siècle.

À partir du XIX^e siècle, certaines distilleries commencent à élaborer ce qui appelé du « **Lagerkorn** », Contrairement au **Korn** traditionnel, **ce spiritueux bénéficie d'une maturation** de plusieurs mois, voire plusieurs années, dans des fûts de chêne. Certains auteurs l'appellent [« le whisky de grain allemand historique »](#)

Cette maturation lui apporte une robe dorée, des **notes de vanille**, de **fruits secs**, des nuances **toastées** et une légère structure **tannique** issues du bois. Le résultat évoque déjà certains whiskies, **même si le Lagerkorn ne peut être considéré juridiquement être un whisky**.

Certains pensent que sans le Korn, le whisky allemand n'aurait vraisemblablement jamais connu son développement. Je dirai peut-être que oui, mais je ne partage pas vraiment cette affirmation. Tout au plus nous pourrions dire que le whisky Allemand est né d'une façon bien à lui avec une histoire des spiritueux allemands différente des autres pays producteurs.

Lorsque des pionniers tels qu'**Alois Schraml** ou **Robert Fleischmann** se lancent dans la production de whisky, ils ne partent pas de zéro. Leur expérience de distillateurs de Korn leur apporte déjà une parfaite maîtrise du brassage des céréales, de la fermentation, de la distillation et des coupes et pour certains, de la maturation en fût grâce à la tradition du **Lagerkorn**.



Le whisky allemand, que je trouve en général excellent, apparaît moins comme une rupture, mais plutôt comme l'évolution naturelle d'un savoir-faire historique.

La véritable innovation ne réside pas dans la technique de distillation, déjà parfaitement maîtrisée, mais dans l'adoption de la philosophie du whisky qui doit bénéficier d'une maturation en fût de bois durant plus de 3 ans.

Dr Patoche

Références

- [lagerkorn-the-historic-german-grain-whisky-barrel-aged-corn-distil/](#)
- <https://www.honest-rare.de/en/magazine/what-is-grain-how-is-it-produced/>
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Korn_\(liquor\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Korn_(liquor))