

# WHISKY-LOVERS- ENCYCLOPEDIAE ©

## COCKTAIL MANHATTAN (IBA)

Le *Manhattan* serait né vers 1874 au Manhattan Club de New York, bien que cette origine reste discutée. Il s'impose rapidement comme un cocktail emblématique de l'ère pré-Prohibition, associant rye whiskey , vermouth doux et bitters. C'est l'un des premiers cocktails à utiliser le vermouth, marquant l'évolution vers des mélanges plus aromatiques.

En bouche, le *Manhattan* offre une belle rondeur avec un équilibre entre la force du whiskey, la douceur épicée du vermouth rouge et l'amertume maîtrisée des bitters. Le profil est profond, avec des notes de cerise noire, de tabac blond, d'herbes sèches et parfois de chocolat amer. La finale est longue, chaleureuse, et élégamment boisée selon le whiskey utilisé.

### INGREDIENTS CLASSIQUES

- **50 ml** de rye whiskey
- **20 ml** de vermouth rouge doux
- **1 trait** de bitters Angostura
- **1 cerise amarena** (garniture)

### MATERIEL REQUIS

- 1 **verre à mélange** (ou verre haut solide)
- 1 **cuillère de bar**
- 1 **passoire**
- 1 **verre Nick & Nora** ou **coupe**
- 1 **jigger**
- **Glaçons non creux**
- 1 **pic à cerise** ou cuillère



### PREPARATION PAS- À -PAS

1. **Remplir le verre à mélange** aux  $\frac{3}{4}$  de gros glaçons.
2. **Verser** dans le verre à mélange :
  - 50 ml de rye whiskey
  - 20 ml de vermouth rouge
  - 2 traits de bitters
3. **Remuer doucement 15–20 secondes** avec la cuillère de bar (« stirring »)
4. **Filterer** dans une coupe refroidie, sans glaçon.
5. **Déposer une cerise amarena** au fond du verre ou sur pic en surface.

### CONSEILS PRATIQUES- VARIANTE

- Le **rye** est traditionnel, sec et épicé ; le **bourbon** donne une version plus moelleuse.
- Utiliser un **vermouth rouge de qualité** (stocké au frais après ouverture).
- Le Manhattan gagne en profondeur avec un **stirring long et délicat**.
- Une **variante plus sèche** (Perfect Manhattan) utilise 15 ml cl de vermouth rouge + 15ml cl de vermouth sec.