

GÉOGRAPHIE AUTOUR DE LA DISTILLERIE BALE BRO

1- Localisation

La distillerie FDC (France Distillerie Chili), qui produit le whisky **Bale Bro**, est située dans la commune de **Gouesnou** au **7 rue Rosemonde Gérard, 29850 Gouesnou, Finistère**, à quelques kilomètres au nord de Brest, dans la région historique du **Pays de Léon**, au cœur de la **Bretagne occidentale** à environ **10 km** du littoral atlantique

2- Reliefs

La région de Gouesnou se caractérise par un **relief doux et vallonné**, avec une altitude moyenne d'environ **70 à 120 mètres**. Le paysage environnant est composé de **bocages**, de **prairies agricoles** et de **boisements épars** avec des haies d'aubépines, chênes, hêtres et noisetiers,, offrant une **bonne exposition aux vents océaniques**. Elle est située sur le **plateau du Léon**, une zone granitique issue du socle armoricain.

Les sols, peu profonds, acides et bien drainés, sont adaptés à une agriculture mixte, notamment céréalière : maïs, blé, orge, avec une forte orientation vers l'**agriculture biologique**,

3- Cours d'eau

La commune de Gouesnou est traversée par plusieurs **ruisseaux** et **petits affluents** qui alimentent les **nappes phréatiques locales**.

Le site de Gouesnou est traversé par plusieurs petits **ruisseaux côtiers**, affluents du **Penfeld** (cours d'eau emblématique de Brest). Ces eaux de ruissellement, typiquement peu calcaires, confèrent une **faible minéralité** à l'eau utilisée par la distillerie.

La FDC utilise de l'**eau de forage traitée**, puisée à proximité, dont la **douceur** participe à la souplesse des distillats, particulièrement ceux issus de maïs.

4- Type de sol

Le sous-sol de Gouesnou est composé de **granites et de schistes armoricains**, recouverts de **sols bruns acides**. Ces sols bien drainés sont propices à la culture de **céréales biologiques**, telles que le **maïs** et l'**orge**, utilisées dans la production du whisky Bale Bro.

5- Climat local

Le climat est de type **océanique tempéré**, avec des **précipitations annuelles** avoisinant les **1 100 mm** et une **humidité relative** souvent supérieure à **80 %**. Les **températures modérées** et les **vents marins** assurent une **maturation lente et régulière** des spiritueux.

6- Accessibilité et isolement

Située à proximité immédiate de **Brest**, la distillerie bénéficie d'une **bonne accessibilité** via les axes routiers majeurs, tout en étant implantée dans une **zone artisanale calme**, préservée des nuisances urbaines. Cet emplacement offre un **environnement stable** pour le vieillissement des whiskies.

7- Influence de l'environnement et du climat sur les whiskies

L'environnement géographique du plateau du Léon offre un **microclimat océanique franc**, directement influencé par la **mer d'Iroise** et l'**Atlantique Nord** :

Avec les conditions d'une **humidité constante (80 %)**, de **températures modérées (4 à 21 °C)**, de **vents réguliers maritime** et d'une **pression stable** , on peut expliquer que la maturation du whisky se déroule dans un environnement **lent, maîtrisé et équilibré**, favorable à la **complexité aromatique** sans excès d'extraction. En effet :

- **L'absence de pics thermiques notables** entraîne une dilatation/contraction du bois qui reste modérée, donc l'échange entre le spiritueux et le fût se fait **progressivement**, sans « sur-extraction ».
- **L'humidité élevée** va permettre que **l'alcool s'évapore plus vite que l'eau**, le titre alcoolique baissera, ce qui favorisera une palette **douce, ronde**, souvent florale ou pâtissière.
- **Des vents marins réguliers** vont donner un renouvellement de l'air donc une **oxygénation continue**, participant à une **oxydation lente et régulière** avec un développement d'arômes tertiaires (fruits secs, épices douces).
- **Une pression stable** entraîne l'absence de perturbation brutale des échanges fût-air, la maturation est **linéaire**, donc le profil du whisky gagne en **finesse et constance**.

La **part des anges** sera **modérée**, car l'absence de fortes chaleurs limite l'évaporation massive. On peut estimer une perte annuelle autour de **1,5 à 2 %**, selon l'exposition et le type de chai comparable à l'Ecosse.

Cette évaporation douce, combinée à une aération naturelle, favorise une maturation **plus subtile**, avec un impact aromatique qui sera moins marqué par les tanins ou les sucres du bois, et préserve des **notes fraîches ou maritimes** si le chai est proche de la mer.

En résumé, la part des anges est **moins destructrice mais plus qualitative**, contribuant à une **maturation lente, équilibrée**, avec un abaissement maîtrisé du titre alcoolique. On obtient un **style élégant, patiemment élaboré**, typique de chais côtiers tempérés comme en Bretagne ou dans certaines îles écossaises.