WHISKY LOVERS ENCYCLOPEDIAE

FICHE ARÔME VANILLE

FICHE DE SYNTHÈSE • VANILLE • VERSION 1.2

DESCRIPTEUR	VANILLE
FAMILLE / SOUS-FAMILLE	GOURMAND / Vanille
VERSION / DATE	1.2 / 03/11/2026

1 | DÉFINITION SENSORIELLE

La vanille est un descripteur aromatique de la famille GOURMAND, évoquant une odeur douce, chaude et caractéristique de la gousse de vanille.

Selon les associations olfactives perçues, elle peut évoquer : **gousse de vanille**, **extrait de vanille**, **sucre vanillé**, **crème anglaise**, **crème pâtissière** à la vanille, **glace à la vanille**, **flan à la vanille, meringue vanillée**, **gâteau à la vanille** et **crème vanille** etc. Ces références ne correspondent pas nécessairement à des composés aromatiques distincts présents dans le whisky : elles traduisent différentes associations sensorielles autour de la vanille.

2 | ORIGINES AU COURS DU PROCESS DU WHISKY

La maturation en fût de chêne constitue une origine bien documentée des notes vanillées. La vanilline existe déjà en faible quantité dans le bois ; le chauffage des douelles peut favoriser la dégradation de la lignine et la formation de composés vanillés. Au contact du distillat, des substances du bois sont extraites et des transformations chimiques se poursuivent. Leur importance relative varie selon le fût et les conditions de maturation [1–3].

3 | CHIMIE

La vanilline (4-hydroxy-3-méthoxybenzaldéhyde ; $C_8H_8O_3$) est un aldéhyde phénolique reconnu pour son odeur caractéristique de vanille. Elle appartient aux composés issus notamment de la lignine du chêne. D'autres molécules et les interactions entre odorants peuvent influencer l'impression finale. Décrire un whisky comme « vanillé » ne prouve donc pas, à lui seul, la concentration ni l'origine de sa vanilline [1–3].

4 | QUELQUES WHISKIES DANS LESQUELS L'AROME VANILLE EST DECRIT

Glenmorangie The Original 12 ans — Glenmorangie [4] ; Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon — Buffalo Trace [5] ; Blanton's Special Reserve — Buffalo Trace [6] ; Elmer T. Lee Single Barrel — Buffalo Trace [7].
Les liens renvoient aux descriptions aromatiques des producteurs, non à des analyses moléculaires.

5 | POUR RECONNAITRE CET AROME

Comparer une gousse ouverte et un extrait alimentaire, puis sentir le whisky par brèves inspirations. Une crème vanillée peut servir de référence plus composite ; sa douceur gustative ne doit pas être confondue avec une odeur sucrée.

6 | POUR APPROFONDIR SUR W.L.E. OU AILLEURS

Article WLE à publier : « Vanille : perception, lignine et maturation en fût de chêne ». Renvois possibles : « Chimie du whisky » et « Maturation ». Adresse de l'article : à renseigner après création de l'ancre Webador.

References

[1] Gollihue et al. (2021) — https://doi.org/10.1002/jib.660
[2] Beverages (2023) — https://doi.org/10.3390/beverages9030064 .
[4] https://www.glenmorangie.com/products/the-original-12-years-old/
[5] https://www.buffalotracedistillery.com/our-brands/buffalo-trace/buffalo-trace-bourbon/
[6] https://www.buffalotracedistillery.com/our-brands/blantons-single-barrel/blantons-special-reserve/
[7] https://www.buffalotracedistillery.com/our-brands/elmer-t-lee-single-barrel/elmer-t-lee-single-barrel-bourbon/