

FICHE DE DEGUSTATION « EDDU BROCELIANDE »

CATÉGORIE DE WHISKY : Single Grain

Il est élaboré exclusivement à partir de **blé noir (sarrasin)**, ce qui le classe techniquement comme un whisky de grain. Il est distillé par une seule distillerie, la Distillerie des Menhirs, en Bretagne.

PRÉSENTATION DU PRODUCTEUR

La Distillerie des Menhirs, fondée en 1921 en Bretagne, est une entreprise familiale française connue pour sa gamme de whiskies **Eddu**, élaborés à partir de **blé noir (sarrasin)** local. Depuis **2002**, avec le lancement de l' EDDU Silver, elle se distingue comme l'une des rares distilleries à produire ce type de whisky .Elle produit d'autres spiritueux

HISTOIRE DU WHISKY Eddu Brocéliande : Eddu est issu du désir de produire un whisky authentiquement **breton**, élaboré à partir d'une céréale symbolique de la région, le blé noir.

La forêt de Brocéliande, officiellement appelée **forêt de Paimpont**, se trouve en Ille-et-Vilaine, au cœur de la **Bretagne**. Au-delà de son existence physique, elle jouit d'une réputation mondiale et demeure fortement associée aux **légendes arthuriennes**. Ce site est réputé comme l'épicentre des histoires du **roi Arthur**, de la fée Viviane, de Merlin l'Enchanteur et des Chevaliers de la Table Ronde. Aujourd'hui, Brocéliande représente à la fois un espace de mémoire collective et d'imagination, ainsi qu'un environnement naturel exceptionnel où poussent des chênes centenaires utilisés notamment pour fabriquer les fûts du whisky Eddu.

RÉGION ET PAYS DE PRODUCTION : Bretagne, France

TITRE ALCOOLIQUE : 43 % vol.

FÛTS: Fûts de **chêne du Limousin**, avec une fin de maturation en fûts de **chêne neuf de la forêt de Brocéliande**.

FILTRATION À FROID : Non

COULEUR : Naturelle ; Ambre clair à jaune paille, avec des reflets dorés brillants.

NEZ : Le **blé noir** domine dès l'ouverture, soutenu par des notes **florales** fraîches (**œillet, jacinthe**), de **vanille**, de **chêne**, **d'amandes grillées** et de **noisettes**, avec une pointe **d'épices (cannelle, curry, muscade)**. La **céréale** reste au cœur de l'ensemble.

PALAIS : La bouche séduit par son équilibre et sa rondeur, offrant des saveurs de **fruits compotés, d'agrumes, d'abricot**, soutenues par une délicate note **boisée**, de la **vanille** et une touche de **miel**. Les **épices douces – cannelle, muscade** – apportent chaleur et complexité, tandis que le **blé noir** reste bien présent.

FINALE : Longue et persistante. **boisée** et **épicée**. Elle laisse un souvenir de **pain d'épices** et **d'amandes**

IMPRESSION GENERALE : Le grain de blé noir apporte une texture unique et une douceur particulière en fin de bouche

PROFIL AROMATIQUE DOMINANT : **Céréalier, Boisé/Vanillé** (chêne de Brocéliande), **Fruité**.

NOTE MOYENNE ATTRIBUÉE: Les notes sont généralement favorables. Une note de **92.5/100** a été attribuée par Jim Murray.

MOMENT DE DEGUSTATION : Plutôt en **digestif** ses arômes de vanille, fruits secs et chêne se déploient bien après le repas. Il accompagne un dessert au chocolat noir, une crème brûlée.

RÉSUMÉ DES ACCORDS METS-WHISKY CONSEILLÉS : Il s'accorde avec le **chocolat noir** mais aussi avec **les desserts aux fruits cuits ou une tarte aux pommes ou aux poires** . Les notes fruitées du whisky trouvent un prolongement dans la pomme, tandis que la cuisson développe des arômes caramélisés en résonance avec le chêne.

Huîtres creuses de Bretagne: Les arômes maritimes et la salinité des huîtres vont bien avec la fraîcheur du whisky et soulignent la minéralité et la tension aromatique du whisky, sans écraser sa finesse.

Saint-Jacques poêlées, beurre noisette : Le gras et la douceur de la coquille Saint-Jacques s'accordent avec les notes céréalières du sarrasin, tandis que le beurre noisette fait écho aux touches légèrement toastées du bois.

Galette de sarrasin garnie (fromage breton, œuf, champignons) : Accord local : la continuité aromatique du sarrasin renforce la « lecture » du whisky, les champignons apportant une dimension terreuse et umami très complémentaire.

Fromages à pâte pressée non cuite (Tomme de Rhuys, Curé Nantais affiné) : La texture souple et le caractère lacté, parfois légèrement animal, mettent en valeur les notes fruitées et épicées du whisky sans créer de conflit aromatique.

Volaille fermière rôtie aux herbes (thym, laurier) : La chair tendre et les herbes aromatiques accompagnent harmonieusement les notes maltées et végétales du whisky, tout en respectant son équilibre.

Poisson fumé léger (lieu noir ou truite fumée à froid) : Le fumé discret complète les éventuelles nuances boisées du whisky sans dominer son expression céréalière.

Dessert à base de pomme (tarte fine, pommes rôties) la pomme cuite prolonge les esters fruités (pomme, poire, fruits blancs) souvent perceptibles au nez. La pâte fine, peu grasse, respecte la délicatesse du distillat et évite toute saturation du palais. la caramélisation modérée fait écho aux notes boisées douces issues de la maturation

Crêpe sucrée au caramel au beurre salé : Accord régional et gourmand : le sucre cuit et le sel mettent en relief la douceur du distillat et sa structure, tout en conservant une belle lisibilité aromatique.

Références en ligne :

- whisky.fr/eddu-broceliande
- distillerie.menhir.eddu-broceliande/
- connosr.com/eddu-broceliande
- lejournalduwhisky.com/eddu/