

# GLAÇONS ET WHISKY

Dans votre verre de whisky, les glaçons sont loin d'être de simples accessoires. Leur présence modifie radicalement l'expérience de dégustation.

## 1. DEGUSTATION « TECHNIQUE »

Il s'agit d'une dégustation au cours de laquelle vous allez rechercher en détail, outre les sensations en bouche, les différents arômes de votre dram. On pourrait parler de dégustation avec analyse sensorielle approfondie.

Le glaçon va avoir 2 effets : il va **diluer** le whisky en fondant et le **refroidir**.

Si l'ajout d'une infime goutte d'eau peut parfois aider à « ouvrir » certains arômes et à réduire la sensation de brûlure alcoolique, permettant une meilleure perception aromatique, une dilution trop massive et un refroidissement excessif peuvent « fermer » les **arômes volatils**, **masquer** les **nuances** délicates et **altérer la texture** originale du whisky. **Les esters, phénols et autres composés aromatiques** sont **moins perçus** à basse température.

**Ainsi** dans le cadre d'une dégustation « avec analyse sensorielle approfondie » l'utilisation de glaçon n'est pas conseillée.

## 2. DEGUSTATION « HEDONISTE »

La dégustation hédoniste privilégie le plaisir et le confort. Ici, l'utilisation de glaçons est plus répandue et justifiée par les seules préférences personnelles.

L'ajout de glaçons apporte une sensation de fraîcheur pouvant être perçue comme étant agréable, particulièrement par temps chaud.

De plus la dilution réduit la perception de l'alcool et peut rendre le whisky plus doux et plus facile à boire pour certains palais.

Il faut cependant garder à l'esprit que

- la fonte progressive du glaçon dilue le whisky de manière inconstante, modifiant constamment le profil aromatique et gustatif
- un refroidissement trop important peut anesthésier les papilles et masquer les saveurs subtiles et la complexité du whisky.
- pour certains whiskies très boisés, le froid peut accentuer des notes amères et astringentes.

Ces effets doivent être connus du consommateur qui choisira bien évidemment ce qu'il souhaite.

## 3. COCKTAILS

Dans le monde des cocktails, les glaçons font partie intégrante de la recette et de la technique de préparation.

**Ils refroidissent rapidement les ingrédients** pour atteindre la température de dégustation idéale du cocktail.

**Ils induisent une dilution spécifique** qui équilibre les saveurs, adoucit l'alcool et améliore la texture du cocktail. La dilution n'est plus un inconvénient mais un élément calculé.

**Ils apportent du corps** et une certaine « fraîcheur » à la boisson.

**Ils contribuent à la présentation visuelle** du cocktail.

#### **Quels types de glaçons privilégier ?**

Les gros glaçons ou boules de glace apporteront une dilution plus lente et contrôlée.

La glace pilée est parfois utilisée pour les cocktails qui nécessitent une dilution rapide et une texture spécifique

#### **4. LES « PIERRES A WHISKY »**

Les pierres à whisky sont des alternatives aux glaçons traditionnels, généralement fabriquées en stéatite, en acier inoxydable ou en granit. Elles sont conçues pour **refroidir le whisky sans le diluer**.

Les pierres sont placées au congélateur pendant plusieurs heures (minimum 2-4 heures) avant d'être ajoutées au verre de whisky. Elles absorbent la chaleur du liquide et le refroidissent.

#### **Quels intérêts apportent-elles ?**

**Il n'y a aucune dilution** : C'est leur seul avantage. Elles permettent de refroidir le whisky sans altérer sa concentration ou son profil aromatique **du fait de l'ajout d'eau**. C'est idéal pour ceux qui veulent leur whisky frais mais pur.

Elles peuvent ajouter une touche d'élégance et d'originalité au verre.

#### **Y-a-t-il des effets négatifs ?**

La surface de contact entre la pierre et le whisky est plus petite que celle d'un glaçon en fonte, ce qui limite le transfert thermique.

Elles ne refroidissent pas le whisky aussi efficacement ou aussi rapidement que les glaçons. Leur capacité thermique est inférieure à celle de la glace. Le liquide sera frais, mais rarement « glacé ».

Les pierres peuvent rayer le verre si elles ne sont pas manipulées avec précaution.

Nécessitent un lavage rigoureux après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus.

**Coût initial** est plus élevé à l'achat que des glaçons.

## 5. CONCLUSION

Le choix d'ajouter ou non des glaçons à votre whisky dépend largement de vos préférences personnelles et du contexte de la dégustation.

Pour une **dégustation « technique »**, privilégiez le whisky pur, voire avec une infime quantité de gouttes d'eau pour certains fûts bruts.

Pour une **dégustation « hédoniste »**, si vous appréciez le froid, optez pour un gros glaçon ou une sphère de glace pour une dilution plus lente et contrôlée, ou envisagez les pierres à whisky si la non-dilution est votre priorité absolue.

En **cocktail**, les glaçons sont indispensables et doivent être choisis en fonction de la recette pour contrôler la dilution et la température.

Il est important de noter que l'excès de froid peut masquer la complexité du whisky, mais un rafraîchissement subtil et contrôlé peut, **pour certains**, améliorer l'expérience en révélant de nouvelles facettes du spiritueux

Les pierres à whisky offrent une solution intéressante pour ceux qui veulent un whisky frais sans dilution, mais elles ne peuvent pas remplacer la capacité de refroidissement et la dilution contrôlée des glaçons dans d'autres contextes. L'expérimentation personnelle reste la clé pour trouver votre manière préférée de savourer votre whisky.

